

**PROVINCIA DE CATAMARCA**  
**CONTRATACION DIRECTA N° 100-0170-CDI22**  
**COMPULSA ABREVIADA POR MONTO**  
**MODALIDAD: COMPRA DETERMINADA**  
**EX-2022-01747530- -CAT-DPCBS#MEC**  
**BASES DE CONTRATACION**  
**APROBADO POR: RESOL-2022-292-E-CAT-SCA#MEC**

**JURISDICCION LICITANTE:**

JURISDICCION: MINISTERIO DE ECONOMÍA

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

CUIT N° 30-71642193-3

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

DOMICILIO ESPECIAL ELECTRONICO U.L.: [contrataciones.scya@catamarca.gov.ar](mailto:contrataciones.scya@catamarca.gov.ar)

**UNIDAD SOLICITANTE 1**

JURISDICCION: MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL

UNIDAD SOLICITANTE: SECRETARÍA DE FAMILIA

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

CUIT S.A.F. N° 30-66810566-8

DOMICILIO FISICO S.A.F.: AV. VENEZUELA S/N°, C.A.P.E. PABELLÓN N° 25, SAN FERNANDO DEL VALLE DE CATAMARCA.

DOMICILIO ESPECIAL ELECTRONICO S.A.F.: [m.desarrollosocialydeporte@gmail.com](mailto:m.desarrollosocialydeporte@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.

**ARTÍCULO 2° OBJETO DE LA CONTRATACIÓN:** La presente Contratación Directa tiene por objeto la ADQUISICION DE ALIMENTOS PERECEDEROS PARA LAS INSTITUCIONES DE LA SECRETARIA DE FAMILIA DEL MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL, según el **ANEXO I** de Bases de la Contratación cargada al **N° PROCESO 100-0170-CDI22**, 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, artículo 98 de la Ley N°4938, se regirá bajo la modalidad “Compra Determinada”, conforme lo establecen los artículos 22° c) y 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 TRES MILLONES SEISCIENTOS DIECINUEVE MIL, SESENTA Y OCHO CON 00/100 (\$ 3.619.068,00).

**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 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 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 y Abastecimiento, 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.

**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 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 **(ANEXO IV)**.
- b) Declaración Jurada del oferente, de no encontrarse incurso de ninguna de las causales de inhabilidad ni suspendido en el Registro de Proveedores del Estado Provincial para contratar con la provincia **(ANEXO V)**.
- c) 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.
- d) CERTIFICADO DE HABILITACIÓN DEL LOCAL COMERCIAL expedida por Bromatología Municipal.
- e) CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN DEL RESPECTIVO LOCAL.
- f) CARNET SANITARIO del personal, en copia debidamente certificada por autoridad de Aplicación o Escribano Publico.
- g) CERTIFICADO DE TRANSPORTE ALIMENTICIO expedido por el Dpto. de Bromatología de la Provincia de Catamarca O HABILITACIÓN DE TRANSPORTE ALIMENTICIO según normas SENASA. Si el oferente no posee transporte propio, deberá presentar ACTA CONVENIO en la cual se encuentre establecido el periodo de prestación del servicio y los datos del vehículo a utilizar, adjuntando además su correspondiente Certificado de Transporte Alimenticio expedido por el Dpto. de Bromatología de la Provincia de Catamarca o Habilitación de Transporte Alimenticio según Normas SENASA, a los fines de verificar la vigencia de la referida habilitación y la titularidad del vehículo indicado en dicha Acta.

**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 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 9° MANTENIMIENTO DE LA OFERTA:** Los Oferentes están obligados a mantener sus ofertas por un plazo no inferior a **cuarenta y cinco (45) 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. El plazo se considerará prorrogado automáticamente por igual periodo, siempre que el oferente no manifieste lo contrario con una antelación de cinco (5) días corridos de producirse el vencimiento del plazo de mantenimiento de oferta, mediante nota.

**ARTÍCULO 10° FECHA Y HORA DE APERTURA:** La apertura de ofertas se efectuará por acto público a través del sistema **COMPR.AR** el día **23 de septiembre de 2022 a 10:00 horas**. 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 pasara inadvertida en el acto de Apertura de las propuestas, podrá surtir efecto durante el estudio de las mismas y hasta la adjudicación.

**ARTÍCULO 12° DURACION DEL CONTRATO - PLAZO DE ENTREGA:** La Duración del Contrato será de TRES (03) MESES a partir del perfeccionamiento de la Orden de Compra.

Se realizará la entrega de lo adjudicado en partes y cantidades detalladas por ítems e institución en el **Anexo III**, siendo **la primera entrega**, dentro de los **cinco (05) días hábiles** o el menor plazo ofertado y adjudicado, contados a partir del día hábil inmediato 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, se entiende que se ajusta al plazo máximo admitido en la presente Base 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 13° LUGAR Y FORMA DE ENTREGA:** La entrega de los bienes se efectuará en los domicilios y horarios detallados en el **Anexo III**, debiendo correr los gastos de fletes, acarreo, carga, descarga y seguro a cargo del adjudicatario. El producto a proveer deberá responder a las características solicitadas.

**ARTÍCULO 14° 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.secya@catamarca.gov.ar](mailto:contrataciones.secya@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 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 DE LOS BIENES.....	CINCO (05) PUNTOS
	<hr/>
	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 DE ENTREGA DE LOS BIENES:** A aquellas ofertas que propongan un plazo de entrega dentro de lo estipulado en el presente Pliego se asignará puntaje de acuerdo a la siguiente escala teniendo en cuenta el plazo de entrega fijado por cada oferente:

De uno (1) a tres (03) días hábiles	05 Puntos
De cuatro (04) a cinco (05) días hábiles	02 Puntos

**ARTÍCULO 17° GARANTIA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO:** El oferente adjudicado deberá integrar la Garantía de Cumplimiento del Contrato a favor de la SECRETARIA DE COMPRAS Y ABASTECIMIENTO, ello corresponderá solamente cuando el oferente resulte adjudicado por un importe igual o mayor a PESOS CUATRO MILLONES NOVECIENTOS VEINTICINCO MIL CON 33/100 (\$ 4.925.000,00). 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) DIAS HABILES, contados a partir de la recepción de la Orden de Compra. Asimismo, deberán cumplir con el sellado provincial, si correspondiere. 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 constituirla 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° 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 facturará de manera mensual una vez cumplidas las entregas correspondientes a un mes adjuntando la certificación definitiva de la entrega de bienes de ese mes y se realizará el pago correspondiente dentro de los TREINTA (30) días, contados a partir de la recepción parcial de los bienes consignados en la respectiva Orden de Compra, previa presentación de la factura debidamente confeccionada y conformada. 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.

**ARTÍCULO 20° 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**

**CONTRATACION DIRECTA N° 100-0170-CDI22**

**COMPULSA ABREVIADA POR MONTO**

**MODALIDAD: COMPRA DETERMINADA**

**EX-2022-01747530- -CAT-DPCBS#MEC**

**ANEXO I**

**CUADRO DE CANTIDADES SOLICITADAS**

ITEM	DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES TENICAS PARTICULARES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	FRUTAS; VARIEDAD: BANANA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	BANANA - PESO APROXIMADO 200 GRS POR CADA BANANA	KG	420
2	CREMAS; CONTENIDO: 200 CM3, TIPO: LARGA VIDA, ENVASE: CAJA CARTON, PRESENTACION: 200 CM3	CREMAS; CONTENIDO: 200 CM3, TIPO: LARGA VIDA, ENVASE: CAJA CARTON, PRESENTACION: 200 CM3	UNIDAD	108
3	FRUTAS; ESTADO: NATURAL, VARIEDAD: DURAZNO, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR GR	DURAZNO AMARILLO, PESO APROXIMADO 150 GRS POR CADA DURAZNO	KG	228
4	FIAMBRES; TIPO: JAMON COCIDO, PRESENTACION: ENVASE X 3 Kg	FIAMBRES; TIPO: JAMON COCIDO, PRESENTACION: ENVASE X 3 Kg	UNIDAD	120
5	FRUTAS; VARIEDAD: MANZANA RED DELICIOSA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	MANZANA - PESO APROXIMADO POR MANZANA 200 GRS	KG	552
6	MANTECAS; TIPO: COMUN, CONSISTENCIA: EN PAN, SAL: CON, PESO: 500 GR		UNIDAD	156
7	TAPAS P/TARTAS; TIPO: REDONDA, MASA: CASERA, PRESENTACION: BOLSA	2 UNIDADES POR BOLSA, CON SEPARADOR	UNIDAD	444
8	FRUTAS; ESTADO: NATURAL, VARIEDAD: NARANJA ESPECIAL, PRESENTACION: A GRANEL, PESO: SIN VALOR	NARANJA CRIOLLA PARA JUGO - PESO APROXIMADO POR NARANJA 200 GRS	KG	300
9	FRUTAS; VARIEDAD: PERA AMARILLA, PRESENTACION: GRANEL, ESTADO: NATURAL, PESO: SIN VALOR	PERA AMARILLA PESO 150 GRS APROXIMADO X PERA	KG	456
10	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	LA PRESENTACION DEBERA SER EN HORMA DE 4 KG	UNIDAD	132
11	QUESOS; TIPO: SARDO, PRESENTACION: HORMA, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ENVASE: SIN, CERTIFICADO FORESTAL (GFS): SIN, LIBRE DE GLUTEN: A DEFINIR	QUESO SARDO, PRESENTACION EN HORMA DE 3 KG. APROXIMADAMENTE - LIBRE DE GLUTEN: NO	HORMA	84
12	QUESOS; TIPO: TYBO, PRESENTACION: HORMA, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ENVASE: PLASTICO, CERTIFICADO FORESTAL (GFS): SIN, LIBRE DE GLUTEN: NO	QUESOS TYBO, PRESENTACION EN HORMA DE 3 KG. APROXIMADAMENTE - LIBRE DE GLUTEN: NO	HORMA	60
13	PASTAS FRESCAS; VARIEDAD: RAVIOL, RELLENO: VERDURA Y POLLO, PRESENTACION: ENVASE X 500 GR		UNIDAD	336
14	SALCHICHAS; UNIDADES X PAQUETE: 6, TIPO: SIN VALOR, PRESENTACION: 6	SALCHICHAS COCIDAS SIN PIEL - UNIDADES X PAQUETE DE 6	PAQUETE	216

15	FRUTAS; VARIEDAD: LIMON, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR		KG	24
16	FRUTAS; VARIEDAD: PALTA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR		KG	36
17	PANES; PRESENTACION: UNIDAD, TIPO: PEBETE	PAN TIPO PEBETE DE 60 GRS. APROXIMADAMENTE CADA PEBETE	KG	24
18	PANES; TIPO: FRANCES, PRESENTACION: ENVASE X 1 Kg	PANES; TIPO: FRANCES, PRESENTACION: ENVASE X 1 Kg	KG	1848
19	PANES; TIPO: GALLETA C/GRASA, PRESENTACION: GRANEL	PANES; TIPO: GALLETA C/GRASA, PRESENTACION: GRANEL	KG	1848
20	QUESOS; TIPO: UNTABLE, PRESENTACION: ENVASE X 400 GR, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ENVASE: PLASTICO 6 (PS), CERTIFICADO FORESTAL (GFS): SIN	QUESO UNTABLE CLASICO EN ENVASE X 400 GRS	UNIDAD	60



**PROVINCIA DE CATAMARCA**

**CONTRATACION DIRECTA Nº 100-0170-CDI22**

**COMPULSA ABREVIADA POR MONTO**

**MODALIDAD: COMPRA DETERMINADA**

**EX-2022-01747530- -CAT-DPCBS#MEC**

**ANEXO II**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GENERALES**

**CRITERIOS GENERALES DE EVALUACION TECNICA NUTRICIONAL**

**Teniendo Presente la Reglamentación del Código Alimentario Argentino**

**Consideraciones Generales:**

- Todos los productos deberán presentar en el envase, el rotulo 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 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.
  - Preparación e instrucciones de uso del alimento, cuando corresponda.
- La mercadería será correctamente transportada en vehículos aptos (autorizados por SENASA), con la temperatura adecuada, sin romper la cadena de frio. A su vez, el control de todo lo que se menciona en este documento, se llevara a cabo al momento de la descarga de la mercadería en el lugar de destino, pudiendo solicitar al proveedor el cambio de la misma cuando no cumpla con los criterios que se mencionan. No se aceptará mercadería que este en malas condiciones, en estado de putrefacción, aquella que tenga color, olor y características impropias al producto.
- Se controlará, en los casos que corresponda, la fecha de vencimiento, de acuerdo a cada tipo de producto, considerando que la misma tenga un lapso de aptitud lo suficientemente amplio.

ÍTEM DE REFERENCIA	ALIMENTO	UNIDAD	CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN NUTRICIONAL
	Quesos		Se entiende por Queso el producto fresco o madurado que se obtiene por separación parcial del suero de la leche o leche reconstituida

			<p>(entera, parcial o totalmente descremada), o de sueros lácteos, coagulados por la acción física, del cuajo, de enzimas específicas, de bacterias específicas, de ácidos orgánicos, solos o combinados, todos de calidad apta para uso alimentario. Deberán responder a las siguientes exigencias: no deberá contener sustancias extrañas de cualquier naturaleza, dependiendo de la variedad de queso de la que se trate, presentarán envases o envolturas bromatológicamente aptos de conformidad con el Código Alimentario Argentino, o recubrimientos en su corteza adheridos o no a la misma.</p> <p>Queda prohibido para consumo humano la comercialización de quesos: a) Que se encuentren alterados o modificados en sus caracteres. b) Los que presenten deficiencias en la corteza o en la pasta que involucren un riesgo sanitario. c) Los que contengan sustancias extrañas de cualquier naturaleza. d) Los que se encuentren atacados por mohos (exceptuando los que específicamente deben contener un tipo determinado). e) Los invadidos por larvas de insectos o atacados por ácaros o roedores.</p> <p>Se presentarán por piezas/hormas o potes según corresponda. Todo ajustado al <b>C.A.A., Cap. VIII “ALIMENTOS LÁCTEOS”, Art. 605, 610, 611.</b></p>
	<b>Queso cremoso (ítem10)</b>	Pieza	Con la denominación de <u>Queso Cremoso</u> , se entiende el producto 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. Este producto se rotulará: "Queso Cremoso, y deberá tener el rotulado oficial libre de gluten “Sin T.A.C.C.” <b>(Art. 621 y 622).</b>
	<b>Queso sardo (ítem 12)</b>	Pieza	Con la denominación de <u>Queso Sardo</u> , se entienden los quesos de baja humedad, madurados, elaborados con leche entera o parcialmente descremada. Deberán cumplir con las siguientes exigencias: a. Masa: cocida, moldeada, prensada, salada y madurada. b. Pasta: compacta, consistente, fractura quebradiza y granulada; sabor y aroma característicos, picante por el cuajo y/o enzimas utilizadas; aroma agradable, bien desarrollado; color blancoamarillento. c. Corteza: lisa, sana, consistente y bien formada. Este producto se denominará: "Queso Sardo". <b>(Art. 637).</b>
	<b>Queso Tybo</b>	Pieza	Con el nombre de <u>Queso Tybo</u> se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción

	(Ítem 12)		de bacterias lácticas específicas. Es un queso de mediana humedad y semigraso, de consistencia semidura, elástica, textura compacta, lisa, no granulosa, color blanco amarillento uniforme, sabor y olor característico. No deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza. <b>(Art. 633).</b>
	<b>Queso crema/utable (Ítem 20)</b>	Pote por 400 gr.	El <u>Queso crema o queso utable</u> se entiende el producto elaborado con leche entera, parcial o totalmente descremada, coagulada por acidificación láctica complementada o no por cuajo y/o enzimas específicas. Será un queso de consistencia blanda, utable, de color y olor característico, de sabor lácteo suave. Se presentará en potes plásticos correctamente sellados con lámina de aluminio resistente y encima, una tapaplástica en perfecto estado de conservación, sin presentar roturas, ni presencia de gases, conteniendo 400 gr. <b>(Art. 613 y620).</b>

	<b>Frutas</b>		Se entiende por Fruta fresca a la que, habiendo alcanzado su madurez fisiológica, de acuerdo al Art. 887 bis, presenta las características organolépticas adecuadas para su consumo al estado natural. Se hace extensiva esta denominación a las que reuniendo las condiciones citadas se han preservado en cámaras frigoríficas. Deberá ser fruta sana, es decir, que no presenta enfermedades de origen biológico o lesión de cualquier origen que afecte su apariencia y/o conservación.  Además, debe ser y estar limpia: en buen estado de higiene, libre de tierra o de cualquiera otra sustancia extraña adherida a la superficie. En ningún caso podrá presentarse fruta “de descarte” (la que presenta defectos de forma, tamaño, color, estado de madurez, lesiones, manchas, plagas y/o enfermedades, etc.).  Se presentarán de a kilogramos. Ajustado al <b>C.A.A., Cap. XI: “ALIMENTOS VEGETALES”, Art. 887, 887bis, 887tris, 887quater, 887penta, 888, 890 y 893.</b>
	<b>Banana (Ítem 1)</b>	Kilogramo	En el caso de las Bananas serán de tamaño mediano, color amarillo uniforme en su cáscara, respondiendo a todas las exigencias antes mencionadas. Se presentarán en contenedores aptos y en buenas condiciones.
	<b>Durazno (Ítem 3)</b>	Kilogramo	El durazno estará en perfecto estado de conservación, con su cáscara limpia y de color característico. Maduros y de sabor agradables.
	<b>Manzana roja (Ítem 5)</b>	Kilogramo	En el caso de las Manzanas serán de tamaño mediano, color rojo en su cáscara (“Red Elegida”), respondiendo a todas las exigencias antes mencionadas. Se presentarán en contenedores aptos y en buenas condiciones.

	<b>Naranja (Ítem 8)</b>	Kilogramo	En el caso de las Naranjas serán de “ombligo” de tamaño mediano, 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. Se presentarán en contenedores aptos y en buenas condiciones.
--	-------------------------	-----------	---

	<b>Pera (Ítem 9)</b>	Kilogramo	En el caso de las Peras, serán de tamaño mediano, color uniforme en su cáscara, respondiendo a todas las exigencias antes mencionadas. Se presentarán en contenedores aptos y en buenas condiciones, sin estar demasiadas maduras, ni presentar partes de avanzada madurez en su superficie.
	<b>Limón (Ítem 15)</b>	Kilogramo	Serán limones medianos, de color amarillo brillante en su cáscara, jugosos, sin presentar partes putrefactas, en buen estado de conservación.
	<b>Palta (Ítem 16)</b>	Kilogramo	Será palta de cáscara negra, pequeña, redondeada, de tamaño uniforme, en perfecto estado de conservación y de maduración. No se recibirán paltas demasiado maduras, ni con partes putrefactas.
4	<b>Jamón</b>	Pieza/Horma	Se entiende por Jamón cocido, una salazón preparada con pernil de cerdo, con o sin hueso y sometido a la cocción en agua salada con o sin condimentos autorizados. Tendrá un color característico, con presencia de las betas propias de la carne en su interior, magro, de sabor agradable, no rancio ni con malos olores. Correctamente envasado. Se presentará en pieza/horma entera. Ajustado al <b>C.A.A.</b> <b>Cap. VI “ALIMENTOS CÁRNEOS Y AFINES”, Art. 294.</b>
2	<b>Crema de leche</b>	Caja por 200 ml.	Con el nombre de crema de leche se entiende el producto lácteo relativamente rico en grasa separada de la leche por procedimientos tecnológicamente adecuados, que adopta la forma de una emulsión de grasa en agua. Características sensoriales: Color: Blanco o levemente amarillento. Sabor y olor: Característicos, suaves, no rancios, ni ácidos y sin olores o sabores extraños. Se presentará en envase tetrabrick conteniendo 200 ml., en perfecto estado de conservación, sin presencia de gases en su interior. Ajustado al <b>C.A.A., Cap. VIII “ALIMENTOS LÁCTEOS”, Art. 585.</b>
6	<b>Manteca</b>	Envase por 500 gr.	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. Características sensoriales: Aspecto: Consistencia sólida, de textura lisa y uniforme, untuosa, con distribución uniforme de agua. Color: Blanco amarillento sin manchas, vetas o puntos de otra coloración. Sabor y olor: De sabor suave, característico, aroma delicado, sin olor

			ni sabor extraño. Se presentará en envases adecuados para su conservación, de aluminio, bien cerrada, sin presencia de roturas, en buen estado de conservación, con una temperatura adecuada que le permita estar aún sólida y no blanda tipo pomada, conteniendo 500 gr. Ajustado al <b>C.A.A., Cap. VIII “ALIMENTOS LÁCTEOS”, Art. 596.</b>
--	--	--	--

	<b>Pan</b>		Con la denominación genérica de Pan, se entiende el producto obtenido por la cocción en hornos y a temperatura conveniente de una masa fermentada o no, hecha con harina y agua potable, con o sin el agregado de levadura, con o sin la adición de sal con o sin la adición de otras sustancias permitidas para esta clase de productos alimenticios.  Ajustado al <b>C.A.A., Cap. IX “ALIMENTOS FARINÁCEOS-CEREALES, HARINA Y DERIVADOS”, Art. 725.</b>
	<b>Pan francés (Ítem 18)</b>	X 1 Kilogramo	Con la denominación de Pan francés, se entiende el producto 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. Debe responder a las siguientes características: miga porosa, elástica y homogénea, corteza de color uniforme amarillo-dorado. Ser de olor y sabor agradables. <b>(Art. 726).</b>
	<b>Pan tipo pebete (Ítem17)</b>	Unidades	Con la denominación de Pan de Viena o tipo pebete, 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 6 o 12 unidades. Estarán bandos, en perfecto estado de conservación. <b>(Art. 730).</b>
	<b>Pan con grasa (Ítem 19)</b>	Kilogramo	Con la denominación de Pan con grasa, se entiende el producto elaborado de la misma forma antes mencionada, agregando al amasijo no Menos De 4% de grasa comestible. <b>(Art. 731).</b>
13	<b>Pastas frescas tipo Ravioles</b>	Paquete por 500 gr.	Con la denominación genérica de Pastas frescas rellenas a las elaboradas con rellenos preparados a base de ingredientes alimenticios de uso permitido, en este caso, verduras y carne de pollo. Serán del tipo Ravioles. Deberán mantenerse refrigeradas y expendirse dentro de las 48 horas. Se presentarán en envases conteniendo 500 gr., frescas, en perfecto estado de conservación, sin presencia de moho u hongos en la superficie de la pasta, con olor y color característico, sin presencia de gases en el interior del paquete.
			Ajustado al <b>C.A.A., Cap. IX “ALIMENTOS FARINÁCEOS-CEREALES, HARINA Y DERIVADOS”, Art. 720 y 720 bis.</b>

7	Masa para tarta	Paquete por 2 unidades	Con la denominación de Masa o Tapa para pascualina o tarta, se entiende el producto no fermentado obtenido por el empaste y amasado mecánico de harina, agua potable con o sin sal, con o sin grasas comestibles, manteca y/o margarina, fraccionadas generalmente en forma circular. Estos productos deberán expendirse en envases cerrados en cuyo rótulo se consignarán con caracteres bien visibles la denominación del producto, las fechas de vencimiento (día, mes y año) para el consumo. Se presentarán en envases conteniendo 2 unidades de tapas, en perfecto estado de conservación, frescas, sin presencia de mohos u hongos en su superficie. Ajustado al <b>C.A.A., Cap. IX “ALIMENTOS FARINÁCEOS- CEREALES, HARINA Y DERIVADOS”, Art. 722.</b>
14	Salchichas	Paquete por 6 unidades	Con el nombre de Salchicha tipo Viena, se entiende al embutido cocido, elaborado sobre la base de carne de cerdo o carne de cerdo y vacuno, con el agregado de tocino, sal y especias, escaldadas y luego ahumadas hasta obtención de color moreno claro superficial. Se presentarán en paquetes conteniendo 6 unidades, en correcto estado de conservación, correctamente adherido el envase al producto (al vacío), no presentando oxígeno o gases en su interior. Tendrán un color rosa característico y uniforme, y sabor y olor característicos del producto. Será un producto fresco, no congelado. Ajustado al C.A.A. Cap. VI “ALIMENTOS CÁRNEOS Y AFINES”, Art. 349.

**PROVINCIA DE CATAMARCA**  
**CONTRATACION DIRECTA N° 100-0170-CDI22**  
**COMPULSA ABREVIADA POR MONTO**  
**MODALIDAD: COMPRA DETERMINADA**  
**EX-2022-01747530- -CAT-DPCBS#MEC**

**ANEXO III**

**LUGAR DE ENTREGA Y CANTIDAD POR INSTITUCION**

Ítem	DESCRIPCION	CANTIDAD POR INSTITUCION								CANTIDAD				OBSERVACIONES
		CDI CASA CUNA	CENTRO DE CONTENCION HUAINA HUASI	CENTRO DE CONTENCION SIPAS HUASI	RESIDENCIA DE ADULTOS MAYORES	DIR. DEL NIÑO EN CONFLICTO CON LA LEY PENAL	CENTRO JUVENIL SANTA ROSA	HOGAR DE ANCIANOS DE BELEN	HOGAR DE ANCIANOS DE TINOGASTA	Por día	Por semana	Por mes	Total, por Trimestre	
1	FRUTAS; VARIEDAD: BANANA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	3	3	7	15	0	1	4	2	0	35	140	420	*SE REALIZA LA ENTREGA DE 35 KG POR SEMANA (DISTRIBUIDOS SEGÚN DETALLE PARA CADA INSTITUCION) LO QUE HACE UNA SUMA DE 140 KG MENSUALES QUE REPRESENTA UN TOTAL DE 420 KG TRIMESTRALES
2	CREMAS; CONTENIDO: 200 CM3, TIPO: LARGA VIDA, ENVASE: CAJA CARTON, PRESENTACION: 200 CM3	0	5	2	2	0	0	0	0	0	9	36	108	*SE REALIZA LA ENTREGA DE 9 UNIDADES POR SEMANA (DISTRIBUIDOS SEGÚN DETALLE PARA CADA INSTITUCION) LO QUE HACE UNA SUMA DE 36 UNIDADES MENSUALES QUE REPRESENTA UN TOTAL DE 108 UNIDADES TRIMESTRALES
3	FRUTAS; ESTADO: NATURAL, VARIEDAD: DURAZNO, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR GR	0	0	5	10	0	0	2	2	0	19	76	228	*SE REALIZA LA ENTREGA DE 19 KG POR SEMANA ( DISTRIBUIDOS SEGÚN DETALLE PARA CADA INSTITUCION) LO QUE HACE UNA SUMA DE 76 KG MENSUALES QUE REPRESENTA UN TOTAL DE 228 KG TRIMESTRALES
4	FIAMBRES; TIPO: JAMON COCIDO, PRESENTACION: ENVASE X 3 Kg	2	2	2	2	0	0	1	1	0	10	40	120	*SE REALIZA LA ENTREGA DE 10 UNIDADES POR SEMANA ( DISTRIBUIDOS SEGÚN DETALLE PARA CADA INSTITUCION) LO QUE HACE UNA SUMA DE 40 UNIDADES MENSUALES QUE REPRESENTA UN TOTAL DE 120 UNIDADES TRIMESTRALES

5	FRUTAS; VARIEDAD: MANZANA RED DELICIOSA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	4	7	7	16	0	2	5	5	0	46	184	552	*SE REALIZA LA ENTREGA DE 46 KG POR SEMANA ( DISTRIBUIDOS SEGÚN DETALLE PARA CADA INSTITUCION) LO QUE HACE UNA SUMA DE 184 KG MENSUALES QUE REPRESENTA UN TOTAL DE 552 KG TRIMESTRALES
6	MANTECAS; TIPO: COMUN, CONSISTENCIA: EN PAN, SAL: CON, PESO: 500 GR	0	6	3	3	0	1	0	0	0	13	52	156	*SE REALIZA LA ENTREGA DE 13 UNIDADES POR SEMANA ( DISTRIBUIDOS SEGÚN DETALLE PARA CADA INSTITUCION) LO QUE HACE UNA SUMA DE 52 UNIDADES MENSUALES QUE REPRESENTA UN TOTAL DE 156 UNIDADES TRIMESTRALES
7	TAPAS P/TARTAS; TIPO: REDONDA, MASA: CASERA, PRESENTACION: BOLSA	4	6	7	16	0	0	4	0	0	37	148	444	*SE REALIZA LA ENTREGA DE 37 UNIDADES POR SEMANA ( DISTRIBUIDOS SEGÚN DETALLE PARA CADA INSTITUCION) LO QUE HACE UNA SUMA DE 148 UNIDADES MENSUALES QUE REPRESENTA UN TOTAL DE 444 UNIDADES TRIMESTRALES
8	FRUTAS; ESTADO: NATURAL, VARIEDAD: NARANJA ESPECIAL, PRESENTACION: A GRANEL, PESO: SIN VALOR	4	6	8	0	0	2	2	3	0	25	100	300	*SE REALIZA LA ENTREGA DE 25 KG POR SEMANA ( DISTRIBUIDOS SEGÚN DETALLE PARA CADA INSTITUCION) LO QUE HACE UNA SUMA DE 100 KG MENSUALES QUE REPRESENTA UN TOTAL DE 300 KG TRIMESTRALES
9	FRUTAS; VARIEDAD: PERA AMARILLA, PRESENTACION: GRANEL, ESTADO: NATURAL, PESO: SIN VALOR	3	6	6	15	0	1	5	2	0	38	152	456	*SE REALIZA LA ENTREGA DE 38 KG POR SEMANA ( DISTRIBUIDOS SEGÚN DETALLE PARA CADA INSTITUCION) LO QUE HACE UNA SUMA DE 152 KG MENSUALES QUE REPRESENTA UN TOTAL DE 456 KG TRIMESTRALES
10	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	2	2	2	2	0	1	1	1	0	11	44	132	*SE REALIZA LA ENTREGA DE 11 HORMAS POR SEMANA (DISTRIBUIDOS SEGÚN DETALLE PARA CADA INSTITUCION) LO QUE HACE UNA SUMA DE 44 HORMAS MENSUALES QUE REPRESENTA UN TOTAL DE 132 HORMAS TRIMESTRALES
11	QUESOS; TIPO: SARDO, PRESENTACION: HORMA, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ENVASE: SIN, CERTIFICADO FORESTAL (GFS): SIN, LIBRE DE GLUTEN: A DEFINIR	1	1	1	1	0	1	1	1	0	7	28	84	*SE REALIZA LA ENTREGA DE 7 HORMAS POR SEMANA ( DISTRIBUIDOS SEGÚN DETALLE PARA CADA INSTITUCION) LO QUE HACE UNA SUMA DE 28 HORMAS MENSUALES QUE REPRESENTA UN TOTAL DE 84 HORMAS TRIMESTRALES



12	QUESOS; TIPO: TYBO, PRESENTACION: HORMA, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ENVASE: PLASTICO, CERTIFICADO FORESTAL (GFS): SIN, LIBRE DE GLUTEN: NO	1	1	1	1	0	0	1	0	0	5	20	60	*SE REALIZA LA ENTREGA DE 5 HORMAS POR SEMANA ( DISTRIBUIDOS SEGÚN DETALLE PARA CADA INSTITUCION) LO QUE HACE UNA SUMA DE 20 HORMAS MENSUALES QUE REPRESENTA UN TOTAL DE 60 HORMAS TRIMESTRALES
13	PASTAS FRESCAS; VARIEDAD: RAVIOL, RELLENO: VERDURA Y POLLO, PRESENTACION: ENVASE X 500 GR	2	5	5	12	0	0	4	0	0	28	112	336	*SE REALIZA LA ENTREGA DE 28 UNIDADES POR SEMANA ( DISTRIBUIDOS SEGÚN DETALLE PARA CADA INSTITUCION) LO QUE HACE UNA SUMA DE 112 UNIDADES MENSUALES QUE REPRESENTA UN TOTAL DE 336 UNIDADES TRIMESTRALES
14	SALCHICHAS; UNIDADES X PAQUETE: 6, TIPO: SIN VALOR, PRESENTACION: 6	3	6	6	0	0	3	0	0	0	18	72	216	*SE REALIZA LA ENTREGA DE 18 PAQUETES POR SEMANA ( DISTRIBUIDOS SEGÚN DETALLE PARA CADA INSTITUCION) LO QUE HACE UNA SUMA DE 72 PAQUETES MENSUALES QUE REPRESENTA UN TOTAL DE 216 PAQUETES TRIMESTRALES
15	FRUTAS; VARIEDAD: LIMON, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	8	24	*SE REALIZA LA ENTREGA DE 2 KG POR SEMANA ( DISTRIBUIDOS SEGÚN DETALLE PARA CADA INSTITUCION) LO QUE HACE UNA SUMA DE 8 KG MENSUALES QUE REPRESENTA UN TOTAL DE 24 KG TRIMESTRALES
16	FRUTAS; VARIEDAD: PALTA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	0	0	0	0	0	0	0	3	0	3	12	36	*SE REALIZA LA ENTREGA DE 3 KG POR SEMANA ( DISTRIBUIDOS SEGÚN DETALLE PARA CADA INSTITUCION) LO QUE HACE UNA SUMA DE 12 KG MENSUALES QUE REPRESENTA UN TOTAL DE 36 KG TRIMESTRALES
17	PANES; PRESENTACION: UNIDAD, TIPO: PEBETE	0	0	0	0	0	0	2	0	0	2	8	24	*SE REALIZA LA ENTREGA DE 2 KG POR SEMANA ( DISTRIBUIDOS SEGÚN DETALLE PARA CADA INSTITUCION) LO QUE HACE UNA SUMA DE 8 KG MENSUALES QUE REPRESENTA UN TOTAL DE 24 KG TRIMESTRALES
18	PANES; TIPO: FRANCES, PRESENTACION: ENVASE X 1 Kg	2	3	3	9	1	0	2	2	22	154	616	1848	*SE REALIZA LA ENTREGA DE 22 KG POR DIA EN EL HORARIO DE 07:30 HS A 10:00 HS (DISTRIBUIDOS SEGÚN DETALLE PARA CADA COMEDOR) RESULTANDO 154 KG POR SEMANA LO QUE HACE UNA SUMA DE 616 KG MENSUALES QUE REPRESENTA UN TOTAL DE 1.848 KG TRIMESTRALES
19	PANES; TIPO: GALLETA C/GRASA, PRESENTACION: GRANEL	2	3	3	9	1	0	2	2	22	154	616	1848	*SE REALIZA LA ENTREGA DE 22 KG POR DIA EN EL HORARIO DE 07:30 HS A 10:00 HS ( DISTRIBUIDOS SEGÚN DETALLE PARA CADA COMEDOR) RESULTANDO 154 KG POR SEMANA LO QUE HACE UNA SUMA DE 616 KG MENSUALES QUE REPRESENTA UN TOTAL DE 1.848 KG TRIMESTRALES

20	QUESOS; TIPO: UNTABLE, PRESENTACION: ENVASE X 400 GR, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ENVASE: PLASTICO 6 (PS), CERTIFICADO FORESTAL (GFS): SIN	0	0	0	0	0	0	0	5	0	5	20	60	*SE REALIZA LA ENTREGA DE 5 UNIDADES POR SEMANA ( DISTRIBUIDOS SEGÚN DETALLE PARA CADA INSTITUCION) LO QUE HACE UNA SUMA DE 20 UNIDADES MENSUALES QUE REPRESENTA UN TOTAL DE 60 UNIDADES TRIMESTRALES
----	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	---

**Domicilios de entregas (por Institución):**

<b><u>DETALLE DE INSTITUCIONES:</u></b>	<b><u>DIRECCIONES CORRESPONDIENTES:</u></b>
CDI CASA CUNA	CASEROS N° 1050
CENTRO DE CONTENCION HUAINA HUASI	PASAJE HERNANDO DE PEDRAZA S/N°
CENTRO DE CONTENCION SIPAS HUASI	PASAJE LOS AGUEROS S/N° - VILLA PARQUE CHACABUCO
RESIDENCIA DE ADULTOS MAYORES	AVENIDA BELGRANO N° 750
DIR. DEL NIÑO EN CONFLICTO CON LA LEY PENAL	AVENIDA ALEM N° 908
CENTRO JUVENIL SANTA ROSA	MANUEL DE ZALAZAR S/N° SANTA ROSA, VALLE VIEJO.
HOGAR DE ANCIANOS DE BELEN	11 DE SEPTIEMBRE S/N - BELEN
HOGAR DE ANCIANOS DE TINOGASTA	PRESIDENTE PERON ESQUINA RUCHELLY - TINOGASTA

**PROVINCIA DE CATAMARCA**  
**CONTRATACION DIRECTA Nº 100-0170-CDI22**  
**COMPULSA ABREVIADA POR MONTO**  
**MODALIDAD: COMPRA DETERMINA**  
**EX-2022-01747530- -CAT-DPCBS#MEC**

**ANEXO IV**  
**DECLARACIÓN JURADA DE DOMICILIO Y FUERO**

SAN FERNANDO DEL VALLE DE CATAMARCA, .....

Por la presente, 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 Especial\_\_\_\_\_
- (en San Fernando del Valle de Catamarca)

Firma del oferente: .....

Aclaración: .....

**ANEXO V**  
**DECLARACIÓN JURADA DE INEXISTENCIA DE CAUSALES DE**  
**INHIBICIÓN**

[illegible]

- Aclaración:.....



Gobierno de Catamarca  
2022

**Hoja Adicional de Firmas  
Pliego**

**Número:**

**Referencia:** Bases de la Contratacion

---

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 20 pagina/s.