



CONTRATACIÓN DIRECTA – DPCBS N.º 100-0114-CDI25
COMPULSA ABREVIADA POR MONTO – MODALIDAD COMPRA DETERMINADA
EX-2025-01380355- -CAT-SC#MHOP

BASES DE CONDICIONES

Aprobado por RESOL-2025-80-E-CAT-SC#MHOP

La presente contratación contempla lo establecido en la Ley N°5038 “Compre y Contrate preferentemente catamarqueño” y sus Decretos Reglamentarios N°1122/2001 y 445/2002

JURISDICCION LICITANTE:

JURISDICCION: MINISTERIO DE HACIENDA Y OBRA PÚBLICA

UNIDAD LICITANTE (U.L.): SECRETARIA DE COMPRAS

CUIT N° 30-71216865-6

DOMICILIO FISICO U.L.: PABELLÓN 21 CAPE - S.F.V. CATAMARCA (C.P. 4700)

DOMICILIO ESPECIAL ELECTRONICO U.L.: contrataciones.scya@catamarca.gov.ar

JURISDICCION SOLICITANTE

JURISDICCION: MINISTERIO DE SALUD

UNIDAD SOLICITANTE: DIRECCIÓN PROVINCIAL DE ADMINISTRACIÓN – MINISTERIO DE SALUD

SERVICIO ADMINISTRATIVO FINANCIERO (S.A.F.): N° 11

CUIT S.A.F. N°: 30-66810788-1

DOMICILIO FÍSICO S.A.F.: CHACABUCO N° 169, SAN FERNANDO DEL VALLE DE CATAMARCA.

DOMICILIO ESPECIAL ELECTRÓNICO S.A.F.: divisioncompras.ms@gmail.com

ARTÍCULO 1° ENCUADRE LEGAL: La presente Contratación se regirá por, las disposiciones de la Ley N° 4938 que establece y regula la Administración Financiera, las Contrataciones, la Administración de los Bienes y los Sistemas de Control del Sector Público Provincial, el Anexo I –Reglamento Parcial N° 2 de la Ley 4938– Decreto Acuerdo N° 1127/2020 y sus modificatorios, Ley N° 5038 “Compre y Contrate Preferentemente Catamarqueño” y sus Decretos Reglamentarios N° 1122/01 y N° 445/02, por las disposiciones del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales aprobado por Resolución RESOL-2020-28-E-CAT-CGP#MHF y por la presente Base de Contratación. Normativas a las que el oferente con la presentación de su propuesta, implica que las conoce, acepta y se somete a ellas.

La presentación de propuestas sin observaciones a la presente Base, implica su conocimiento, aceptación y sometimiento a todas sus disposiciones. Igual tratamiento corresponde asignar en aquellos casos en que no se acompañen las bases a la propuesta o que aquellas no sean rubricadas.



Valor del módulo de contrataciones: \$132.552,00 según RESGE-2024-24-E-CAT-CGP

ARTÍCULO 2° OBJETO DE LA CONTRATACIÓN: La presente Contratación Directa tiene por objeto la **“Adquisición de raciones de comida para el Centro Integral de Salud (CIS) dependiente de la Secretaría de Salud Mental y Adicciones del Ministerio de Salud”**, según el ANEXO I de Bases de la Contratación cargada al N° **PROCESO 100-0114-CDI25**, cuya publicación y difusión se realiza en el sistema COMPR.AR en el sitio web <http://comprar.catamarca.gob.ar>.

ARTÍCULO 3° MODALIDAD DE CONTRATACION: La presente Contratación Directa se registrará por la modalidad de contratación “Compra Determinada”, según lo establecido en los artículos 22° inc. c) y 25° del Anexo I– Reglamento Parcial N°2 de la Ley N°4938– Decreto Acuerdo N°1127/2020 y sus modificatorias.

ARTÍCULO 4° PRESUPUESTO OFICIAL: El presupuesto oficial de la presente contratación es de **PESOS DIECIOCHO MILLONES NOVECIENTOS MIL CON 00/100 CENTAVOS (\$18.900.000,00)**.

ARTÍCULO 5° FORMA DE COTIZACIÓN: Los proveedores deberán ofertar en moneda de curso legal en nuestro país. La forma de cotizar será por ítem o renglón, o parte de éste. Se entenderá implícita la posibilidad de presentar ofertas parciales. Los precios establecidos en las propuestas serán invariables. El precio cotizado será el precio final que deba pagar el organismo contratante por todo concepto.

ARTÍCULO 6° FORMA DE PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS: Las ofertas deberán ser presentadas hasta el día y hora que se determine por acto administrativo de autoridad competente en la convocatoria que se publica a través del sistema COMPR.AR, utilizando el formulario electrónico que suministra el mismo, debiendo cumplir con todos los requerimientos de la presente Base de Contratación, acompañando la documentación que la integre en soporte electrónico. Para el caso en que en los pliegos se solicite algún requisito que sólo sea posible efectuar en forma material, como la presentación de documentos que por sus características deban ser presentados en soporte papel, estos serán individualizados en la oferta y presentados en la Secretaría de Compras, con domicilio en Avda. República de Venezuela S/N°- Centro Administrativo del Poder Ejecutivo (CAPE)- Pabellón 21, Hall Central, dentro de los DOS (2) días siguientes a la apertura de ofertas de 8:00 a 13:00 horas. Las ofertas que no sean ingresadas y confirmadas en el portal COMPR.AR hasta el día y hora consignados para ello, se tendrán como **No válidas, sin excepción. Se solicita enviar solamente con la propuesta, la información solicitada** en las presentes Bases de Condiciones particulares, sin agregar anexos o demás documentación no necesaria o prescindible por el momento (independientemente de tener que contar con ellos a futuro, **por ej.** Cédula fiscal, Const.de Inscripción en ARCA, Contrato Social, etc.).



ARTÍCULO 7° RECEPCION Y CONTENIDO DE LAS OFERTAS: Las ofertas deben cumplir con los siguientes requerimientos, acompañando la documentación que la integre en soporte electrónico:

- a) Declaración Jurada de que no se encuentra inhabilitada para disponer y gravar bienes registrables; ni en Concurso Preventivo, Quiebra o Liquidación. Manifestación de domicilio comercial, real y especial electrónico (ANEXO II o documento equivalente).
- b) Declaración Jurada de sometimiento expreso a la Jurisdicción de los Tribunales de la Provincia de Catamarca, con renuncia expresa al Fuero Federal y a cualquier otro fuero que pudiere corresponder, para la resolución de controversias motivadas por el contrato en cualquiera de sus etapas (ANEXO II o documento equivalente).
- c) Declaración Jurada del oferente, de no encontrarse incurso en ninguna de las causales de inhabilidad, ni suspendido en el Registro de Proveedores del Estado Provincial para contratar con la provincia. (ANEXO II o documento equivalente).
- d) No obligatorio: Para gozar de los beneficios de la Ley N° 5038 "Compre y Contrate Preferentemente Catamarqueño" y sus Decretos Acuerdos Reglamentarios N° 1122/01 y N° 445/02, certificados emitidos por: Dirección Provincial de Comercio y Dirección de Inspección Laboral. En caso de presentarse copias de los mencionados certificados, las mismas deberán estar certificadas por Escribano Publico o por Autoridad de Aplicación.
- e) Todos los oferentes deberán presentar junto con la oferta, y en el momento de la provisión en caso de ser adjudicados:
 - 1) Registro de habilitación bromatológica del establecimiento;
 - 2) Certificado de Desinfección del local vigente (Como mínimo que incluya desinsectación y desratización);
 - 3) CARNET SANITARIO vigente del personal, emitido por la Dirección Centro Único de Referencia de la Provincia de Catamarca debidamente certificado por autoridad de Aplicación o Escribano Publico; o CARNET MANIPULADOR DE ALIMENTOS, vigente del personal, emitido a través del Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de Alimentos (SIFEGA) refrendado por la Dirección de Calidad Alimentaria del Ministerio de Salud de la Provincia de Catamarca, con el código QR perfectamente legible y verificable;
 - 4) Habilitación bromatológica del vehículo que transporta los alimentos. El proveedor debe presentar la siguiente documentación del vehículo habilitada:
 - 1) Si el oferente posee transporte propio, deberá presentar CERTIFICADO DE TRANSPORTE ALIMENTICIO expedido por el Dpto. de Bromatología de la Provincia de Catamarca O HABILITACIÓN DE TRANSPORTE ALIMENTICIO según normas SENASA o CERTIFICADO DE REGISTRO ÚNICO DE TRANSPORTE ALIMENTICIO (RUTA), vigente, expedido por la Dirección Provincial de Salud y Medio Ambiente.



2) Si el oferente no posee transporte propio, deberá presentar ACTA CONVENIO, cuyas firmas deben estar certificadas por Escribano Público, en la cual se encuentre establecido el periodo de prestación del servicio y los datos del vehículo a utilizar, junto con el CERTIFICADO DE TRANSPORTE ALIMENTICIO expedido por el Dpto. de Bromatología de la Provincia de Catamarca O HABILITACIÓN DE TRANSPORTE ALIMENTICIO según normas SENASA o CERTIFICADO DE REGISTRO ÚNICO DE TRANSPORTE ALIMENTICIO (RUTA), vigente, expedido por la Dirección Provincial de Salud y Medio Ambiente.

ARTÍCULO 8° INSCRIPCIÓN O EMPADRONAMIENTO: El oferente deberá estar Inscripto o Empadronado en el Registro de Proveedores del Estado Provincial en el rubro que corresponda con el objeto de la presente contratación. La Comisión Evaluadora, verificará la vigencia y validez del estado de Inscripción/Empadronamiento en el Registro de Proveedores del Estado Provincial, corroborándola con Contaduría General de la Provincia, verificará la documentación societaria y firmantes autorizados. Si el oferente no estuviera inscripto o empadronado, la sola presentación de ofertas, implicará la solicitud de Inscripción/Empadronamiento en el Registro de Proveedores. Debiendo construir un domicilio electrónico especial en la respectiva oferta. El oferente deberá completar la documentación pertinente, dentro de los cinco (5) días corridos posteriores a la fecha de Apertura de las propuestas. Si el oferente no cumpliera se tendrá la oferta por no presentada.

ARTÍCULO 9° PLAZO DE MANTENIMIENTO DE LAS OFERTAS: Los Oferentes están obligados a mantener sus ofertas por un plazo no inferior a **CUARENTA (40) días hábiles** contados a partir del día de la apertura. El plazo otorgado por el oferente deberá especificarse en la oferta, caso contrario se considerará como aceptado el indicado en el presente Artículo.

ARTÍCULO 10° APERTURA DE OFERTAS. La apertura de ofertas se efectuará por acto público a través del sistema COMPR.AR el **día 17 de JULIO de 2025 a 10:00 horas am**. En forma electrónica y automática se generará el acta de apertura de ofertas correspondiente.

ARTÍCULO 11° CAUSALES DE INADMISIBILIDAD: Serán causales de inadmisibilidad de las propuestas, las siguientes:

- a) Cuando la oferta no fuera remitida por el sistema electrónico de compras (COMPR.AR).
- b) Que fuera formulada por personas inhabilitadas o suspendidas para contratar con la Provincia.
- c) Que fuera condicionada.
- d) Que contuviere cláusulas en contraposición con las normas que rigen la contratación.
- e) Si el precio cotizado mereciera la calificación de vil o no serio.
- f) Que el oferente no estuviere **empadronado** o **inscripto** en el Registro de Proveedores del Estado Provincial, a la fecha de emisión del Dictamen de Evaluación, salvo las excepciones



expresamente previstas.

Los errores intrascendentes de forma no serán causales de inadmisibilidad de la oferta. Cualquiera de las Causales de Inadmisibilidad establecidas, y que pasará inadvertida en el acto de Apertura de las propuestas, podrá surtir efecto durante el estudio de las mismas y hasta la adjudicación.

ARTÍCULO 12° FORMA, LUGAR y PLAZO DE ENTREGA: La forma, lugar y plazo de entrega del objeto de la presente Contratación, se detalla en el ANEXO I, junto con los ítems, características y especificaciones técnicas. Se deberán entregar los bienes requeridos, durante un plazo de NOVENTA (90) días corridos en forma continua e ininterrumpida. **La PRIMERA ENTREGA a ofrecer debe ser dentro de los CINCO (05) días hábiles de notificada la orden de compra.**

La notificación de la respectiva Orden de Compra será a través del sitio <https://comprar.catamarca.gov.ar> o en el que en un futuro lo reemplace o su notificación a la casilla de correo electrónico publicada en el perfil del proveedor en el sistema COMPR.AR., constituido como domicilio especial electrónico por el mismo.

Cuando en una oferta no se fije expresamente el plazo de **primera entrega**, se entiende que se ajusta al plazo máximo admitido en el presente Pliego. Asimismo, cuando el oferente indicare un plazo de entrega sin indicar "hábiles", a todos los efectos y principalmente en la puntuación del factor y su comparación con las demás ofertas, se considerará que ofertó dicho plazo en días hábiles.

Las ofertas que indiquen un plazo de entregas de los bienes superior al descripto se considerarán como no válidas, y serán desestimadas.

El suministro de los bienes objeto de la presente contratación se efectuará libres impuestos, contribuciones, aranceles, tasas aplicables y otros gastos que genere (flete, acarreo, carga, descarga y seguro), corriendo estos gastos por cuenta exclusiva del adjudicatario.

ARTÍCULO 13° NOTIFICACIONES Y COMUNICACIONES: Todas las notificaciones entre la entidad contratante y los interesados, oferentes, adjudicatarios o cocontratantes, deberán realizarse en el domicilio especial electrónico constituido, para el caso del proveedor el que se publicada en el perfil del mismo en el sistema COMPR.AR. y para el caso de la administración al contrataciones.scya@catamarca.gov.ar. Dichas notificaciones serán válidas desde el día en que fueron enviadas, sirviendo de prueba suficiente la constancia que el correo electrónico genere para el emisor.

ARTÍCULO 14° DE LA PREADJUDICACION: La pre adjudicación será por ítem o renglón, o parte de éste, o por el total solicitado, según convenga a los intereses del Estado Provincial.

ARTÍCULO 15° EVALUACION Y ORDEN DE MERITO: Durante el proceso de evaluación se podrá requerir la documentación e información que se considere necesario, sin que ello afecte el derecho de



igualdad entre oferentes ni altere los términos de las ofertas presentadas. Dicha solicitud se efectuará a través del sistema COMPR.AR, otorgando al oferente un plazo para cumplimentar el requerimiento a través de la misma vía, pasado dicho plazo, el no cumplimiento de documentación faltante y demás documentación solicitada al proveedor habilitará a la Comisión Evaluadora a rechazar tales ofertas en forma total o parcial, según la naturaleza de la documentación solicitada.

ARTÍCULO 16° PARÁMETROS DE EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS: A efectos de determinar la propuesta más conveniente, se elaborará el cuadro comparativo de las propuestas en función de los parámetros objetivos de valoración que se establecen a continuación, el máximo puntaje que se podrá obtener es de 100 puntos distribuidos en:

| | |
|--|--------------------------------|
| A) PRECIO DEL BIEN A PROVEER..... | OCHENTA (80) PUNTOS |
| B) CALIDAD DE LOS BIENES A PROVEER..... | DOCE (12) PUNTOS |
| C) ANTECEDENTES COMO PROVEEDOR EN EL REGISTRO DE PROVEEDORES LOCAL..... | TRES (03) PUNTOS |
| D) PLAZO DE ENTREGA | CINCO (05) PUNTOS |
| | TOTAL CIEN (100) PUNTOS |

A los fines de lo precedentemente mencionado, la metodología a emplear para la ponderación de los factores será la siguiente:

A) PRECIO DEL BIEN A PROVEER: En lo que respecta a este factor, la cuantificación se realizará mediante el producto entre el menor precio ponderado computable por el mayor puntaje asignado al factor a que se hace referencia; el resultado obtenido se dividirá por cada uno de los precios ponderados computables presentados, siempre en relación con el precio unitario de cada uno de los elementos a proveer:

$$\frac{\text{Menor Precio Ponderado Computable} \times \text{Mayor Puntaje Asignado al factor (80)}}{\text{Precio Ponderado Computable de cada Oferta a Considerar}}$$

En caso de corresponder, se aplicará lo establecido en el Anexo I del Decreto Acuerdo N° 445/02 - Instructivo para la aplicación de la Ley N 5038 "Compre y Contrate preferentemente catamarqueño" y Decreto Acuerdo Reglamentario N° 1122/01.

B) CALIDAD DE LOS BIENES A PROVEER: En cuanto a este factor, la puntuación se realizará tomando como base la calidad de los bienes ofrecidos en cuanto a si cumple con las cualidades solicitadas, se calificará de acuerdo a la siguiente escala:

MUY BUENO..... 12 puntos

BUENO..... 05 puntos



C) ANTECEDENTE COMO PROVEEDOR EN EL REGISTRO DE PROVEEDORES LOCAL: Se atribuirá los puntajes en función de las penalidades y sanciones establecidas en el TÍTULO IV, CAPÍTULO I y II (artículos 110° a 123°) del Reglamento Parcial N° 2 de la Ley 4938 - Decreto Acuerdo N° 1127 - Anexo I, que informe oportunamente el Registro de Proveedores del Estado Provincial, en la siguiente forma:

- 1) A los oferentes y/o proveedores que no hayan incurrido en alguna de las penalidades y sanciones previstas en el TÍTULO IV, CAPÍTULO I y II (artículos 110° a 123°) del Reglamento Parcial N° 2 de la Ley 4938 - Decreto Acuerdo N° 1127 - Anexo I, se le otorgará: TRES (3) PUNTOS.
- 2) A los que hayan incurrido en penalidades por aplicación de lo dispuesto en los artículos 110 y 111° del Reglamento Parcial N° 2 de la Ley 4938 - Decreto Acuerdo N° 1127 - Anexo I, se le otorgará: DOS (2) PUNTOS.
- 3) A los oferentes y/o proveedores que hayan incurrido en sanciones de suspensión y/o inhabilitación, conforme lo dispuesto en los artículos 114° a 123° del Reglamento Parcial N° 2 de la Ley 4938 - Decreto Acuerdo N° 1127 - Anexo I según lo informado oportunamente por el Registro de Proveedores del Estado Provincial: UN (1) PUNTO.

D) PLAZO PARA LA PRIMERA DE ENTREGA DE LOS BIENES: A aquellas ofertas que propongan un plazo para la "PRIMERA ENTREGA" dentro de lo estipulado en las presentes Bases de Condiciones se asignará puntaje de acuerdo a la siguiente escala:

| | |
|---|------------------|
| Primera entrega de UNO (01) a DOS (02) días hábiles | 05 Puntos |
| Primera entrega de TRES (03) a CINCO (05) días hábiles | 02 Puntos |

ARTÍCULO 17° GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO: El oferente adjudicado deberá integrar la Garantía de Cumplimiento del Contrato a favor del MINISTERIO DE HACIENDA Y OBRA PÚBLICA - CUIT N° 30-71216865-6, ello corresponderá solamente cuando el oferente resulte adjudicado por un importe igual o mayor a PESOS CUARENTA Y CUATRO MILLONES CIENTO OCHENTA Y CUATRO MIL CON 00/100 (\$ 44.184.000,00). En cuyo caso la Garantía será por el importe del TRES POR CIENTO (3%) sobre el total adjudicado, debiendo constituirla dentro de los CINCO (5) DÍAS HÁBILES, contados a partir de la recepción de la Orden de Compra. No corresponderá constituir la Garantía si la ejecución de la prestación se realiza dentro del plazo de integración, aun cuando supere el importe consignado en el presente párrafo.

ARTÍCULO 18° FORMA DE CONSTITUCIÓN DE LA GARANTIA: Podrá constituirse en cualquiera de las formas previstas en el artículo 85° del Anexo I –Reglamento Parcial N° 2 de la Ley 4938– Decreto Acuerdo N° 1127/2020 y sus modificatorias. En el caso de constituir la en la forma prevista en inciso a) del mencionado artículo se realizará exclusivamente mediante depósito o transferencia bancaria en la



cuenta Bancaria N° 46600695/38 de la Tesorería General de la Provincia (CBU 0110466420046600695387).

ARTÍCULO 19° RECEPCIÓN PROVISORIA-ANÁLISIS DE LAS PRESTACIONES: La recepción de los bienes en los lugares establecidos por el contrato, tendrá carácter de provisional y los recibos que se firmen serán de condición "a revisar", sujetos a verificación posterior.

En los casos en que el Organismo contratante deba practicar análisis, ensayos, pericias y otras pruebas para verificar si los bienes o servicios provistos se ajustan a lo requerido, se procederá de la siguiente manera:

Se efectuará sobre las muestras que se extraerán en el momento de la entrega en presencia del proveedor o su representante legal. En ese mismo acto se comunicará la hora en que se practicará el análisis. La incomparecencia del proveedor o de quien lo represente no será obstáculo para la realización del análisis, cuyo resultado se tendrá por definitivo. Cuando el resultado del análisis efectuado indique el incumplimiento de lo pactado y, por la naturaleza de la prestación, no sea posible proceder a su devolución, la Administración no estará obligada a su conservación, ni al pago de la misma, ni será responsable por daño emergente, ni lucro cesante, sin perjuicio de las penalidades, sanciones y responsabilidades que correspondieren al proveedor incumplidor.

ARTÍCULO 20°: RECEPCIÓN DEFINITIVA: Las Jurisdicciones Solicitantes, designarán al personal que será responsable de la Recepción Definitiva de los bienes, conforme lo establece el artículo 95°, del Anexo I –Reglamento Parcial N° 2 de la Ley 4938– del Decreto Acuerdo N° 1127/20 y modificatorios, en lo pertinente; dentro del plazo de DOS (2) DÍAS, el que comenzará a contar a partir del día siguiente al de la fecha de entrega. A los efectos de la conformidad definitiva deberá procederse previamente a la confrontación de los bienes recibidos con la oferta adjudicada, las especificaciones del pedido, además de lo que dispongan las cláusulas particulares. Los funcionarios con competencia para certificar la recepción definitiva podrán requerir directamente al proveedor la entrega de las cantidades faltantes. En caso de silencio de la Administración y una vez vencido dicho plazo, el proveedor podrá intimar la certificación de la recepción. No obstante, si no se expidiera dentro de los DIEZ (10) DÍAS siguientes a la fecha de la intimación, se tendrá por recibido de conformidad.

Si el bien provisto, no se ajusta a lo solicitado será devuelto, corriendo por cuenta del adjudicatario todos los gastos de fletes, acarreos, descarga, seguros, etc., que demande la devolución; exigiendo posteriormente la entrega de lo contratado, caso contrario se procederá de conformidad a lo establecido en las disposiciones legales vigentes.

La certificación de la recepción definitiva no libera al adjudicatario de las responsabilidades emergentes de defectos o vicios que se advirtieran luego, sin perjuicio de las garantías de los productos otorgadas por sus fabricantes que también obligan a los adjudicatarios.

Corresponderá a los funcionarios con competencia para certificar la recepción definitiva remitir a la oficina ante la cual tramitaren los pagos la certificación correspondiente.



ARTÍCULO 21° FORMA Y PLAZO DE PAGO: La facturación debe realizarse a la CUIT de la JURISDICCIÓN SOLICITANTE, consignada en el encabezado de la presente Bases y serán presentadas para su cobro en el domicilio físico de la misma UNIDAD, juntamente con la Orden de Compra y constancia de la recepción definitiva de los bienes o servicios, según los plazos de normativa vigente. Dicha factura deberá reunir los requisitos legales que rigen su emisión.

Se realizarán TRES (03) pagos parciales mensuales, una vez finalizadas y completadas cada una de las entregas mensuales solicitadas en el ANEXO I; lo que dará comienzo al plazo para el pago que será de SESENTA (60) DÍAS; sin perjuicio de ello, los pagos se atenderán considerando la programación y disponibilidad financiera que establezca la Tesorería General de la Provincia

La mencionada factura o documento equivalente, deberán reunir los requisitos legales que al efecto determina la AFIP, y en las mismas se deberá consignar:

- a) el tipo y número de la contratación.
- b) el número de orden de compra.
- c) la fecha de la facturación.
- d) el detalle de los bienes entregados.

Déjese expresa constancia que en oportunidad de hacerse efectivo el pago por la provisión, al adjudicatario se le practicará la retención impositiva que le correspondiere por dicho importe, según las leyes impositivas vigentes.

El oferente en su oferta deberá adherir a la presente forma y plazo de pago, en el caso de no especificarla en su oferta se entiende que adhiere y ajusta a la forma y plazo de pago consignado en el presente párrafo.

ARTÍCULO 22° SANCIONES: El incumplimiento de las obligaciones contraídas por los Proponentes o Adjudicatarios a la contratación en particular y al Reglamento de Contrataciones en su caso; dará lugar a la aplicación de las penalidades y sanciones previstas en el Reglamento Parcial N° 2 de la Ley N° 4938 - Decreto Acuerdo N° 1127/20 y modificatorios.



CONTRATACIÓN DIRECTA – DPCBS N.º 100-0114-CDI25
COMPULSA ABREVIADA POR MONTO – MODALIDAD COMPRA DETERMINADA
EX-2025-01380355- -CAT-SC#MHOP

ANEXO I
DETALLE DE BIENES REQUERIDOS - DETALLE DE ENTREGA DE LOS BIENES

| ID | CODIGO ITEM | DESCRIPCION | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD |
|----|---------------|--------------------------------------|------------------|----------|
| 1 | 2.1.1-2456.8 | RACIONAMIENTO; DESCRIPCION: ALMUERZO | RACION | 1.350 |
| 2 | 2.1.1-2456.10 | RACIONAMIENTO; DESCRIPCION: CENA | RACION | 1.350 |

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GENERALES PARA ESTA CONTRATACIÓN:

1. **Calidad Mínima Esperada:** Que Cumpla con lo solicitado de Forma Íntegra.
2. **Embalaje:** Apropiado para su transporte y conservación. El envase en óptimas condiciones de higiene e integridad del mismo
3. Todos los oferentes deberán presentar junto con la oferta, y en el momento de la provisión en caso de ser adjudicados:
 - 1) Registro de habilitación bromatológica del establecimiento;
 - 2) Certificado de Desinfección del local vigente (Como mínimo que incluya desinsectación y desratización);
 - 3) CARNET SANITARIO vigente del personal, emitido por la Dirección Centro Único de Referencia de la Provincia de Catamarca debidamente certificado por autoridad de Aplicación o Escribano Publico; o CARNET MANIPULADOR DE ALIMENTOS, vigente del personal, emitido a través del Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de Alimentos (SIFEGA) refrendado por la Dirección de Calidad Alimentaria del Ministerio de Salud de la Provincia de Catamarca, con el código QR perfectamente legible y verificable;
 - 4) Habilitación bromatológica del vehículo que transporta los alimentos. El proveedor debe presentar la siguiente documentación del vehículo habilitada:
 - 1) Si el oferente posee transporte propio, deberá presentar CERTIFICADO DE TRANSPORTE ALIMENTICIO expedido por el Dpto. de Bromatología de la Provincia de Catamarca O HABILITACIÓN DE TRANSPORTE ALIMENTICIO según normas SENASA o CERTIFICADO DE REGISTRO ÚNICO DE TRANSPORTE ALIMENTICIO (RUTA), vigente, expedido por la Dirección Provincial de Salud y Medio Ambiente.



2) Si el oferente no posee transporte propio, deberá presentar ACTA CONVENIO, cuyas firmas deben estar certificadas por Escribano Público, en la cual se encuentre establecido el periodo de prestación del servicio y los datos del vehículo a utilizar, junto con el CERTIFICADO DE TRANSPORTE ALIMENTICIO expedido por el Dpto. de Bromatología de la Provincia de Catamarca O HABILITACIÓN DE TRANSPORTE ALIMENTICIO según normas SENASA o CERTIFICADO DE REGISTRO ÚNICO DE TRANSPORTE ALIMENTICIO (RUTA), vigente, expedido por la Dirección Provincial de Salud y Medio Ambiente.

El oferente deberá hacerse cargo de los recursos físicos y humanos para el cumplimiento de la prestación/provisión solicitada en las presentes Bases de Condiciones.

La entrega de las raciones, objeto de la presente contratación, deberá ser provista en su totalidad, por la firma adjudicataria, respetando lo establecido en el Código Alimentario Argentino y demás normativa vigente en la materia (nacional, provincial y municipal). Debiendo ajustarse a lo solicitado en las presentes Bases de Condiciones, pudiendo ser controladas en cualquier momento del proceso de elaboración, comprometiéndose la firma adjudicataria a dar libre acceso a los locales habilitados para tal fin (almacenamiento, conservación, preparación, transporte, etc.).

Será exclusiva responsabilidad de la firma adjudicataria la prestación del servicio o provisión de bienes en los lugares, horarios y condiciones exigidas en estas Bases de Condiciones.

Deberá utilizarse transporte adecuado, con las habilitaciones correspondientes, que reúna las condiciones necesarias para preservar los bienes y/o preparaciones en óptimo estado de conservación, higiene y temperatura, reservándose la Unidad Solicitante, el derecho de controlar dichas condiciones cada vez que lo crea conveniente,

Todo incidente alimentario quedará bajo absoluta responsabilidad del adjudicatario, tanto en sus aspectos civiles y/o penales.

Toda irregularidad en el servicio/ provisión será consignada en un Acta, la cual será redactada por la Unidad Solicitante, en la misma se dejará constancia detallada del incumplimiento, consignando la fecha y todas las circunstancias pertinentes. Se notificará al contratista de su incumplimiento, pudiendo realizar su descargo dentro del plazo de las 48 horas de notificado. Transcurrido este plazo, la Unidad Solicitante, intimará a la empresa al cumplimiento en tiempo y forma de la prestación, bajo el apercibimiento de aplicar sanciones y/o apercibimiento que correspondan, y en caso de gravedad del incumplimiento, se elevarán las actuaciones al organismo correspondiente, con la solicitud de aplicación del artículo 104° (Rescisión por culpa del Proveedor) y/o Aplicación de Sanciones y Penalidades, establecidas el Título IV del Anexo I del Reglamento Parcial N° 2 de la Ley N° 4938,



aprobado por Decreto Acuerdo N° 1127/2020 modificado por Decretos Acuerdos N° 1573/20 y N° 2036/2020.

- **IMPORTANCIA DE LA ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN EN EL PROCESO DE RECUPERACIÓN DE ADICCIONES**

Una nutrición adecuada desempeña un papel esencial en el proceso de recuperación de adicciones. Mantener una dieta equilibrada y saludable puede ayudar a restaurar la salud física y mental de las personas en rehabilitación.

Una alimentación acorde a las necesidades individuales, proporciona los nutrientes necesarios para la reparación de los tejidos dañados, la mejora de la función cerebral y la estabilización del estado de ánimo.

- **APORTE CALÓRICO Y TAMAÑO DE PORCIONES**

Se recomienda un aporte calórico entre 2300 y 2500 kcal, adecuado a las necesidades de cada individuo y un aumento en el tamaño de las porciones, garantizando generar saciedad, ya que en algunos casos el apetito suele verse aumentado en el proceso de desintoxicación.

FORMULA CALÓRICA NUTRICIONAL

| | | | | |
|----------|--------|-----|----------|--------|
| VCT | H de C | 63% | 1449 Cal | 362 gr |
| 2300 Cal | PROT | 16% | 368 Cal | 92 gr |
| | GRASA | 20% | 460 Cal | 51 gr |

FORMULA DESARROLLADA

| ALIMENTOS | PESO NETO | H de C | PROTEINAS | GRASAS |
|---------------|-----------|--------|-----------|--------|
| Leche | 400 cc | 20 | 12 | 12 |
| Queso cremoso | 10 gr | | 2 | 2 |
| Queso rallado | 5 gr | | 1 | 1 |
| Huevo | ½ unidad | | 3 | 3 |
| Carne | 200 gr | | 40 | 20 |
| Vegetales "A" | 100 gr | 5 | 0,5 | |
| Vegetales "B" | 150 gr | 15 | 1,5 | |
| Vegetales "C" | 200 gr | 40 | 4 | |
| Frutas | 300 gr | 30 | 1,5 | |



| | | | | |
|----------|--------|-----|------|----|
| Cereales | 90 gr | 63 | 9 | |
| Pan | 220 gr | 132 | 22 | |
| Azúcar | 30 gr | 30 | | |
| Aceite | 25 gr | | | 25 |
| Dulce | 40 gr | 30 | | |
| | | 355 | 96,5 | 63 |

| | |
|---------------|--|
| VEGETALES "A" | Acelga, apio, achicoria, escarola, tomate, espinaca., pimiento, zapallito, alcauciles, repollo, coliflor, rabanito, berenjena, lechuga y otros de la estación. |
|---------------|--|

| | |
|---------------|---|
| VEGETALES "B" | Zapallo, zanahoria, remolacha, cebolla, puerro, nabo, calabaza, chaucha, arvejas frescas, y otros de la estación. |
|---------------|---|

| | |
|---------------|-----------------------|
| VEGETALES "C" | Papa, batata, choclo. |
|---------------|-----------------------|

- **TIPIFICACIÓN DE MENUES**

- Dieta general o completa
- Dieta para Diabéticos (Adaptación del menú general con agregado de fibra alimentaria y reducción de azucares simples)
- Dieta hiposódica
- Dieta para celiaco (Adaptada del menú general o una adaptación del mismo con productos sin TACC)
- Dieta para el personal de salud (idem dieta general o una adaptación de ella)

La variedad de tipificación resulta muy difícil de dejar determinado con exactitud, ya que la misma puede variar de semana a semana en cuanto a los pacientes y de manera diaria en el personal de guardia.

Por lo que el relevamiento de las mismas será realizado de manera diaria por la Lic. en nutrición; quien posteriormente cuantificará las variedades de tipificaciones y alrededor de las 08:00 hs (de cada día), enviará las cantidades a la empresa adjudicataria para su organización, mediante planilla de racionalización. Todo ello, sujeto a posibles modificaciones que serán avisadas con tiempo prudente de antelación.

- **DISTRIBUCIÓN DE RACIONES**

Las raciones y tipificaciones solicitadas incluirán tanto a los pacientes internos como así también al personal de guardia encargado del área de internado de la misma institución, entre los que serán distribuidas el total de las raciones enviadas.



- DE LA INSTITUCION

- A.** La institución será la encargada de asegurar la prestación de los utensilios (vaso, cubiertos, etc.) necesarios tanto para la hora del almuerzo como la cena. En cuanto a la bebida la misma estará a cargo de la institución o de la familia de cada paciente.

- DE LA PRESTACIÓN

- A.** La empresa prestataria será la responsable de hacer llegar las raciones para cada internado en bandeja descartable individual.
- B.** Las raciones se deberán ajustar a los menús sugeridos por la encargada en nutrición. El incumplimiento relativo a calidad, gramaje neto por persona e ingredientes que modifique el valor calórico de la ración (sin previo aviso) será considerado como prestación incumplida.
- C.** El adjudicado presentará una propuesta de menú semanal y el mismo será evaluado por la Lic. en Nutrición a cargo, a partir del cual podrá realizar cambios o prestar sugerencias en caso de ser necesario. Buscando así asegurar el aporte calórico y nutricional, como el cumplimiento de las pautas de calidad sugeridas por la encargada de nutrición.

D. HIGIENE DEL PERSONAL Y REQUISITOS SANITARIOS.

1) El adjudicado será responsable de la correcta limpieza y desinfección de las instalaciones (depósito, cocina, comedor, etc.) como así también de todos los utensilios y elementos que se utilicen para la elaboración de los menús. Se deberá presentar la habilitación comercial y bromatológica del local donde se desarrolle dicha actividad.

2) Todas las personas que manipulen alimentos deberán tener una instrucción adecuada y continua en materia de manipulación higiénica de los alimentos e higiene personal que aseguren la calidad e inocuidad de los productos alimenticios a lo largo de toda la cadena de producción (BPM).

3) Todas las personas encargadas de la manipulación y elaboración deberán contar con carnet sanitario vigente y carnet de manipulador de alimentos; como así también con la vestimenta adecuada y elementos de protección (delantal, cofia, guantes).

El tiempo y la temperatura de cocinado serán los suficientes para asegurar la destrucción de los microorganismos patógenos no productores de esporas.

- E.** El adjudicatario deberá designar un SUPERVISOR del servicio, que deberá ser idóneo en el cargo, responsable y capacitado en el manejo de situaciones críticas o de emergencia. Tendrá plena representación del adjudicatario, con amplio poder para decidir en todo lo que se refiera al servicio y que será el nexo entre la misma y el organismo contratante.
- F.** El cumplimiento de todos los ítems antes mencionados será supervisado por la licenciada en nutrición, quien asistirá al establecimiento comercial del adjudicatario con el fin de controlar y evaluar las condiciones detalladas. Todo ello en consignación con el supervisor designado por el adjudicatario.



DESCRIPCION DE LOS ITEMS SOLICITADOS

ITEM O RENGLÓN 1

ALMUERZO.

➤ **RACIONAMIENTO; DESCRIPCION: ALMUERZOS:**

1. Ración de carne con guarnición y postre.
2. Ración de arrollado de pollo con guarnición y postre.
3. Ración de pastas con salsa y postre.
4. Ración de guisos, locros con carne y postre.

➤ **TIPIFICACION DE LOS ALIMENTOS/INSUMOS UTILIZADOS:**

- **CARNES:** carne vacuna, carne de cerdo, pescado y carne de pollo de primera calidad, frescas, congeladas o envasadas al vacío.

Deberá proveerse en la semana de 5 a 7 raciones de carne, variando entre vacuna, cerdo, pescado o pollo.

- **GUARNICION:** Puré de papas o mixta con zapallo, papas al horno, verduras al horno variadas; ensaladas de verduras variadas y alternadas, que requieran refrigeración menos de 4°C; más el agregado de huevo.

Entre ellas: papas, batatas, calabaza, choclo, lechuga, chaucha, cebolla, berenjena, remolacha, tomate, zanahoria, zapallito, zapallo. De primera calidad, fresca, sana, limpia, bien conservadas y con buen color.

PAPAS: De primera calidad, fresca, sana, limpia, sin manchas verdes ni brotes.

BATATAS: De primera calidad, limpias, sanas, frescas, tamaño mediano.

CALABAZA: De primera calidad, limpia, sana y madura.

CHOCLO: De primera calidad, bien granado, fresco, tierno, tamaño mediano, limpio. Se pueden utilizar granos en conserva, siempre que su envase este en buen estado.

LECHUGA: De primera calidad, tierna, sana, fresca y limpia.

CHAUCHA: De primera calidad, fresca, sana, sin hilos.

CEBOLLA: De primera calidad, sana, fresca, de estación, blanca o colorada.

BERENJENA: De primera calidad, sana, fresca, bien madura, tamaño mediano.

PEREJIL: De primera calidad, tierno, fresco, sano, limpio y sin floración.

PIMIENTO: De primera calidad, tierno, fresco, verde, rojo o amarillo.

REMOLACHA: De primera calidad, tierna, fresca, sana, limpia, roja y tamaño uniforme.

TOMATE: De primera calidad, sano, tierno, maduro, rojo.

ZANAHORIA: De primera calidad, sana, tierna, limpia y fresca

ZAPALLITO: De primera calidad, sano, maduro.

ZAPALLO: De primera calidad, sano, maduro.

CEBOLLA DE VERDEO: de primera calidad, fresca, sana y limpia

ACELGA: De primera calidad, tierna, fresca, sana y limpia.

BANANA: De primera calidad, madura y fresca.

DURAZNO: De primera calidad, fresco, sano, madurez adecuada, tamaño mediano, distintas variedades.

LIMÓN: Maduro, sano, jugoso.

MANZANA: De primera calidad, sana, madura.

NARANJA: De primera calidad, jugosa.

MANDARINA: De primera calidad, fresca, sana, madura.

CIRUELA: De primera calidad, madura, sana, fresca.



PERA: De primera calidad, sana, fresca, madura, tamaño mediano.

UVA: De primera calidad, sana, madura, fresca, grande.

- PASTAS: frescas o secas de primera calidad, sin colorante. Sin TACC si se especifica.

- PAN: De primera calidad, tipo francés o mignon, fresco. Se deberán utilizar contenedores especiales con tapa para depositar hasta la entrega.

- QUESO FRESCO: Cuartirolo de primera calidad, buen sabor y consistencia, estacionamiento adecuado, Libre de Gluten Sin TACC.

- QUESO DE RALLAR: De primera calidad, tipo parmesano, sardo, regiano o provolone, estacionamiento adecuado, buen sabor y consistencia. Libre de Gluten Sin TACC

- PAN RALLADO: De pan blanco desecado, limpio de impurezas, sin humedad.

- HUEVO: De gallina, frescos.

- ACEITE: De primera calidad, proveniente de una sola especie vegetal.

- **POSTRE**: alternar entre:

1. Ración de flan o budín de pan.

2. Porción de queso con dulce de batata o membrillo (peso de ambos de 40gr aprox.)

3. Porción de gelatina con fruta o un yogur.

4. Porción de durazno en lata o coctel de frutas.

5. Una fruta por persona: (pera, manzana o banana (mediana de 150 gr aprox). De primera calidad, limpias y frescas.

- Las opciones de almuerzo y postre deben ser tomadas a modo de sugerencias, buscando variar entre ellas, generando así un menú cíclico semanal.

- *La ración debe cumplir con las características nutricionales y organolépticas básicas y no debe pesar menos de 450 gr.*

- *Deben ser entregadas en bandejas de plástico de propileno aptas para microondas de medidas 22.5 de largo x 17 de ancho, presentadas con doble film de buena calidad.*

- *Las mismas deben llegar en perfectas condiciones, no aplastadas, sin derrames.*

- **ALMUERZOS: HORARIO DE ENTREGA 12.30 HS.**

ITEM O RENGLÓN 2

CENA.

➤ RACIONAMIENTO; DESCRIPCIÓN: CENA:

- 1. Ración de pastas con salsa y postre (alternar en el caso de haberse dado al medio día).**



2. Ración de milanesa o suprema con guarnición y postre.
3. Ración de empanadas de carne, pollo o jamón y queso.
4. Ración de tarta o pastelitos de verduras con pollo o pescado.
5. Ración de pizza.

➤ **TIPIFICACION DE LOS ALIMENTOS/INSUMOS UTILIZADOS:**

- **CARNES:** carne vacuna, carne de cerdo, pescado y carne de pollo de primera calidad, frescas, congeladas o envasadas al vacío.

Deberá proveerse en la semana de 3 a 5 raciones de carne, variando entre vacuna, cerdo, pescado o pollo.

- **GUARNICION:** Puré de papas o mixta con zapallo, papas al horno, verduras al horno variadas; ensaladas de verduras variadas y alternadas, que requieran refrigeración menos de 4°C; más el agregado de huevo.

Entre ellas: papas, batatas, calabaza, choclo, lechuga, chaucha, cebolla, berenjena, remolacha, tomate, zanahoria, zapallito, zapallo. De primera calidad, fresca, sana, limpia, bien conservadas y con buen color.

PAPAS: De primera calidad, fresca, sana, limpia, sin manchas verdes ni brotes.

BATATAS: De primera calidad, limpias, sanas, frescas, tamaño mediano.

CALABAZA: De primera calidad, limpia, sana y madura.

CHOCLO: De primera calidad, bien granado, fresco, tierno, tamaño mediano, limpio. Se pueden utilizar granos en conserva, siempre que su envase este en buen estado.

LECHUGA: De primera calidad, tierna, sana, fresca y limpia.

CHAUCHA: De primera calidad, fresca, sana, sin hilos.

CEBOLLA: De primera calidad, sana, fresca, de estación, blanca o colorada.

BERENJENA: De primera calidad, sana, fresca, bien madura, tamaño mediano.

PEREJIL: De primera calidad, tierno, fresco, sano, limpio y sin floración.

PIMIENTO: De primera calidad, tierno, fresco, verde, rojo o amarillo.

REMOLACHA: De primera calidad, tierna, fresca, sana, limpia, roja y tamaño uniforme.

TOMATE: De primera calidad, sano, tierno, maduro, rojo.

ZANAHORIA: De primera calidad, sana, tierna, limpia y fresca

ZAPALLITO: De primera calidad, sano, maduro.

ZAPALLO: De primera calidad, sano, maduro.

CEBOLLA DE VERDEO: de primera calidad, fresca, sana y limpia

ACELGA: De primera calidad, tierna, fresca, sana y limpia.

BANANA: De primera calidad, madura y fresca.

DURAZNO: De primera calidad, fresco, sano, madurez adecuada, tamaño mediano, distintas variedades.

LIMÓN: Maduro, sano, jugoso.

MANZANA: De primera calidad, sana, madura.

NARANJA: De primera calidad, jugosa.

MANDARINA: De primera calidad, fresca, sana, madura.

CIRUELA: De primera calidad, madura, sana, fresca.

PERA: De primera calidad, sana, fresca, madura, tamaño mediano.

UVA: De primera calidad, sana, madura, fresca, grande.

- **PASTAS:** frescas o secas de primera calidad, sin colorante. Sin TACC si se especifica.

- **PAN:** De primera calidad, tipo francés o mignon, fresco. Se deberán utilizar contenedores especiales con tapa para depositar hasta la entrega.

- **PAN RALLADO:** De pan blanco desecado, limpio de impurezas, sin humedad.



- QUESO FRESCO: Cuartirolo de primera calidad, buen sabor y consistencia, estacionamiento adecuado, Libre de Gluten Sin TACC.

- QUESO DE RALLAR: De primera calidad, tipo parmesano, sardo, regiano o provolone, estacionamiento adecuado, buen sabor y consistencia. Libre de Gluten Sin TACC.

- HUEVO: De gallina, frescos.

- ACEITE: De primera calidad, proveniente de una sola especie vegetal.

- **POSTRE**: alternar entre:

- Ración de flan o budín de pan.

- Porción de queso con dulce de batata o membrillo (peso de ambos de 40 gr aprox).

- Porción de gelatina con fruta o un yogur.

- Porción de durazno en lata o coctel de frutas.

- Una fruta por persona: (pera, manzana o banana (mediana de 150 gr aprox). De primera calidad, limpias y frescas.

- Las opciones de cena y postre deben ser tomadas a modo de sugerencias, buscando varias entre ellas, generando así un menú cíclico semanal.

- La ración debe cumplir con las características nutricionales y organolépticas básicas y no debe pesar menos de 450 gr.

- Deben ser entregadas en bandejas de plástico de propileno aptas para microondas de medidas 22.5 de largo x 17 de ancho, presentadas con doble film de buena calidad.

- Las mismas deben llegar en perfectas condiciones, no aplastadas, sin derrames.

- **CENA: HORARIO DE ENTREGA 20:00 HS.**



SUGERENCIAS MENU CICLICO

MENU N° 1

ALMUERZO: Hamburguesa de ternera al horno. Ensalada. Pan. Compota

CENA: Tortilla de acelga con arroz con queso. Pan. Gelatina

| ALMUERZO | |
|---------------------------|-----------|
| INGREDIENTES | PESO NETO |
| Hamburguesa de ternera | |
| Molida | 180 gr |
| Huevo | 1/6 |
| Ajo, perejil, condimentos | c/s |
| Pan rallado | 20 gr |
| Leche | 30 gr |
| Aceite | 10cc |
| Ensalada mixta | |
| Lechuga | 50 gr |
| Chaucha | 80 gr |
| Zanahoria | 80 gr |
| Aceite condimentos | 5 cc c/s |
| Pan | 50 gr |
| Compota | |
| Fruta | 150 gr |
| Azúcar | 10 gr |

| CENA | |
|---------------------------|-----------|
| INGREDIENTES | PESO NETO |
| Tortilla de acelga | |
| Acelga | 400 gr |
| Huevo | 1/3 |
| Ajo, perejil, condimentos | c/s |
| Cebolla | 20 gr |
| Aceite | 20cc |
| Arroz con queso | |
| Arroz | 60 gr |
| Queso | 7 gr |
| Aceite | 5 cc |
| Condimentos | c/s |
| Pan | 50 gr |
| Gelatina | |
| Agua | 130 cc |
| Polvo | 22 gr |



MENU N° 2

ALMUERZO: Guiso de lentejas. Pan. Flan

CENA: Zapallitos rellenos con puré de papa. Pan. Manzana al horno

| ALMUERZO | |
|-------------------|-----------|
| INGREDIENTES | PESO NETO |
| Guiso de lenteja | |
| Lenteja | 80 gr |
| Pimiento | 40 cc |
| Tomate | 50 |
| Cebolla de verdeo | 30gr |
| Carne de vaca | 120 gr |
| Condimentos | c/s |
| Pan | 50 gr |
| Flan | |
| Leche | 134 gr |
| Polvo | 16 gr |

| CENA | |
|---------------------|-----------|
| INGREDIENTES | PESO NETO |
| Zapallitos rellenos | |
| Molida | 80 gr |
| Zapallitos | 350 gr |
| Cebolla | 30 gr |
| Queso | 20 gr |
| Arroz | 15 gr |
| Puré de Papa | |
| papa | 250 gr |
| leche | 30 cc |
| Aceite | 10 gr |
| Manzana | 150 gr |



MENU N° 3

ALMUERZO: Milanesa de Pollo con verduras al graten. Pan. Budín de pan

CENA: Polenta con salsa bolognesa. Pan. Áspic de fruta.

| ALMUERZO | |
|---------------------------|-----------|
| INGREDIENTES | PESO NETO |
| Milanesas de pollo | |
| Pollo | 170 gr |
| Huevo | 1/6 |
| Ajo, perejil, condimentos | c/s |
| Pan rallado | 20 gr |
| Aceite | 5 gr |
| Verduras al graten | |
| Zanahoria | 100 gr |
| Zapallito | 100 gr |
| Anco | 80 gr |
| Salsa blanca | |
| Leche | 30 cc |
| Harina | 10 gr |
| Pan | 50 gr |
| Budín de pan | |
| Leche | 100 cc |
| Pan | 20 gr |
| Huevo | 1/3 |
| Azúcar | 20 gr |
| pasas de uva | 5 gr |
| esencia de vainilla | c/s |

| CENA | |
|-----------------------------|-----------|
| INGREDIENTES | PESO NETO |
| Polenta con salsa bolognesa | |
| Carne molida | 30 gr |
| Polenta | 80 gr |
| Cebolla | 40 gr |
| Zanahoria | 10 gr |
| Tomate | 80 gr |
| Pimiento | 5 gr |
| Aceite | 5 cc |
| Condimentos | c/s |
| Queso rallado | 7 gr |
| Pan | 50 gr |
| Áspic de Fruta | |
| Agua | 120cc |
| polvo | 20 gr |
| Fruta | 50 gr |



MENU N° 4

ALMUERZO: Sopa. Pastel de papa con ensalada (zanahoria y remolacha cocida). Pan. Gelatina

CENA: Sopa. Milanesa de berenjena a la napolitana con verduras al horno. Pan. Isla Flotante

| ALMUERZO | |
|----------------|-----------|
| INGREDIENTES | PESO NETO |
| Pastel de papa | |
| Papa | 300 gr |
| Leche | 30 cc |
| Carne molida | 110 gr |
| Huevo | 1/6 |
| Aceitunas | 5 gr |
| Cebolla | 20cc |
| Aceite | 5 gr |
| Condimentos | c/s |
| | |
| Ensalada | |
| Zanahoria | 80 gr |
| Remolacha | 100 gr |
| Aceite | 5 cc |
| Condimentos | c/s |
| | |
| Pan | 50 gr |
| | |
| Agua | 128 cc |
| Gelatina | 22 gr |

| CENA | |
|----------------------------|-----------|
| INGREDIENTES | PESO NETO |
| | |
| Verduras | |
| Papa | 80 gr |
| Batata | 80 gr |
| Zapallito | 50 gr |
| | |
| Berenjenas a la napolitana | |
| Berenjenas | 200 gr |
| Tomate | 20 gr |
| Huevo | 1/6 |
| Pan rallado | 10 gr |
| | |
| Pan | 50 gr |
| | |
| Isla flotante | |



MENU N° 5

ALMUERZO: Pollo al horno con verduras. Pan. Flan

CENA: Pizza. Compota

| ALMUERZO | |
|---------------------------|-----------|
| INGREDIENTES | PESO NETO |
| | |
| Pollo al horno | |
| Pollo | 170 gr |
| Aceite | 10 cc |
| Ajo, perejil, condimentos | c/s |
| | |
| Verduras al horno | |
| Papa | 100 gr |
| Zanahoria | 100 gr |
| Anco | 100 gr |
| Aceite | 5 gr |
| Condimentos | c/s |
| | |
| Pan | 50 gr |
| | |
| Flan | |
| Leche | 134gr |
| Azúcar | 10gr |
| Flan polvo | 16 gr |

| CENA | |
|--------------|-------------|
| INGREDIENTES | PESO NETO |
| | |
| | |
| Pizza | 3 porciones |
| | |
| Pan | 50 gr |
| | |
| compota | |
| Azúcar | 10 gr |
| Fruta | 300 gr |



MENU N° 6:

ALMUERZO: Albóndigas al horno con salsa blanca y puré mixto. Pan. Áspic de Fruta

CENA: Empanadas de carne. Pan. Manzana asada

| ALMUERZO | |
|---------------------------|-----------|
| INGREDIENTES | PESO NETO |
| Albóndigas de ternera | |
| Molida | 180 gr |
| Huevo | 1/6 |
| Ajo, perejil, condimentos | c/s |
| Pan rallado | 20 gr |
| Leche | 30 gr |
| Aceite | 10cc |
| Pure mixto | |
| Anquin | 150gr |
| Papa | 150gr |
| Aceite | 5 cc |
| condimentos | c/s |
| Pan | 50 gr |
| Áspic de Fruta | |
| Fruta | 150 gr |

| CENA | |
|---------------|-----------|
| INGREDIENTES | PESO NETO |
| Relleno | |
| Cebolla | 50 gr |
| Aceituna | 20 gr |
| Carne molida | 150 gr |
| Aceite | 5 gr |
| Condimentos | c/s |
| Huevo | ¼ |
| Manzana asada | |
| manzana | 300 gr |



MENU N° 7:

ALMUERZO: Tallarines o ravioles con salsa y queso. Pan. Ensalada de fruta.

CENA: Sopa. Tarta de acelga, ricota y queso. Ensalada cruda. Pan. Mazamorra

| ALMUERZO | |
|---------------------------|-----------|
| INGREDIENTES | PESO NETO |
| Salsa con carne cubeteada | |
| Carne | 60 gr |
| Zanahoria | 10gr |
| Tomate | 40 gr |
| Cebolla | 10 gr |
| Pimiento | 10 gr |
| Aceite | 5 gr |
| Condimentos | c/s |
| Tallarines o ravioles | 120 gr |
| Aceite | 5 gr |
| Queso rallado | 7 gr |
| Condimentos | c/s |
| Pan | 50 gr |
| Ensalada de fruta | |
| Banana | 40 gr |
| Durazno | 50 gr |
| Naranja | 50 gr |
| Manzana | 40 gr |

| CENA | |
|--------------|-----------|
| INGREDIENTES | PESO NETO |
| Tarta | |
| Harina L | 30 gr |
| Margarina | 15 gr |
| Huevo | ½ unidad |
| Acelga | 100 gr |
| Ricota | 50 gr |
| Queso | 50 gr |
| Cebolla | 30 gr |
| Condimentos | c/s |
| Aceite | 10 gr |
| Ensalada | |
| Tomate | 100 gr |
| Remolacha | 100 gr |
| Aceite | 10 cc |
| Pan | 50 gr |
| Masamorra | |



MENU N° 8:

ALMUERZO: Guiso de fideos con queso. Pan. Compota.

CENA: Tortilla de papa con ensalada. Pan. Gelatina

| ALMUERZO | |
|------------------------|-----------|
| INGREDIENTES | PESO NETO |
| Salsa con carne molida | |
| Carne | 60 gr |
| Zanahoria | 10gr |
| Tomate | 40 gr |
| Cebolla | 10 gr |
| Pimiento | 10 gr |
| Aceite | 5 gr |
| Condimentos | c/s |
| fideos | 90 gr |
| Aceite | 5 gr |
| Queso rallado | 7 gr |
| Condimentos | c/s |
| | |
| Pan | 50 gr |
| | |
| Postre | |
| leche | 130cc |
| Polvo de postre | 20 gr |

| CENA | |
|------------------|-----------|
| INGREDIENTES | PESO NETO |
| Tortilla de papa | |
| papa | 220 gr |
| huevo | 1/2 |
| cebolla | 20 gr |
| aceite | 5 cc |
| harina | 10 gr |
| condimentos | c/s |
| | |
| Ensalada | |
| Zanahoria | 150 gr |
| Lechuga | 50 gr |
| | |
| Pan | 50 gr |
| | |
| Gelatina | |
| agua | 130 cc |
| polvo | 22 gr |



LUGAR DE ENTREGA:

- **CENTRO INTEGRAL DE SALUD** - EX HUMARAYA - Av. Virgen del Valle Norte N° 2049 - SAN FDO DEL VALLE DE CATCA. EN LA FORMA Y HORARIOS ESTABLECIDOS EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

FORMA DE ENTREGA:

Se deberán entregar QUINCE (15) raciones de ALMUERZOS por día y QUINCE (15) raciones de CENAS por día, durante un plazo de NOVENTA (90) días corridos en forma continua e ininterrumpida, en virtud del Servicio de Atención que presta dicho Organismo (CIS). **La PRIMERA ENTREGA a ofrecer debe ser dentro de los CINCO (05) días hábiles de notificada la orden de compra.**



CONTRATACIÓN DIRECTA – DPCBS N.º 100-0114-CDI25
COMPULSA ABREVIADA POR MONTO – MODALIDAD COMPRA DETERMINADA
EX-2025-01380355- -CAT-SC#MHOP

ANEXO II

DECLARACIÓN JURADA DE INEXISTENCIA DE CAUSALES DE
INHIBICIÓN, DE DOMICILIO y DE FUERO

SAN FERNANDO DEL VALLE DE CATAMARCA,

Declaramos bajo juramento que la Empresa

.....

1. No se encuentra inhibida para disponer y gravar bienes registrables; ni en Concurso Preventivo, Quiebra o Liquidación.
2. Asimismo, manifiesto en carácter de declaración jurada, de **no estar incurso** en ninguna de las causales de inhabilidad para contratar con la Provincia, ni suspendido en el Registro de Proveedores del Estado Provincial para contratar con la provincia, conforme a la normativa vigente.
3. Para todas las cuestiones judiciales, nos sometemos a los tribunales ordinarios de la Provincia de Catamarca, con renuncia expresa a cualquier otro fuero o jurisdicción. Para ello, deberemos agotar los reclamos de la vía administrativa.

Manifiesto:

1. **Domicilio Real:** _____
2. **Domicilio Comercial** _____
3. **Domicilio Especial Electrónico registrado en el Sistema COMPR.AR**

Firma del oferente:

Aclaración:

***IMPORTANTE: EL PRESENTE ANEXO DEBERÁ ADJUNTARSE DE MANERA DIGITAL RUBRICADA (FIRMA Y ACLARACIÓN) POR EL PROPIETARIO O REPRESENTANTE LEGAL DE LA FIRMA PROPONENTE.**



Gobierno de Catamarca
2025

**Hoja Adicional de Firmas
Pliego Bases Cond Part**

Número:

Referencia: Bases de Condiciones - Raciones de Comida - MS - 100-0114-CDI25

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 28 pagina/s.