

PROVINCIA DE CATAMARCA
CONTRATACION DIRECTA - DPCBS N°100-0044-CD126
COMPULSA ABREVIADA POR MONTO
MODALIDAD: COMPRA DETERMINADA
EX-2026-00527756- -CAT-SC#MHOP

BASES DE CONTRATACION

APROBADO POR: RESOL-2026-79-E-CAT-SC#MHOP

JURISDICCION LICITANTE:

JURISDICCION: MINISTERIO DE HACIENDA Y OBRA PUBLICA

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

CUIT N°30-71216865-6

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

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

UNIDAD SOLICITANTE:

JURISDICCION: MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL

UNIDAD SOLICITANTE: SECRETARIA DE FAMILIA

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

CUIT S.A.F. N°30-66810566-8

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

DOMICILIO ELECTRONICO S.A.F.: dpgarh.mds@gmail.com

Valor del módulo de contrataciones: \$ 188.230,00 según RESGE-2026-3-E-CAT-CG

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 **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS DESTINADOS AL MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL (SECRETARIA DE FAMILIA)**, según el **ANEXOS I** de Bases de la Contratación cargada al **PROCESO DPCBS N°100-0044-CDI26**, cuya publicación y difusión se realiza en el sistema COMPR.AR en el sitio web <http://comprar.catamarca.gob.ar->.

ARTÍCULO 3° MODALIDAD DE LA CONTRATACIÓN: La presente Contratación Directa por Compulsa Abreviada, 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 SESENTA Y OCHO MILLONES CIENTO VEINTISIETE MIL TRESCIENTOS NOVENTA Y DOS CON 40/100 (\$68.127.392,40).**

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 Secretaria de Compras , con domicilio en Avda. República de Venezuela S/N°- Centro Administrativo del Poder Ejecutivo (CAPE)- Pabellón 21, Hall Central, dentro de los dos (2) días siguientes a la apertura de ofertas de 8:00 a 13:00 horas. La posibilidad de modificar la oferta precluirá con el vencimiento del plazo para presentarla y/o su confirmación en el sistema por parte del oferente, sin que sea admisible alteración alguna en la esencia de las propuestas después de esa circunstancia.

Se solicita enviar solamente con la propuesta, la información solicitada en las presentes Bases de Condiciones particulares, sin agregar anexos o demás documentación no necesaria o prescindible por el momento (independientemente de tener que contar con ellos a futuro, por ej. Cédula fiscal, Constancia de Inscripción en ARCA, Contrato Social, etc.).

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

- a) Declaración jurada denunciando el domicilio real, comercial y electrónico. El cual será el utilizado para el supuesto de excepción planteado en el segundo párrafo y en el inciso b) del artículo 15° del Anexo I del Decreto Acuerdo N°1127/20 y sus modificatorias. **(ANEXO IV).**
- 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 incurso de ninguna de las causales de inhabilidad ni suspendido en el Registro de Proveedores del Estado Provincial para contratar con la provincia. Declaración Jurada de que no se encuentra inhibida para disponer y gravar bienes registrables; ni en Concurso Preventivo, Quiebra o Liquidación **(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 Publico o por Autoridad de Aplicación.
- e) Se requiere PRESENTAR LA SIGUIENTE DOCUMENTACION:
 - 1 Registro de habilitación bromatológica del establecimiento. Certificado de habilitación del local para la venta, desinfección del mismo emitido por el Dpto. de Bromatología Municipal (Como mínimo que incluya desinsectación y desratización).
 - 2 Habilitación bromatológica del vehículo que transporta los alimentos. Debe venir en vehículo refrigerado aprobado por Senasa. El proveedor debe presentar la documentación del vehículo habilitada:
 - Si el oferente posee transporte propio, deberá presentar CERTIFICADO DE TRANSPORTE ALIMENTICIO expedido por el Dpto. de Bromatología de la Provincia de Catamarca O HABILITACIÓN DE TRANSPORTE ALIMENTICIO según normas SENASA o CERTIFICADO DE REGISTRO

ÚNICO DE TRANSPORTE ALIMENTICIO (RUTA), vigente, expedido por la Dirección Provincial de Salud y Medio Ambiente (Categoría A).

- Si el oferente no posee transporte propio, deberá presentar ACTA CONVENIO, cuyas firmas deben estar certificadas por Escribano Público, en la cual se encuentre establecido el periodo de prestación del servicio y los datos del vehículo a utilizar, junto con el CERTIFICADO DE TRANSPORTE ALIMENTICIO expedido por el Dpto. de Bromatología de la Provincia de Catamarca O HABILITACIÓN DE TRANSPORTE ALIMENTICIO según normas SENASA o CERTIFICADO DE REGISTRO ÚNICO DE TRANSPORTE ALIMENTICIO (RUTA), vigente, expedido por la Dirección Provincial de Salud y Medio Ambiente (Categoría A).
- CARNET SANITARIO vigente del personal, emitido por la Dirección Centro Único de Referencia de la Provincia de Catamarca debidamente certificado por autoridad de Aplicación o Escribano Publico; o CARNET MANIPULADOR DE ALIMENTOS, vigente del personal, emitido a través del Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de Alimentos (SIFEGA) refrendado por la Dirección de Calidad Alimentaria del Ministerio de Salud de la Provincia de Catamarca, con el código QR perfectamente legible y verificable..

Todo archivo que se adjunte a la oferta ya sea adjunto a un ítem en particular, como en cumplimiento de los requisitos mínimos de participación o como anexos adicionales, para que se adjunten a las ofertas luego de seleccionar el archivo a adjuntar, deben pulsar el botón "INGRESAR ARCHIVO O ANEXO O IMAGEN", en caso de no ser posible o de existir dificultades técnicas, se podrán remitir dichos archivos a través del correo contrataciones.scya@catamarca.gov.ar , los archivos que no sean ingresados de las formas mencionadas precedentemente no serán recibidas por la UNIDAD CONTRATANTE.

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 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 (40) días hábiles** contados a partir del día de la apertura. El plazo otorgado por el oferente deberá especificarse en la oferta, caso contrario se considerará como aceptado el indicado en el presente Artículo.

ARTÍCULO 10° FECHA Y HORA DE APERTURA: La apertura de ofertas se efectuará por acto público a través del sistema **COMPR.AR EL DÍA 31 DE MARZO DE 2026 A HORAS 11:00**. 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) No se presentaren las muestras que las Bases y Condiciones Particulares indicare como de exigible cumplimiento.
- c) Que fuera formulada por personas inhabilitadas o suspendidas para contratar con la Provincia.
- d) Que fuera condicionada.
- e) Que contuviere cláusulas en contraposición con las normas que rigen la contratación.
- f) Si el precio cotizado mereciera la calificación de vil o no serio.
- g) Que el oferente no estuviere empadronado o inscripto en el Registro de Proveedores del Estado Provincial, a la fecha de emisión del Dictamen de Evaluación, salvo las excepciones expresamente previstas.

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° PLAZO DE DURACION DEL CONTRATO Y PLAZO DE ENTREGA:

Se fijará un plazo máximo de duración de contrato de 3 meses a partir del día hábil inmediato siguiente a la fecha de notificación de la respectiva Orden de Compra.

Se realizarán entregas **“según Anexo III”**, en la cual para la 1era entrega su plazo de no podrá ser superior a los **cinco (05) días hábiles** o el menor plazo ofertado y adjudicado; las siguientes entregas deberán realizarse **“según Anexo III”**. Todos los plazos 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 plazo de entrega superior al indicado precedentemente.

ARTÍCULO 13° LUGAR Y FORMA DE ENTREGA: La única entrega de los bienes solicitados, se efectuará según lo establecido en Anexo I, II y III; en el lugar, días y horas determinado por la Unidad Solicitante. Los productos a proveer deberán responder a todas las características y especificaciones técnicas solicitadas, en forma íntegra. Debiendo correr por cuenta del adjudicatario los gastos de flete, acarreo, embalaje, carga y descarga; como así también de todo riesgo de pérdida o destrucción total o parcial, por causas ajena a la Unidad solicitante.

Si el bien provisto, no se ajusta a lo solicitado será devuelto, corriendo por cuenta del adjudicatario todos los gastos de fletes, acarreos, descarga, seguros, etc., que demande la devolución, exigiendo posteriormente la entrega de lo contratado, caso contrario se procederá de conformidad a lo establecido en las disposiciones legales vigentes. La certificación de la recepción definitiva no libera al adjudicatario de las responsabilidades emergentes de defectos o vicios que se advirtieran luego, sin perjuicio de las garantías de los productos otorgadas por sus fabricantes que también obligan a los adjudicatarios. Corresponderá a los funcionarios con competencia para certificar la recepción definitiva remitir a la oficina ante la cual tramitaren los pagos la certificación correspondiente.

ARTÍCULO 14° NOTIFICACIONES Y COMUNICACIONES: Todas las notificaciones entre la entidad contratante y los interesados, oferentes, adjudicatarios o cocontratantes, deberán realizarse en el domicilio electrónico constituido, para el caso del proveedor el que se publicada en el perfil del mismo en el sistema COMPR.AR. y para el caso de la administración al contrataciones.scya@catamarca.gov.ar. Dichas notificaciones serán válidas desde el día en que fueron enviadas, sirviendo de prueba suficiente la constancia que el correo electrónico genere para el emisor.

ARTÍCULO 15° EVALUACION Y ORDEN DE MERITO: Durante el proceso de evaluación se podrá requerir la documentación e información que se considere necesario, sin que ello afecte el derecho de igualdad entre oferentes ni altere los términos de las ofertas presentadas. Dicha solicitud se efectuará a través del sistema COMPR.AR, otorgando al oferente un plazo para cumplimentar el requerimiento a través de la misma vía, pasado dicho plazo, el no cumplimiento de documentación faltante y demás documentación solicitada al proveedor habilitará a la Comisión Evaluadora a rechazar tales ofertas en forma total o parcial, según la naturaleza de la documentación solicitada.

ARTÍCULO 16° PARÁMETROS DE EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS: A efectos de determinar la propuesta más conveniente, se elaborará el cuadro comparativo de las propuestas en función de los parámetros objetivos de valoración que se establecen a

continuación, el máximo puntaje que se podrá obtener es de 100 puntos distribuidos en:

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

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

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

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	12 PUNTOS
BUENO	05 PUNTOS

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

1) A los oferentes y/o proveedores que no hayan incurrido en alguna de las penalidades y sanciones previstas en el TÍTULO IV, CAPÍTULO I y II (artículos 110°

a 123°) del Reglamento Parcial N°2 de la Ley 4938 - Decreto Acuerdo N°1127 - Anexo I, se le otorgará: **TRES (3) PUNTOS.**

2) A los que hayan incurrido en penalidades por aplicación de lo dispuesto en los artículos 110° y 111° del Reglamento Parcial N°2 de la Ley 4938 - Decreto Acuerdo N°1127 - Anexo I, se le otorgará: **DOS (2) PUNTOS.**

3) A los oferentes y/o proveedores que hayan incurrido en sanciones de suspensión y/o inhabilitación, conforme lo dispuesto en los artículos 114° a 123° del Reglamento Parcial N°2 de la Ley 4938 - Decreto Acuerdo N°1127 - Anexo I según lo informado oportunamente por el Registro de Proveedores del Estado Provincial: **UN (1) PUNTO.**

D) PLAZO DE ENTREGA DE LOS BIENES: A aquellas ofertas que propongan un plazo de entrega dentro de lo estipulado en el presente Pliego (para la primera entrega) se 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° DE LA PREADJUDICACION: La pre adjudicación será por ítem o renglón, o parte de éste, o por el total solicitado, según convenga a los intereses del Estado Provincial.

ARTÍCULO 18° GARANTIA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO: El oferente adjudicado deberá integrar la Garantía de Cumplimiento del Contrato a favor del MINISTERIO DE HACIENDA Y OBRA PUBLICA - CUIT N°30-71216865-6, ello corresponderá solamente cuando el oferente resulte adjudicado por un importe igual o mayor a **PESOS SESENTA Y DOS MILLONES SETECIENTOS CUARENTA Y TRES MIL TRESCIENTOS TREINTA Y TRES CON 33/100 (\$ 62.743.333,33).** En cuyo caso la Garantía será por el importe del TRES POR CIENTO (3%) sobre el total adjudicado, debiendo constituirla dentro de los CINCO (5) DIAS HABILES, contados a partir de la recepción de la Orden de Compra. No corresponderá constituir la Garantía si la ejecución de la prestación se realiza dentro del plazo de integración, aun cuando supere el importe consignado en el presente párrafo.

ARTÍCULO 19° 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 20° FORMA Y PLAZO DE PAGO: La facturación debe realizarse a la CUIT de la UNIDAD SOLICITANTE, consignada en el encabezado de la presente Bases y serán presentadas para su cobro en el domicilio físico de la misma UNIDAD, juntamente con la Orden de Compra y constancia de la recepción definitiva de los bienes o servicios, según los plazos de normativa vigente. Dicha factura deberá reunir los requisitos legales que rigen su emisión.

Se realizarán tres (03) pagos parciales mensuales, una vez finalizadas cada una de las entregas solicitadas en el **CUADRO DE LUGARES Y DETALLE DE ENTREGAS – ANEXO III**. Lo que dará comienzo al plazo para el pago que será de sesenta (60) días; sin perjuicio de ello, los pagos se atenderán considerando la programación y disponibilidad financiera que establezca la Tesorería General de la Provincia. El oferente en su oferta deberá adherir a la presente forma y plazo de pago, en el caso de no especificarla en su oferta se entiende que adhiere y ajusta a la forma y plazo de pago consignado en el presente párrafo.

ARTÍCULO 21° 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 DPCBS N°100-0044-CD126
COMPULSA ABREVIADA POR MONTO
MODALIDAD: COMPRA DETERMINADA
EX-2026-00527756- -CAT-SC#MHOP

ANEXO I
CUADRO DE CANTIDADES SOLICITADAS:

OBJETO: “ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS DESTINADOS AL MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL (SECRETARIA DE FAMILIA)”

I D	DESCRIPCION	UNIDA D DE MEDID A	CAN T	ESPECIFICACIONE S TECNICAS
1	PANES; TIPO: FRANCES, PRESENTACION: GRANEL	KG	1680	x kg
2	PANES; TIPO: HARINA DE TRIGO CON SALVADO, PRESENTACION: GRANEL	KG	1260	x kg
3	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: ACELGA, ESTADO: EN HOJA, PRESENTACION: ATADO, PESO: SIN VALOR	ATADO	648	Atado x 500 grs aproximado
4	VERDURAS Y HORTALIZAS; ESTADO: NATURAL, PESO: SIN VALOR, VARIEDAD: AJO, PRESENTACION: UNIDAD	UNIDAD	312	Peso aproximado 70 grs x unidad
5	FRUTAS; ESTADO: NATURAL, VARIEDAD: MELON, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	kg	228	Presentacion x kg
6	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: CEBOLLA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	KG	912	Presentacion x Kg
7	VERDURAS Y HORTALIZAS; PRESENTACION: GRANEL, VARIEDAD: ZANAHORIA, ESTADO: NATURAL, PESO: SIN VALOR	KG	660	Presentacion x Kg
8	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: MORRON ROJO, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	KG	468	Presentacion x Kg y peso por unidad aproximadamente de 200 gr.
9	VERDURAS Y HORTALIZAS; ESTADO: NATURAL, PESO: SIN VALOR, VARIEDAD: ZAPALLITO REDONDO, PRESENTACION: GRANEL	KG	960	Presentacion x kilo y Peso aproximado 250 grs x unidad
10	VERDURAS Y HORTALIZAS; ESTADO: NATURAL, VARIEDAD: ZAPALLO ANCO, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	KG	504	Presentacion x Kg
11	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: ESPINACA, PRESENTACION: ATADO, ESTADO: NATURAL, PESO: SIN VALOR	ATADO	792	Atado x 250 gr aproximado
12	VERDURAS Y HORTALIZAS; ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, VARIEDAD: PAPA BLANCA, PESO: SIN VALOR	KG	1260	Papa Blanca Cepillada x kg
13	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: TOMATE REDONDO, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	KG	828	Presentacion x Kg - Peso aproximado 250 grs x unidad
14	FRUTAS; VARIEDAD: BANANA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	KG	588	Presentacion x Kg
15	FRUTAS; VARIEDAD: MANZANA RED DELICIOSA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	KG	564	Presentacion x Kg - Peso aproximado 250 grs x unidad

16	FRUTAS; VARIEDAD : PERA AMARILLA, PRESENTACION: GRANEL, ESTADO : NATURAL, PESO: SIN VALOR	KG	564	Presentacion x Kg
17	FRUTAS; ESTADO: NATURAL, VARIEDAD: NARANJA ESPECIAL, PRESENTACION: A GRANEL, PESO: SIN VALOR	KG	720	Presentacion x Kg
18	HUEVO DE GALLINA; TAMAÑO: GRANDE, COLOR: COLOR, PRESENTACION: 30 UN	MAPLE	372	
19	VERDURAS Y HORTALIZAS; ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR, VARIEDAD: ZAPALLO CRIOLLO	KG	804	Presentacion x Kg
20	FRUTAS; PRESENTACION: GRANEL, VARIEDAD: SANDIA, ESTADO: NATURAL, PESO: SIN VALOR	KG	204	Presentacion x Kg
21	YOGHURT; CAPACIDAD: 1 L, SABOR: FRUTILLA, TIPO: ENTERO, ENVASE: SACHET, AGREGADO: SIN VALOR, CONSISTENCIA: BEBIBLE, PRESENTACION: SACHET X 1 L	SACHET	480	
22	YOGHURT; SABOR: VAINILLA, ENVASE: SACHET, AGREGADO: SIN VALOR, CONSISTENCIA: BEBIBLE, PRESENTACION: SACHET X 1 L, CAPACIDAD: 1 L, TIPO: ENTERO	SACHET	480	
23	QUESOS; TIPO: CREMOSO, PRESENTACION: ENVASE X 4 Kg, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ENVASE: BOLSA TERMOCONTRAIBLE, CERTIFICADO FORESTAL (GFS): SIN, LIBRE DE GLUTEN: SI	HORMA	42	presentacion en pieza x 4 kilogramos aproximadamente
24	QUESOS; TIPO: TYBO, PRESENTACION: ENVASE X 1 Kg, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ENVASE: POLIESTIRENO, CERTIFICADO FORESTAL (GFS): SIN, LIBRE DE GLUTEN: SI	KG	39	presentacion en kg .Cortado en fetas
25	FIAMBRES; TIPO: JAMON COCIDO, PRESENTACION: AL PESO	KG	39	presentacion en kg .Cortado en fetas
26	AVES; TIPO: POLLO, PRESENTACION: PATAMUSLO, EVISCERADO: SI, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, LIBRE DE GLUTEN: SIN VALOR	KG	519	Presentacion pata muslo fresco
27	AVES; ESPECIE: PECHUGA DE POLLO, PRESENTACION: A GRANEL, EVISCERADO: SIN MENUDOS, TIPO: PECHUGA DE POLLO	KG	525	Presentacion x Kg x pieza entera fresco
28	CARNES; ESPECIE: CARNE VACUNA, CORTE: MILANESA NALGA, TIPO: CARNE VACUNA	KG	480	Bifes de 200 grs aproximado. Presentacion x kilo
29	CARNES; ESPECIE: VACUNA, CORTE: CUADRIL, TIPO: VACUNA	KG	480	Presentacion x Kg x pieza entera
30	CARNES; ESPECIE: VACUNA, CORTE: PICADA ESPECIAL, TIPO: VACUNA	KG	366	Presentacion x Kg

INDICAR MARCA COMERCIAL DE PRODUCTO COTIZADO POR ÍTEM. (marca, origen; frigorífico de origen o establecimiento de origen lo que corresponda según el tipo de producto) No indicar la marca comercial del producto cotizado hará que la oferta formulada para el ítem en cuestión se la considere como que “NO SE AJUSTA A LO SOLICITADO” e implicará la DESESTIMACIÓN de la oferta. Asimismo, la indicación de más de una marca comercial por ítem, implicará el análisis y evaluación de solamente la primera marca. El bien requerido para dar cumplimiento al objeto del presente anexo deberá ser nuevo, sin uso, libre de defectos en el diseño, materiales o de fabricación de acuerdo a las especificaciones técnicas descriptas.

Los productos a proveer deberán ser de primera calidad y responder a las especificaciones técnicas y características solicitadas en forma íntegra.

FORMA DE ENTREGA: Libre de flete, acarreo y embalaje, como así también, de todo riesgo de pérdida o destrucción total o parcial, por causas ajenas a la Institución.

PLAZO DE ENTREGA: Se realizarán entregas “según Anexo III”, en la cual para la 1era entrega su plazo de no podrá ser superior a los **cinco (05) días hábiles** o el menor plazo ofertado y adjudicado; las siguientes entregas deberán realizarse “según Anexo III”. Todos los plazos 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.

PROVINCIA DE CATAMARCA
CONTRATACION DIRECTA DPCBS N°100-0044-CD126
COMPULSA ABREVIADA POR MONTO
MODALIDAD: COMPRA DETERMINADA
EX-2026-00527756- -CAT-SC#MHOP

ANEXO II
CONDICIONES DE CALIDAD

CRITERIOS GENERALES DE EVALUACIÓN TÉCNICA 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 frío. A su vez, el control de todo lo que se menciona en este documento, será llevar 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 para su consumo.
 - ❖ La mercadería deberá responder a las marcas y características presentadas en la oferta de la presente contratación.

Este documento tiene por objetivo establecer los criterios nutricionales que se evaluarán con posterioridad, previo a la compra, y, sobre todo, considerando los lineamientos vigentes en materia de alimentación saludable y etiquetado frontal, en el marco de la Ley N°27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

ÍTEM	PRODUCTO	ENVASE/GRAMAJE	DESCRIPCIÓN
01	Pan francés	X Kilogramo	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. 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. Ajustado al C.A.A., Cap. IX "ALIMENTOS FARINACEOS- CEREALES, HARINA Y DERIVADOS", Art. 725, 726).

02	Pan de Salvado	X Kilogramo	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. Con la denominación de Pan de salvado se entiende al producto obtenido por la cocción de una masa hecha con harina integral o de salvado o la mezcla de harina blanca común con harina de salvado, pero siempre siendo de mayor proporción la harina con salvado o integral; más el adicionado de 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. Ser de olor y sabor agradables. Ajustado al C.A.A., Cap. IX "ALIMENTOS FARINÁCEOS- CEREALES, HARINA Y DERIVADOS", Art. 725).
03	Acelga	Atados	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. Se presentará <u>acelga</u> que será fresca, con sus hojas y tallos en perfectas condiciones, sin estar marchitos ni presentar partes putrefactas, con color característico. Por atados de aproximadamente 500 gr. Todo ajustado al C.A.A., Cap. XI "ALIMENTOS VEGETALES", Art. 819, 820 y 822, y 849.
04	Ajo	Unidad entera	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. Se presentará <u>ajo</u> que será entero, sano, limpio y en perfecto estado de conservación, sin presencia de brotes en su superficie. Todo ajustado al C.A.A., Cap. XI "ALIMENTOS VEGETALES", Art. 819, 820 y 822, y 842.
05	Melón	Unidad (kilogramo)	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.). en este caso se presentará melón, en correcto estado de conservación, y de madurez (no aceptando melones que estén sin madurar y que por ende, no tengan el sabor característico de la fruta). Tendrá color, aroma y sabor propios, y no deberá tener lastimaduras en su piel. Se presentará por unidad entera. Ajustado al C.A.A., Cap. XI: “ALIMENTOS VEGETALES”, Art. 887, 887bis, 887tris, 887quater, 887penta, 888, 890 y 893.
06	Cebolla	Kilogramo	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. Se presentará <u>cebollas</u> que serán enteras, blancas, sin brotes, sanas, limpias y en perfecto estado de conservación. Todo ajustado al C.A.A., Cap. XI “ALIMENTOS VEGETALES”, Art. 819, 820 y 822, y 843.
07	Zanahoria	Kilogramo	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. Se presentará <u>zanahorias</u> que serán sin brotes, de color uniforme, y prácticamente limpias. Todo ajustado al C.A.A., Cap. XI “ALIMENTOS VEGETALES”, Art. 819, 820 y 822, y 841.
08	Morrón rojo	Kilogramo	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. Se presentará <u>pimiento morrón que</u> será de la variedad dulce y no la picante, rojos, sin brotes, limpios, sin partes putrefactas, redondeados y de color brillante, por unidades de aproximadamente 200 gr. Cada uno. Todo ajustado al C.A.A., Cap. XI "ALIMENTOS VEGETALES", Art. 819, 820 y 822, y 873.
09	Zapallito redondo/zapallito verde	Kilogramo	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. Se presentará <u>zapallito verde o zapallo redondo</u> que será entero, limpios, en buen estado de conservación, color verde característico, con un peso de 250 gr. Cada unidad aproximadamente. Todo ajustado al C.A.A., Cap. XI "ALIMENTOS VEGETALES", Art. 819, 820 y 822, y 875.
10	Zapallo anco o anquín	Kilogramo	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. Se presentará <u>zapallo anco o anquín o calabaza</u> que será entera, de color naranja característico y homogéneo, sin presentar partes putrefactas, en buen estado de conservación. Todo ajustado al C.A.A., Cap. XI "ALIMENTOS VEGETALES", Art. 819, 820 y 822, y 875.
11	Espinaca	Atados	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. Se presentará <u>espinaca</u> que 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. Con un peso aproximado de cada atado de 250 gr. Todo ajustado al C.A.A., Cap. XI "ALIMENTOS VEGETALES", Art. 819, 820 y 822, y 860.

12	Papa blanca	Kilogramo	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. Se presentará <u>papas</u> , que serán blancas y sin brotes, prácticamente limpias, sin presencia de unidades putrefactas. Todo ajustado al C.A.A., Cap. XI "ALIMENTOS VEGETALES", Art. 819, 820 y 822, 825 y 832.
13	Tomate	Kilogramo	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. Se presentará <u>tomate</u> que será redondo, en buen estado de conservación, color rojo característico, con su cáscara intacta y brillante, sin presentar partes putrefactas, con un peso aproximado de 250 gr. Cada unidad. Todo ajustado al C.A.A., Cap. XI "ALIMENTOS VEGETALES", Art. 819, 820 y 822, 825 y 874.
14	Banana	Kilogramo	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.). 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. Tendrá color, aroma y sabor propios, y no deberá tener lastimaduras en su piel. Se presentará de a kilogramos. Ajustado al C.A.A., Cap. XI: "ALIMENTOS VEGETALES", Art. 887, 887bis, 887tris, 887quater, 887penta, 888, 890 y 893.

15	Manzana	Kilogramo	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.). 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. Tendrá color, aroma y sabor propios, y no deberá tener lastimaduras en su piel. Se presentará de a kilogramos. Ajustado al C.A.A., Cap. XI: “ALIMENTOS VEGETALES”, Art. 887, 887bis, 887tris, 887quater, 887penta, 888, 890 y 893.
16	Pera	Kilogramo	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.). 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, de a kilogramos. Ajustado al C.A.A., Cap. XI: “ALIMENTOS VEGETALES”, Art. 887, 887bis, 887tris, 887quater, 887penta, 888, 890 y 893.
17	Naranja	Kilogramo	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.). En el caso de las Naranjas serán de tamaño mediano, de sabor agradable, de color naranja uniforme en su cáscara (queda prohibida la coloración superficial con sustancias colorantes de cualquier naturaleza), respondiendo a todas las exigencias antes mencionadas. Se presentarán en contenedores aptos y en buenas condiciones, de a kilogramos. Ajustado al C.A.A., Cap. XI: "ALIMENTOS VEGETALES", Art. 887, 887bis, 887tris, 887quater, 887penta, 888, 890 y 893.
18	Huevos de gallina	Cartón/maple x 30 unidades	Con la designación general de Huevo, sólo podrán expendirse 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 presentarán huevos tamaño grande (54 gramos por unidad). No debe presentar ninguna 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.
19	Zapallo Criollo	Kilogramo	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. Se presentará <u>zapallo criollo</u> limpio, sano, sin partes putrefactas, entero o fraccionado debidamente, con color característico. Todo ajustado al C.A.A., Cap. XI "ALIMENTOS VEGETALES", Art. 819, 820 y 822, y 875.
20	Sandia	Unidad (kilogramo)	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.). En el caso de las Sandías, serán de tamaño mediano, de sabor agradable y dulce, en correcto estado de conservación, sin presentar partes putrefactas o faltantes en su cáscara, respondiendo a todas

			las exigencias antes mencionadas. Se presentarán en unidades. Ajustado al C.A.A., Cap. XI: "ALIMENTOS VEGETALES", Art. 887, 887bis, 887tris, 887quater, 887penta, 888, 890 y 893.
21	Yogurt entero liquido sabor frutilla	Sachet 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 frutilla, bebible, 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.
22	Yogurt entero liquido sabor vainilla	Sachet 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 vainilla, bebible, 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.
23	Queso cremoso	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." Se presentará por piezas/hormas de 4 kg. Cada una aproximadamente. Todo ajustado al C.A.A., Cap. VIII "ALIMENTOS LÁCTEOS", Art. 605, 610, 611, 621, 622.
24	Queso tybo	Kilogramo	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. Se presentará por kilogramo y deberá ser libre de gluten "Sin T.A.C.C." Todo ajustado al C.A.A., Cap. VIII "ALIMENTOS LÁCTEOS", Art. 605, 610, 611, 633.

25	Jamón	Kilogramo	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. se presentará por kilogramo. Ajustado al C.A.A. Cap. VI "ALIMENTOS CÁRNEOS Y AFINES", Art. 294.
26	Pata muslo de pollo	Kilogramo	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 presentará pata muslo o cuarto trasero del ave, por kilogramo. Será fresco, con color y olor característico, sin presentar partes putrefactas. Ajustado al C.A.A., Cap. VI "ALIMENTOS CÁRNEOS Y AFINES", Art 247, 248 y 256.
27	Pechuga de pollo	Kilogramo	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 presentará pechuga de pollo por kilogramo, en pieza entera. Será fresca, con color y olor característico, sin presentar partes putrefactas. Ajustado al C.A.A., Cap. VI "ALIMENTOS CÁRNEOS Y AFINES", Art 247, 248 y 256.
28	Carne vacuna corte: nalga, para milanesas	Kilogramo	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 presentará carne vacuna del corte: nalga, cortada para milanesas en bifes de aproximadamente 200 gr. Cada uno. En perfecto estado de conservación, sin signos de putrefacción, con color típico de la misma. 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.

29	Carne vacuna corte: cuadril	Kilogramo	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 presentará carne vacuna del corte: cuadril, cortada en un solo trozo o por pieza entera. En perfecto estado de conservación, sin signos de putrefacción, con color típico de la misma. 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.
30	Carne picada	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. Se presentará de a kilogramo, en perfecto estado de conservación, sin signos de putrefacción, con color típico de la misma. Todo ajustado al C.A.A. Cap. VI "ALIMENTOS CÁRNEOS Y AFINES", Art. 247, 248, 250, 253, 254 255.

PROVINCIA DE CATAMARCA
CONTRATACION DIRECTA DPCBS N°100-0044-CDI26
COMPULSA ABREVIADA POR MONTO
MODALIDAD: COMPRA DETERMINADA
EX-2026-00527756- -CAT-SC#MHOP

ANEXO III
CUADRO DE LUGARES Y DETALLE DE ENTREGAS

INSTITUCIÓN	DOMICILIO
CDI CASA CUNA	CASEROS N° 1050
CENTRO DE CONTENCIÓN HUAINA HUASI	PASAJE HERNANDO DE PEDRAZA S/N°
CENTRO DE CONTENCIÓN SIPAS HUASI	PASAJE LOS AGUEROS S/N° - VILLA PARQUE CHACABUCO
CENTRO DE CONTENCIÓN SANTA ROSA	MANUEL DE ZALAZAR S/N°
RESIDENCIA DE ADULTOS MAYORES	AVENIDA BELGRANO N° 750

ENTREGA DIARIA										
ITEM	DESCRIPCION	CDI CASA CUNA	CENTRO HUAINA HUASI	CENTRO SIPAS HUASI	CENTRO SANTA ROSA	ADULTOS MAYORES FME	TOTAL POR DIA	TOTAL POR SEMANA	TOTAL POR MES	TOTAL TRIMESTRAL
1	PANES; TIPO: FRANCES, PRESENTACION: GRANEL	2	3	5	1	9	20	140	560	1680
2	PANES; TIPO: HARINA DE TRIGO CON SALVADO, PRESENTACION: GRANEL	1	2	3	1	8	15	105	420	1260

ENTREGA SEMANAL									
ITEM	DESCRIPCION	CDI CASA CUNA	CENTRO HUAINA HUASI	CENTRO SIPAS HUASI	CENTRO SANTA ROSA	ADULTOS MAYORES FME	TOTAL POR SEMANA	TOTAL POR MES	TOTAL TRIMESTRAL
3	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: ACELGA, ESTADO: EN HOJA, PRESENTACION: ATADO, PESO: SIN VALOR	8	10	10	8	18	54	216	648
4	VERDURAS Y HORTALIZAS; ESTADO: NATURAL, PESO: SIN VALOR, VARIEDAD: AJO, PRESENTACION: UNIDAD	5	5	5	3	8	26	104	312
5	FRUTAS; ESTADO: NATURAL, VARIEDAD: MELON, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	2	2	3	2	10	19	76	228

6	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: CEBOLLA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	12	16	16	10	22	76	304	912
7	VERDURAS Y HORTALIZAS; PRESENTACION: GRANEL, VARIEDAD: ZANAHORIA, ESTADO: NATURAL, PESO: SIN VALOR	7	10	10	5	23	55	220	660
8	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: MORRON ROJO, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	5	8	8	3	15	39	156	468
9	VERDURAS Y HORTALIZAS; ESTADO: NATURAL, PESO: SIN VALOR, VARIEDAD: ZAPALLITO REDONDO, PRESENTACION: GRANEL	10	15	15	10	30	80	320	960
10	VERDURAS Y HORTALIZAS; ESTADO: NATURAL, VARIEDAD: ZAPALLO ANCO, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	8	8	8	5	13	42	168	504
11	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: ESPINACA, PRESENTACION: ATADO, ESTADO: NATURAL, PESO: SIN VALOR	10	10	10	8	28	66	264	792
12	VERDURAS Y HORTALIZAS; ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, VARIEDAD: PAPA BLANCA, PESO: SIN VALOR	15	20	20	10	40	105	420	1260
13	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: TOMATE REDONDO, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	10	13	13	8	25	69	276	828
14	FRUTAS; VARIEDAD: BANANA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	6	10	10	5	18	49	196	588
15	FRUTAS; VARIEDAD: MANZANA RED DELICIOSA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	6	9	9	5	18	47	188	564
16	FRUTAS; VARIEDAD: PERA AMARILLA, PRESENTACION: GRANEL, ESTADO: NATURAL, PESO: SIN VALOR	6	9	9	5	18	47	188	564
17	FRUTAS; ESTADO: NATURAL, VARIEDAD: NARANJA ESPECIAL, PRESENTACION: A GRANEL, PESO: SIN VALOR	10	10	10	5	25	60	240	720
18	HUEVO DE GALLINA; TAMAÑO: GRANDE, COLOR: COLOR, PRESENTACION: 30 UN	6	6	6	3	10	31	124	372
19	VERDURAS Y HORTALIZAS; ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR, VARIEDAD: ZAPALLO CRIOLLO	10	11	11	5	30	67	268	804
20	FRUTAS; PRESENTACION: GRANEL, VARIEDAD: SANDIA, ESTADO: NATURAL, PESO: SIN VALOR	2	3	3	1	8	17	68	204

ENTREGA MENSUAL								
ITEM	DESCRIPCION	CDI CASA CUNA	CENTRO HUAINA HUASI	CENTRO SIPAS HUASI	CENTRO SANTA ROSA	ADULTOS MAYORES FME	TOTAL POR MES	TOTAL TRIMESTRAL

21	YOGHURT; CAPACIDAD: 1 L, SABOR: FRUTILLA, TIPO: ENTERO, ENVASE: SACHET, AGREGADO: SIN VALOR, CONSISTENCIA: BEBIBLE, PRESENTACION: SACHET X 1 L	20	30	30	10	70	160	480
22	YOGHURT; SABOR: VAINILLA, ENVASE: SACHET, AGREGADO: SIN VALOR, CONSISTENCIA: BEBIBLE, PRESENTACION: SACHET X 1 L, CAPACIDAD: 1 L, TIPO: ENTERO	20	30	30	10	70	160	480
23	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	3	3	3	1	4	14	42
24	QUESOS; TIPO: TYBO, PRESENTACION: ENVASE X 1 Kg, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ENVASE: POLIESTIRENO, CERTIFICADO FORESTAL (GFS): SIN, LIBRE DE GLUTEN: SI	3	3	3	1	3	13,0	39
25	FIAMBRES; TIPO: JAMON COCIDO, PRESENTACION: AL PESO	3	3	3	1	3	13	39
26	AVES; TIPO: POLLO, PRESENTACION: PATA MUSLO, EVISCERADO: SI, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, LIBRE DE GLUTEN: SIN VALOR	36	35	24	8	70	173	519
27	AVES; ESPECIE: PECHUGA DE POLLO, PRESENTACION: A GRANEL, EVISCERADO: SIN MENUDOS, TIPO: PECHUGA DE POLLO	30	35	40	10	60	175	525
28	CARNES; ESPECIE: CARNE VACUNA, CORTE: MILANESA NALGA, TIPO: CARNE VACUNA	25	30	35	10	60	160	480
29	CARNES; ESPECIE: VACUNA, CORTE: CUADRIL, TIPO: VACUNA	35	25	30	10	60	160	480
30	CARNES; ESPECIE: VACUNA, CORTE: PICADA ESPECIAL, TIPO: VACUNA	0	24	30	8	60	122	366

PROVINCIA DE CATAMARCA
CONTRATACION DIRECTA DPCBS N°100-0044-CDI26
COMPULSA ABREVIADA POR MONTO
MODALIDAD: COMPRA DETERMINADA
EX-2026-00527756- -CAT-SC#MHOP

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 incurso** en ninguna de las causales de inhabilidad para contratar con la Provincia, ni suspendido en el Registro de Proveedores del Estado Provincial para contratar con la provincia, conforme a la normativa vigente.
- 3.Para todas las cuestiones judiciales, nos sometemos a los tribunales ordinarios de la Provincia de Catamarca, con renuncia expresa a cualquier otro fuero o jurisdicción. Para ello, deberemos agotar los reclamos de la vía administrativa.

Manifiesto:

- **Domicilio Real:** _____
- **Domicilio Comercial:** _____
- **Domicilio Electrónico:** _____

(Recordar que el mismo debe coincidir con el informado en la plataforma del Sistema Compr.ar, caso contrario actualizar el mismo)

Firma del oferente:

Aclaración:



Gobierno de Catamarca
2026

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

Número:

Referencia: Bases de Condiciones Particulares 100-0044-CDI26

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 27 pagina/s.