



PEDIDO DE COTIZACIÓN

San Miguel de Tucumán, 21 de enero de 2022.

Sres.

PRESENTE:

Ref.: Expediente N° 677/425-PA-2022
Compra Directa N° 04

La Dirección de Compras y Contrataciones de la Secretaría de Estado de Gestión Administrativa del Ministerio de Desarrollo Social, tiene el agrado de dirigirse a Uds. a fin de solicitar la cotización de los siguientes ítems:

1418 Módulos Totales de Carne Vacuna fresca (compuesto x 15 kg cada uno)
2156 Módulos totales de pollo fresco (compuesto x 20 kg cada uno)
Tiempo de ejecución: 2 meses

Dicha cotización deberá ser enviada **hasta horas 10:00 del día 28 de enero de 2022;** a la casilla de correo cotizaciones@desarrollosocialtuc.gov.ar, (detallando en asunto N° de Expte y N° de compra), o en calle Las Piedras N° 530, 3° Piso Oficina “O” de la Dirección de Compras y Contrataciones, indicando:

Detalle	Especificaciones
Propuestas	El oferente deberá presentar la/s PROPUESTA/S ECONÓMICA/S por duplicado, debidamente firmadas y selladas y/o aclaradas las firmas. (Puede presentar más de una oferta por producto), indicando: - El plazo de mantenimiento de la oferta (preferentemente de 45 días hábiles), - Numero de CUIT del oferente, - Valor total de la propuesta en número y letras.



Asimismo, se deberá acompañar:

Contenido	Detalle
Constancia de Inscripción A.F.I.P.	Constancia de Inscripción expedida por la A.F.I.P. vigente a la fecha de presentación de la oferta y de la adjudicación. <u>Debe estar inscripto en A.F.I.P. en la/s actividad/es a la/s que se presenta.</u>
Constancia de Inscripción D.G.R	Constancia de Inscripción o convenio multilateral expedida por la DGR vigente a la fecha de presentación de la oferta y de la adjudicación. <u>Debe estar inscripto en D.G.R en la/s actividad/es a la/s que se presenta.</u>
Nota de Constitución de domicilio	Nota de Constitución de domicilio en la Provincia de Tucumán.
Nota de renuncia al Fuero Federal.	Nota de renuncia al Fuero Federal , manifestando su voluntad de someterse a los tribunales ordinarios de San Miguel de Tucumán.
CBU de cuenta corriente	Nº de CBU de cuenta corriente –
Requisitos para contratar con el Estado	Declaración jurada de no encontrarse en los alcances del art. Nº 108 del decreto acuerdo Nº 22/1-09.
Copia de Contrato Social o Estatuto	Si la propuesta está firmada por Socio o Accionista deberá adjuntar copia de Contrato Social (SRL) o Estatuto Social (SA) según aplique.
Poder extendido por Escritura Pública	Si la propuesta económica está firmada por un apoderado, deberá adjuntar copia de Poder extendido por Escritura Pública
Invitación y Especificaciones Técnicas	Deben estar firmadas y selladas por el oferente

ANEXO 1: ESPECIFICACIONES de la MERCADERÍA y MODALIDAD de ENTREGA

DETALLE	Especificaciones
Composición:	CARNE VACUNA (MODULOS X 15 KG.) POLLO (CAJON X 20 KG)
Modalidad de entrega:	Se realizará el servicio, previa coordinación con el Departamento de Nutrición perteneciente a la Dirección de Políticas Alimentarias
<u>Sanciones</u>	En caso de incumplimiento de los proponentes de las condiciones de este pliego, el mismo será sancionado de conformidad a lo dispuesto por el Art. 84 del Decreto Nº 22/1-2009- Reglamento de Compras y Contrataciones; el cual dispone: “Las ofertas y adjudicaciones... serán pasibles, en



DETALLE	Especificaciones
	caso de incumplimiento de sus obligaciones, de una multa equivalente a la garantía exigida para la Licitación Pública”

Especificaciones de la Mercadería Fresca:

CARNE VACUNA FRESCA CORTES BLANDOS EN BOLSAS POR 15 Kg.:

Con la denominación genérica de carne, se entiende la parte comestible de los músculos de vacunos. La carne será limpia, sana, debidamente preparada, y comprende a todos los tejidos blandos que rodean al esqueleto, incluyendo su cobertura grasa tendones, vasos, nervios, aponeurosis y todos aquellos tejidos no separados durante la operación de la faena.

Conforme a las especificaciones del C.A.A. ARTICULO 247 y 253 de 1º calidad. Con características organolépticas adecuadas, x kilogramos, cumpliendo criterios que se detallan a continuación:

- Carne fresca, proveniente del faenamiento de animales y oreada posteriormente, que no ha sufrido ninguna modificación esencial en sus características principales y presente color rojo brillante, olor sui generis y consistencia firme, elástica y granulosa al tacto (característico).
- La carne de ganado fresca que se expendi después de 24 horas de haber sido sacrificada la res, debe mantenerse a una temperatura no mayor de 5°C en cámaras frigoríficas.
- Las carnes estarán limpias, exentas de piel y vísceras. Selladas por la inspección sanitaria.

Es obligatorio reservar las partes selladas de las reses que tengan el sello de la inspección sanitaria que certifica su buena aptitud para el consumo, a los efectos de su presentación cada vez que sea requerida por los funcionarios fiscalizadores. La no observancia de esta regla hace que las reses se consideren como de sacrificio clandestino y quien las expendi o exponga se hará pasible de las penalidades correspondientes.

Queda prohibido el expendio o la utilización en preparados destinados al consumo de: carnes de animales enfermos; de carnes abombadas o que presenten reacción alcalina, anfótera o neutra al tornasol, como asimismo las que ennegrezcan un papel impregnado de subacetato de plomo o contengan productos de alteración; las que presenten más de 30 mg de nitrógeno básico volátil por 100 gr, las carnes contaminadas por microorganismos, insectos o sus larvas, suciedad; las procedentes de fetos, nonatos o bacaray y las tratadas.



La firma adjudicada se compromete a entregar el producto en las condiciones que se detallan y cumpliendo con las especificaciones del Código Alimentario Argentino Art. 247 y 253:

- Temperatura adecuada no mayor de 5° C en cámaras frigoríficas en los días y horarios fijados por la misma y acordados con la Dirección de Políticas Alimentarias.
- Con envolturas transparentes correspondientes, con etiqueta que especifique peso, tipo de corte y fecha de envasado.
- Los cortes deberán ser magros, tener las mismas características en cuanto a calidad y poseer el mínimo de grasa y desechos para óptimo uso.
- Se entregará hasta 5 kg de carne molida, el misma de un solo tipo de corte y con el mínimo contenido graso permitido para ser de 1° calidad
- NO se permitirán cortes con huesos como costillas, pucheros, costeletas, ni trozos de descarte de diferentes cortes.

DETALLE DE PRODUCTOS Y DESCRIPCION DE MODULOS DE CARNE:

<i>Modulo por entrega mensual:</i>	<i>709 módulos x 15 kg</i>
<i>Modulo por entrega bimestral:</i>	<i>1418 módulos x 15 kg</i>

COMPOSICION MODULO MERCADERIA MENSUAL	
CANTIDAD de MODULOS por ENTREGA	Carne (modulo x 15 kg.)
	2 kg de LOMO 2 kg NALGA 1 kg de FILET
	2 kg de CUADRADA 2 kg de CHOQUIZUELA 1 kg de PALETA
	2,5 kg de PRIMO 2,5 kg de BLANDO ESPECIAL



ESPECIFICACIONES DE CARNE DE POLLO FRESCA CAJÓN DE 20 KG (N.º 8 u 9 LO QUE SIGNIFICA QUE CADA CAJÓN DEBE TENER 8 u 9 UNID DE POLLO ENTERO QUE COMPLETEN EL PESO DE 20 KG)

La firma adjudicada se compromete a entregar el producto en las condiciones que se detallan a continuación:

- Temperatura, adecuada no mayor de 5° C en cámaras frigoríficas en los días y horarios fijados por la misma y acordados con la Dirección de Políticas Alimentarias.
- Con envolturas correspondientes, con etiqueta que especifique peso y fecha de envasado.
- Los pollos deberán tener las mismas características en cuanto a calidad y poseer el mínimo de grasa y desechos para optimo uso.
- Cada cajón de pollo deberá tener la cantidad de pollos 8 u 9 unidades enteros, llegando a cada cajón tener un mínimo de 20 kg

Con la denominación genérica de pollo fresco, se entiende la parte comestible de los tejidos musculares y órganos procedentes del pollo. La carne será limpia, sana, debidamente preparada, y comprende a todos los tejidos blandos que rodean al esqueleto, incluyendo su cobertura grasa tendones, vasos, nervios, aponeurosis y todos aquellos tejidos no separados durante la operación de la faena.

POLLO FRESCO CAJON N.º 8 u 9 EN CAJONES POR 20 Kg.:

Conforme a las especificaciones del C.A.A. ARTÍCULO 256 y 257 de 1º calidad. Con características organolépticas adecuadas, x kilogramos, cumpliendo criterios que se detallan a continuación:

- Las aves para consumo podrán venderse vivas o muertas, desplumadas y evisceradas. Se considerará Ave eviscerada, a aquella que se le ha extraído cabeza, tráquea, esófago, estómagos glandular y muscular, intestinos, pulmón, sacos aéreos, corazón, bazo e hígado con la vesícula biliar, ovarios y testículos. Las patas deberán ser eliminadas por desarticulación o sección a la altura de la articulación tibio metatarsica. Las vísceras comestibles (hígado, corazón y estómago muscular sin mucosa) y cuello sin cabeza, previo lavado, limpieza, enfriamiento e inspección veterinaria serán acondicionadas de modo que el consumidor tenga la opción de adquirir las aves evisceradas o las aves evisceradas con sus correspondientes vísceras comestibles adecuadamente envueltas e introducidas en la cavidad abdominal o las vísceras comestibles envasadas por separado. Asimismo, se determina que las aves deberán ser sacrificadas en locales tales como mataderos y peladeros que serán habilitados por la autoridad veterinaria, la que ejercerá una inspección permanente durante la faena.
- Las aves faenadas deberán llegar hasta el lugar de venta en contenedores cerrados y aprobados para tal uso de hasta 30 unidades, debiendo constar en ellos el establecimiento oficial, tipo de ave, lugar de origen y temperatura de conservación. La misma deberá estar comprendida entre -2°C y 2°C para las aves enfriadas y no deberá ser mayor de -15°C para las aves congeladas. Las aves podrán ser comercializadas fraccionadas en trozos. La operación de trozado deberá realizarse en



establecimientos habilitados. El envase del trozado deberá ofrecer garantías de seguridad en su cierre y cada unidad de venta será identificada adecuadamente. Las aves vivas serán sometidas a la respectiva inspección veterinaria y mantenidas en lugares y condiciones higiénicas adecuadas para garantizar su perfecto estado hasta ser expendidas al público"

DETALLE DE PRODUCTOS Y DESCRIPCIÓN DE CAJON DE POLLO:

<i>Módulos por entrega mensual:</i>	<i>1078 cajón de pollo x 20 kg.</i>
<i>Módulos por entrega bimestral:</i>	<i>2156 cajón de pollo x 20 kg.</i>

Sin otro particular lo saludo atentamente.