

**CONVENIO ENTRE LA UNIDAD CENTRALIZADA DE ADQUISICION DE  
ALIMENTOS Y LA CAMARA DE LA INDUSTRIA LACTEA DEL URUGUAY  
(CILU)**

En la ciudad de Montevideo, el día primero de agosto de 2006, entre:

**POR UNA PARTE** La UNIDAD CENTRALIZADA DE ADQUISICION DE ALIMENTOS, con domicilio en esta ciudad en la calle Colonia 1013 Piso 6º, representada por la Directora Ejecutiva Cra. Solange Nogués, el Sub Director de la Oficina de Planeamiento y Presupuesto Cr. Daniel Mesa, la Directora de la Oficina de Coordinación y Enlace con UCAA del Ministerio del Interior, Insp. Mayor (PA) Mónica Abelenda.

**POR OTRA PARTE** La CAMARA DE LA INDUSTRIA LACTEA DEL URUGUAY (CILU) con domicilio en la Av. Luis Alberto de Herrera 1052, Oficina 704, representada por su Presidente, el Cr. Ruben Núñez y el Secretario, Econ. Hugo Pareschi,

**CONVIENEN:**

**PRIMERO.** La Unidad Centralizada de Adquisición de Alimentos creada por la Ley 17.930 de 19 de diciembre de 2005, en función de su cometido de adquisición de Alimentos y servicios de alimentación por orden de los usuarios del sistema, realizará compras de leche fluida amparada en el procedimiento especial para atender las necesidades de las distintas Unidades Ejecutoras de la Administración Central y otros Organismos.

La Cámara de la Industria Láctea del Uruguay tendrá como cometido la coordinación de la participación de las empresas integrantes a los efectos de que la adjudicación de la leche comprada entre las empresas participantes se realice priorizando las áreas geográficas de cobertura de las demandas, a efectos de obtener menores costos de distribución.

La Cámara de la Industria Láctea del Uruguay, asimismo, garantiza la participación de la totalidad de empresas pasteurizadoras integrantes de la Cámara interesadas en participar en la venta a que refiere este Convenio y la adjudicación a las mismas en función de su participación en el mercado y las capacidades y posibilidades de entrega y distribución.



**SEGUNDO.** A tales efectos, se establecen las siguientes condiciones, las que de común acuerdo son aceptadas por las partes:

- A) La determinación de la cantidad y la oportunidad de la adquisición de leche a comprar estará a cargo de la UCAA, de acuerdo a los pedidos demandados por las distintas Unidades Ejecutoras de la Administración Central y otros Organismos.
- B) El precio de compra será el fijado por el Poder Ejecutivo para el comercio.
- C) El pago se realizará de acuerdo a lo previsto en el Decreto 129/003 de 8 de abril de 2003.
- D) El producto no estará exento de los aportes al Fondo de Financiamiento de la Actividad Lechera (FFAL).

**TERCERO.** El plazo por el cual rige este convenio es de 12 (doce) meses a contar de la fecha de otorgamiento del mismo, el que será renovable por iguales períodos de común acuerdo por las partes. No obstante cualquiera de ellas podrá dentro de los sesenta días previos a la terminación de cada período, denunciar la no renovación del plazo, quedando el presente contrato rescindido para las partes.

**CUARTO.** A todos los efectos del presente Convenio rigen las normas de los Pliegos de Condiciones Particulares de la UCAA que no se opongan al mismo, y las Condiciones Técnicas actualmente vigentes estipuladas para el producto leche fresca que como Anexo I forman parte del presente Convenio y sus posibles revisiones.

**QUINTO.** Para el caso de que se suscitaren diferencias o discrepancias entre la Unidad Centralizada de Adquisición de Alimentos y la CILU o entre la UCAA y las empresas integrantes de la Cámara de la Industria Láctea del Uruguay, que impidan asegurar el normal abastecimiento de leche fluida, se acuerda la creación de un Tribunal de Arbitraje integrado por un representante que designará cada una de las partes y un tercero que será nombrado de común acuerdo por dichos

representantes. El laudo de este Tribunal será obligatorio para todas las partes y las empresas integrantes de CILU.

**SEXTO.** Se declara que la celebración del presente acuerdo no implica otorgar un derecho de exclusividad a favor de la Cámara de la Industria Láctea del Uruguay, pudiendo la Unidad Centralizada de Adquisición de Alimentos adquirir el producto objeto del presente mediante Llamados a compra, al precio que fija el Poder Ejecutivo.

**SEPTIMO.** La Unidad Centralizada de Adquisición de Alimentos dará cuenta de la celebración del presente contrato al Poder Ejecutivo a través del Ministerio de Economía y Finanzas.

**OCTAVO.** Para constancia se firman dos ejemplares del mismo tenor, quedando un original para cada parte.

**Por la UCAA:**



Cra. Solange Nogués

Unidad Centralizada de Adquisición de Alimentos  
Ministerio de Economía y Finanzas



Cr. Daniel Mesa  
Cr. Daniel Mesa Padilla  
Sub Director



Insp. Mayor (PA) Mónica Abelenda

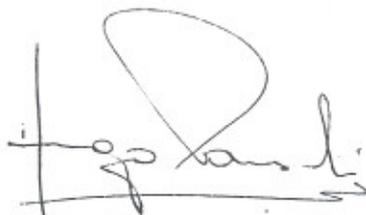
Insp. Ppal. (PA)

Mónica ABELENDA  
Directora de UCAA

**Por la CILU:**



Cr. Ruben Nuñez



Econ. Hugo Pareschi

## **Anexo I**

**LECHE FRESCA**

**Definición:** Se entiende por **leche fresca** a la leche fluida, entera, parcial o totalmente descremada, apta para la alimentación humana, proveniente de establecimientos autorizados por el MGAP y sometida a pasterización mediante procesos tecnológicos autorizados en plantas habilitadas.

**Requisitos:**

- ❖ Presentará sabor y olor agradable, no rancio.
- ❖ Las propiedades físico-químicas, biológicas y nutritivas no deben resultar modificadas por el tratamiento de pasterización.
- ❖ Podrá ser **enriquecida con hierro y/o vitaminas**, según requerimientos de cada organismo.
- ❖ Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

## Materia grasa

Leche entera .....	mín. 2,6 %
Leche semidescremada.....	entre 1,5-2,0 %
Leche descremada .....	máx. 0,5 %

Acidez titulable (ml NaOH 0.1N/10g sólidos no grasos) ... máx. 18.0

- ❖ Condiciones Bromatológicas: El producto deberá cumplir con el Decreto 315/994 del 05/07/94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.
- ❖ Deberá ser entregada al consumidor dentro de las 24 horas de envasada.
- ❖ La planta envasadora deberá evidenciar su habilitación para funcionar como tal a través de constancia emitida por Departamento de Lácteos del MGAP cuya vigencia debe cubrir el período de abastecimiento ofertado.
- ❖ La planta envasadora deberá evidenciar la habilitación del proceso de pasteurización utilizado.

**Envases:** Deberá ofrecerse en sachets de primer uso y de material que permita un cierre seguro y protección apropiada durante su manipulación. Serán de ½, 1 o 10 litros aproximadamente de contenido neto acondicionados en cajones plásticos. En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes, incluyendo registro de Salubridad correspondiente.

**Muestras:** Los oferentes presentarán 4 muestras del envase en que realizará la entrega del producto a los efectos de evaluar el material y su rotulación.

**Análisis:** Los oferentes acompañarán sus ofertas con un certificado de análisis emitido por Químico Farmacéutico, Ingeniero Químico, Ingeniero Alimentario o Médico Veterinario, que se corresponda con el producto presentado y de una antigüedad no mayor a un año, que contenga los siguientes datos: prueba de fosfatasa alcalina, materia grasa, aerobios mesófilos totales, coliformes a 30°C, Estafilococos coagulasa y termonucleasa positivos, y Salmonella.

**Tolerancias:** Los oferentes podrán indicar las variaciones que debidas al proceso de elaboración presentarán las partidas del producto a entregar sobre los valores analíticos que forman parte de la oferta.

**Calidad:** Las muestras, valores analíticos y tolerancias serán tenidos en cuenta a efectos de evaluar la calidad del producto ofrecido.

**Recibo y Aceptación:** Se entenderá por recibo del producto, el depósito del mismo en los locales indicados por el Organismo.

El producto será aceptado cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas y responda a las condiciones indicadas en la oferta.

Será rechazada toda partida que por sus características o algunas de ellas resulte de calidad inferior.

En caso de surgir dudas sobre el estado del producto se exigirá la presentación de gráficos de temperatura desde la salida de planta hasta la llegada al organismo receptor.

A efectos de la aceptación o rechazo la muestra será tomada en cualquiera de los locales de entrega y se considerará representativa de ese local y no del total de la partida.

**NOTA:** En lo no establecido expresamente en este pliego se regirá por el Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.