



PROVINCIA DE CATAMARCA

CONTRATACION DIRECTA DPCBS N° 100-0022-CDI26

COMPULSA ABREVIADA POR MONTO

MODALIDAD: COMPRA DETERMINADA

EX-2026-00297283- -CAT-SC#MHOP

BASES DE CONTRATACION

APROBADO POR: RESOL-2026-32-E-CAT-SC#MHOP

JURISDICCION LICITANTE:

JURISDICCION: MINISTERIO DE HACIENDA Y OBRA PUBLICA

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

UNIDAD SOLICITANTE:

JURISDICCION: MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL

UNIDAD SOLICITANTE: MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL

SERVICIO ADMINISTRATIVO FINANCIERO: (S.A.F.): N° 25

CUIT S.A.F. N° 30-66810566-8

DOMICILIO FÍSICO S.A.F.: Av. República de Venezuela S/N° - C.A.P.E. - Pabellón N°25, San Fdo. del Valle de Catamarca (C.P. 4700).

DOMICILIO ESPECIAL ELECTRÓNICO U. S.: dpgarh.mds@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 Bases de Condiciones, 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 MODULO DE CONTRATACIONES: \$ 188.230,00 según RESGE-2026-3-E-CAT-CGP.

ARTÍCULO 2° OBJETO DE LA CONTRATACIÓN: La presente Contratación Directa tiene por objeto la “**ADQUISICION DE ALIMENTOS DESTINADOS A CASA ACTIVA DEPENDIENTE DE LA SECRETARIA DE EJECUCION Y ABORDAJE INTEGRAL- MDS**”, según los **ANEXOS I y II** de las Bases de la Contratación cargada al **PROCESO N° 100-0022-CDI26**, cuya publicación y difusión se realiza en el sistema COMPR.AR en el sitio web <http://comprar.catamarca.gob.ar>.

ARTÍCULO 3° MODALIDAD DE LA CONTRATACIÓN: La presente Contratación Directa por Compulsa Abreviada por Monto, artículo 98 de la Ley N°4938, se regirá bajo la modalidad “Compra Determinada”, conforme lo establecen los Artículo 21 inc. d) Apartado 1, Artículo 22° inc. c) y



Artículo 25°; del Anexo I -Reglamento Parcial N°2 de la Ley 4938- del Decreto Acuerdo N°1127/20 y sus modificatorias.

ARTÍCULO 4° PRESUPUESTO OFICIAL: El presupuesto oficial de la presente contratación es de **PESOS TRECE MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL TRESCIENTOS OCHENTA Y OCHO CON 00/100 CENTAVOS (\$13.655.388,00).**-

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. Corresponde aclarar que, si en los bienes solicitado se menciona "marca" o "tipo", será al solo efecto de señalar características generales del objeto pedido sin que ello implique que no podrán proponerse artículos similares de otras marcas o tipos (s/lo establecido en el art. 38°- Decreto Acuerdo N° 1127/20 Reglamento Parcial N° 2 de la Ley N° 4938).

ARTÍCULO 6° FORMA DE PRESENTACION 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 las presentes Bases 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. La posibilidad de modificar la oferta precluirá con el vencimiento del plazo para presentarla y/o su confirmación en el sistema por parte del oferente, sin que sea admisible alteración alguna en la esencia de las propuestas después de esa circunstancia.

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° RECEPCIÓN 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 inhabilitado para disponer y gravar bienes registrables; ni en Concurso Preventivo, Quiebra o Liquidación **(ANEXO III)**.
- b) Declaración Jurada del oferente, de no encontrarse incurso en ninguna de las causales de inhabilitación, ni suspendido en el Registro de Proveedores del Estado Provincial para contratar con la provincia **(ANEXO III)**.
- c) Declaración Jurada de sometimiento expreso a la jurisdicción de los Tribunales Ordinarios 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; y manifestación del oferente de su domicilio real, comercial y



electrónico, debiendo este último coincidir con el constituido ante el Registro de Proveedores del Estado Provincial **(ANEXO III)**.

d) No obligatorio: Para gozar de los beneficios de la Ley N°5038 "Compre y Contrate Preferentemente Catamarqueño" y sus Decretos Reglamentarios N°1122/01 y N°445/02 deberán presentar Certificados emitidos por la Dirección Provincial de Comercio y Servicios y por la Dirección de Inspección Laboral, debiendo en todos los casos, estar vigentes a la fecha de apertura de la contratación, y autenticados por la Autoridad de Aplicación que los emitió o por ante Escribano Público. El certificado que carezca de los requisitos precedentemente enunciados, no será considerado a los efectos de la determinación de la condición de preferencia en el precio de la oferta respectiva.

e) **Se requiere la siguiente documentación: Para el caso de Alimentos No Perecederos:**

• Registro de habilitación bromatológica del establecimiento. • Habilitación bromatológica del vehículo que transporta los alimentos. • Certificado de desinfección del local, vigente. (Como mínimo que incluya desinsectación y desratización). **Para el caso de Alimentos**

Perecederos: • Registro de habilitación bromatológica del establecimiento. • Habilitación bromatológica del vehículo que transporta los alimentos. Debe venir en vehículo refrigerado aprobado por Senasa. El proveedor debe presentar la 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 (Categoría A). 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 (Categoría A). • Certificado de desinfección del local, vigente. (Como mínimo que incluya desinsectación y desratización). • 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.

La propuesta económica deberá incluir: la marca comercial de los bienes cotizados, cuando corresponda y/o toda característica o aclaración que permita su correcta evaluación. Para los productos panificados, pollos y carnes, se deberá indicar marca, origen o establecimiento de origen de los mismos, sin excepción. Asimismo, la indicación de más de una marca comercial por ítem, implicará el análisis y evaluación de solamente la primera marca.

f) AJUSTARSE A LAS BASES DE LA CONTRATACION; a los ANEXOS I y II; y a los plazos solicitados en las mismas. Los BIENES a proveer deberán cumplir con todo lo solicitado; responder a las marcas y características ofertadas; y entregarse en envases en óptimas condiciones de higiene e integridad del mismo.

ARTICULO 8º MUESTRAS: SE DEBERAN PRESENTAR MUESTRAS PARA LOS ALIMENTOS NO PERECEDEROS (Indicados en el Anexo I) PARA LA EVALUACION DE CALIDAD PERTINENTE, como



máximo hasta **el día 27 de Febrero a las 10:00 horas**; las mismas deberán ser presentadas en el Pabellón N° 21 Hall Central (Mesa de Despacho, de la Secretaría de Compras) de lunes a viernes de 8:00 a 13:00 horas. **Las muestras deberán estar debidamente rotuladas por ítem, corresponderse con el número de ítem y/o bien cotizado en el Sistema Comprar**. En el interior del sobre, caja o paquete que las contenga el oferente deberá consignar su nombre o razón social e indicar en forma visible los datos del procedimiento de selección al que correspondan, junto con la fecha y hora de apertura de las ofertas. Las muestras presentadas no sustituirán a las especificaciones técnicas. Se deberá tener en cuenta las características y especificaciones indicadas en los **ANEXOS I y II** de las presentes Bases de Condiciones.

ARTICULO 9º DEVOLUCIÓN DE MUESTRAS: Las muestras correspondientes a los artículos adjudicados, quedarán en poder del organismo solicitante para ser cotejadas con los que entregue oportunamente el adjudicatario. Cumplido el contrato, quedarán a disposición del adjudicatario por el plazo de TREINTA (30) días a contar desde la última conformidad de recepción. Vencido el plazo, de no procederse a su retiro, pasarán a ser propiedad de la Jurisdicción o Entidad, sin cargo. Las muestras presentadas por aquellos oferentes que no hubiesen resultado adjudicatarios quedarán a su disposición para el retiro hasta por TREINTA (30) días contados a partir del dictado del acto administrativo de adjudicación. Vencido el plazo, de no procederse a su retiro, pasarán a ser propiedad de la Jurisdicción o Entidad, sin cargo. Si existiera posibilidad que un oferente que no ha resultado adjudicatario en primer término, lo sea con posterioridad, por haberse producido algún hecho que implique la adjudicación a quien siga en orden de mérito, el organismo contratante podrá retener las muestras presentadas por los no adjudicatarios por más tiempo y una vez transcurrido el plazo en que exista la posibilidad de adjudicar a quien siga en orden de mérito, las muestras quedaran a su disposición para el retiro por el término de TREINTA (30) días. Vencido el plazo, de no procederse a su retiro, pasarán a ser propiedad de la Jurisdicción o Entidad, sin cargo. En todos los casos en que las muestras pasaren a ser propiedad de la Jurisdicción u Organismo contratante, sin cargo, esta queda facultada para resolver sobre el destino de las mismas. Cuando el oferente no tenga intención de retirar las muestras que presente deberá hacerlo constar en la oferta. En tales casos las mismas pasarán a ser propiedad de la Jurisdicción u Entidad contratante sin necesidad de que se cumplan los plazos definidos en el presente artículo. Las muestras a las que haya sido necesario someterlas a un proceso destructivo no generaran derecho a indemnización, ni pago o compensación alguna. Los oferentes no tendrán derecho alguno a reclamo por deterioro provenientes de los análisis y ensayos a que se sometían las muestras.

ARTÍCULO 10º 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 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 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 11° MANTENIMIENTO DE LA OFERTA: 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 12° FECHA Y HORA DE APERTURA: La apertura de ofertas se efectuará por acto público a través del **Sistema COMPR.AR el día 27 de Febrero de 2026 a horas 11:00.** En forma electrónica y automática se generará el acta de apertura de ofertas correspondiente.

ARTÍCULO 13°: 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) No se presentaren las muestras solicitadas en las presentes Bases.
- c) Que fuera formulada por personas inhabilitadas o suspendidas para contratar con la Provincia.
- d) Que fuera condicionada.
- e) Que contuviere cláusulas en contraposición con las normas que rigen la contratación.
- f) Si el precio cotizado mereciera la calificación de vil o no serio.
- g) 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.
- h) No indicar la marca comercial del bien cotizado.

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 14° DURACION DE LA CONTRATACION Y PLAZO DE ENTREGA: La duración del Contrato será de tres (3) meses a partir del perfeccionamiento de la Orden de Compra respectiva. En la presente contratación, se solicitan entregas semanales, quincenales y mensuales, según el detalle de entrega de los bienes solicitados del ANEXO II; **a excepción del ítem 27** cuyas entregas serán diarias, de Lunes a Viernes, incluidos feriados, en el horario de 7:00 a 8:00 horas (por 28 kg diarios).

El plazo para el inicio de las entregas no podrá ser superior a los **cinco (5) días hábiles** o el menor plazo ofertado y adjudicado, contados a partir del día hábil siguiente a la fecha de notificación de la respectiva Orden de Compra en el domicilio especial electrónico constituido. Cuando en una oferta no se fije expresamente el plazo de entrega, o se utilicen leyendas como: "entrega inmediata" o similar redacción; se entenderá que el mismo, se ajusta al plazo máximo admitido en las presentes Bases de Condiciones. 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. No serán consideradas las ofertas con plazos de entrega superiores a los indicados en párrafo precedente.

ARTÍCULO 15° LUGAR Y FORMA DE ENTREGA: La entrega de los bienes se efectuará en Casa Activa - Avda. Virgen del Valle Norte entre Calles Los Algarrobos y Los Álamos - S.F.V.de Catamarca (C.P.4700). De Lunes a Viernes en el horario de 8:00 A 13:00HS, de acuerdo a lo establecido en el detalle de entrega de los bienes solicitados del ANEXO II. Los productos a proveer deberán ser de una calidad aceptable y responder a todas las características solicitadas en las Condiciones de calidad



requeridas. Debiendo correr por cuenta del adjudicatario los gastos de flete, acarreo, embalaje, carga, descarga, como así también de todo riesgo de pérdida o destrucción total o parcial, por causas ajenas a la Unidad solicitante.

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.

En el caso de que el producto entregado no cumpla en forma parcial y/o total con las características y especificaciones técnicas adjudicadas oportunamente (detalladas en las presentes Bases); el oferente responsable, deberá reponerlas en las mismas condiciones detalladas en la Orden de Compra en un plazo no mayor a DOS (2) DÍAS, sin costo alguno para el Estado Provincial, según la forma, lugar de entrega y demás características, establecidas en los ANEXOS I y II, de las presentes Bases de Condiciones.

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 16° 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 está publicado en el perfil del mismo en el **Sistema COMPR.AR**. y para el caso de la administración, al domicilio especial electrónico: 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. Se recomienda a los interesados revisar periódicamente el Sistema Electrónico de Contrataciones de la Administración Provincial "COMPR.AR", en particular el Escritorio del Proveedor, para informarse de la documentación complementaria solicitada, novedades vinculadas a las etapas, desarrollo del proceso de contratación electrónica y demás información relevante.

ARTÍCULO 17° 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 18° 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 DE LOS BIENESCINCO (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 y N° 445/02.

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, la Comisión Evaluadora podrá solicitar informe técnico de peritos en la materia, si correspondiere, la calidad de los bienes a proveer 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 DE ENTREGA DE LOS BIENES: A aquellas ofertas que propongan un plazo de entrega dentro de lo estipulado en el presente Pliego, para la **primera entrega**, se le asignará un puntaje de acuerdo a la siguiente escala y al plazo de entrega fijado por cada oferente:

De uno (1) a tres (3) días hábiles	05 Puntos
De cuatro (4) a cinco (5) días hábiles	02 Puntos



ARTÍCULO 19° GARANTIA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO: El oferente adjudicado deberá integrar la Garantía de Cumplimiento del Contrato a favor de la SECRETARÍA DE COMPRAS, ello corresponderá solamente cuando el oferente resulte adjudicado por un importe igual o mayor a PESOS SESENTA Y DOS MILLONES SETECIENTOS CUARENTA Y TRES MIL, TRESCIENTOS TREINTA Y TRES CON 33/100 CENTAVOS (**\$62.743.333,33**). 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) DIAS HABILES, 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 20° 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. Las garantías, en caso de corresponder, deberán ser extendidas a favor del organismo contratante, es decir, Secretaría de Compras del **MINISTERIO DE HACIENDA Y OBRA PUBLICA - CUIT N° 30-71216865-6**. En el caso de constituirla en la forma prevista en el 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 21° FORMA Y PLAZO DE PAGO: La facturación debe realizarse a la CUIT de la UNIDAD SOLICITANTE, consignada en el encabezado de las presentes 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 previstos en la normativa vigente. Dicha factura deberá reunir los requisitos legales que rigen su emisión.

Se realizarán tres (03) pagos parciales, una vez finalizadas cada una de las entregas correspondientes a un mes aprox., según el **detalle de entrega de los bienes solicitados del ANEXO II**; 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. 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.

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.

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.



PROVINCIA DE CATAMARCA

EX-2026-00297283- -CAT-SC#MHOP

CONTRATACION DIRECTA DPCBS N° 100-0022-CDI26

ANEXO I

DETALLE DE LOS BIENES SOLICITADOS:

OBJETO: "ADQUISICION DE ALIMENTOS DESTINADOS A CASA ACTIVA DEPENDIENTE DE LA SECRETARIA DE EJECUCION Y ABORDAJE INTEGRAL- MDS".

ID	CODIGO ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	2.1.1-705.93	LECHE; ESTADO: POLVO, TIPO: ENTERA, PROCESO: PASTEURIZADA, AGREGADO: VITAMINAS A Y D, PRESENTACION: ENVASE X 800 GR, MATERIAL ENVASE: CARTON, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, CERTIFICADO FORESTAL (GFS): SIN, LIBRE DE GLUTEN: SI	CAJA	90	Tipo Vidalac
2	2.1.1-481.38	AZUCARES; TIPO: "A" COMUN, ESTADO: MOLIDA, PESO: 1 Kg, MATERIAL ENVASE: PLASTICO, CERTIFICADO FORESTAL (GFS): SIN, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN	BOLSA	90	
3	2.1.1-454.25	YERBAS; PALO: CON, PESO: 1 Kg, MATERIAL ENVASE : PAPEL, CERTIFICADO FORESTAL (GFS): CON, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, LIBRE DE GLUTEN: SI	PAQUETE	60	Tipo Nobleza Gaucha
4	2.1.1-2125.77	MERMELADAS; SABOR: DURAZNO, TIPO: UNTABLE, PRESENTACION: ENVASE X 454 GR, MATERIAL ENVASE: VIDRIO, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, LIBRE DE GLUTEN: SI	FRASCO	45	Tipo La Campagnola
5	2.1.1-439.67	ACEITES COMESTIBLES; TIPO: GIRASOL, PRESENTACION: ENVASE X 900 CM3, MATERIAL ENVASE: PLASTICO 1 (PET), ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, LIBRE DE GLUTEN: NO	BOTELLA	99	
6	2.1.1-3438.2	CEREALES EN COPOS; VARIEDAD: SIN AZUCAR, TIPO: COPOS, PRESENTACION: ENVASE X 400 GR	BOLSA	105	Tipo Granix
7	2.1.1-435.60	ARROZ; TIPO GRANO: LARGO-FINO, TIPO: BLANCO, PROCESO: SIN CASCARA, PRESENTACION: BOLSA X 1 Kg, MATERIAL ENVASE: PLASTICO, CERTIFICADO FORESTAL (GFS): SIN, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, LIBRE DE GLUTEN: SI	BOLSA	30	Arroz largo fino 00000 SIN T.A.A.C - Tipo Molinos de Ala
8	2.1.1-482.77	HARINAS; TIPO: DE TRIGO 0000, PRESENTACION: ENVASE X 1 Kg, MATERIAL ENVASE: PAPEL, CERTIFICADO FORESTAL (GFS): SIN, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, LIBRE DE GLUTEN: NO	PAQUETE	84	Tipo Favorita
9	2.1.1-482.81	HARINAS; TIPO: LEUDANTE, PRESENTACION: ENVASE X 1 Kg, MATERIAL ENVASE: PAPEL, CERTIFICADO FORESTAL (GFS): SIN, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, LIBRE DE GLUTEN: NO	PAQUETE	45	Tipo Blancaflor
10	2.1.1-613.9	FECULA DE MAIZ; ENVASE: BOLSA, PESO: 500 GR, LIBRE DE GLUTEN: SI	PAQUETE	24	Tipo Egran x 500 grs
11	2.1.1-514.2	SAL DE MESA; CONSISTENCIA: FINA, PESO: 500 GR, TIPO: SIN VALOR, ENVASE: PAQUETE	PAQUETE	21	Tipo comun y corrediza
12	2.1.1-595.2	EDULCORANTES; PRESENTACION: LIQUIDO, ENVASE: BOTELLA PLASTICA, CONTENIDO: 500 CM3	BOTELLA	51	Tipo Hileret



13	2.1.1-511.7	TE; PRESENTACION: EN SAQUITOS, SAQUITOS 2G P/CAJA: 25, PESO: SIN VALOR, TIPO: SIN VALOR	CAJA	30	Te de té, tipo la virginia
14	2.1.1-2116.8	LEVADURAS; TIPO: DE CERVEZA, PRESENTACION: PAQUETE, PESO: 50 GR	PAQUETE	24	Levadura fresca, Tipo calsa
15	2.1.1-621.15	AVES; ESPECIE: PECHUGA DE POLLO, PRESENTACION: A GRANEL, EVISCERADO: SIN MENUDOS, TIPO: PECHUGA DE POLLO	KG	48	
16	2.1.1-483.33	HUEVO DE GALLINA; TAMAÑO: MEDIANOS, COLOR: BLANCOS, PRESENTACION: 30	MAPLE	30	
17	2.1.1-456.22	YOGHURT; CAPACIDAD: 1L, SABOR: FRUTILLA, TIPO: ENTERO, ENVASE: SACHET, AGREGADO: SIN VALOR, CONSISTENCIA: BEBIBLE, PRESENTACION: SACHET X 1 L	SACHET	240	Tipo La Gran Compra Bebible
18	2.1.1-542.205	QUESOS; TIPO: CREMOSO, PRESENTACION: ENVASE X 4 Kg, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ENVASE: BOLSA TERMOCONTRAIBLE, CERTIFICADO FORESTAL (GFS): SIN, LIBRE DE GLUTEN: SI	HORMA	12	Queso Cremoso; pieza x 4 kilgramos aproximadamente
19	2.1.1-6546.2	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: TOMATE REDONDO, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	KG	372	presentacion x Kg - peso x unidades de 150gr aprox
20	2.1.1-6546.34	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: ACELGA, ESTADO: EN HOJA, PRESENTACION: ATADO, PESO: SIN VALOR	ATADO	408	Peso aprox por atado 500 grs
21	2.1.1-6546.190	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: LECHUGA CRIOLLA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	ATADO	312	Peso Aproximado del atado 300 grs
22	2.1.1-6539.6	FRUTAS; ESTADO: NATURAL, VARIEDAD: NARANJA ESPECIAL, PRESENTACION: A GRANEL, PESO: SIN VALOR	KG	120	Tipo: ombligo o Criolla Presentacion x kg
23	2.1.1-6539.16	FRUTAS; VARIEDAD: MANZANA RED DELICIOSA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	KG	144	Peso x unidad de 150 gr aproximadamente
24	2.1.1-6539.29	FRUTAS; VARIEDAD: BANANA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	KG	120	Presentacion x kg Tipo Ecuatoriana
25	2.1.1-6539.31	FRUTAS; VARIEDAD: PERA AMARILLA, PRESENTACION: GRANEL, ESTADO: NATURAL, PESO: SIN VALOR	KG	120	Presentacion x unidad de 150 gr aproximadamente
26	2.1.1-6546.46	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: CEBOLLA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	KG	300	Presentacion x kg- peso x unidades de 150gr aprox
27	2.1.1-669.35	PANES; TIPO: FRANCES, PRESENTACION: GRANEL	KG	1.680	Presentacion por kilogramo
28	2.1.1-669.19	PANES; PRESENTACION: BOLSA POR 4 U., TIPO: PARA HAMBURGUESAS	BOLSA	180	Sin corteza - Tipo Bimbo
29	2.1.1-6546.100	VERDURAS Y HORTALIZAS; ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, VARIEDAD: PAPA BLANCA, PESO: SIN VALOR	KG	120	
30	2.1.1-6546.166	VERDURAS Y HORTALIZAS; PRESENTACION: GRANEL, VARIEDAD: ZANAHORIA, ESTADO: NATURAL, PESO: SIN VALOR	KG	72	
31	2.1.1-6546.95	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: MORRON VERDE, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	UNIDAD	48	Presentacion x unidad desde 200gr a 400 gr aproximadamente
32	2.1.1-6546.188	VERDURAS Y HORTALIZAS; ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR, VARIEDAD: ZAPALLO CRIOLLO	KG	48	
33	2.1.1-6546.150	VERDURAS Y HORTALIZAS; ESTADO: NATURAL, PESO: SIN VALOR, VARIEDAD: ZAPALLO REDONDO, PRESENTACION: GRANEL	KG	60	Presentacion x kg- peso x unidades de 150gr aprox
34	2.1.1- 6547.17	LEGUMBRES; VARIEDAD: ARVEJA, ESTADO: REMOJADO EN CONSERVA, PRESENTACION: LATA,	UNIDAD	24	Presentacion de 300 a 350 gr,



		PESO: 350 GR			aproximadamente
35	2.1.1-541.7	CARNES; ESPECIE: VACUNA, CORTE: PICADA ESPECIAL, TIPO: VACUNA	KG	24	
36	2.1.1-541.49	CARNES; ESPECIE: VACUNA, CORTE: NALGA, TIPO: VACUNA	KG	48	
37	2.1.1-6547.80	LEGUMBRES; VARIEDAD: LENTEJA, ESTADO: SECO, PRESENTACION: SIN VALOR, PESO: ENVASE X 400 GR	UNIDAD	6	
38	2.1.1-6546.50	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: CHOCLO, PESO: 300 GR, ESTADO: CONSERVA, PRESENTACION: LATA	UNIDAD	18	Tipo entero
39	2.1.1-2868.53	FIDEOS SECOS; VARIEDAD: TIRABUZON, RELLENO: SIN, PRESENTACION: ENVASE X 500 GR, MATERIAL ENVASE: PLASTICO 1 (PET), ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, CERTIFICADO FORESTAL (GFS): SIN, LIBRE DE GLUTEN: NO	PAQUETE	12	
40	2.1.1-2868.55	FIDEOS SECOS; VARIEDAD: TALLARIN, RELLENO: SIN, PRESENTACION: ENVASE X 500 GR, MATERIAL ENVASE: PLASTICO 1 (PET), ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, CERTIFICADO FORESTAL (GFS): SIN, LIBRE DE GLUTEN: NO	PAQUETE	12	
41	2.1.1-8100.1	MILANESAS; TIPO: POLLO, PRESENTACION: A GRANEL	KG	24	
42	2.1.1-621.19	AVES; TIPO: POLLO, PRESENTACION: PATA MUSLO, EVISCERADO: SI, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, LIBRE DE GLUTEN: SIN VALOR	KG	30	
43	2.1.1-489.85	ESPECIAS; PRESENTACION: SOBRE X 50 GR, TIPO: OREGANO	SOBRE	24	Tipo Alicante
44	2.1.1-489.190	ESPECIAS; TIPO: PROVENZAL, PRESENTACION: SOBRE X 50 GR, LIBRE DE GLUTEN: SI	SOBRE	24	Tipo Alicante
45	2.1.1-515.6	MANTECAS; CONSISTENCIA: EN PAN, PESO: 200 GR, SAL: CON, TIPO: SIN VALOR	PAQUETE	6	Tipo la Paulina
46	2.1.1-542.157	QUESOS; TIPO: RALLADO, PRESENTACION: ENVASE X 150 GR, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ENVASE: PLASTICO 6 (PS), CERTIFICADO FORESTAL (GFS): SIN	SOBRE	24	Tipo la Paulina

	ÍTEM NO PERECEDEROS - SE SOLICITAN MUESTRA DE LOS MISMOS.
	ÍTEM CON ENTREGA DIARIA - VER ANEXO II

- **INDICAR MARCA COMERCIAL DE PRODUCTO COTIZADO POR ÍTEM.** No indicar la marca comercial del producto cotizado hará que la oferta formulada para el ítem en cuestión se la considere como que "NO SE AJUSTA A LO SOLICITADO" e implicará la **DESESTIMACIÓN** de la oferta. Asimismo, la indicación de más de una marca comercial por ítem, implicará el análisis y evaluación de solamente la primera marca del detalle.
- Para los **productos panificados, pollos y carnes**, se deberá indicar marca, origen o establecimiento de origen de los mismos, sin excepción. Asimismo, la indicación de más de una marca comercial por ítem, implicará el análisis y evaluación de solamente la primera marca.
- Los bienes a proveer deberán cumplir con lo solicitado, responder a las especificaciones técnicas y condiciones de calidad requeridas; y para el caso de los **alimentos No percederos, contar con una Fecha de vencimiento mayor a 6 (seis) meses** al momento de ser bajada en el lugar de entrega; además de, presentarse en envases en óptimas condiciones de higiene e integridad del mismo.

PROVINCIA DE CATAMARCA

EX-2026-00297283- -CAT-SC#MHOP



CONTRATACION DIRECTA DPCBS N° 100-0022-CDI26

ANEXO II

CONDICION DE CALIDAD DE ALIMENTOS NO PERECEDEROS:

Teniendo presente la reglamentación del Código Alimentario Argentino

Información Adicional:

Se requieren las siguientes consideraciones en los **Alimentos No Perecederos**: "Todos los productos deberán presentar en el envase el rótulo bien legible y responder a toda la información establecida en el Código Alimentario Argentino – Cap. V: "Normas para la Rotulación y Publicidad de Alimentos". ANEXO Reglamento Técnico MERCOSUR para la rotulación de Alimentos Envasados – Inciso 5: Información Obligatoria: Denominación de venta del alimento; Lista de ingredientes; Contenidos netos; Identificación del origen; Nombre o razón social y dirección del importador, para alimentos importados; Identificación del lote; Fecha de duración mínima e Instrucción de uso del alimento, cuando corresponda.

La **fecha de vencimiento** de los productos adjudicados **debe ser mayor a 6 (seis) meses** al momento de ser bajada en el lugar de entrega y responder a las marcas y características presentadas en la oferta de la presente contratación. Además, debe presentarse el envase en óptimas condiciones de higiene e integridad del mismo

PRESENTAR LA SIGUIENTE DOCUMENTACION:

- Registro de habilitación bromatológica del establecimiento.
- Habilitación bromatológica del vehículo que transporta los alimentos.
- Certificado de desinfección del local, vigente. (Como mínimo que incluya desinsectación y desratización).

CONDICION DE CALIDAD DE ALIMENTOS PERECEDEROS:

CARNES

La carne no deberá presentar ninguna modificación esencial en sus características principales y presentar color, olor y consistencia característicos.

La carne fresca que ingrese al establecimiento debe mantenerse a una temperatura no mayor de 5° C.

Las carnes estarán limpias, exentas de piel y vísceras.

La carne tiene que ser de color rojo brillante, de color oscuro no se aceptará ya que se deterioran más rápido.

Se debe indicar marca, origen o frigorífico de origen

Todos los productos encuadrados en esta clasificación deben ajustarse a la definición y requisitos, de rotulado y embalaje, establecidos en el Capítulo VI ("alimentos carnes y afines") del CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO (C.A.A).

Las Carnes: Sin exceso de grasas, sin elementos extraños y en óptimas condiciones de higiene.

Al momento de la provisión, los bienes deben ser del mismo frigorífico de origen que el ofertado.

AVES

La temperatura de la carne de pollo en el momento de la recepción deberá estar entre -2° C y 2°C para las aves enfriadas y no deberá ser mayor de -15° C para las aves congeladas. Sus caracteres organolépticos (color, olor, aspecto y consistencia), deben ser característicos.

El envase del POLLO trozado deberá ofrecer garantías de seguridad en su cierre y cada unidad de venta será identificada adecuadamente.

Todos los productos encuadrados en esta clasificación deben ajustarse a la definición y requisitos, de rotulado y embalaje, establecidos en el Capítulo VI ("alimentos carnes y afines") del CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO (C.A.A).

Se debe indicar marca, origen o establecimiento de origen.

FRUTAS Y VERDURAS

Las frutas y verduras que ingresen al establecimiento deben ser de 1ra calidad, frescas, limpias, enteras, maduras, en especial la papa debe venir sin exceso de tierra, lo más limpia posible y conservando sus caracteres organolépticos característicos.

Uniformidad: tamaño, forma, color y madurez característicos.

No debe tener ningún tipo de contaminación física, química o biológica.

Sanas, se excluyen en todos los casos los productos afectados por podredumbre o por alteraciones, que le hagan impropio para el consumo.

Exentas de olor y/o sabor extraño.

En el caso de hortalizas de hojas debe estar verde, compacta, fresca (sin indicios de marchitez), limpia y sin tejido oxidado ni hojas dañadas por insectos u otros daños.

La lechuga y cualquier otra hortaliza de hojas debe estar verde, compacta, fresca (sin indicios de marchitez), limpia y sin tejido oxidado ni hojas dañadas por insectos u otros daños.



QUESOS, YOGURT, FIAMBRES Y HUEVOS

El queso fresco, fiambres y el yogurt deben conservarse durante el transporte hasta la recepción a una temperatura no mayor de 5° C a los fines de mantener la cadena de frío, con un vencimiento mínimo de 90 días.

En el caso de los huevos deben conservarse a una temperatura no mayor de 6° C, la cascara debe estar íntegra, firme y limpia, presentado en cartones u otro embalaje que permita cuidar el producto o cualquier rotura que pudiera darse en el traslado.

Se controlará el origen del producto alimenticio (ROTULADO), la presencia de la numeración correspondiente, RNE (Registro Nacional del Establecimiento), RNPA (Registro Nacional del Producto Alimenticio) y número de SENASA (para productos derivados de origen animal). La fecha de elaboración y vencimiento, teniendo en cuenta que el lapso de aptitud sea lo suficientemente amplio.

PRODUCTOS PANIFICADOS

.Se debe indicar marca, origen o establecimiento de origen.

PRESENTAR LA SIGUIENTE DOCUMENTACION:

- Registro de habilitación bromatológica del establecimiento.
- Habilitación bromatológica del vehículo que transporta los alimentos. Debe venir en vehículo refrigerado aprobado por **Senasa**. El proveedor debe presentar la 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 (Categoría A).
 - 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 (Categoría A).
- Certificado de desinfección del local, vigente. (Como mínimo que incluya desinsectación y desratización)
- 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.

DETALLE DE ENTREGA DE LOS BIENES SOLICITADOS

INSTITUCION	DOMICILIO
CASA ACTIVA	Avda. Virgen del Valle Norte entre Calles Los Algarrobos y Los Alamos - S.F.V.de Catamarca (C.P.4700).

ENTREGA DIARIA						
ítem	DESCRIPCION	UNID.DE MEDIDA	TOTAL POR DIA	TOTAL POR SEMANA	TOTAL POR MES	TOTAL TRIMESTRAL
27	PANES; TIPO: FRANCES, PRESENTACION: GRANEL	KG	28	140	560	1.680

ENTREGA SEMANAL



ítem	DESCRIPCION	UNID.DE MEDIDA	TOTAL POR SEMANA	TOTAL TRIMESTRAL
19	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: TOMATE REDONDO, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	KG	31	372
20	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: ACELGA, ESTADO: EN HOJA, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	ATADO	34	408
21	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: LECHUGA CRIOLLA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	ATADO	26	312
22	FRUTAS; ESTADO: NATURAL, VARIEDAD: NARANJA ESPECIAL, PRESENTACION: A GRANEL, PESO: SIN VALOR	KG	10	120
23	FRUTAS; VARIEDAD: MANZANA RED DELICIOSA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	KG	12	144
24	FRUTAS; VARIEDAD: BANANA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	KG	10	120
25	FRUTAS; VARIEDAD: PERA AMARILLA, PRESENTACION: GRANEL, ESTADO: NATURAL, PESO: SIN VALOR	KG	10	120
26	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: CEBOLLA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	KG	25	300
29	VERDURAS Y HORTALIZAS; ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, VARIEDAD: PAPA BLANCA, PESO: SIN VALOR	KG	10	120
30	VERDURAS Y HORTALIZAS; PRESENTACION: GRANEL, VARIEDAD: ZANAHORIA, ESTADO: NATURAL, PESO: SIN VALOR	KG	6	72
31	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: MORRON VERDE, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	UNIDAD	4	48
32	VERDURAS Y HORTALIZAS; ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR, VARIEDAD: ZAPALLO CRIOLLO	KG	4	48
33	VERDURAS Y HORTALIZAS; ESTADO: NATURAL, PESO: SIN VALOR, VARIEDAD: ZAPALLO REDONDO, PRESENTACION: GRANEL	KG	5	60

ENTREGA QUINCENAL				
ítem	DESCRIPCION	UNID.DE MEDIDA	TOTAL POR QUINCENA	TOTAL TRIMESTRAL
15	AVES; ESPECIE: PECHUGA DE POLLO, PRESENTACION: A GRANEL, EVISCERADO: SIN MENUDOS, TIPO: PECHUGA DE POLLO	KG	8	48
16	HUEVO DE GALLINA; TAMAÑO: GRANDE, COLOR: COLOR, PRESENTACION: 30 UN	MAPLE	5	30
17	YOGHURT; CAPACIDAD: 1 L, SABOR: FRUTILLA, TIPO: ENTERO, ENVASE: SACHET, AGREGADO: SIN VALOR, CONSISTENCIA: BEBIBLE, PRESENTACION: SACHET X 1 L	SACHET	40	240
28	PANES; PRESENTACION: BOLSA POR 4 U., TIPO: PARA HAMBURGUESAS	BOLSA	30	180

ENTREGA MENSUAL



ítem	DESCRIPCION	UNID.DE MEDIDA	TOTAL MENSUAL	TOTAL TRIMESTRAL
1	LECHE; ESTADO: POLVO, TIPO: ENTERA, PROCESO: PASTEURIZADA, AGREGADO: HIERRO, ZINC Y ACIDO ASCORBICO, PRESENTACION: SIN, MATERIAL ENVASE: SIN, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, CERTIFICADO FORESTAL (GFS): SIN, LIBRE DE GLUTEN: SIN VALOR,	CAJA	30	90
2	AZUCARES; TIPO: "A" COMUN, ESTADO: MOLIDA, PESO: 1 Kg, MATERIAL ENVASE: PLASTICO, CERTIFICADO FORESTAL (GFS): SIN, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN	BOLSA	30	90
3	YERBAS; PALO: CON, PESO: 1 Kg, MATERIAL ENVASE : PAPEL, CERTIFICADO FORESTAL (GFS): CON, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, LIBRE DE GLUTEN: SI	PAQUETE	20	60
4	MERMELADAS; SABOR: DURAZNO, TIPO: UNTABLE, PRESENTACION: ENVASE X 454 GR, MATERIAL ENVASE: VIDRIO, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, LIBRE DE GLUTEN: SI	FRASCO	15	45
5	ACEITES COMESTIBLES; TIPO: GIRASOL, PRESENTACION: ENVASE X 900 CM3, MATERIAL ENVASE: PLASTICO 1 (PET), ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE : SIN, LIBRE DE GLUTEN: NO	BOTELLA	33	99
6	CEREALES EN COPOS; VARIEDAD: SIN AZUCAR, TIPO: COPOS, PRESENTACION: ENVASE X 400 GR	BOLSA	35	105
7	ARROZ; TIPO GRANO: LARGO-FINO, TIPO: BLANCO, PROCESO: SIN CASCARA, PRESENTACION: BOLSA X 1 Kg, MATERIAL ENVASE: PLASTICO, CERTIFICADO FORESTAL (GFS): SIN, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, LIBRE DE GLUTEN: SI	BOLSA	10	30
8	HARINAS; TIPO: DE TRIGO 0000, PRESENTACION: ENVASE X 1 Kg, MATERIAL ENVASE: PAPEL, CERTICADO FORESTAL (GFS): SIN, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, LIBRE DE GLUTEN: NO	PAQUETE	28	84
9	HARINAS; TIPO: LEUDANTE, PRESENTACION: ENVASE X 1 Kg, MATERIAL ENVASE: PAPEL, CERTICADO FORESTAL (GFS): SIN, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, LIBRE DE GLUTEN: NO	PAQUETE	15	45
10	FECULA DE MAIZ; ENVASE: BOLSA, PESO: 500 GR, LIBRE DE GLUTEN: SI	PAQUETE	8	24
11	SAL DE MESA; CONSISTENCIA: FINA, PESO: 500 GR, TIPO: SIN VALOR, ENVASE: PAQUETE	PAQUETE	7	21
12	EDULCORANTES; PRESENTACION: LIQUIDO, ENVASE: BOTELLA PLASTICA, CONTENIDO: 500 CM3	BOTELLA	17	51
13	TE; PRESENTACION: EN SAQUITOS, SAQUITOS 2G P/CAJA: 25, PESO: SIN VALOR, TIPO: SIN VALOR	CAJA	10	30
14	LEVADURAS; TIPO: DE CERVEZA, PRESENTACION: PAQUETE, PESO: 50 GR	PAQUETE	8	24
18	QUESOS; TIPO: CREMOSO, PRESENTACION: ENVASE X 4 Kg, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ENVASE: BOLSA TERMOCONTRAIBLE, CERTIFICADO FORESTAL (GFS): SIN, LIBRE DE GLUTEN: SI	HORMA	4	12
34	LEGUMBRES; VARIEDAD: ARVEJA, ESTADO: REMOJADO EN CONSERVA, PRESENTACION: LATA, PESO: 350 GR	UNIDAD	8	24
35	CARNES; ESPECIE: VACUNA, CORTE: PICADA ESPECIAL, TIPO: VACUNA	KG	8	24
36	CARNES; ESPECIE: VACUNA, CORTE: NALGA, TIPO: VACUNA	KG	16	48
37	LEGUMBRES; VARIEDAD: LENTEJA, ESTADO: SECO, PRESENTACION: SIN VALOR, PESO: ENVASE X 400 GR	UNIDAD	2	6
38	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: CHOCLO, PESO: 300 GR, ESTADO: CONSERVA, PRESENTACION: LATA	UNIDAD	6	18
39	FIDEOS SECOS; VARIEDAD: TIRABUZON, RELLENO: SIN, PRESENTACION: ENVASE X 500 GR, MATERIAL ENVASE: PLASTICO 1 (PET), ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, CERTIFICADO FORESTAL (GFS): SIN, LIBRE DE GLUTEN: NO	PAQUETE	4	12



40	FIDEOS SECOS; VARIEDAD: TALLARIN, RELLENO: SIN, PRESENTACION: ENVASE X 500 GR, MATERIAL ENVASE: PLASTICO 1 (PET), ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, CERTIFICADO FORESTAL (GFS): SIN, LIBRE DE GLUTEN: NO	PAQUETE	4	12
41	MILANESAS; TIPO: POLLO, PRESENTACION: A GRANEL	KG	8	24
42	AVES; TIPO: POLLO, PRESENTACION: PATA MUSLO, EVISCERADO: SI, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, LIBRE DE GLUTEN: SIN VALOR	KG	10	30
43	ESPECIAS; PRESENTACION: SOBRE X 50 GR, TIPO: OREGANO	SOBRE	8	24
44	ESPECIAS; TIPO: PROVENZAL, PRESENTACION: SOBRE X 50 GR, LIBRE DE GLUTEN: SI	SOBRE	8	24
45	MANTECAS; CONSISTENCIA: EN PAN, PESO: 200 GR, SAL: CON, TIPO: SIN VALOR	PAQUETE	2	6
46	QUESOS; TIPO: RALLADO, PRESENTACION: ENVASE X 150 GR, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ENVASE: PLASTICO 6 (PS), CERTIFICADO FORESTAL (GFS): SIN	SOBRE	8	24

ÍTEMS	ALIMENTO	UNIDAD	CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN
01	Leche entera en polvo fortificada con Vitaminas A y D	Caja x 800 gr	Deberá ser Leche entera en polvo elaborada en base a leche de vaca, entera, pasteurizada, organolépticamente apta para el consumo, deshidratada fortificada con vitaminas A y D. Deberá presentarse en envase externo de cartón bien sellado y envase interno polilaminado impermeable a la luz visible y la luz ultravioleta y al vapor de agua, conteniendo 800 g. de polvo uniforme, sin grumos de color blanco amarillento, olor agradable no rancio, el contenido de nutrientes y demás características físicas – químicas correspondiendo a todas las exigencias del C.A.A.; en ningún caso las cajas de cartón deberán mostrar signos de rotura, manchas, contaminación con hongos, ni rastros de insectos o roedores. Condiciones ajustadas al C.A.A Cap. VIII artículo 567 y 569 bis. <u>Legenda libre de glúten.</u>
02	Azúcar Común Tipo A	Paquete x 1 Kg.	Deberá ser azúcar común tipo A, molida, presentación en bolsas de polietileno de 1 Kg. perfectamente sellado y sin presentar perforaciones. No deberá contener impurezas ni cuerpos extraños. En el rotulo principal deberá estar bien visible el nombre del ingenio fabricante y provincia de origen. Ajustado al C.A.A Cap. X – Art. 767, 768 bis, 769.
03	Yerba Mate	Paquete x 1 kg	perforaciones. Ajustado al C.A.A Cap. XV - Art. 1193,1194, 1195 y 1198 bis. <u>Legenda libre de glúten</u>
04	Mermelada	Frasco x 454 grs	Por mermelada se entiende a la confitura elaborada por la cocción de frutas u hortalizas (enteras, en trozos, pulpa tamizada, jugo y pulpa normal o concentrada), de consistencia unttable, presentara características homogéneas en la mezcla, con sabor y aroma propios, sin olores ni sabores extraños. Se admitirá presencia de piel y/o semillas cuando la naturaleza de la fruta así lo requiera (tomate, frutilla, frambuesa y semejantes). Se presentará en envase de vidrio bien conservado, no roto ni marcado, cerrado con tapa al vacío, conteniendo 454 gr., preferentemente sabor DURAZNO. De acuerdo al C.A.A. Cap. X. “ALIMENTOSAZUCARADOS”, Art.807y810.
05	Aceite de girasol	Envase x 900 cc	Deberá ser aceite comestible de una sola semilla, específicamente girasol, presentación en envase PET, con tapa interna y precinto externo de seguridad, conteniendo 900 cc. Ajustado al C.A.A. Cap. VII - Art 520, 521.1, 523, 524, 525 y 528.



06	Cereales sin azúcar	Paquete x 400 grs	<p>Entiéndase por Cereales, las semillas o granos comestibles de las gramíneas: arroz, avena, cebada, centeno, maíz, trigo, etc. Deben presentarse libres de impurezas, productos extraños materias terrosas, parásitos y en perfecto estado de conservación y no se hallarán alterados, averiados o fermentados.</p> <p>En este caso se presentará cereales del tipo “En copos sin Azúcar”. Envasados en envase de polietileno, conteniendo 400 grs. Enteros sin aplastar y sin signos de rotura por roedores.</p> <p>Todo ajustado al C.A.A Cap. IX: “ALIMENTOS FARINACEO, CEREALES, HARINAS Y DERIVADOS”, artículo 643,644,645</p>
07	Arroz blanco tipo largo fino 00000	Paquete x 1Kg.	<p>Deberá ser arroz blanco tipo largo fino calidad 00000, descascarado, con pericarpio, duro, seco, libre de impurezas y parásitos. El producto deberá presentarse en envase externo de material aislante, impermeable a la humedad, bien sellado y sin roturas ni manchas, conteniendo 1 kg. Ajustado a criterios establecidos por el C.A.A. Cap IX, Art. 647 al 652. <u>Leyenda libre de glúten</u></p>
08	Harina común de trigo 0000	Paq. X 1Kg.	<p>Deberá ser harina de trigo 0000 fortificada con vitaminas y minerales presentación en envase de papel bien cerrado y sin perforaciones conteniendo 1Kg. Ajustada al C.A.A Cap. IX art. 661.No contendrá impurezas ni cuerpos extraños.</p>
09	Harina de trigo LEUDANTE	Paq. X 1Kg.	<p>Con la denominación de Harina leudante, se entiende la mezcla de harina y agentes químicos de levantamiento de la masa (levaduras químicas). C.A.A IX Artículo 687. presentación en envase de papel bien cerrado y sin perforaciones conteniendo 1Kg.</p>

10	Fécula o almidón de maíz	Paquete x 500 g	<p>Artículo 674 - (Dec. 112, 12.1.76) "Con la denominación de Almidón o Fécula (según corresponda), se entiende la materia orgánica que en forma de gránulos se encuentran en los corpúsculos especiales incluidos en el protoplasma de células vegetales en la etapa de la maduración. La denominación de Almidón corresponderá a los gránulos que se encuentran en los órganos aéreos de las plantas, y la de Fécula, a los que se encuentran en las partes subterráneas (raíces, tubérculos, rizomas). El almidón y la fécula deberán cumplimentar las siguientes condiciones: a) Por hidrólisis total o enzimática deberán producir dextrosa como único glúcido. b) La morfología de los gránulos será variable de acuerdo al vegetal de origen y al examen microscópico con luz polarizada; presentarán la birrefringencia típica. c) Se presentarán en forma de polvo fino o grumos friables. d) Humedad a 100°-105°C, Máx: 15% e) Cenizas a 500°-550°C, Máx: 0,5% f) Nitrógeno total (en N), Máx: 0,15% g) Grasas, Máx: 0,15% h) Celulosa, Máx: 0,30% i) Acidez (en ml.sol. 0,1 N), Máx: 5,00% j) Anhídrido sulfuroso total, Máx: 80 mg/kg (80 ppm) Arsénico (como As), Máx: 3 mg/kg (3 ppm) Plomo (como Pb), Máx: 5 mg/kg (5 ppm) Metales pesados, como Pb, Máx: 40 mg/kg (40 ppm) Como excepción queda permitido para las féculas un contenido de humedad de hasta el 18,0%. En un mismo envase no se admitirán almidones o féculas de distintos vegetales. Este producto se rotulará: Almidón o Fécula (según corresponda), pudiendo indicarse el vegetal de origen- Cap. IX C.A.A</p> <p>En envase externo de material aislante, impermeable a la humedad, bien sellado y sin roturas ni manchas</p>
11	Sal fina	Paquete x 500 g	<p>Deberá ser sal fina de origen de fuentes naturales (Sal gema o Sal de roca), salinas, sal de evaporación, así como la proveniente de procesos adecuados de recuperación de las industrias que hayan sido autorizadas por la autoridad sanitaria nacional. Los cristales blancos, incoloros, solubles en el agua y de sabor salino franco, en paquete de 500 g. Ajustado al C.A.A. - Capítulo XVI: Artículos 1264 – 1266 – 1267- 1272 hasta el inciso “ b “ inclusive - 1273 - 1274 - 1275.</p>
12	Edulcorante liquido	Frasco x 500 cc/ml	<p>adicionados con azúcares nutritivos, siempre y cuando dicha mezcla, a igualdad de peso, sea como mínimo 10 veces más dulce que la sacarosa. Presentación líquida en frascos de plásticos.</p> <p>Art. 1347 Cao XII del CAA</p>



13	Te de te	CAJA X 25 saquitos	<p>el té contenido en un envase de papel apropiado para realizar la infusión, el que deberá reunir los siguientes requisitos: a) El material de las bolsitas deberá ser inocuo para la salud, de estructura fibrosa y deberá presentar neutralidad de sabor. Además deberá responder a las características tales que permitan filtrar en caliente y a ebullición. Tendrá flexibilidad y resistencia mecánica y permitirá la difusión rápida y completa de la infusión, con retención de las partículas más pequeñas del té. Deberá estar libre de sustancias capaces de conferir mal olor o sabor a la infusión del té. b) Las bolsitas de papel, en todos sus tipos o variedades (bolsitas plegadas de 1 ó 2 cámaras, saquitos y saquitones), cargadas con el té y mojadas, deberán ser resistentes a todas las manipulaciones a que sean sometidas. Para obtener esta resistencia se autoriza el agregado de fibras artificiales y/o resinas sintéticas que cumplan con las exigencias el Artículo 207 del presente Código. En todos los casos el material de las bolsitas deberá ser oficialmente autorizado para su uso. c) Cuando las bolsitas tengan hilo, éste deberá ser de algodón puro, crudo u otro material autorizado, sin colorear, fino y apto para estar en contacto con productos alimenticios. Su largo será adecuado para los fines a que se destine. d) El envasado y cierre de las bolsitas deberá practicarse mecánicamente así como también su empaquetado, de manera tal que se las preserve del efecto de la humedad y no se incorporen olores extraños al producto. En el rótulo principal y en forma bien visible se deberá consignar la leyenda: En bolsitas, En saquitos o En saquitones, además del peso neto de cada unidad, número de éstas y año de elaboración. Artículo 1189 cap. XV.</p>
14	Levadura	Paquete 50 g	<p>Con la designación de Levadura, se entiende el producto constituido a base de hongos microscópicos (Sacaromicetas). Puede presentarse prensada o seca. Se presentará en envases conteniendo 50 gr., en perfectos estados de conservación, con olor y color característicos al producto. Todo ajustado C.A.A. Cap. XVI</p> <p>“PRODUCTOS CORRECTIVOS O COADYUVANTES”, art. 1255.</p>
15	Pollo pechuga sin piel eviscerado	Kg	<p>Deberá ser pechuga sin piel ni vísceras, de las partes comestibles de los pollos aptos para la alimentación humana por la inspección veterinaria oficial antes y después de la faena. La carne será limpia, sana, debidamente preparada. Ajustado al C.A.A., Cap. VI - Art 247, 248 y 256.</p>
16	Huevo de gallina blanco	Cartón x 30 Unid.	<p>Deberán ser huevos blancos frescos de gallina, no fecundados y sin haber sido sometidos a ningún procedimiento de conservación, sin alteraciones. Presentación en cartón apto x 30 unidades. Ajustadas al C.A.A. Cap. VI, Art. 258, 491, 492 y 496.</p>
17	Yogurt bebible	Sachet x1 lts	<p>Deberá ser yogurt elaborado con leche entera fermentada mediante la acción de cultivos de microorganismos específicos. Se presentará en sachet conteniendo 1 litro, en perfecto estado de conservación, sin haber cortado la cadena de frío, y sin presentar gases en su interior. El sabor y aroma serán agradables y característicos del producto, ligeramente ácido, de color uniforme, líquido. <u>Deberá ser estrictamente “yogurt” y NO “Alimento a base de yogurt o alimento lácteo a base de yogurt”.</u> Ajustado al C.A.A., Cap. VIII, Art. 576.</p>



18	Queso cremoso	horma	Deberá ser queso cremoso de alta y muy alta humedad, elaborado con leche entera o leche estandarizada, con o sin el agregado de crema, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas. Deberá cumplir con las siguientes exigencias: a. Masa: cruda, moldeada, refrigerada, salada y madurada en frío. b. Pasta: blanda, cerrada, algo elástica y grasosa; sabor dulce característico, ligeramente ácido; aroma suave y agradable; color blanco-amarillento uniforme. c. Corteza: entera, lisa o ligeramente rugosa, de consistencia adecuada. En horma con envoltura apta conteniendo 4 kg aproximadamente. C.A.A. Cap. IX, Art. 605 a 612 y 622. <u>Leyenda libre de gluten</u>
19	Tomate redondo	Kg	El tomate será redondo, en buen estado de conservación, color rojo característico, con su cáscara intacta y brillante, sin presentar partes putrefactas. Presentación x Kg, peso por unidades de 150gr aproximadamente. Ajustado al C.A.A., Art. 874.
20	Acelga	Atado x 500g	Deberá ser acelga fresca, con sus hojas y tallos en perfectas condiciones, sin estar marchitos ni presentar partes putrefactas, con color característico, presentada en atado de 500 g aproximadamente. Ajustado al C.A.A. CAp. XI - Art. 849.
21	Lechuga	Atado x 300g	Deberá ser lechuga fresca, con sus hojas y tallos en perfectas condiciones, sin estar marchitos ni presentar partes putrefactas, con color característico, presentada en atados de 300 g aproximadamente. Ajustado al C.A.A. CAp. XI - Art. 849.
22	Naranja	Kg	Deberán ser Naranjas frescas de "ombligo" o criollas de tamaño 150 g aproximadamente por unidad, de sabor agradable y no demasiado ácida/amarga, de color naranja uniforme en su cáscara (queda prohibida la coloración superficial de con sustancias colorantes de cualquier naturaleza), respondiendo a todas las exigencias antes mencionadas, en buenas condiciones ajustadas al C.A.A., Cap. XI- Art. 887, 887bis, 887tris, 887quater, 887penta, 888, 890 y 893.
23	Manzana red Deliciosa	Kg	Deberán ser Manzanas de red deliciosas frescas, de tamaño 150 g aproximadamente por unidad, color rojo en su cáscara ("Red Elegida"), respondiendo a todas las exigencias antes mencionadas. Se presentarán en contenedores aptos y en buenas condiciones ajustadas al C.A.A., Cap. XI- Art. 887, 887bis, 887tris, 887quater, 887penta, 888, 890 y 893.
24	Banana	Kg	Deberán ser Bananas frescas de tamaño 150 g aproximadamente por unidad, color amarillo uniforme en su cáscara. Presentación x kg Tipo Ecuatoriana respondiendo a todas las exigencias antes mencionadas. Se presentarán en buenas condiciones ajustadas al C.A.A., Cap. XI- Art. 887, 887bis, 887tris, 887quater, 887penta, 888, 890 y 893.
25	Pera amarilla	Kg	Deberán ser Peras frescas de tamaño 150 g aproximadamente por unidad, color uniforme en su cáscara, respondiendo a todas las exigencias antes mencionadas. Se presentarán en buenas condiciones, sin estar demasiadas maduras, ni presentar partes de avanzada madurez en su superficie. Ajustadas al C.A.A., Cap. XI- Art. 887, 887bis, 887tris, 887quater, 887penta, 888, 890 y 893.



26	Cebolla	Kg	Deberán ser cebollas enteras, blancas, sin brotes, sanas, limpias y en perfecto estado de conservación. Debe ser fresca, es decir, de cosecha reciente, deberán estar sanas y limpias. Se entiende por sana la que está libre de enfermedades o de lesiones de origen físico, químico o biológico y, limpia, la que está libre de insectos, ácaros o cualquier sustancia extraña. Presentación x kg- peso x unidades de 150gr aproximadamente. Ajustado al C.A.A. CAp. XI - Art. 849.
27	Pan tipo francés	Kg	Deberá ser Pan tipo francés, obtenido por la cocción de una masa hecha con harina, agua potable y sal en cantidad suficiente, amasada en forma mecánica y fermentada por el agregado de masa agria y/o levaduras. Deberá responder a las siguientes características: miga porosa, elástica y homogénea, corteza de color uniforme amarillo- dorado, de olor y sabor agradables, y a todas las establecidas en el C.A.A., Cap. IX Art. 725 (Res. Conj. SPReI 1-E/2017 y SAV 1-E/2017, 9/1/2017) y Art. 726, 746 y 747
28	Pan tipo hamburguesa	Paquete x 4 unidades	Con la denominación de Pan de Viena o tipo hamburguesa, se entiende al producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua, sal, levadura de cerveza o de cereales, leche, azúcar y grasas comestibles. Antes de someter la masa fermentada a la cocción se recubrirá la parte superior con una suspensión acuosa de féculas o almidones. Presentará una corteza de color amarillo-dorado más o menos intenso y brillante. La miga liviana con poros pequeños y uniformemente distribuidos. Se presentará en paquetes bien cerrados, al vacío, conteniendo 4 unidades. Estarán blandos, en perfecto estado de conservación. (Art. 730).

29	Papa blanca	kg	Artículo 832 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013) "Con el nombre de papa o patata, se entiende el tubérculo del Solanum tuberosum L. sanos, prácticamente limpios, sin brotes y mantenidos en lugares frescos, secos, aireados y al abrigo de la luz solar directa
30	Zanahoria	kg	Artículo 820 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013) "Se entiende por Hortaliza fresca la de cosecha reciente y consumo inmediato en las condiciones habituales de expendio. Artículo 841 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013) "Con el nombre de zanahoria, se entiende a la raíz de Daucus carota L.
31	Morrón verde	unidad	Artículo 820 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013) "Se entiende por Hortaliza fresca la de cosecha reciente y consumo inmediato en las condiciones habituales de expendio.
32	Zapallo criollo	kg	Artículo 820 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013) "Se entiende por Hortaliza fresca la de cosecha reciente y consumo inmediato en las condiciones habituales de expendio.
33	Zapallito redondo	kg	Artículo 820 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013) "Se entiende por Hortaliza fresca la de cosecha reciente y consumo inmediato en las condiciones habituales de expendio.
34	Arvejas	Lata de 300 a 350 grs Aproximadamente	Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme; sin olores ni sabores extraños; de terneza y textura razonablemente uniformes. Este producto se rotulará: Arvejas verdes o Guisantes verdes y, a continuación, formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, su peso de 300 a 350 grs. Aproximadamente.
35	Carne especial vacuna corte picada especial	kg	Artículo 255 – (Resolución Conjunta SCS y SAByDR N° 30/2021) Con la designación de Carne triturada o picada, se entiende la carne apta para el consumo dividida finamente por procedimientos mecánicos y sin aditivo alguno. Debe prepararse en presencia del interesado, salvo aquellos casos en que por la naturaleza de los establecimientos o volumen de las operaciones sean autorizados expresamente por la autoridad competente. En este último caso, se expresará en el rotulado la previsión de consumir el producto dentro de las VEINTICUATRO HORAS (24 hs.) de abiertos sus envases, conservada a temperaturas de refrigeración.



36	Carne especial vacuna corte nalga especial	kg	Artículo 248 Se considera como Carne fresca, la proveniente del faenamiento de animales y oreada posteriormente, que no ha sufrido ninguna modificación esencial en sus características principales y presenta color, olor y consistencia característicos.
37	Lenteja	Lata x 400 grs	Se entiende por Lentejas secas remojadas en conserva, el producto preparado con las semillas secas previamente remojadas, de distintas variedades de cultivo, envasado con un medio de cobertura apropiado. El producto responderá a las siguientes condiciones: Las semillas a emplear deberán ser maduras, sanas, limpias y enteras. Las lentejas contenidas en un mismo envase serán de textura tierna, sin tendencia a deshacerse; de tamaño razonablemente uniforme; sin olores ni sabores extraños.
38	Choclo	Lata x 300 grs	Se entiende por Maíz dulce o Granos de choclo en conserva, tipo grano entero, al producto elaborado con los granos enteros. El producto responderá a las siguientes condiciones: a. Estará exento de olores y sabores extraños. b. Se admitirán hasta 0.5% de restos de marlo, estilos, cáscaras, granos descoloridos o manchados, así como de otras materias extrañas. c. Los granos serán de consistencia razonablemente tierna y ofrecerán cierto grado de resistencia a la masticación, sin llegar a resultar duros o correosos. d. El contenido de un mismo envase deberá presentar granos de la misma variedad y de coloración normal para el tipo respectivo. Este producto se rotulará: Maíz dulce o Granos de choclo y formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, se indicará el color del grano (blanco, amarillo o dorado) y el tipo de maíz (grano entero). Granos Blancos, amarillos o dorados, envasados con un medio líquido apropiado. El producto responderá a las siguientes condiciones: a. Estará exento de olores y sabores extraños. b. Se admitirán hasta 0.5% de restos de marlo, estilos, cáscaras, granos descoloridos o manchados, así como de otras materias extrañas. c. Los granos serán de consistencia razonablemente tierna y ofrecerán cierto grado de resistencia a la masticación, sin llegar a resultar duros o correosos. d. El contenido de un mismo envase deberá presentar granos de la misma variedad y de coloración normal para el tipo respectivo.
39	Fideos secos Variedad tirabuzón	Paquete x 500 grs.	Deberá ser fideo seco tipo tirabuzon presentación en paquetes transparentes de polietileno, perfectamente sellado, conteniendo 500 gr, ajustándose al C.A.A. Cap. IX, artículos 706, 707, 711,713 y 718.
40	Fideos secos tipo tallarin	Paquete x 500 grs.	Deberá ser fideo seco tipo tallarin presentación en paquetes transparentes de polietileno, perfectamente sellado, conteniendo 500 gr, ajustándose al C.A.A. Cap. IX, artículos 706, 707, 711,713 y 718.



41	Milanesas tipo pollo	kg	Artículo 354 tris - (Resolución Conjunta SAGyP y SCS N° 21/2023) "Se entiende por "Milanesa de ..." al producto consistente en una rebanada o un filete de carne que ha sido rebozado o empanado, debiendo completarse la denominación con la declaración de la especie de la que proviene la carne. Se entiende por "Carne de ... rebozada o empanada" al producto consistente en una pieza o trozo único de carne que ha sido rebozada o empanada, debiendo completarse la denominación con la declaración de la especie de la que proviene la carne.
42	Aves tipo pata muslo	kg	Artículo 247 (Resolución Conjunta SPReI y SAV N° 12- E/2017) Con la denominación genérica de carne, se entiende la parte comestible de los músculos de vacunos, bubalinos, porcinos, ovinos, caprinos, llamas, conejos domésticos, nutrias de criadero, pollos, pollas, gallos, gallinas, pavitos, pavitas, pavos, pavas, patos domésticos, gansos domésticos y codornices, declarados aptos para la alimentación humana por la inspección veterinaria oficial antes y después de la faena. La carne será limpia, sana. CAA Cap VI Art 248
43	Orégano	Paquete x 50 grs	Deberá ser orégano de hojas sanas, limpias y genuinas, libres de productos extraños y deberá responder a las especificaciones y características analíticas propias. Ajustado al C.A.A: Capítulo XVI, Art. 1201 - (Res.Conj. 92/2008 SPReI y 355/2008 SAGPyA).
44	Provenzal	X 50 grs.	Deberá ser mezcla de ajo y orégano, sanas, limpias y genuinas, libres de productos extraños y deberán expendirse indicando en el rótulo los componentes de la mezcla, y cada una deberá responder a las especificaciones y características analíticas propias. Ajustado al C.A.A: Capítulo XVI, Art. 1201 - (Res.Conj. 92/2008 SPReI y 355/2008 SAGPyA).
45	Manteca	Paquete x 200 grs	Artículo 540 - (Res 2012, 19.10.84) Artículo 549 - (Res 2012, 19.10.84) Artículo 596 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) "Con el nombre de Manteca se entiende el producto graso obtenido exclusivamente por el batido y amasado, con o sin modificación biológica, de la crema pasteurizada derivada exclusivamente de la leche, por procesos tecnológicamente adecuados. La materia grasa de la manteca deberá estar compuesta exclusivamente de grasa láctea. Cap VII Y VII DEL C.A.A
46	Queso tipo rallado	Paquete x 150 grs.	Artículo 640 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) "Con el nombre de Queso Rallado o Quesos Rallados, según corresponda, se entiende el producto obtenido por desmenuzado o rallado de la masa de una o hasta cuatro variedades de quesos de baja y/o mediana humedad aptos para el consumo humano. Cap. VII del CAA

MARIA DEL CARMEN SOSA
LIC. EN NUTRICION

M.P 035



PROVINCIA DE CATAMARCA

EX-2026-00297283- -CAT-SC#MHOP

CONTRATACION DIRECTA DPCBS N° 100-0022-CDI26

ANEXO III

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:

- **Domicilio Real:** _____
- **Domicilio Comercial:** _____
- **Domicilio electrónico:** _____

(Recordar que el mismo debe coincidir con el informado en la Plataforma del Sistema Comprar, caso contrario actualizar el mismo).

Firma del oferente:

Aclaración:

***IMPORTANTE: EL PRESENTE ANEXO (con datos y/o contenidos allí solicitados) DEBERÁ ADJUNTARSE DE MANERA DIGITAL RUBRICADA (FIRMA Y ACLARACIÓN) POR EL PROPIETARIO O REPRESENTANTE LEGAL DE LA FIRMA PROPONENTE.**



Gobierno de Catamarca
2026

**Hoja Adicional de Firmas
Pliego**

Número:

Referencia: BASES DE CONDICIONES PARTICULARES (Proceso 100-0022-CDI26)

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 23 pagina/s.