



PROVINCIA DE SANTA CRUZ  
MINISTERIO DE GOBIERNO  
**CARATULA – CONVOCATORIA**  
JEFATURA DE POLICIA

|  |                    |   |                 |
|--|--------------------|---|-----------------|
| Procedimiento Contractual  |                    |   |                 |
| Tipo :   | Licitación Pública | Nº  | Ejercicio: 2018 |
| Expediente Nº:796.883 -JP-2018   |                    |   |                 |
| Rubro Comercial  |                    |   |                 |
| MOTIVO DEL LLAMADO   |                    |   |                 |
| Objeto de la contratación  |                    |   |                 |
| “ADQUISICION DE VIVERES NO PERECEDEROS CARNES, VERDURAS Y PAN CON DESTINO A INTERNOS ALOJADOS EN VARIAS DEPENDENCIAS POLICIALES”   |                    |   |                 |
| Costo del Pliego   | \$                 |   |                 |
| RETIRO DE PLIEGOS  |                    |   |                 |
| Lugar/Dirección  |                    | Horario   |                 |
| Subsecretaría de Contrataciones, (M.E.F.I.), Avda. Pdte. Néstor Kirchner N° 669 (7° PISO) -9400- Río Gallegos, Provincia de Santa Cruz.  |                    | De lunes a viernes de 10:00 a 18:00 hs.   |                 |
| CONSULTAS  |                    |   |                 |
| Lugar/Dirección  |                    | Plazo y Horario   |                 |
| Subsecretaría de Contrataciones, (M.E.F.I.), Avda Pdte. Néstor Kirchner N° 669 (7° PISO) -9400- Río Gallegos, Provincia de Santa Cruz. T.E./FAX: (02966) 422245/434244. Página web: www.santacruz.gov.ar-licitaciones- |                    | Hasta 24 horas anteriores a la fecha de Apertura, en el horario de 10:00 a 18:00 horas. |                 |
| PRESENTACIÓN DE OFERTAS  |                    |   |                 |
| Lugar/Dirección  |                    | Plazo y Horario   |                 |
| Subsecretaría de Contrataciones, (M.E.F.I.), Avda. Pdte. Néstor Kirchner N° 699 (7° PISO) -9400- Río Gallegos, Provincia de Santa Cruz.  |                    | Hasta el día y hora de fecha de Apertura de Ofertas                                     |                 |
| ACTO DE APERTURA   |                    |   |                 |
| Lugar/Dirección  |                    | Fecha/Hora  |                 |
| Subsecretaría de Contrataciones, (M.E.F.I.), Avda Pdte. Néstor Kirchner N° 699 (7° PISO) -9400- Río Gallegos, Provincia de Santa Cruz.   |                    | / /<br>hs.-   |                 |
| El valor del pliego deberá ser depositado en el Banco Santa Cruz S.A. casa matriz Río Gallegos o con transferencia a ésta, en la Cuenta N° 923068/1 de “Tesorería General de la Provincia”.                            |                    |   |                 |

## **PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES**

1. OBJETO
2. RESPONSABILIDAD INTERESADOS
3. CONOCIMIENTO Y ACEPTACIÓN
4. PLAZO MANTENIMIENTO OFERTA
5. RETIRO PLIEGO. CONSTITUCIÓN DOMICILIO COMUNICACIONES
6. CONSULTAS Y ACLARACIONES
7. NO PODRÁN SER OFERENTES
8. OFERENTES – CONDICIONES REQUERIDAS
9. OFERTAS – SU PRESENTACIÓN
10. OFERTAS – FORMALIDADES
11. OFERTAS- REQUISITOS
12. DOMICILIOS – JURISDICCIÓN
13. GARANTÍA DE OFERTA
14. OFERTAS – DOCUMENTACIÓN A INTEGRAR
15. APERTURA DE OFERTAS
16. INADMISIBILIDAD DE OFERTAS
17. PRESENTACION DE LAS OFERTAS ALTERNATIVAS
18. MUESTRAS
19. PREADJUDICACIÓN – IMPUGNACIONES
20. PREADJUDICACION PARCIAL –RECHAZO ART. 42º) decreto 263/82
21. GARANTÍA DE ADJUDICACIÓN
22. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO
23. ORDEN DE COMPRA O CONTRATO - SELLADO
24. ORDEN DE PRELACIÓN
25. INVARIABILIDAD DE PRECIOS
26. PLAZO Y FORMA DE ENTREGA
27. FACTURACIÓN
28. FORMA DE PAGO
29. FACULTADES DE CONTROL
30. PENALIDADES
31. SITUACIONES NO PREVISTAS – NORMATIVA APLICABLE

## **CLAUSULAS PARTICULARES**

### **1. Objeto**

**“ADQUISICIÓN DE VÍVERES NO PERECEDEROS CARNES, VERDURAS Y PAN CON DESTINO A INTERNOS ALOJADOS EN VARIAS DEPENDENCIAS POLICIALES”**, en un todo de acuerdo al requerimiento especificado en la respectiva Planilla de Cotización que forma parte integrante del presente.

### **2. Responsabilidad Interesados**

Es responsabilidad exclusiva de los Interesados en presentar Oferta, tomar debido conocimiento de todas las condiciones establecidas en el presente Pliego de Bases y Condiciones.

### **3. Conocimiento y Aceptación**

La adquisición del presente pliego implica el pleno conocimiento y aceptación de las bases establecidas y Anexos y el sometimiento a todas sus disposiciones, las de la Ley de Contabilidad Provincial (Ley N° 760) y el Reglamento de Contrataciones del Estado (Decreto N° 263/82).

### **4. Plazo Mantenimiento Oferta**

Los proponentes deberán mantener las Ofertas por el término de treinta (30) días hábiles administrativos, a contar de la fecha del Acto de Apertura.-

Al vencimiento de los plazos fijados para el mantenimiento de las Ofertas, éstas caducarán automáticamente.

Si en la Licitación respectiva se formulara impugnación, el Plazo de Mantenimiento de las propuestas presentadas en la misma se considerará automáticamente ampliado en cinco (5) días.-

Vencido el lapso fijado sin haberse efectuado Adjudicación, la Oferta caducará, salvo que se obtuviere prórroga del proponente.

### **5. Retiro Pliego – Constitución Domicilio Comunicaciones**

Los interesados podrán obtener el Pliego de Bases y Condiciones, previo pago del costo del mismo, en la Subsecretaría de Contrataciones de la Provincia, sita en Avenida Pte. Néstor Carlos Kirchner N° 669 (7° PISO) de la localidad de Río Gallegos, provincia de Santa Cruz, en el horario de 10:00 a 18:00 horas. En esa oportunidad, constituirán también el “Domicilio de Comunicaciones”, que constará en el respectivo recibo oficial de Adquisición de Pliego, debiendo consignar domicilio (calle, N°, piso, oficina), teléfono y/o fax al que Contrataciones de la Provincia enviará todas las comunicaciones previas al Acto de Apertura que hagan al proceso licitatorio, debiendo el destinatario, en caso de comunicaciones vía fax, confirmar su recibo.

### **6. Consultas y Aclaraciones**

Los interesados podrán formular consultas aclaratorias por escrito, hasta veinticuatro (24) horas anteriores a la fecha de Apertura, ante la oficinas indicadas en la Cláusula 5°), en el horario de 10:00 a 18:00 horas.

Todas las consultas y sus respuestas, se comunicarán a todos los interesados que hubieren adquirido el Pliego de Bases y Condiciones, en el “Domicilio de Comunicaciones” que hayan constituido al efecto Cláusula 5°) Retiro Pliego – Constitución Domicilio Comunicaciones.

La Subsecretaría de Contrataciones de la provincia podrá efectuar las aclaraciones de oficio que considere convenientes.

### **7. No podrán ser Oferentes**

a) Las personas jurídicas o las personas físicas que, a título personal o como integrante de cualquier tipo de sociedad, estén legalmente comprendidos en alguna de las causales de prohibición y/o incompatibilidad previstas en la legislación vigente para contratar con el Estado Provincial.-

b) Los fallidos o concursados mientras no obtengan su total rehabilitación y quienes se hallen sujetos a Concurso o Quiebra, o pedido de liquidación, ya sea a título personal o en su condición de Directores, Síndico o Gerente de las sociedades respectivas.-

c) Los inhibidos judicialmente.-

d) Los deudores en ejecución del Fisco Nacional, Provincial y Municipal por decisión judicial o administrativa firme y mientras no cancelen la deuda.-

### **8. Oferentes - Condiciones Requeridas**

Podrán formular Ofertas quienes acrediten su inscripción, vigente a la fecha de Apertura, en el Registro Único de Proveedores de la provincia de Santa Cruz, en el rubro motivo del llamado.

## 9. Ofertas – Su Presentación

Las Ofertas se presentarán ante la Subsecretaría de Contrataciones, dependiente del Ministerio de Economía, Finanzas e Infraestructura, sita en Avda. Néstor Kirchner N° 699 (7° PISO) (9400) de la ciudad de Río Gallegos, provincia de Santa Cruz, hasta el día, hora y lugar fijados en el respectivo llamado.-

Deberán ser redactadas en idioma nacional, presentadas por duplicado y foliadas en forma correlativa. Los sobres, cajas o paquetes se presentarán perfectamente cerrados y contendrán en su cubierta la identificación de la Contratación a que corresponden, el día, hora y lugar de la Apertura.

## 10. Ofertas – Formalidades

Toda la documentación que integre la Oferta deberá estar firmada en todas sus hojas por quien detente el uso de la firma social o poder suficiente, en su caso.-

Toda raspadura o enmienda en partes fundamentales que hagan a la esencia del Contrato, debe ser debidamente salvada por los Oferentes ya que, en caso contrario, la Oferta será rechazada por aplicación del Artículo 26°), Inc. f) del Reglamento de Contrataciones del Estado (Decreto 263/82).-

## 11. Ofertas – Requisitos

La Cotización se efectuará en PESOS.-

En la Oferta –Anexo I- se especificará el precio unitario y cierto, en números y el total de la propuesta expresado en letras y números. Cuando no se correspondan el precio total con el unitario, éste se tomará como base para determinar aquel y el total de la propuesta.-

Deben ser incluidos en la cotización final los gastos de entrega y transporte de los bienes del suministro hasta el lugar convenido, ya que no se reconocerán gastos de flete, transporte, estibado, empaquetado, etiquetado ni de ninguna otra índole. Con respecto al Impuesto al Valor Agregado (IVA) este Organismo reviste la condición de CONSUMIDOR FINAL. En consecuencia, en las Ofertas no deberá discriminarse el importe correspondiente a la incidencia de este impuesto, debiendo incluirse el mismo en el precio cotizado.

Todos los alimentos solicitados que integran el requerimiento del presente pliego deberán ajustarse al Código Alimentario Argentino y sus reglamentaciones vigentes a la fecha de entrega de los mismos, tanto en lo relacionado al producto, su vencimiento, rotulado y el envase.

Deberá indicarse marca de cada producto cotizado que deberán ser de primera calidad y reconocidas en el mercado.

La presente cotización deberá canalizarse a través de CUATRO (4) renglones. Renglón numero uno que incluye los productos no perecederos (botellas, sobres, latas y conservas). El renglón numero dos las carnes rojas, pollos, y embutidos. Renglón numero tres frutas y verduras y el renglón número cuatro los productos panificados. Podrá cotizarse por uno, varios o todos los renglones, asimismo, déjase establecido que **se aceptará cotización parcial** de los renglones, conforme facultad conferida en Art. N° 15° del Reglamento de Contrataciones.

## 12. Domicilios – Jurisdicción

Los Oferentes, mediante Declaración Jurada, deberán constituir domicilio legal/especial en la localidad de Río Gallegos - indicando calle, N°, piso y oficina - y someterse expresamente a la jurisdicción de los Tribunales Ordinarios Locales.-

## 13. Garantía de Oferta

La Garantía de Oferta se establece en el UNO POR CIENTO (1%) del valor total cotizado. En caso de cotizar alternativas, se calculará sobre el mayor valor, debiendo presentarse conjuntamente con la Oferta y se constituirá a nombre de: JEFATURA DE POLICIA sito en calle Piedra Buena N° 64 –CP 9400 – Río Gallegos, PROVINCIA DE SANTA CRUZ, en alguna o algunas de las siguientes formas a opción del Oferente:

- a) En efectivo mediante Depósito en el Banco de Santa Cruz S.A., Casa Central y/o en sus respectivas sucursales del interior de la provincia; a la Orden de: Jefatura de Policía, **CUENTA N° 722.147/0, Fondos de Terceros**”, acompañando la boleta pertinente.-
- b) En cheque certificado, contra una entidad bancaria, con sucursal en la ciudad de Río Gallegos; o giro postal ó bancario.-
- c) En títulos, aforados a su valor nominal, de la deuda pública nacional, provincial ó municipal, siempre que éstos dos últimos se coticen oficialmente en la Bolsa de Comercio.-
- d) Con Fianza Bancaria, cuyas cláusulas no se opongan a las previsiones del Reglamento de Contrataciones del Estado (Decreto 263/82), que serán extendidas a favor de la dependencia licitante.-
- e) Con Seguro de Caucción mediante pólizas cuyas cláusulas no se opongan a las previsiones del Reglamento de Contrataciones del Estado (Decreto 263/82), que serán extendidas a favor de la dependencia licitante.-

En caso de optar por las alternativas d) ó e), deberá constar que la entidad bancaria o el asegurador: a) se constituye ante el asegurado en fiador solidario, liso y llano, con renuncia de los beneficios de división y excusión, en los términos del Artículo N° 1584 del Código Civil y Comercial de la Nación, y b) se somete a la justicia de los Tribunales Ordinarios Locales, constituyendo domicilio legal/procesal en la localidad de Río Gallegos - indicando calle, N°, piso y oficina.-

Las firmas de los representantes o responsables de las entidades aseguradoras, contenidas en las pólizas correspondientes a los Seguros de Caución, deberán certificarse por Escribano (Decreto 411/69, XXIX-A, 341). En caso de que la certificación aludida provenga de un escribano de jurisdicción extraprovincial, deberá contar, además, con la pertinente legalización.-

Todas las garantías serán sin término de validez y garantizarán el fiel cumplimiento de las obligaciones contraídas.-

#### **14. Ofertas – Documentación a Integrar**

Toda documentación deberá ser presentada en original o copia autenticada por Escribano Público y legalizada por el Colegio respectivo cuando fuere de jurisdicción extraprovincial y, según corresponda, legalizada por Consulado y/o Cancillería y/o Colegio de Escribanos.-

Aquella documentación que exija este Pliego de Condiciones Particulares y no constituya un documento público, revestirá carácter de Declaración Jurada.-

El sobre o paquete deberá contener la siguiente documentación:

- a) Copia certificada del Poder vigente a la fecha de Apertura, cuando la representación legal del firmante de la Oferta no surja de la documentación social que obra en el Registro Único de Proveedores, conforme Cláusula N° 10°, párrafo primero).-
- b) Constancia de Constitución de Garantía de Oferta, conforme Cláusula N° 13°).-
- c) Constancia de Inscripción en el Registro Único de Proveedores de la Provincia de Santa Cruz, vigente a la fecha de Apertura de la Oferta conforme Cláusula N° 8°).
- d) Recibo Oficial que acredite la adquisición del Pliego de Bases y Condiciones y la constitución del “Domicilio de Comunicaciones”, conforme Cláusula N° 5°).-
- e) Oferta económica en Planilla de Cotización que, como Anexo I, forma parte integrante del presente Pliego.
- f) Remito conformado de entrega de muestras conforme Cláusula N° 18).
- g) Declaración Jurada conforme Cláusula 12°).
- h) Pliego de bases y condiciones firmado en todas sus hojas.

#### **15. Apertura de Ofertas**

En el lugar, día y hora determinados para celebrar el Acto propiamente dicho, se procederá a la Apertura de las propuestas en presencia de los funcionarios designados al efecto y todos aquellos que desearan presenciarlo.

A partir de la hora fijada para la Apertura del mismo, no se aceptarán bajo ningún concepto otras Ofertas, aún cuando el Acto de Apertura no se haya iniciado - Artículo 24°), párrafo tercero del Reglamento de Contrataciones del Estado (Decreto 263/82).-

Del resultado obtenido se labrará un Acta, que será firmada por los funcionarios intervinientes y por los asistentes que deseen hacerlo.-

Durante el Acto de Apertura no se permitirán interrupciones por parte de los Oferentes y/o sus representantes legalmente habilitados, pudiendo los mismos efectuar observaciones únicamente a la finalización del mismo, las que constarán en el Acta respectiva. Las observaciones realizadas no revestirán en modo alguno carácter impugnatorio.-

#### **16. Inadmisibilidad de Ofertas**

No serán consideradas aquellas Ofertas que:

- No estuvieran firmadas por el Oferente o su representante legal;
- Estuvieran escritas con lápiz;
- Carecieran de la Garantía de Oferta exigida o fuera insuficiente (Artículo 26° - Inciso c y Artículo 28° del Reglamento de Contrataciones- Decreto 263/82);
- Sean formuladas por firmas no habilitadas por el Registro Único de Proveedores del Estado, con las excepciones previstas en el Reglamento de Contrataciones del Estado (Decreto 263/82);
- Contuvieran condicionamientos;
- Tuvieran raspaduras, enmiendas o interlíneas en el precio, cantidad, plazo de mantenimiento, plazo de entrega o alguna otra parte que hiciere a la esencia del contrato y no estuvieran debidamente salvadas.
- Contuvieran cláusulas o determinaciones en expresa contradicción con las normas que rigen la contratación.
- Se encuentren alcanzadas por otras causales de inadmisibilidad expresa y fundadamente previstas en el presente Pliego o en el Reglamento de Contrataciones del Estado (Decreto 263/82).

Si la Oferta tuviera defectos relacionados con los restantes requisitos indicados en estas Condiciones Particulares que, no impidan su exacta comparación con las demás presentadas, el Oferente podrá ser intimado a subsanarlos dentro del plazo de cinco (5) días hábiles, vencido el cual la Oferta será desestimada sin más trámite.-

### **17. Presentación de las Ofertas Alternativas**

Conjuntamente con la Propuesta Básica el Oferente podrá cotizar Alternativa/s, siempre que respondan a los fines objeto de la licitación y que se ajusten a las exigencias del presente Pliego.-

El Organismo Licitante se reserva el derecho de tomarla en consideración o no sin que ello de lugar a reclamo de ningún tipo por parte del Oferente.-

La presentación de la Oferta Alternativa sin acompañar también la Oferta Principal solicitada en el Pliego de Bases y Condiciones, provocará su exclusión.-

### **18. Muestras**

Deberá presentarse una (1) MUESTRA para todos los ítems que componen el RENGLÓN N° 1 – PRODUCTOS NO PRECEDEROS-. Las mismas deberán ser entregadas hasta fecha y hora fijada para el inicio del Acto de Apertura de Ofertas, en la SUBSECRETARIA DE CONTRATACIONES, Avda. N. Kirchner N° 699 (7° PISO), en horario administrativo, con el correspondiente remito, el cual deberá adjuntarse a la propuesta como parte integrante de la misma.

Todas las muestras presentadas estarán identificadas con una etiqueta que deberá contener la siguiente descripción:

|   |
|---|
| <p><b>-LICITACIÓN PÚBLICA N°.</b><br/><b>-NOMBRE DE LA FIRMA OFERENTE.</b><br/><b>-RENGLÓN N°.</b><br/><b>-ITEM N°</b><br/><b>-PRODUCTO</b><br/><b>-MARCA</b></p> |
|---|

No se tendrán en cuenta aquellos productos cotizados que presenten en su rótulo para la información de R.N.P.A. o R.N.E., la denominación de “Expediente en trámite” o que no lo indiquen en su rotulado.

Dejase establecido que la omisión de presentar las muestras conforme el párrafo precedente, implicara la desestimación de la oferta presentada.

### **19. Preadjudicación – Impugnaciones**

La Preadjudicación se efectuará conforme al procedimiento establecido por el Artículo 41°) párrafo 2 del Reglamento de Contrataciones del Estado (Decreto N° 263/82), y se hará conocer a todos los Oferentes por medio fehaciente, anunciándose durante tres (3) días en la Subsecretaría de Contrataciones sita en Avda. Néstor Kichner N° 699 (7° PISO), de la ciudad de Río Gallegos.

Los interesados podrán formular impugnaciones a la Preadjudicación dentro los tres (3) días hábiles a contar desde el vencimiento del término fijado para los anuncios. Las mismas deberán ser presentadas ante la Subsecretaría de Contrataciones, dirigidas al señor Ministro de Gobierno.

### **20. Preadjudicación Parcial – Rechazo Art. 42°) Decreto 263/82**

La autoridad competente se reserva el derecho de dejar sin efecto la licitación, pudiendo rechazar una, más de una, o todas las propuestas sin que estas decisiones puedan motivar reclamos de cualquier naturaleza por gastos, honorarios, reembolsos, retribuciones y/o indemnizaciones por parte de los Oferentes.

### **21. Garantía de Adjudicación**

La garantía será del CINCO POR CIENTO (5%) del monto total de la Adjudicación y deberá ser integrada dentro de los siete (7) días de recibida la comunicación de la Adjudicación, en alguna o algunas de las formas consignadas en la Cláusula 13°) y bajo idénticos requisitos.

### **22. Perfeccionamiento del Contrato**

El Contrato se perfecciona con la comunicación de la Adjudicación mediante Orden de Compra o firma del Contrato respectivo. Excepcionalmente la Adjudicación podrá ser comunicada por otros medios.

El Contrato estará integrado por los siguientes elementos:

- a) Las disposiciones del Reglamento de Contrataciones del Estado (Decreto 263/82)
- b) El Pliego de Bases y Condiciones;
- c) La Oferta adjudicada;
- d) La Adjudicación;
- e) La Orden de Compra/Contrato.

### **23. Orden de Compra o Contrato – Sellado**

La Orden de Compra o Contrato emergente de esta Licitación, tributará ante la Agencia Santacruceña de Recursos Tributarios (ASIP) los sellados establecidos por Ley sobre el monto total de la misma y su pago corresponderá al Adjudicatario.

## 24. Orden de Prelación

Considérese todos los documentos que integran el Contrato como recíprocamente explicativos. En caso de existir discrepancias se seguirá el siguiente orden de prelación:

- a) El Reglamento de Contrataciones del Estado (Decreto 263/82) y Ley de Contabilidad N° 760 y modificatorias;
- b) El Pliego de Bases y Condiciones y Anexos;
- c) La Oferta;
- d) La Adjudicación;
- e) La Orden de Compra/Contrato.

## 25. Invariabilidad de Precios

Conforme lo establecido por el Artículo 18°) del Reglamento de Contrataciones del Estado (Decreto 263/82), los precios correspondientes a la Adjudicación, serán invariables.

## 26. Plazo y forma de entrega

La entrega del requerimiento se establece en dos modalidades según se trate de alimentos perecederos o imperecederos.

- Para los alimentos no perecederos la/s firma/s que resulten adjudicataria/s en un plazo máximo de siete (7) días de recibida la orden de compra deberán preparar la mercadería adjudicada (renglones adjudicados en tipo, calidad y cantidad), a efectos de que el personal debidamente habilitado con la correspondiente Acta de Entrega (\*), proceda, en días y horarios comerciales, al retiro de la cantidad parcial del mes que se le asignen –entrega mensual-. El/los adjudicatarios deberán facilitar el acceso si fuera necesario a depósitos del personal autorizado como así también acomodar la mercadería en cajas o bolsones que permitan su seguro y debido transporte hasta el lugar de destino. No se aceptaran envases que presenten grietas o roturas ni latas con abolladuras o golpes de ningún tipo. En cuanto a gramaje se aceptaran diferencias en más o en menos 100grs. dependiendo de la marca del producto.
- Para los productos frescos (carnes, huevos, frutas y verduras) el proceso será similar salvo que los adjudicatarios serán los poseedores de los productos en las condiciones adecuadas conforme normas de higiene y sanidad que regulan la materia. El personal designado procederá al retiro de los mismos en forma parcializada conforme necesidad. A tal efecto los retiros serán semanales. Para el caso de las carnes el retiro será en kilos por bulto cerrado o al corte según se precise.
- Para el caso de los panificados, el retiro será diario en las cantidades que se asignen por cada una de las dependencias. Solo se admitirá mercadería fresca del día.

Si el servicio así lo requiriera y ante eventuales necesidades que escapen a la previsión normal, el organismo licitante se reserva el derecho de solicitar la entrega de cualquier cantidad y tipo de mercadería con un plazo no menor a veinticuatro (24) horas de aviso anticipado. A tal efecto los adjudicatarios suministrarán una línea fija o móvil que permita el contacto personalizado donde evacuar consultas y realizar solicitudes asegurando un normal y eficiente desarrollo de las entregas.

La finalización del presente contrato/orden compra se ocasionará cuando se produzca el normal agotamiento del requerimiento. El tiempo de cobertura, meramente estimativo se corresponde a CUATRO (4) MESES.

\* La respectiva Acta de Entrega se constituirá como único documento que habilite al personal designado el retiro de la respectiva mercadería. Se adjunta modelo a efectos de tomar vista y consideración, el cual debidamente conformado (razón social del adjudicatario, lugar y fecha, datos personales del poseedor, detalle del requerimiento, firma y aclaración personal superior y sello institucional como así también firma y sello o aclaración del comerciante), será, excluyentemente, el único instrumento que habilita al poseedor como genuino representante del organismo licitante ante las firmas adjudicatarias. Las mismas se instrumentarán por duplicado. El original quedará en poder el adjudicatario y el duplicado en tutela del poseedor. Los originales de cada Acta de Entrega deberán ser presentados conjuntamente con la respectiva factura para proceder a instrumentar el debido pago de lo efectivamente consumido.

Dejase establecido, que no se aceptarán, reconocerán ni abonarán, bajo ninguna circunstancia, retiros de mercadería que no estén debidamente acreditados por la respectiva Acta de Entrega conformada en el tiempo y forma acordadas.

## 27. Facturación

Las facturas deberán ser emitidas a nombre de **JEFATURA DE POLICIA** y presentadas mensualmente ante la Dirección General de Administración de la Institución, sita en calle Piedra Buena N° 64 –C.P.9400- RIO GALLEGOS, PROVINCIA DE SANTA CRUZ, acompañadas de las respectivas Ordenes de entrega en original, y el Certificado de Libre Deuda extendido por la Agencia Santacruceña de Ingresos Públicos, emitido con no mas de 30 días de anterioridad.

En las mismas deberá constar:

- a) Número y fecha de la orden de compra a que corresponde;
- b) Número del expediente;

- c) Número y fecha de orden de entrega;
- d) Importe neto de la factura;
- e) Importe total bruto de la factura.

La factura deben cumplir con las exigencias previstas en la normativa fiscal, tanto Nacional como Provincial.

## **28. Forma de Pago**

La facturación se realizará en forma mensual, por mes calendario vencido, por el requerimiento efectivamente consumido en el período facturado según Actas de Entrega y a los valores originalmente cotizados. La firma que resulte Adjudicataria deberá emitir las facturas correspondientes según cláusula precedente y se abonarán dentro de los treinta (30) días de conformada la misma según Art. 75º) del Decreto 263/82. En ningún caso se entregará suma alguna en concepto de anticipo o seña.

## **29. Facultades de Control**

-A efectos de asegurar la eficiencia del objeto de la presente licitación, se designará una Comisión, quien tendrá la responsabilidad de fiscalización y debido control. Los adjudicatarios a partir de la firma del Contrato / Orden de Compra, quedaran supeditados a las sugerencias, solicitudes y observaciones que la citada comisión pudiere formular.

-Asimismo será facultad de la esta Comisión realizar inspecciones en locales y depósitos de los adjudicatarios en cualquier momento a fin de tomar vista del estado de las instalaciones y la modalidad de acopio y estado de la mercadería a efectos de asegurar la calidad de los productos ofrecidos. A estos efectos, se deberá posibilitar el acceso a las instalaciones tantas veces como le sea requerido, so pena de considerar su negativa como falta grave o incumplimiento.

-Entre otros aspectos y especialmente para aquellos que sean precederos se tendrán en cuenta características organolépticas (color, olor, textura, apariencia general, frescura adecuada, etc), como así también de empaquetado o embolsado (paquetes o bolsas sin roturas, resistencia acorde tipo de alimento, etc).

-A los fines de la presente cláusula se define como alimento perecedero aquel que conservado en frío, se modifica en el mismo sus características físico químicas y/o sensoriales y/o su contenido de bacteria. También será considerado como perecedero todo alimento preparado listo para su distribución y consumo.

-Será potestad de la comisión confrontar la calidad de los productos en el momento de la entrega con las especificaciones del Pliego y de la oferta realizada. Asimismo posee facultades para examinar los productos, el pesaje de los mismos y eventualmente podrá solicitar el reemplazo de cualquier producto/s, a solo juicio de esta Comisión, por otros de vencimiento más alejado o por razones de calidad cuando se considere que no cumplen las exigencias mínimas de cuidado, frescura, y/o mantenimiento sin ningún derecho a reclamo por indemnización o perjuicio alguno.

-Solo se recepcionarán mercaderías en óptimas condiciones de cerramiento, sin manchas ostensibles de cuerpos extraños, restos de humedad, olores ajenos al material portante y cualquier otro signo de alteración, ni contextos agregados o ajenos a los solicitados.

-Queda sobre entendido que en el almacenamiento, traslado y la entrega de la mercadería deberá velarse por asegurar las normas higiénico-sanitarias y bromatológicas que correspondan.

-El personal a cargo de las entregas pautadas dependiente del adjudicatario deberá guardar las medidas mínimas higiénico-sanitarias.

-No podrá manipular alimentos, personal que presente heridas infectadas, llagas, úlceras, o cualquier dolencia o cualquier enfermedad transmisible por los alimentos hasta su total recuperación.

-La fecha de empaquetamiento o envase como así también el vencimiento de los productos deberá figurar en lugar visible y contar con una vigencia lógica para su consumo.

-No serán admitidos bajo ninguna circunstancia productos vencidos, debiendo el adjudicatario proceder a su inmediato reemplazo.

## **30. Penalidades**

Serán de aplicación, en caso de corresponder, las penalidades establecidas por el Reglamento de Contrataciones - Capítulo XI (Decreto N° 263/82).

## **31. Situaciones no Previstas – Normativa Aplicable**

Las situaciones no previstas en el presente Pliego de Condiciones Particulares, se resolverán sobre la base de lo establecido por la normativa aplicable al presente llamado, que se halla preceptuada por:

- La Ley de Contabilidad N° 760 y sus modificatorias.
- Ley de Procedimiento Administrativo Provincial N° 1260/79 y su Decreto Reglamentario N° 181/79.
- Reglamento de Contrataciones del Estado (Decreto N° 263/82).



ANEXO II

|  |       |   |  |                            |                           |         |
|--|-------|---|--|----------------------------|---------------------------|---------|
| PROVEEDOR<br>N°  |       | R A Z Ó N   S O C I A L   |  |                            | REPARTICIÓN               |         |
|  |       |   |  |                            | JEFATURA DE<br>POLICIA    |         |
| DECRETO N°   |       | APERTURA DE LAS OFERTAS   |  |                            | N° DE ORDEN<br>EN EL ACTA |         |
|  |       | F E C H A   |  | H O R A                    |                           |         |
|  |       |   |  | SUBS. DE<br>CONTRATACIONES |                           |         |
| Sírvasse cotizar el suministro que se indica a continuación de acuerdo con las especificaciones que se detallan en las cláusulas particulares y el Reglamento de Contrataciones (Decreto N° 263/82). |       |   |  |                            |                           |         |
| RENG.<br>1<br>ítem   | CANT  | 1 - PRODUCTOS NO PERECEDEROS  |  |                            | PRECIOS                   |         |
|  |       |   |  |                            | UNIT.                     | TOTAL   |
| 1  | 445   | Botellas de aceite x 3.000cc 100% puro de maíz o girasol. Aspecto límpido, sabor u olor agradable, con componentes propios del producto y aditivos autorizados. Envase plástico, cierre inviolable 1º calidad, con fecha de vencimiento no menor a 1 año.   |  |                            | \$.....                   | \$..... |
| 2  | 44    | Paquetes de ají molido extra x 1 kg. Primera calidad. Conforme lo establecido por el Art. 1224 del Cod. Alimentario Argentino (CAA).  |  |                            | \$.....                   | \$..... |
| 3  | 811   | Paquetes de arroz x 1 kg., 1º calidad grano entero marca reconocida. Vencimiento no menor a 1 año. Sin TACC. Características: los granos serán finos, uniformes, brillantes, blancos y sin puntos negros, ni deformados ni fragmentados. Presentará 76% de hidratos de carbono y el 7% de proteínas en su composición nutricional.  |  |                            | \$.....                   | \$..... |
| 4  | 546   | Latas de arvejas al natural x 380 grs. Marca reconocida 1º calidad conforme lo establece el Art. 927 del Código Alimentario Argentino (CAA). Las latas deberán estar libres de golpes y abolladuras.  |  |                            | \$.....                   | \$..... |
| 5  | 1.421 | Ptes. de azúcar blanca pura tipo “A” refinada x 1 kg. 1º calidad. En bolsa de polietileno atóxico con un vencimiento mínimo de 1 año a la fecha de entrega, con detalle de información nutricional, sin TACC y libre de sustancias extrañas. Características: purificada y cristalizada.  |  |                            | \$.....                   | \$..... |
| 6  | 54    | Frascos de café instantáneo x 170 grs. Primera marca y calidad.   |  |                            | \$.....                   | \$..... |
| 7  | 161   | Cajas de caldos en cubitos x 12 unidades. Sabor verduras. Primera marca y calidad.  |  |                            | \$.....                   | \$..... |
| 8  | 144   | Latas de choclo amarillo en grano x 340/380 grs. Marca reconocida 1º calidad conforme lo establece el Art. 929 del Código Alimentario Argentino (CAA). Las latas deberán estar libres de golpes y abolladuras.  |  |                            | \$.....                   | \$..... |
| 9  | 39    | Ptes. de comino molido x 1 kg. Marca reconocida, 1º calidad conforme lo establece el Art. 1226 del Código Alimentario Argentino (CAA).  |  |                            | \$.....                   | \$..... |
| 10   | 186   | Dulce de batata x Kg.   |  |                            | \$.....                   | \$..... |
| 11   | 87    | Latas de duraznos al natural x 820 grs. aprox. Información nutricional en vista. Marca reconocida de 1º calidad conforme lo establece el Art. 481 del Código Alimentario Argentino (CAA)  |  |                            | \$.....                   | \$..... |
| 12   | 243   | Pts. de fideos guiseros x 500 grs. 100% sémola de trigo, con aditivos permitidos, 1º calidad. Envase de polietileno resistente, sin rasgos ni ataques de insectos, libre de impurezas y en perfecto estado de conservación, con información nutricional. Fortificado con vitaminas, hierro y zinc. Conforme con lo que establece el Art. 708 del Código Alimentario Argentino (CAA). Presentara 70% de hidratos de carbono, 11% de proteínas y 3,1% de fibra alimentaria en su composición nutricional. |  |                            | \$.....                   | \$..... |
| 13   | 181   | Ptes. de fideos soperos x 500 grs., 100% de sémola de trigo 1º calidad. Envase de polietileno resistente, sin rasgos de ataques de insectos, libres de impurezas y en perfecto estado de conservación, con información nutricional. Fortificado con vitaminas, hierro y zinc. Presentará un 72,5% de hidratos de carbono, 10% de proteínas y 3,1% de fibra alimentaria en su composición nutricional.   |  |                            | \$.....                   | \$..... |

|    |       |  |         |         |
|----|-------|--|---------|---------|
| 14 | 2.046 | Ptes. de fideos tallarín x 500 grs. 100% de sémola de trigo, 1º calidad. Envase de polietileno resistente, sin rasgos de ataque de insectos, libre de impurezas y en perfecto estado de conservación con información nutricional. Fortificados con vitaminas, hierro y zinc. Presentará 70% de hidratos de carbono, 11% de proteínas y 3% de fibra alimentaria en su composición nutricional   | \$..... | \$..... |
| 15 | 125   | Paq./Caja de Flan x 170/240 grs. Chocolate, Dulce de Leche, vainilla, marca reconocida, 1º calidad, conforme lo establecido por el Art. 818 del Cod. Alimentario Argentino (CAA).  | \$..... | \$..... |
| 16 | 37    | Paquetes de galletas de agua x 110 grs. aprox.   | \$..... | \$..... |
| 17 | 37    | Paquetes de galletas de salvado x 190 grs. aprox.  | \$..... | \$..... |
| 18 | 1.243 | Pts. de gelatina x 170 grs. Sabores varios. Marca reconocida de 1º calidad. Conforme lo establece el Art. 815 de Código Alimentario Argentino (CAA).   | \$..... | \$..... |
| 19 | 34    | Ptes. de grasa de vaca comestible x 1 kg. Para frituras. Marca reconocida de 1º calidad. Conforme lo establece el Art. 815 de Código Alimentario Argentino (CAA).  | \$..... | \$..... |
| 20 | 221   | Kilos de harina común 000. Envase de alta resistencia en perfecto estado de conservación con información nutricional, libre de impureza y prod. Extraños. Conforme lo establece el Art. 661 de Código Alimentario Argentino (CAA) presentara 70% de hidratos de carbono, 10% de proteínas y 3% de fibra alimentaria en su composición nutricional fortificada con calcio, hierro y con vitamina B y acido fólico.  | \$..... | \$..... |
| 21 | 288   | Botellas de jugo concentrado x 1000cc – sabores varios: manzana, naranja, durazno, frambuesa, pera. Marca reconocida de 1º calidad. Conforme lo establece el Art. 815 de Código Alimentario Argentino (CAA).   | \$..... | \$..... |
| 22 | 827   | Cajas de leche entera en polvo, pasteurizada y homogenizada x 800 grs. Dilución instantánea adicionada con vitamina “A” y “D”, libre de gluten. Envoltorio interior aluminizado tr laminado, envase exterior de cartón 1º calidad, marca reconocida en el mercado. Vto. No menor a 1 año. En este producto deberá consignarse composición química porcentual, forma de reconstitución, fecha de vencimiento (mes y año) y demás especificaciones contenidas en el Art. 567 del Código Alimentario Argentino (CAA), características: polvo uniforme, color blanco amarillento, sin grumos y sin olores extraños. No contendrá sustancias extrañas macro o microscópicamente visible. Presentara 38,5% de hidratos de carbono, 26% de grasa y 950 a 1000 mg. De calcio cada 100 grs. en su composición nutricional | \$..... | \$..... |
| 23 | 22    | Sobres de levadura granulada para pan x 250 grs. Marca reconocida de 1º calidad. Conforme lo establece el Art. 815 de Código Alimentario Argentino (CAA).  | \$..... | \$..... |
| 24 | 710   | Pts. de lentejas x 400/500 grs. 1º calidad, grano limpio, no marcado, ni partido, tamaño uniforme libre de impureza, gorgojos y cuerpos extraños. Envase con rotulo visible y bromatologicamente apto. Indica y fecha de veto. No menor a 1 año. Conforme lo establece el Art. 883 del Código Alimentario Argentino (CAA) presentará 40% de hidratos de carbonos, 23% de proteínas y 17% de fibra alimentaría en su composición nutricional  |         |         |
| 25 | 135   | Botellas de jugo de limón x 1000cc   | \$..... | \$..... |
| 26 | 617   | Panes de manteca x 500 grs. Marca reconocida de 1º calidad. Conforme lo establece el Art. 815 de Código Alimentario Argentino (CAA).   | \$..... | \$..... |
| 27 | 34    | Sachets de mayonesa de huevo x 1.000grs. Marca reconocida de 1º calidad. Conforme lo establece el Art. 815 de Código Alimentario Argentino (CAA).  | \$..... | \$..... |
| 28 | 1.199 | Frascos/sachets de mermeladas x 1 kg . sabores varios: naranja, manzana, ciruela, durazno, frutilla. Marca reconocida de 1º calidad. Conforme lo establece el Art. 815 de Código Alimentario Argentino (CAA).  | \$..... | \$..... |
| 29 | 74    | Kg. de orégano. Marca reconocida, 1º calidad conforme lo establece el Art. 1226 del Código Alimentario Argentino (CAA)   | \$..... | \$..... |
| 30 | 12    | Kg. de pimentón dulce. Marca reconocida 1º calidad conforme lo establece el Art. 1233 del Código Alimentario Argentino (CAA).  | \$..... | \$..... |

|  |     |  |         |         |
|--|-----|--|---------|---------|
| 31   | 846 | Kg. de harina de maíz instantánea, libre de sustancias extrañas o manchas, vencimiento no menor a 1 año. Presentación en envases de polietileno atoxico, en perfecto estado de conservación, con información nutricional. Presentara 80% de hidratos de carbono y 6,7% de proteínas en su composición nutricional.   | \$..... | \$..... |
| 32   | 336 | Ptes. de porotos de manteca x 500 grs. Marca reconocida de 1º calidad. Conforme lo establece el Art. 815 de Código Alimentario Argentino (CAA).  | \$..... | \$..... |
| 33   | 653 | Kg. queso cremoso light. Marca reconocida de 1º calidad. Conforme lo establece el Art. 815 de Código Alimentario Argentino (CAA).  | \$..... | \$..... |
| 34   | 576 | Caj. Tetra de puré de tomate x 350/380 grs. 1º calidad y marca conocida vto. No menor a 1 año, presentara color rojo normal de tomate maduro y con sabor propio. Estará libre de olores y sustancias extrañas, sin colorantes agregados, estabilizantes y espesantes, conforme lo establece el Art. 946 del Código Alimentario Argentino (CAA) caract: alto contenido en vitamina “A” “B9” y “C” presentación en caja letra brik, que no se encuentre golpeada o hinchada. | \$..... | \$..... |
| 35   | 356 | Ptes. de queso rallado x 500 grs. Marca reconocida de 1º calidad. Conforme lo establece el Art. 815 de Código Alimentario Argentino (CAA).   | \$..... | \$..... |
| 36   | 281 | Kg. de sal fina de mesa, vencimiento no menor a 1 año. Sabor salino, cristales blancos, incoloros, solubles en agua y libre de impurezas. Rotulado “sal enriquecida – yodada”. Envase sano limpio e inviolable.  | \$..... | \$..... |
| 37   | 216 | Paquetes o cajas de sal gruesa x 1000grs, vencimiento no menor a 1 año. Sabor salino, cristales blancos, incoloros, solubles en agua y libre de impurezas. Rotulado “sal enriquecida – yodada”. Envase sano limpio e inviolable.   | \$..... | \$..... |
| 38   | 367 | Cajas de Té en saquitos x 100 unidades. 1º marca y calidad. Vencimiento no menor a un (1) año. Presentación en saquitos de 2 grs de peso neto, ensobrados individualmente. Cada caja envuelta en papel celofán. Envases bromatológicamente aptos, conforme lo establece el Art. 1144 del C.A.A. (Código Alimentario Argentino).  | \$..... | \$..... |
| 39   | 193 | Latas de Tomate perita x 380 grs. 1º calidad.  | \$..... | \$..... |
| 40   | 76  | Botellas de vinagre de vino x 1 litro. Marca reconocida de 1º calidad. Conforme lo establece el Art. 815 de Código Alimentario Argentino (CAA).  | \$..... | \$..... |
| 41   | 368 | Cajas de yerba mate elaborada para infusión en saquitos x 100 unidades. 1º marca y calidad. Vencimiento no menor a un (1) año. Presentación en saquitos de 2 grs de peso neto, ensobrados individualmente. Cada caja envuelta en papel celofán. Envases bromatológicamente aptos, conforme lo establece el Art. 1144 del C.A.A. (Código Alimentario Argentino).  | \$..... | \$..... |
| SON PESOS (Total del renglón numero 1 –uno- en letras):<br>..... |     |  | \$..... |         |

| REN<br>G.<br>2<br>ítem | CANT  | 2- PRODUCTOS PERECEDEROS<br>Carnes, pollos y embutidos   | PRECIOS |         |
|------------------------|-------|--|---------|---------|
|                        |       |  | UNIT.   | TOTAL   |
| 1                      | 2.066 | Carne picada x kilogramo. Sin aditivos ni colorantes. Percepción sensorial óptima (color, olor y sabor).             | \$..... | \$..... |
| 2                      | 3.510 | Carne en corte parte bola de lomo o nalga x kilogramo 1º calidad. Percepción sensorial óptima (color, olor y sabor). | \$..... | \$..... |
| 3                      | 96    | Chorizos vacunos x kilogramo. 1º calidad. Percepción sensorial óptima (color, olor y sabor).                         | \$..... | \$..... |
| 4                      | 810   | Kg. de pescado (Filet de Merlusa)  | \$..... | \$..... |
| 5                      | 514   | Mondongo sin grasa. 1º calidad. Percepción sensorial óptima (color, olor y sabor).                                   | \$..... | \$..... |

|  |       |   |         |         |
|--|-------|---|---------|---------|
| 6  | 111   | Panceta ahumada x kilogramo. 1° calidad. Percepción sensorial óptima (color, olor y sabor).   | \$..... | \$..... |
| 7  | 3.536 | Carne de pollo x kilogramo. Congelado / enfriado. 1° calidad. Percepción sensorial óptima (color, olor y sabor). Precio al kilo por unidad. | \$..... | \$..... |
| SON PESOS (Total del renglón numero 2 –dos- en letras):<br>..... |       |   | \$..... |         |

| RE<br>NG.<br>3<br>ítem  | CANT  | 3 - PRODUCTOS PERECEDEROS<br>Frutas, verduras y huevos   | PRECIOS |         |
|---|-------|--|---------|---------|
|   |       |  | UNIT.   | TOTAL   |
| 1   | 100   | Acelga x kilogramo. 1° calidad. Percepción sensorial óptima (olor y color).                              | \$..... | \$..... |
| 2   | 25    | Riestra de ajo 1° calidad. Percepción sensorial óptima (olor y color).                                   | \$..... | \$..... |
| 3   | 2.125 | Bananas x kilogramo 1° calidad. Percepción sensorial óptima (olor y color).                              | \$..... | \$..... |
| 4   | 1.599 | Cebolla x kilogramo 1° calidad. Percepción sensorial óptima (olor y color).                              | \$..... | \$..... |
| 5   | 1.725 | Huevos de gallina blancos x docena.  | \$..... | \$..... |
| 6   | 508   | Lechuga x kilogramo 1° calidad. Percepción sensorial óptima (olor y color).                              | \$..... | \$..... |
| 7   | 2.126 | Manzanas roja / verde x kilogramo 1° calidad. Percepción sensorial óptima (olor y color).                | \$..... | \$..... |
| 8   | 2.126 | Naranjas x kilogramo 1° calidad. Percepción sensorial óptima (olor y color).                             | \$..... | \$..... |
| 9   | 5.458 | Papa blanca x kilogramo. 1° calidad. Percepción sensorial óptima (olor y color).                         | \$..... | \$..... |
| 10  | 67    | Perejil x kilogramo 1° calidad. Percepción sensorial óptima (olor y color).                              | \$..... | \$..... |
| 11  | 378   | Pimientos morrones color rojo/verde. x kilogramo 1° calidad. Percepción sensorial óptima (olor y color). | \$..... | \$..... |
| 12  | 2.204 | Tomate redondo x kilogramo 1° calidad. Percepción sensorial óptima (olor y color).                       | \$..... | \$..... |
| 13  | 834   | Zanahoria x kilogramo 1° calidad. Percepción sensorial óptima (olor y color).                            | \$..... | \$..... |
| 14  | 1.959 | Zapallitos verdes x kilogramo 1° calidad. Percepción sensorial óptima (olor y color).                    | \$..... | \$..... |
| 15  | 415   | Zapallo calabaza. x kilogramo 1° calidad. Percepción sensorial óptima (olor y color).                    | \$..... | \$..... |
| SON PESOS (Total del renglón numero 3 –tres- en letras):<br>..... |       |  | \$..... |         |

| RE<br>NG.<br>4<br>ítem   | CANT   | 4 - PRODUCTOS PERECEDEROS<br>Panificados  | PRECIOS |         |
|--|--------|---|---------|---------|
|  |        |   | UNIT.   | TOTAL   |
| 1  | 10.400 | Pan fresco del día tipo Felipe x kilogramo 1° calidad. Percepción sensorial óptima (olor, color y sabor). | \$..... | \$..... |
| 2  | 821    | Pan rallado para fritura x kilogramo.   | \$..... | \$..... |
| 3  | 2.206  | Prepizzas redondas x unidad. Máxima frescura.   | \$..... | \$..... |
| SON PESOS (Total del renglón numero 5 –cinco- en letras):<br>..... |        |   | \$..... |         |

|  |         |
|--|---------|
| Monto total de la oferta (la suma de los renglones cotizados):<br>PESOS..... | \$..... |
|--|---------|

FECHA: \_\_\_\_/\_\_\_\_/ 2018.-

.....  
Firma y aclaración oferente



PROVINCIA DE SANTA CRUZ  
MINISTERIO DE GOBIERNO  
SECRETARÍA DE ESTADO DE SEGURIDAD

ACTA DE ENTREGA Y CONFORMIDAD

ACTA N°: RÍO GALLEGOS,

DEPENDENCIA POLICIAL:

En virtud a la Licitación Pública N°..... del ejercicio 2016 tramitada mediante Expediente N°: 794.798-JP/2016 con objeto de la contratación "ADQUISICIÓN DE CARNES, VERDURAS, PRODUCTOS PANIFICADOS Y VIVERES NO PERECEDEROS CON DESTINO A DISTINTAS DEPENDENCIAS POLICIALES" la dependencia policial arriba indicada solicita la provisión de:

| UNIDAD                  | DESCRIPCIÓN |
|-------------------------|-------------|
| Carnes:                 |             |
|                         |             |
|                         |             |
|                         |             |
| Verduras:               |             |
|                         |             |
|                         |             |
|                         |             |
| Productos Panificados:  |             |
|                         |             |
|                         |             |
|                         |             |
| Viveres No Perecederos: |             |
|                         |             |
|                         |             |
|                         |             |
| Observaciones:          |             |
|                         |             |
|                         |             |

Lo indicado corresponde a la provisión de días corridos.....



DEPARTAMENTO DE LOGÍSTICA  
POLICIA DE LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ

FUNCIONARIO RESPONSABLE  
SECRETARÍA DE ESTADO DE SEGURIDAD