



PEDIDO DE COTIZACIÓN

San Miguel de Tucumán, 04 de Agosto de 2026

Ref.:Expediente N°: 15249/425-2026
N° de Pedido: 21274

Presente

La Dirección de Compras y Contrataciones del Ministerio de Desarrollo Social, tiene el agrado de dirigirse a Ud. a fin de Solicitar la cotización de el/los siguientes ítems:

Item	Producto	Descripción	Cantidad
1	YOGURT PROBITICO POR 1 LITRO	ALIMENTO FUNCIONAL PROBIOTICO	449554

Dicha cotización deberá ser presentada en formato impreso, en sobre cerrado y será abierta el día **11/08/2026** a las **10:00 hs.**, por el agente Natalia Del Carmen Paz, en la calle Piedras N° 530, 3er piso Oficina O de la Dirección de Compras y Contrataciones, donde deberá indicar el plazo de mantenimiento de la oferta, número de CUIT del oferente, Razón Social, datos de contacto y valor total de la propuesta en números y letras.

Se debe indicar marca de los productos cotizados.

Requisitos a presentar:

- INFORMAR UNA CASILLA DE EMAIL OFICIAL Y UN TELÉFONO DE CONTACTO
- INDICAR EL PLAZO DE MANTENIMIENTO DE OFERTA DE LA PROPUESTA PRESENTADA, DE 22 DÍAS HÁBILES PREFERENTEMENTE
- PRESUPUESTO POR DUPLICADO
- CONSTANCIA DE INSCRIPCIÓN EXPEDIDA POR ARCA QUE INCLUYA LA ACTIVIDAD OBJETO DE LA CONTRATACIÓN.
- CONSTANCIA DE INSCRIPCIÓN EXPEDIDA POR D.G.R. DE LA PROVINCIA O CONVENIO MULTILATERAL QUE INCLUYA EL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN.
- CONSTITUCIÓN DE DOMICILIO EN TUCUMÁN
- RENUNCIA AL FUERO FEDERAL MANIFESTANDO SU VOLUNTAD DE SOMETERSE A LOS TRIBUNALES ORDINARIOS DE SAN MIGUEL DE TUCUMAN
- DECLARACIÓN JURADA DE NO ENCONTRARSE CONTEMPLADO EN LOS ALCANCES DEL N°108 DEL DECRETO ACUERDO N° 22/1-09 (REQUISITOS PARA CONTRATAR CON EL ESTADO).
- SI LA PROPUESTA ESTA FIRMADA POR SOCIO O ACCIONISTA DEBERÁ ADJUNTAR COPIA DE CONTRATO SOCIAL (SRL) O ESTATUTO SOCIAL (SA) SEGUN APLIQUE.
- SI LA PROPUESTA ECONÓMICA ESTÁ FIRMADA POR UN APODERADO, DEBERÁ ADJUNTAR COPIA DEL PODER EXTENDIDO POR ESCRITURA PÚBLICA
- COPIA DE CBU DE CUENTA - PROVEEDOR DEL ESTADO EN EL BANCO MACRO.
- SELLADO DE ACTUACION POR CADA FOLIO QUE INTEGRE LA PROPUESTA Y TODA DOCUMENTACION ADJUNTA (ORIGINALES Y DUPLICADOS)-DECRETO 1984/4 (M.E.) DE FECHA 30/06/2022.
- CONSTANCIA DE NORMAL FUNCIONAMIENTO DEL IPACYM TUCUMÁN (INSTITUTO PROVINCIAL DE ACCIÓN COOPERATIVA Y MUTUAL)
- CERTIFICADO DE RNE.
- MUESTRA Y REMITO: CADA MUESTRA DEBERÁ SER ETIQUETADA CON EL NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL OFERENTE, FIRMA Y SELLO Y NÚMERO DE EXPEDIENTE AL CUAL CORRESPONDA: LA ETIQUETA DEBE ESTAR ADHERIDA AL PRODUCTO, RESULTANDO TAL CIRCUNSTANCIA CAUSAL DE RECHAZO DE LA MUESTRA
- CERTIFICADO DE RNPA.

ESPECIFICACIONES DE ALIMENTOS FUNCIONALES PROBIOTICO:

Alimento funcional probiótico

De acuerdo al C.A.A. en el capítulo XVII “Alimentos de régimen o dietético”: se denomina a los alimentos probióticos en el siguiente Artículo 1389 -(Resolución Conjunta SP Rel N°261/2011y SAGyP N° 22/2011)

Con la denominación de Probióticos, se entiende los microorganismos vivos que, administrados en cantidades adecuadas, confieren beneficios para la salud del consumidor. Para que una cepa pueda ser utilizada como ingrediente probiótico para alimentos deberá cumplir con el siguiente protocolo de Evaluación de un Probiótico como ingrediente para Alimentos.

Efectos benéficos que se atribuyen a los probióticos:

- Mejoramiento de la calidad nutricional de los alimentos por síntesis de vitaminas e incremento de la biodisponibilidad de nutrientes
- Reducción de los síntomas de la intolerancia a la lactosa
- Reducción de los niveles de colesterol

- Exclusión competitiva de patógenos entéricos

“Yogur Probiótico Parcialmente Descremado, endulzado sabor a Frutilla, Vainilla y/o Durazno”

Conforme a las exigencias del C.A.A., que en su rotulado tenga la denominación de probiótico y que se ajuste al capítulo XVII “Alimentos de régimen o dietético”: en el cual se denomina a los alimentos probióticos en el Artículo 1389 -(Resolución Conjunta SP Rel N°261/2011y SAGyP N° 22/2011). De color según sabor, sin presencia de sustancias extrañas macro o microscópicamente visibles; olor y sabor agradable, no rancio. En envases esterilizados e inviolables, en sachet por 1 litro. Apto para el consumo.

La muestra debe venir acompañada de:

- Copia de los certificados del producto (**R.N.P.A y R.N.E**) de la autoridad de jurisdicción competente **ACTUALIZADOS Y EN VIGENCIA al momento de la apertura y de la adjudicación.**

Perfectamente sellados. Al momento de su entrega el producto no podrá tener menos de 6 días de vencimiento.

Se exige variedad de sabor semanalmente, es decir, que cada semana se debe variar el producto sabor a “VAINILLA,” “FRUTILLA” y/o “DURAZNO”.

Condiciones y Requisitos de la firma adjudicada:

El servicio requerido, tiende a asegurar y cumplir con los objetivos planteados en el Plan Alimentario Provincial, optimizando un sistema que garantice la prestación alimentaria, teniendo en cuenta que La firma adjudicataria debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. La firma adjudicada se compromete a distribuir los productos lácteos probióticos a la planta elaboradora de los proveedores asignados a brindar sus servicios en las escuelas, en tiempo (horario fijado con proveedor) y forma (temperatura adecuada, buenas condiciones de higiene, envases con envolturas y rotulado correspondiente). En caso de no cumplirse tales condiciones, se aplicarán sanciones correspondientes a las normativas legales vigentes.
2. Los productos lácteos probióticos deben cumplir con los criterios de buena calidad, en cuanto a color, sabor, olor, consistencia adecuada y optimas condiciones de higiene e inocuidad. Apta microbio lógicamente y sin presencia de cuerpos extraños. De no cumplir con este requisito, se aplicarán sanciones correspondientes a las normativas legales vigentes. Además, deberán contener la siguiente especificación en caracteres y lugar visible: **“Prohibida su venta”** y ajustarse a las exigencias de rotulado del Código Alimentario Argentino.
3. El personal del Departamento de Educación Alimentaria y Nutrición tiene toda la autoridad de realizar supervisiones permanentes a la fábrica y a los transportes distribuidores y de asesorar técnicamente. Además de tomar muestras de los productos y remitir las mismas al CERELA y a Dirección de Bromatología del SIPROSA la para solicitud de análisis del producto.
4. Bajo ningún concepto, la fábrica puede dejar de distribuir el alimento. Cuando por razones de fuerza mayor, así lo indiquen, la firma deberá notificar en forma urgente a la Dirección de Políticas Alimentarias. De no cumplir, se aplicarán sanciones correspondientes a las normativas legales vigentes.
5. La firma adjudicada debe presentar en forma semanal el análisis físico-químico y microbiológico correspondiente al lote que este elaborando, el mismo debe ser realizado por laboratorio externo a la fábrica, además del respaldo del laboratorio interno.

Entrega: se realizará el servicio en las condiciones y requisitos previa coordinación con el Departamento de Nutrición perteneciente a la Dirección de Políticas Alimentarias.

Sin otro particular lo saludo atte.-