

PROVINCIA DE CATAMARCA

CONTRATACION DIRECTA Nº 20/2022 S.C.A.

COMPULSA ABREVIADA POR MONTO

MODALIDAD: COMPRA DETERMINADA

EX-2022-01578899- -CAT-DPCBS#MEC

BASES DE CONTRATACION

APROBADO POR: RESOL-2022-259-E-CAT-SCA#MEC

JURISDICCIÓN CONTRATANTE:

JURISDICCIÓN: MINISTERIO DE ECONOMÍA.

UNIDAD CONTRATANTE: SECRETARIA DE COMPRAS Y ABASTECIMIENTO.

DOMICILIO REAL: Avda. República de Venezuela S/Nº- Centro Administrativo del Poder Ejecutivo (CAPE)- Pabellón 21 – San Fernando del Valle de Catamarca (C.P. 4700)

CUIT N°: 30-71642193-3

DOMICILIO ESPECIAL ELECTRÓNICO: contrataciones.secya@catamarca.gov.ar;compras.secya@catamarca.gov.ar

JURISDICCIÓN SOLICITANTE:

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 Pabellón N° 25 – CAPE

DOMICILIO ESPECIAL ELECTRONICO S.A.F.: m.desarrollosocialydeporte@gmail.com

ARTÍCULO 1º ENCUADRE LEGAL: La presente Contratación se regirá por, las disposiciones de la Ley Nº 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 Nº 1127/2020 y sus modificatorios, Ley Nº 5038 “Compre y Conrate Preferentemente Catamarqueño” y sus Decretos Reglamentarios Nº 1122/01 y Nº 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 2º - OBJETO DEL LLAMADO: La presente Contratación tiene como objeto la ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PEREcederos QUE SERÁN DESTINADOS A ASISTIR A LAS INSTITUCIONES QUE ALBERGAN POBLACIÓN DE NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y ADULTOS MAYORES QUE DEPENDEn DE LA SECRETARÍA DE FAMILIA DEL MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL, según **Anexo I y II** que forman parte integrante de las presentes Bases de la Contratación.

ARTÍCULO 3º - PRESUPUESTO OFICIAL: El Presupuesto Oficial de la presente Contratación, asciende a la suma de: **PESOS SIETE MILLONES TREINTA Y DOS CON 00/100 (\$7.000.032,00).**

ARTÍCULO 4º - MODALIDAD DE LA CONTRATACIÓN: El PROCEDIMIENTO DE CONTRATACION seleccionado es CONTRATACIÓN DIRECTA, de conformidad con lo establecido en Artículo 31º inciso a) Punto 4 y Artículo 32º del Reglamento Parcial N°2 Decreto Acuerdo N°1127/2020 y sus modificatorias. Se regirá por lo establecido en cuarto párrafo de Artículo 150 del Anexo I –Reglamento Parcial N°2 de la Ley 4938– Decreto Acuerdo N°1127/2020 y sus modificatorios. La modalidad de la contratación para la presente Contratación Directa será la de Compra Determinada, conforme lo

establecen los artículos 22º c) y 25º del Anexo I -Reglamento Parcial Nº2 de la Ley 4938- del Decreto Acuerdo N°1127/20 y sus modificatorias.

ARTÍCULO 5º 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 6º FECHA Y HORA DE APERTURA: La apertura de ofertas se efectuará por acto público el día **31 de agosto de 2022 a 10:00 horas**. en la Dirección Provincial de Contratación de Bienes y Servicio – Secretaría de Compras y Abastecimiento.

ARTÍCULO 7º RECEPCIÓN Y CONTENIDO DE LAS OFERTAS: Las ofertas deberán ser presentadas hasta el día **31 de agosto de 2022 a 10:00 horas** en la casilla de correo electrónico de la UNIDAD CONTRATANTE: contrataciones.secyta@catamarca.gov.ar, con el siguiente ASUNTO: **RAZON SOCIAL DEL OFERENTE, CONTRATACIÓN DIRECTA N°20/2022 S.C.A., Fecha y Hora de Apertura**. Además, la oferta que se presente deberá contener:

- a. La oferta económica se realizará de acuerdo al **ANEXO I** del presente, por ítem o renglón, en moneda e idioma nacional, debidamente rubricada y digitalizada.
- b. 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**).
- c. Declaración Jurada del oferente, de no encontrarse incursa de ninguna de las causales de inhabilidad ni suspendido en el Registro de Proveedores del Estado Provincial para contratar con la provincia (**ANEXO IV**).
- d. No obligatorio: Para gozar de los beneficios de la Ley N° 5038 “Compre y Contrate Preferentemente Catamarqueño” y sus Decretos Acuerdos Reglamentarios N° 1122/01 y N° 445/02, certificados emitidos por: Dirección Provincial de Comercio y Dirección de Inspección Laboral. En caso de presentarse copias de los mencionados certificados, las mismas deberán estar certificadas por Escribano Público o por Autoridad de Aplicación.
- e. Declaración jurada del oferente de Domicilio real y comercial.

ARTÍCULO 8º 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 9º - PLAZO DE MANTENIMIENTO DE LAS OFERTAS: Los oferentes están obligados a mantener sus ofertas por un plazo no inferior a **sesenta (60) días hábiles**, que se computarán desde la fecha del acto de apertura hasta la notificación de la orden de compra. El plazo otorgado por el oferente deberá especificarse en la oferta, caso contrario se considerará como aceptado el indicado en el presente artículo.

Se considerará prorrogado automáticamente por un lapso igual a la inicial, salvo que el oferente manifestará en forma expresa su voluntad de no renovar el plazo de mantenimiento, con una antelación de **CINCO (5) DÍAS CORRIDOS** al vencimiento del plazo de mantenimiento de oferta.

ARTÍCULO 10º - CONDICIÓN DE CALIDAD: Los productos ofertados deberán ser provistos en su envase o unidad comercial original, cerrados en fábrica y embalados de manera que prevenan humedad, golpes u otro deterioro que pueda dañar al producto ofertado de acuerdo a lo establecido en ANEXO I - “CUADRO DE CANTIDADES SOLICITADAS”.

En el caso de que los bienes entregados no cumplan en forma parcial y/o total con las especificaciones técnicas, el oferente deberá cumplimentarlas en las mismas condiciones detalladas en el ANEXO I, en un plazo no mayor a DOS (2) DÍAS, sin costo alguno para el Estado Provincial, en el lugar de entrega indicado en el ANEXO I.

ARTÍCULO 11° - CAUSALES DE INADMISIBILIDAD: De conformidad a lo establecido en el artículo 75º del Anexo I - Reglamento Parcial N°2 de la Ley N°4938– Decreto Acuerdo N°1127 y sus modificatorias, la oferta será declarada inadmisible en los siguientes supuestos:

- a) Cuando la oferta no fuera remitida al domicilio electrónico especial contrataciones.secyta@catamarca.gov.ar antes de la hora fijada para la apertura de las ofertas.
- b) Fuera formulada por personas inhabilitadas o suspendidas para contratar con la Provincia
- c) Fuera condicionada.
- d) Contuviere cláusulas en contraposición con las normas que rigen la contratación.
- e) Si el precio cotizado mereciera la calificación de vil o no serio, conforme al artículo 76º del Anexo I - Reglamento Parcial N°2 de la Ley N°4938 – Decreto Acuerdo N°1127 y sus modificatorias.
- f) Que no cumpla con el pago de los impuestos y tasas impositivas en materia de contrataciones, hasta la fecha de emisión del Dictamen de Evaluación, sin perjuicio de las sanciones que le pudieren corresponder.
- g) Que el oferente no estuviere inscripto en el Registro de Proveedores del Estado Provincial, a la fecha de emisión del Dictamen de Evaluación, salvo las excepciones expresamente previstas.

ARTÍCULO 12° - LUGAR y PLAZO DE ENTREGA - RECEPCIÓN: La entrega de los bienes objeto de la presente contratación, por los ítems señalados en ANEXO I, cuyas características y especificaciones técnicas se detallan en el ANEXO II; se realizará en los lugares, formas y cantidades establecidas en el **ANEXO III** del presente Pliego.

Fíjase como plazo de duración del contrato TRES (3) meses, contados a partir de la notificación de la Orden de Compra. La entrega comenzará a realizarse dentro de los **cinco (05) días hábiles**, 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 el presente Pliego. Asimismo, cuando el oferente indicare un plazo de entrega sin indicar “hábiles”, a todos los efectos y principalmente en la puntuación del factor y su comparación con las demás ofertas, se considerará que ofertó dicho plazo en días hábiles.

El producto a proveer deberá responder a las características solicitadas. Debiendo correr por cuenta del adjudicatario los gastos de flete, acarreo, carga, descarga y seguro.

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

ARTÍCULO 14° - 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 domicilio electrónico especial, 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 15° - 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.....DIEZ (10) PUNTOS

**C) ANTECEDENTES COMO PROVEEDOR EN EL REGISTRO DE
PROVEEDORES LOCAL.....CINCO (05) PUNTOS**

D) PLAZO DE ENTREGACINCO (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:

Menor Precio Ponderado Computable x Mayor Puntaje Asignado al factor (80)

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.....10 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 y sus modificatorias - 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 114° a 123°) del Reglamento Parcial N°2 de la Ley 4938 - Decreto Acuerdo N°1127 y sus modificatorias - Anexo I, se le otorgará: **CINCO (5) 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 y sus modificatorias - Anexo I, se le otorgará: **TRES (3) 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 y sus modificatorias - Anexo I según lo informado oportunamente por el Registro de Proveedores del Estado Provincial: **UN (1) PUNTO**.

D) PLAZO DE ENTREGA: 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 16º 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 CUATRO MILLONES NOVECIENTOS VEINTICINCO MIL CON 00/100 (\$ 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 17º FORMA DE CONSTITUCIÓN DE LA GARANTIA: Podrá constituirse en cualquiera de las formas previstas en el artículo 85º del Anexo I –Reglamento Parcial Nº 2 de la Ley 4938– Decreto Acuerdo Nº 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 18º FORMA Y PLAZO DE PAGO: La facturación debe realizarse a la CUIT de la JURISDICCIÓN 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 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. Los pagos serán mensuales. El oferente en su oferta deberá adherir a la presente forma y plazo de pago, en el caso de no especificarla en su oferta se entiende que adhiere y ajusta a la forma y plazo de pago consignado en el presente párrafo.

ARTÍCULO 19º 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 Nº 2 de la Ley Nº 4938 - Decreto Acuerdo Nº 1127/20 y modificatorios.

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 20/2022 S.C.A

MODALIDAD "COMPRA DETERMINADA"

EXPEDIENTE ELECTRÓNICO: EX-2022-01578899- -CAT-DPCBS#MEC

ANEXO I:

CUADRO DE CANTIDADES SOLICITADAS

REF: ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PEREcedEROS QUE SERÁN DESTINADOS A ASISTIR A LAS INSTITUCIONES QUE ALBERGAN POBLACIÓN DE NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y ADULTOS MAYORES QUE DEPENDEN DE LA SECRETARÍA DE FAMILIA DEL MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL

PRESUPUESTO OFICIAL: PESOS SIETE MILLONES TREINTA Y DOS CON 00/100 (\$7.000.032,00)

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: ACELGA, ESTADO: EN HOJA, PRESENTACION: ATADO, PESO: SIN VALOR	ATADO	648
2	VERDURAS Y HORTALIZAS; ESTADO: NATURAL, PESO: SIN VALOR, VARIEDAD: AJO, PRESENTACION: UNIDAD	UNIDAD	252
3	FRUTAS; VARIEDAD: BANANA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	KG	420
4	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: CEBOLLA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	KG	768
5	CARNES; ESPECIE: VACUNA, CORTE: CUADRIL, TIPO: VACUNA	KG	324
6	CARNES; ESPECIE: CARNE VACUNA, CORTE: MILANESA NALGA, TIPO: CARNE VACUNA	KG	180
7	CARNES; ESPECIE: VACUNA, CORTE: PICADA ESPECIAL, TIPO: VACUNA	KG	432
8	CARNES; TIPO: PORCINA, CORTE: COSTELETA	KG	288
9	CREMAS; CONTENIDO: 200 CM3, TIPO: LARGA VIDA, ENVASE: CAJA CARTON, PRESENTACION: 200 CM3	UNIDAD	108
10	FRUTAS; ESTADO: NATURAL, VARIEDAD: DURAZNO, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR GR	KG	228
11	HUEVO DE GALLINA; TAMAÑO: GRANDE, COLOR: COLOR, PRESENTACION: 30 UN	MAPLE	276
12	FIAMBRES; TIPO: JAMON COCIDO, PRESENTACION: ENVASE X 3 Kg	UNIDAD	120
13	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: LECHUGA CRIOLLA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	ATADO	276
14	FRUTAS; VARIEDAD: MANZANA RED DELICIOSA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	KG	552
15	MANTECAS; TIPO: COMUN, CONSISTENCIA: EN PAN, SAL: CON, PESO: 500 GR	UNIDAD	156
16	TAPAS P/TARTAS; TIPO: REDONDA, MASA: CASERA, PRESENTACION: BOLSA	UNIDAD	444
17	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: MORRON ROJO, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	UNIDAD	708
18	FRUTAS; ESTADO: NATURAL, VARIEDAD: NARANJA ESPECIAL, PRESENTACION: A GRANEL, PESO: SIN VALOR	KG	300
19	VERDURAS Y HORTALIZAS; ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, VARIEDAD: PAPA BLANCA, PESO: SIN VALOR	KG	1596
20	FRUTAS; VARIEDAD: PERA AMARILLA, PRESENTACION: GRANEL, ESTADO: NATURAL, PESO: SIN VALOR	KG	456
21	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: PEREJIL, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	ATADO	144

22	AVES; ESPECIE: POLLO, EVISCERADO: SIN MENUDOS, PRESENTACION: ENTERO, TIPO: POLLO	UNIDAD	276
23	CARNES; CORTE: OSOBUCO, TIPO: VACUNA, ESPECIE: VACUNA	KG	240
24	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	UNIDAD	132
25	QUESOS; TIPO: SARDO, PRESENTACION: HORMA, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ENVASE: SIN, CERTIFICADO FORESTAL (GFS): SIN, LIBRE DE GLUTEN: A DEFINIR	HORMA	84
26	QUESOS; TIPO: TYBO, PRESENTACION: HORMA, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ENVASE: PLASTICO, CERTIFICADO FORESTAL (GFS): SIN, LIBRE DE GLUTEN: NO	HORMA	60
27	PASTAS FRESCAS; VARIEDAD: RAVIOL, RELLENO: VERDURA Y POLLO, PRESENTACION: ENVASE X 500 GR	UNIDAD	336
28	VERDURAS Y HORTALIZAS; PESO: SIN VALOR, VARIEDAD: REMOLACHA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL	KG	144
29	SALCHICHAS; UNIDADES X PAQUETE: 6, TIPO: SIN VALOR, PRESENTACION: 6	PAQUETE	216
30	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: TOMATE REDONDO, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	KG	660
31	YOGHURT; CAPACIDAD: 1 L, SABOR: FRUTILLA, TIPO: ENTERO, ENVASE: SACHET, AGREGADO: SIN VALOR, CONSISTENCIA: BEBIBLE, PRESENTACION: SACHET X 1 L	SACHET	672
32	VERDURAS Y HORTALIZAS; PRESENTACION: GRANEL, VARIEDAD: ZANAHORIA, ESTADO: NATURAL, PESO: SIN VALOR	KG	708
33	VERDURAS Y HORTALIZAS; ESTADO: NATURAL, PESO: SIN VALOR, VARIEDAD: ZAPALLITO REDONDO, PRESENTACION: GRANEL	KG	720
34	VERDURAS Y HORTALIZAS; ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR, VARIEDAD: ZAPALLO CRIOLLO	KG	624
35	VERDURAS Y HORTALIZAS; ESTADO: NATURAL, VARIEDAD: ZAPALLO ANCO, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	KG	288
36	VERDURAS Y HORTALIZAS; ESTADO: NATURAL, VARIEDAD: BATATA, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	KG	24
37	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: CHAUCHA, PRESENTACION: GRANEL, ESTADO: NATURAL, PESO: SIN VALOR	KG	24
38	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: BERENJENA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	KG	36
39	VERDURAS Y HORTALIZAS; ESTADO: NATURAL, PESO: SIN VALOR, VARIEDAD: REPOLLO BLANCO, PRESENTACION: GRANEL	KG	48
40	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: ESPINACA, PRESENTACION: ATADO, ESTADO: NATURAL, PESO: SIN VALOR	ATADO	36
41	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: RUCULA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	ATADO	48
42	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: CEBOLLA DE VERDEO, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	ATADO	72
43	FRUTAS; VARIEDAD: LIMON, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	KG	24
44	FRUTAS; VARIEDAD: PALTA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	KG	36
45	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: ZUCHINI, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	KG	60
46	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: CHOCLO, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	UNIDAD	144
47	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: BROCOLI, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: ENVASE, PESO: 1 Kg	KG	24
48	PANES; PRESENTACION: UNIDAD, TIPO: PEBETE	KG	24
49	PANES; TIPO: FRANCES, PRESENTACION: ENVASE X 1 Kg	KG	1848
50	PANES; TIPO: GALLETA C/GRASA, PRESENTACION: GRANEL	KG	1848

51	QUESOS; TIPO: UNTABLE, PRESENTACION: ENVASE X 400 GR, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ENVASE: PLASTICO 6 (PS), CERTIFICADO FORESTAL (GFS): SIN	UNIDAD	60
52	CARNES; CORTE: HIGADO, ESPECIE: VACUNA, TIPO: VACUNA	KG	36
53	AVES; ESPECIE: POLLO, PRESENTACION: SUPREMA, EVISCERADO: SIN VALOR, TIPO: POLLO	KG	36
54	CARNES; CORTE: MORCILLA, TIPO: VACUNA, ESPECIE: VACUNA	KG	36
55	CARNES; ESPECIE: VACUNA, CORTE: BOLA DE LOMO, TIPO: VACUNA	KG	36
56	CARNES; ESPECIE: VACUNA, CORTE: CHORIZO, TIPO: VACUNA	KG	12

ITEM	ESPECIFICACIONES
1	ACELGA FRESCA EN HOJA - PRESENTACION: ATADO X 500 GRS APROXIMADAMENTE CADA UNO
2	AJO - PESO APROXIMADO 120 GRS X UNIDAD
3	BANANA - PESO APROXIMADO 200 GRS POR CADA BANANA
4	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: CEBOLLA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR
5	CARNE VACUNA, CORTE: CUADRIL, PIEZA ENTERA
6	CARNES; ESPECIE: CARNE VACUNA, CORTE: MILANESA NALGA, TIPO: CARNE VACUNA
7	CARNES; ESPECIE: VACUNA, CORTE: PICADA ESPECIAL, TIPO: VACUNA
8	CARNES; TIPO: PORCINA, CORTE: COSTELETA
9	CREMAS; CONTENIDO: 200 CM3, TIPO: LARGA VIDA, ENVASE: CAJA CARTON, PRESENTACION: 200 CM3
10	DURAZNO AMARILLO, PESO APROXIMADO 150 GRS POR CADA DURAZNO
11	1 MAPLE = 30 UNIDADES = 1 CARTON
12	FIAMBRES; TIPO: JAMON COCIDO, PRESENTACION: ENVASE X 3 Kg
13	LECHUGA CRIOLLA, PESO APROXIMADO 500 GRS POR CADA ATADO
14	MANZANA - PESO APROXIMADO POR MANZANA 200 GRS
16	2 UNIDADES POR BOLSA, CON SEPARADOR
17	MORRON ROJO, PESO APROXIMADO 200 GRS POR CADA MORRON
18	NARANJA CRIOLLA PARA JUGO - PESO APROXIMADO POR NARANJA 200 GRS
20	PERA AMARILLA PESO 150 GRS APROXIMADO X PERA
21	PEREJIL FRESCO - ATADO DE APROXIMADAMENTE 200 GRS
22	POLLO ENTERO, PESO APROXIMADO DE 3 KG CADA POLLO
24	LA PRESENTACION DEBERA SER EN HORMA DE 4 KG
25	QUESO SARDO, PRESENTACION EN HORMA DE 3 KG. APROXIMADAMENTE - LIBRE DE GLUTEN: NO
26	QUESOS TYBO, PRESENTACION EN HORMA DE 3 KG. APROXIMADAMENTE - LIBRE DE GLUTEN: NO
29	SALCHICHAS COCIDAS SIN PIEL - UNIDADES X PAQUETE DE 6
40	ESPINACA FRESCA - ATADO DE APROXIMADAMENTE 300 GRS
41	RUCULA FRESCA - ATADO DE APROXIMADAMENTE 150 GRS
42	CEBOLLA DE VERDEO FRESCA - ATADO DE APROXIMADAMENTE 300 GRS
46	CHOCLO - PESO APROXIMADO DE 200 GRS CADA CHOCLO
48	PAN TIPO PEBETE DE 60 GRS. APROXIMADAMENTE CADA PEBETE
49	PANES; TIPO: FRANCES, PRESENTACION: ENVASE X 1 Kg
50	PANES; TIPO: GALLETAS C/GRASA, PRESENTACION: GRANEL
51	QUESO UNTABLE CLASICO EN ENVASE X 400 GRS
55	CARNES VACUNA - BOLA DE LOMO - PIEZA ENTERA

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 20/2022 S.C.A.

MODALIDAD “COMPRA DETERMINADA”

EXPEDIENTE ELECTRÓNICO: EX-2022-01578899- -CAT-DPCBS#MEC

ANEXO II

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GENERALES

CRITERIOS GENERALES DE EVALUACIÓN TÉCNICA NUTRICIONAL

Teniendo Presente la Reglamentación del Código Alimentario Argentino

Consideraciones Generales:

- † Todos los productos deberán presentar, cuando corresponda, 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 frío. A su vez, el control de todo lo que se menciona en este documento, será llevará 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 ésta no cumpla con los criterios que se mencionan. No se aceptará mercadería que esté en malas condiciones, en estado de putrefacción, ni 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.

ALIMENTOS PEREcederos			
ÍTEM DE REFERENCIA	ALIMENTO	UNIDAD	CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN NUTRICIONAL
	Verduras		<p>Con el nombre genérico de verdura u hortaliza, se entiende a toda planta herbácea producida en la huerta, de la que una o más partes pueden utilizarse como alimento. 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.</p> <p>Todo se presentará de a kilogramo/atados/unidades según corresponda. Todo ajustado al C.A.A., Cap. XI “ALIMENTOS VEGETALES”, Art. 819, 820 y 822, y los artículos mencionados en particular en cada caso.</p>
	Acelga (ítem 1)	Atado	La <u>acelsa</u> será fresca, con sus hojas y tallos en perfectas condiciones, sin estar marchitos ni presentar partes putrefactas, con color característico. (Art. 849).
	Ajo (ítem 2)	Unidad	El <u>ajo</u> será entero, sano, limpio y en perfecto estado de conservación, sin presencia de brotes en su superficie. (Art. 842).
	Cebolla (ítem 4)	Kilogramo	Las <u>cebollas</u> serán enteras, blancas, sin brotes, sanas, limpias y en perfecto estado de conservación. (Art. 843).
	Lechuga Criolla (ítem 13)	Atado	La <u>lechuga</u> será del tipo criolla, presentando siempre hojas frescas, no marchitas, de color verde característico, sin presencia de partes putrefactas. (Art. 861).
	Morrón Rojo (ítem 17)	Unidad	El <u>pimiento morrón</u> será de la variedad dulce y no la picante, rojos, sin brotes, limpios, sin partes putrefactas, redondeados y de color brillante. (Art. 873).
	Papa (ítem 19)	Kilogramo	En el caso de las <u>papas</u> , serán blancas y sin brotes, prácticamente limpias, sin presencia de unidades putrefactas. (Art. 825 y 832).
	Perejil (ítem 21)	Atado	El <u>perejil</u> será fresco, limpio, con sus hojas enteras y en buen estado. (Art. 863).
	Remolacha (ítem 28)	Kilogramo	La <u>remolacha</u> será fresca, con sus hojas en buen estado de conservación, con el bulbo con su cáscara, enteras y sin presentar partes en mal estado. (art. 825 y 836). “
	Tomate (ítem 30)	Kilogramo	El <u>tomate</u> será redondo, en buen estado de conservación, color rojo característico, con su cáscara intacta y brillante, sin presentar partes putrefactas. (Art. 874).
	Zanahoria (ítem 32)	Kilogramo	Las <u>zanahorias</u> serán sin brotes, de color uniforme, y prácticamente limpias. (Art. 825 y 841).
	Zapallito verde/redondo (ítem 33)	Kilogramo	El <u>zapallito verde o zapallo redondo</u> será entero, limpios, en buen estado de conservación, color verde característico. (Art. 875).
	Zapallo Criollo (ítem 34)	Kilogramo	El <u>zapallo criollo</u> , limpio, sano, sin partes putrefactas, entero o fraccionado debidamente. (Art. 875).

	Zapallo Anco (Ítem 35)	Kilogramo	El <u>zapallo anco o anquín o calabaza</u> será entera, de color naranja característico y homogéneo, sin presentar partes putrefactas, en buen estado de conservación. (Art. 875).
	Batata (Ítem 36)	Kilogramo	La <u>batata (o papa dulce, boniato, camote)</u> , será entera, limpia, sin partes putrefactas, en buen estado de conservación, del tipo blanca o colorada. Sin brotes. (Art. 825 y 828).
	Chauchas (Ítem 37)	Kilogramo	Las <u>chauchas</u> serán frescas, enteras, no abiertas ni partidas, en buen estado de conservación. (Art. 868).
	Berenjena (Ítem 38)	Kilogramo	Las <u>berenjenas</u> serán enteras, en buen estado de conservación, de color violáceo característico, con cáscara en buen estado y de color brillante, sin presentar partes podridas. (Art. 867).
	Repollo Blanco (Ítem 39)	Kilogramo	El <u>repollo blanco</u> será entero, en buen estado de conservación, sin presentar sustancias extrañas ni insectos en su interior. (Art. 876).
	Espinaca (Ítem 40)	Atados	La <u>espinaca</u> será entera, con sus hojas en perfecto estado de conservación, sin estar marchitas, de color verde característico, con sus tallos en buen estado, sin presentar partes putrefactas. (Art. 860).
	Rúcula (Ítem 41)	Atado	La <u>rúcula</u> será entera, con sus hojas en perfecto estado de conservación, sin estar marchitas, de color verde característico, con sus tallos en buen estado, sin presentar partes putrefactas. (Art. 865).
	Cebolla de verdeo (Ítem 42)	Atado	La <u>cebolla de verdeo</u> estará en perfecto estado de conservación, con sus bulbos enteros y limpios, y sus hojas enteras y limpias, sin partes putrefactas. (Art. 843 tris).
	Zucchini (Ítem 45)	Kilogramo	El <u>zucchini</u> será entero, con color verde característico, de consistencias turgente, sin presentar partes podridas ni en mal estado, bien conservado. (Art. 875).
	Choclo (Ítem 46)	Unidad	El choclo será entero, por unidad, del tipo dulce, con la totalidad de sus granos, sin presentar partes putrefactas o en mal estado. (art. 869).
	Brócoli (Ítem 47)	Kilogramo	El <u>brócoli</u> , presentará sus flores en buen estado, sin estar brotadas, de color característico, en muy buen estado de conservación y limpieza. (Art. 876).

	Carne Vacuna		<p>Con la denominación genérica de carne, se entiende la parte comestible de los músculos de vacunos, declarados aptos para la alimentación humana por la inspección veterinaria oficial antes y después de la faena. La carne será limpia, sana, debidamente preparada, y comprende a todos los tejidos blandos que rodean al esqueleto. Se considera como Carne fresca, a 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.</p> <p>Las carnes estarán limpias, exentas de piel y vísceras.</p> <p>Se considera Carne abombada o manida, a la que en la iniciación de la putrefacción superficial ha perdido los caracteres de la carne fresca, la cual queda prohibida para venta y consumo.</p> <p>También queda prohibido el expendio o la utilización en preparados destinados al consumo de: carnes de animales enfermos; de carnes abombadas, de carnes contaminadas por microorganismos, insectos o sus larvas, suciedad; las procedentes de fetos, nonatos y las tratadas con materias colorantes y sustancias antisépticas prohibidas. Las carnes que se encuentren en estas condiciones serán decomisadas en el acto. Queda prohibido envasar o envolver carnes de consumo en papeles u otros materiales de envoltura que no cumplan las exigencias reglamentarias.</p> <p>Todo se presentará de a kilogramo, y estará ajustado al C.A.A. Cap. VI “ALIMENTOS CÁRNEOS Y AFINES”, Art. 247, 248, 250, 253, 254 255.</p>
	Carne blanda especial	Kilogramo	<p>Es la carne apta para el consumo dividida en bifes de espesor mediano y/o, dividida en trozos medianos, en ambos casos, sin contener grandes cantidades de grasa.</p> <p>Podrá ser del tipo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bola de lomo (Ítem 55). - Cuadril (Ítem 5). - Nalga (Ítem 6).
	Osobuco (Ítem 23)	Kilogramo	Será carne tipo <u>osobuco</u> al puchero de buena calidad, de unidades bien definidas y bien conservadas, sin exceso de grasa, de color ojo característico.
	Carne picada (Ítem 7)	Kilogramo	Será carne dividida finamente por procedimientos mecánicos y sin aditivo alguno. Será carne blanda especial picada o procesada mecánicamente, conteniendo mínimas cantidades de grasa. Aquella carne picada que exceda la cantidad de grasa, no se recibirá, solicitando cambiar la calidad de la misma.

8	Costeletas de cerdo	Kilogramo	Con la denominación genérica de carne, se entiende la parte comestible de los músculos de cerdo, declarados aptos para la alimentación humana por la inspección veterinaria oficial antes y después de la faena. La carne será limpia, sana, debidamente preparada, y comprende a todos los tejidos blandos que rodean al esqueleto. Se considera como Carne fresca, a 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. Las carnes estarán limpias, exentas de piel y vísceras. Se presentarán costeletas de cerdo, de buena calidad, en perfecto estado de conservación, cada unidad bien conformada y separada de las demás. Se presentará de a kilogramo, y estará ajustado al C.A.A. Cap. VI “ALIMENTOS CÁRNEOS Y AFINES”, Art. 247, 248, 250, 253, 254 255.
22	Pollo Entero	Unidad.	Con la denominación genérica de carne de ave, se entiende la parte comestible de los músculos de pollos aptos para la alimentación humana por la inspección veterinaria oficial antes y después de la faena. La carne será limpia, sana, debidamente preparada, y comprende a todos los tejidos blandos que rodean al esqueleto. Las aves para el consumo se presentarán desplumadas y evisceradas. Se presentarán por unidad entera. Ajustado al C.A.A., Cap. VI “ALIMENTOS CÁRNEOS Y AFINES”, Art 247, 248 y 256.
53	Supremas de Pollo	Kilogramo	Se entiende por “Milanesa de Pollo o Supremas de Pollo al producto consistente en una rebanada o un filete de carne de pollo que ha sido rebozado o empanado. Se presentarán en perfecto estado de conservación y contenidas en un envase apto para ello. No estarán congeladas, sino frescas, recién elaboradas, con el pan rallado bien adherido a la superficie y sin presentar partes putrefactas o con mal olor. Tendrá el color y olor característico. Se presentarán por kilogramos. Ajustado al C.A.A., Cap. VI “ALIMENTOS CÁRNEOS Y AFINES”, Art 443 bis.

11	Huevos	Cartón/máple x 30 unidades	<p>Con la designación general de Huevo, sólo podrán expedirse los huevos frescos de gallina. Se entiende por Huevo fresco al no fecundado y que no ha sido sometido a ningún procedimiento de conservación. No podrá ser denominado huevo fresco el huevo que haya sido sometido intencionalmente a temperaturas inferiores a los 8 grados centígrados. Se clasifican según el peso (valores mínimos): a) Extra grande o Grado IS: 62 gramos por unidad. b) Grande o Grado 1: 54 gramos por unidad. c) Mediano o Grado 2: 48 gramos por unidad. d) Chico o grado 3: 42 gramos por unidad. Se entiende por Huevo inepto para todo uso, aquél que excede las condiciones anteriores exigidas o que presente algunas de las siguientes alteraciones: a) Todo tipo de putrefacción. b) Uniformemente hemorrágicos. c) Mohosos. d) Con embrión en franco desarrollo. e) Cuando el contenido se halle parcialmente deshidratado. f) Con manchas de origen microbiano o parasitario. g) Cuerpos extraños. Los huevos declarados ineptos para todo uso se inutilizarán inmediatamente. Se presentarán por cartón (30 unidades por cartón). Adaptado al C.A.A. Cap. VI “ALIMENTOS CÁRNEOS Y AFINES”, Art. 258, 491, 492 y 496.</p>
	Quesos		<p>Se entiende por Queso el producto fresco o madurado que se obtiene por separación parcial del suero de la leche o leche reconstituida (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. 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 C.A.A., Cap. VIII “ALIMENTOS LÁCTEOS”, Art. 605, 610, 611.</p>

	Queso cremoso (Ítem 24)	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." (Art. 621 y 622).
	Queso sardo (Ítem 25)	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". (Art. 637).
	Queso Tybo (Ítem 26)	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 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. (Art. 633).
	Queso crema/untable (Ítem 51)	Pote por 400 gr.	El <u>Queso crema o queso untable</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, untable, de color y olor característico, de sabor lácteo suave. Se presentará en potes plásticos correctamente sellados con lámina de aluminio resistente y encima, una tapa plástica en perfecto estado de conservación, sin presentar roturas, ni presencia de gases, contenido 400 gr. (Art. 613 y 620).

	Frutas		<p>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.).</p> <p>Se presentarán de a kilogramos. Ajustado al C.A.A., Cap. XI: “ALIMENTOS VEGETALES”, Art. 887, 887bis, 887tris, 887quater, 887penta, 888, 890 y 893.</p>
	Banana (Ítem 3)	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.
	Durazno (Ítem 10)	Kilogramo	El durazno estará en perfecto estado de conservación, con su cáscara limpia y de color característico. Maduros y de sabor agradables.
	Manzana roja (Ítem 14)	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.
	Naranja (Ítem 18)	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.
	Pera (Ítem 20)	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.
	Limón (Ítem 43)	Kilogramo	Serán limones medianos, de color amarillo brillante en su cáscara, jugosos, sin presentar partes putrefactas, en buen estado de conservación.
	Palta (Ítem 44)	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.

12	Jamón	Pieza/Hor ma	<p>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 C.A.A. Cap. VI “ALIMENTOS CÁRNEOS Y AFINES”, Art. 294.</p>
56	Chorizo	Kilogramo	<p>Es un embutido fresco, elaborado sobre la base de carne de especies de consumo permitidas o sus mezclas, con la adición de tocino, con o sin sal y el agregado o no de otros ingredientes y aditivos de uso permitido. Serán preferentemente del tipo “parrillero”, y estarán en perfecto estado de conservación. Se presentarán de a kilogramo.</p> <p>Ajustado al C.A.A. Cap. VI “ALIMENTOS CÁRNEOS Y AFINES”, Art. 327.</p>
29	Salchichas	Paquete por 6 unidades	<p>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 contenido 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.</p> <p>Ajustado al C.A.A.</p>
54	Morcilla	Kilogramo	<p>Cap. VI “ALIMENTOS CÁRNEOS Y AFINES”, Art. 349.</p> <p>Con el nombre genérico de Morcilla, se entiende el embutido cocido, elaborado sobre la base de sangre de los animales de consumo permitidos, recogida durante el degüello efectuado en buenas condiciones higiénicas y en recipientes perfectamente lavados, desfibrinada y filtrada, con el agregado o no de tocino, cuero de cerdo picado, sal, especias y otras substancias que hacen al producto y previamente autorizadas. Estarán enteras, en perfecto estado de conservación, de forma y tamaño uniforme, con color y olor característico. Ajustado al C.A.A. Cap. VI “ALIMENTOS CÁRNEOS Y AFINES”, Art. 343.</p>

52	Hígado	Kilogramo	El hígado de novillo forma parte de las vísceras del animal en cuestión, apto para el consumo, correctamente faenado y preparado. Será fresco, de olor característico, de color uniforme, entero, sin presentar cortes ni roturas en su superficie (ya que es muy débil y susceptible a romperse). No será congelado, se presentará de a kilogramo. Ajustado al C.A.A. Cap. VI “ALIMENTOS CÁRNEOS Y AFINES”, Art. 247.
31	Yogurt entero	Envase por litro	Se entiende por yogurt a la leche fermentada mediante la acción de cultivos de microorganismos específicos. Se presentará en envase de plástico tipo “sachet” conteniendo 1 litro, será de sabor preferentemente frutilla, estará 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. Deberá ser estrictamente “yogurt” y NO “Alimento a base de yogurt o alimento lácteo a base de yogurt”. Ajustado al C.A.A., Cap. VIII “ALIMENTOS LÁCTEOS”, Art. 576.
9	Crema de leche	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 C.A.A., Cap. VIII “ALIMENTOS LÁCTEOS”, Art. 585.
15	Manteca	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 C.A.A., Cap. VIII “ALIMENTOS LÁCTEOS”, Art. 596.
	Pan		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 substancias permitidas para esta clase de productos alimenticios. Ajustado al C.A.A., Cap. IX “ALIMENTOS FARINÁCEOS- CEREALES, HARINA Y DERIVADOS”, Art. 725.

	Pan francés (ítem 49)	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: migas porosa, elástica y homogénea, corteza de color uniforme amarillo-dorado. Ser de olor y sabor agradables. (Art. 726).
	Pan tipo pebete (ítem 48)	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 migas 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. (Art. 730).
	Pan con grasa (ítem 50)	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. (Art. 731).
27	Pastas frescas tipo Ravioles	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 expenderse 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 C.A.A., Cap. IX “ALIMENTOS FARINÁCEOS- CEREALES, HARINA Y DERIVADOS”, Art. 720 y 720 bis.
16	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 expenderse 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 C.A.A., Cap. IX “ALIMENTOS FARINÁCEOS- CEREALES, HARINA Y DERIVADOS”, Art. 722.

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 20/2022 S.C.A.

MODALIDAD "COMPRA DETERMINADA"

EXPEDIENTE ELECTRÓNICO: EX-2022-01578899- -CAT-DPCBS#MEC

ANEXO III:

DETALLE DE ENTREGA DE LOS BIENES

LUGARES DE ENTREGA Y COORDINACIÓN

INSTITUCIÓN	DOMICILIO
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 TINOCASTA	PRESIDENTE PERON ESQUINA RUCHELLY - TINOCASTA

ENTREGAS SEMANALES

COMEDOR	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
CDI CASA CUNA	5	2	3	5	5	0	7	6	0	0	5	2	4	4
CENTRO DE CONTENCION HUAINA HUASI	5	3	3	10	6	0	7	6	5	0	3	2	3	7
CENTRO DE CONTENCION SIPAS HUASI	5	2	7	10	7	0	8	6	2	5	3	2	8	7
RESIDENCIA DE ADULTOS MAYORES	15	5	15	23	6	9	7	0	2	10	6	2	0	16
DIR. DEL NIÑO EN CONFLICTO CON LA LEY PENAL	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CENTRO JUVENIL SANTA ROSA	4	2	1	4	0	3	1	0	0	0	2	0	3	2
HOGAR DE ANCIANOS DE BELEN	10	3	4	6	3	3	3	3	0	2	2	1	0	5
HOGAR DE ANCIANOS DE TINOCASTA	10	4	2	6	0	0	3	3	0	2	2	1	5	5
TOTAL SEMANAL	54	21	35	64	27	15	36	24	9	19	23	10	23	46
TOTAL MENSUAL	216	84	140	256	108	60	144	96	36	76	92	40	92	184
TOTAL TRIMESTRAL	648	252	420	768	324	180	432	288	108	228	276	120	276	552

COMEDOR	CANTIDADES: ITEMS CON ENTREGA SEMANAL													
	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
CDI CASA CUNA	0	4	6	4	20	3	1	3	5	2	1	1	2	2
CENTRO DE CONTENCION HUAINA HUASI	6	6	9	6	30	6	0	4	6	2	1	1	5	2
CENTRO DE CONTENCION SIPAS HUASI	3	7	10	8	20	6	1	3	5	2	1	1	5	0
RESIDENCIA DE ADULTOS MAYORES	3	16	25	0	28	15	3	6	0	2	1	1	12	2
DIR. DEL NIÑO EN CONFLICTO CON LA LEY PENAL	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CENTRO JUVENIL SANTA ROSA	1	0	4	2	4	1	1	1	0	1	1	0	0	0
HOGAR DE ANCIANOS DE BELEN	0	4	5	2	6	5	0	4	2	1	1	1	4	3
HOGAR DE ANCIANOS DE TINOGASTA	0	0	0	3	25	2	6	2	2	1	1	0	0	3
TOTAL SEMANAL	13	37	59	25	133	38	12	23	20	11	7	5	28	12
TOTAL MENSUAL	52	148	236	100	532	152	48	92	80	44	28	20	112	48
TOTAL TRIMESTRAL	156	444	708	300	1596	456	144	276	240	132	84	60	336	144

COMEDOR	CANTIDADES: ITEMS CON ENTREGAS SEMANALES													
	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	
CDI CASA CUNA	3	10	5	4	4	3	5	0	0	0	0	0	0	0
CENTRO DE CONTENCION HUAINA HUASI	6	10	10	10	7	7	0	0	0	0	0	0	0	0
CENTRO DE CONTENCION SIPAS HUASI	6	9	9	9	3	2	2	0	0	0	0	0	0	0
RESIDENCIA DE ADULTOS MAYORES	0	15	20	20	21	19	15	0	0	0	0	0	0	0
DIR. DEL NIÑO EN CONFLICTO CON LA LEY PENAL	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CENTRO JUVENIL SANTA ROSA	3	3	2	2	0	1	2	0	0	0	0	0	0	0
HOGAR DE ANCIANOS DE BELEN	0	4	4	4	0	10	0	2	0	0	0	0	0	0
HOGAR DE ANCIANOS DE TINOGASTA	0	4	6	10	25	10	0	0	2	3	4	3	4	
TOTAL SEMANAL	18	55	56	59	60	52	24	2	2	3	4	3	4	
TOTAL MENSUAL	72	220	224	236	240	208	96	8	8	12	16	12	16	
TOTAL TRIMESTRAL	216	660	672	708	720	624	288	24	24	36	48	36	48	

COMEDOR	CANTIDADES: ITEMS CON ENTREGAS SEMANALES												
	42	43	44	45	46	47	48	51	52	53	54	55	56
CDI CASA CUNA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CENTRO DE CONTENCION HUAINA HUASI	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CENTRO DE CONTENCION SIPAS HUASI	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
RESIDENCIA DE ADULTOS MAYORES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
DIR. DEL NIÑO EN CONFLICTO CON LA LEY PENAL	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CENTRO JUVENIL SANTA ROSA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
HOGAR DE ANCIANOS DE BELEN	0	0	0	0	0	0	2	0	1	0	1	0	1
HOGAR DE ANCIANOS DE TINOGASTA	6	2	3	5	12	2	0	5	2	3	2	3	0
TOTAL SEMANAL	6	2	3	5	12	2	2	5	3	3	3	3	1
TOTAL MENSUAL	24	8	12	20	48	8	8	20	12	12	12	12	4
TOTAL TRIMESTRAL	72	24	36	60	144	24	24	60	36	36	36	36	12

ENTREGAS DIARIAS

COMEDOR	ITEM CON ENTREGAS DIARIAS	
	49	50
CDI CASA CUNA	2	2
CENTRO DE CONTENCION HUAINA HUASI	3	3
CENTRO DE CONTENCION SIPAS HUASI	3	3
RESIDENCIA DE ADULTOS MAYORES	9	9
DIR. DEL NIÑO EN CONFLICTO CON LA LEY PENAL	1	1
CENTRO JUVENIL SANTA ROSA	0	0
HOGAR DE ANCIANOS DE BELEN	2	2
HOGAR DE ANCIANOS DE TINOGASTA	2	2
TOTAL DIARIO	22	22
TOTAL SEMANAL	154	154
TOTAL MENSUAL	616	616
TOTAL TRIMESTRAL	1848	1848

DE 7:30 A 10:00 HORAS

CONCURSO DE PRECIOS N° 20/2022 S.C.A.

MODALIDAD "COMPRA DETERMINADA"

EXPEDIENTE ELECTRÓNICO: EX-2022-01578899- -CAT-DCBS#MEC

ANEXO IV:

**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 inciso** 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** _____

Firma del oferente:

Aclaración:

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



Gobierno de Catamarca
2022

**Hoja Adicional de Firmas
Pliego**

Número:

Referencia: BASES ALIMENTOS PEREcederos SEC DE FLIA

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