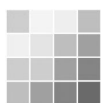




BICENTENARIO.UY  
INSTRUCCIONES  
DEL AÑO XIII



**uca**

Unidad Centralizada de Adquisiciones  
Ministerio de Economía y Finanzas



República Oriental del Uruguay  
Ministerio de Economía y Finanzas

## Alimentos

# Pliego de Condiciones Particulares

### Documento B: Cláusulas Específicas

**Llamado N° 21/2013**  
**Compra de Arroz**

Unidad Centralizada de Adquisiciones  
Avenida del Libertador 1409, 6to piso

# Tabla de contenido

<b>1 OBJETO .....</b>	<b>3</b>
<b>2 ACTO DE APERTURA.....</b>	<b>3</b>
<b>3 ACTUALIZACIÓN DE PRECIOS.....</b>	<b>4</b>
<b>4 VERIFICACIÓN DE LA MERCADERÍA.....</b>	<b>4</b>
<b>5 PRESENTACIÓN DE LAS MUESTRAS .....</b>	<b>4</b>
<b>6 ANEXO - CONDICIONES TÉCNICAS Y REQUISITOS DE ENSAYO, MUESTRAS Y TOLERANCIAS .....</b>	<b>5</b>

## ALIMENTOS – PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

### DOCUMENTO B: Cláusulas específicas

El presente documento se considera parte integrante del Pliego de Condiciones Particulares de la Unidad Centralizada de Adquisiciones, el que está integrado por el presente Documento B: Cláusulas Específicas y el Documento A: Cláusulas Genéricas.

## 1 Objeto

Adquisición de Arroz, en las variedades Grado 1, Grado 3 y Parboiled, para cubrir las necesidades de diversos Organismos por el período estimado de un semestre.

El presente Llamado comprenderá la adquisición de hasta:

Código de producto	Producto	Unidad de medida	Zona		Total general
			Interior	Montevideo	
2A	Arroz - grado 1	kg.	228.559	104.106	332.665
2B	Arroz - grado 3	kg.	13.100		13.100
2C	Arroz - parboiled	kg.	94.258	285.552	379.810

## 2 Acto de Apertura

### Lugar:

Unidad Centralizada de Adquisiciones, Sala de Reuniones.

Av. del Libertador 1409, piso 6º, Montevideo

### Fecha y hora:

Lunes 22 de julio de 2013, hora 16:00.

### 3 Actualización de Precios

En los casos que los precios cotizados estén sujetos a reajuste, el mismo se realizará en función de la siguiente fórmula paramétrica:

$$P_1 = P_0 * (A_1 / A_0)$$

$A_0$  = Precio de exportación (PX) del arroz al cierre del mes anterior al de la propuesta.

$A_1$  = Precio de exportación (PX) del arroz al cierre del mes anterior al de la entrega.

$P_0$  = Precio al momento de la propuesta

$P_1$  = Precio actualizado de la propuesta

Fuente: Sistema LUCIA DNA. NCM: 1006302920

### 4 Verificación de la mercadería

En caso que algún elemento no cumpla lo establecido, el proveedor a su costo y dentro del plazo de cinco días hábiles como máximo, deberá sustituirlo por el adecuado, sin perjuicio de la aplicación de las multas correspondientes.

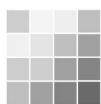
### 5 Presentación de las muestras

Para los oferentes cuyos productos no se encontraran precalificados antes de la Apertura del Llamado, se presentarán muestras de cada uno de los productos ofrecidos en el Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU) de acuerdo a lo indicado en el Anexo I del Convenio UCA-LATU que se encuentra publicado en: [http://uca.mef.gub.uy/portal/web/guest/convenio\\_uca\\_latu](http://uca.mef.gub.uy/portal/web/guest/convenio_uca_latu)

En la etapa de evaluación técnica, la no presentación de las mismas será causal de exclusión de la oferta presentada.

Los Oferentes y Adjudicatarios se comprometen a mantener renovadas las respectivas habilitaciones, remitiendo dichos documentos ante el LATU. El incumplimiento de lo antes establecido podrá implicar, para el Adjudicatario, la aplicación de sanciones previstas en el Pliego de Condiciones Particulares Documento A: Cláusulas Genéricas.

Tanto la UCA como el Organismo adquirente se reservan el derecho de extraer muestras en el momento de la/s entrega/s, a efectos de evaluar la conformidad del producto con las



condiciones de la oferta, pudiendo ser rechazada total o parcialmente la partida al detectarse una no conformidad.

## 6 Anexo - Condiciones Técnicas y Requisitos de Ensayo, Muestras y Tolerancias

## CONDICIONES TÉCNICAS UCA

### ARROZ PULIDO – ARROZ PARBOILED

#### DEFINICIÓN

Se entiende por **arroz** a los granos provenientes de la *Oriza sativa L.*

De acuerdo al proceso de elaboración se consideran los siguientes tipos:

- a) arroz pulido
- b) arroz parboiled

#### REQUISITOS

1. Los granos serán secos, duros, enteros, uniformes, blancos o ligeramente amarillentos (arroz pulido) o ligeramente amarronados (arroz parboiled)
2. Estarán libres de toda sustancia extraña y signos que puedan indicar alteraciones, contaminación o deterioro.
3. Podrá corresponder de acuerdo a sus dimensiones a los tipos: largo ancho o largo fino.
4. De acuerdo a los porcentajes de defectos se clasificará en el Grado correspondiente, considerando para el presente llamado los parámetros que figuran en las Tablas I a IV.
5. Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:
  - a. Humedad ..... máx. 14%
  - b. Cenizas totales ..... máx. 1.2%
6. La empresa elaboradora/ envasadora/ importadora/ fraccionadora/ distribuidora según corresponda, deberá presentar la documentación probatoria de su habilitación para funcionar como tal exhibiendo certificados emitidos por la autoridad competente.
7. El oferente/ distribuidor según corresponda deberá presentar documentación probatoria de su habilitación para la comercialización de los productos ofertados.
8. La empresa elaboradora/ envasadora/ importadora/ fraccionadora/ distribuidora según corresponda, deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto de la Intendencia de Montevideo N° 27235: "Obligatoriedad de Capacitación en Manipulación de Alimentos"
9. **El oferente deberá describir las condiciones de empaque y acondicionamiento en las que entregará cada uno de los productos ofertados.**

**TABLA I: ARROZ PULIDO - Clasificación en grados:**

GRADO	DEFECTOS GRAVES		DEFECTOS GENERALES TOTALES	TOTAL DE QUEBRADOS Y ARROCIN (máx).	
	Cuerpos extraños	Enmohecidos Fermentados		Quebrados	Arrocín
1	0,25	0,25	4,00	10,00	0,50
2	0,50	0,50	8,00	20,00	1,00
3	1,00	1,00	14,00	30,00	2,00

**TABLA II:** Tolerancias para cada defecto general considerado aisladamente para arroz pulido:

Manchados y picados	Máx. 12%
Amarillos	Máx. 12%
Estriados	Máx. 10%
Yesados	Máx. 15%

**TABLA III: ARROZ PARBOILED** -Clasificación en grados:

GRADO	DEFECTOS GRAVES		DEFECTOS GENERALES TOTALES	TOTAL DE QUEBRADOS Y ARROCIN (máx).	
	Cuerpos extraños	Enmohec. Ferment. y negros		Quebrados	Arrocín
1	0,05	0,30	2,50	5,00	0,50
2	0,10	0,60	5,00	8,00	0,75

**TABLA IV:** Límites de tolerancia para cada defecto general considerado aisladamente para arroz parboiled:

Manchados y picados	Máx. 2%
Dañados	Máx. 5%
Estriados	Máx. 6%
No parboilizados	Máx. 0.30%

## ENVASES

Deberá entregarse en envases de primer uso y de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento. Serán de 1 kg de contenido neto acondicionados en fundones de hasta 25 unidades, o de 5, 10 y 25kg de contenido neto aproximadamente.

No se admitirá el empaque de productos de diferentes lotes en el mismo envase secundario.

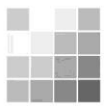
En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes.

Los envases de 25kg deberán entregarse enfundados y acondicionados en pallets.

El organismo receptor podrá exigir la entrega de producto palletizado **sin importar el peso.**

**En cualquier caso** los pallets deberán presentarse íntegros, limpios, sin elementos que puedan dañar o contaminar la mercadería.

Los lotes deberán palletizarse claramente diferenciados



**uca**

Unidad Centralizada de Adquisiciones  
Ministerio de Economía y Finanzas



República Oriental del Uruguay  
Ministerio de Economía y  
Finanzas

---

## RECIBO Y ACEPTACIÓN

Los controles para el recibo y aceptación de los productos adjudicados son responsabilidad de cada Organismo que definirá los criterios para conformar el depósito de las entregas en sus locales de almacenamiento, debiendo considerar las siguientes directrices:

- Al momento de la entrega, los productos deben disponer de al menos el 80% de vida útil remanente.
- 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 no cumpla total o parcialmente con la calidad adjudicada.
- 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.
- El carné de manipulador del personal afectado al transporte y entrega de las partidas podrá ser solicitado por el receptor cuando lo estime conveniente.

**NOTA:** En lo no expresamente indicado en este pliego se regirá por el Cáp. 18 del Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

Revisión 9- Junio 2013

### ARROZ PULIDO Y PARBOILED

COMISION TÉCNICA ASESORA: Q.F. Y. Pinchak (DNS.FF.AA.); Q.F. L. Viñales (S.I.E.), Lic. Mónica Blanco (ASSE)

**REQUISITOS DE ENSAYOS, MUESTRAS Y TOLERANCIAS PARA  
ARROZ: pulido G1, G2, G3 y Parboiled**

**ENSAYOS:**

**A la muestra presentada al LATU, se le realizarán los siguientes ensayos:**

o **Arroz pulido G1, G2 y G3**

- Parámetros generales:

TABLA I:

Parámetro	Límite
Humedad	Máx. 14%
Cenizas	Máx. 1.2%
Ocratoxina A	50 mcg/kg

- Parámetros específicos para defectos en función de la clasificación en grados:

TABLA II:

GRADO	DEFECTOS GRAVES		DEFECTOS GENERALES TOTALES	TOTAL DE QUEBRADOS Y ARROCIN (máx).	
	Cuerpos Extraños e Impurezas	Enmohecidos Fermentados		Quebrados	Arrocín
1	0,25	0,25	4,00	10,00	0,50
2	0,50	0,50	8,00	20,00	1,00
3	1,00	1,00	14,00	30,00	2,00

TABLA III: Límites de tolerancias para cada defecto general considerado aisladamente para arroz pulido:

Manchados y picados	Máx. 12%
Amarillos	Máx. 12%
Estriados	Máx. 10%
Yesados	Máx. 15%

o **Arroz Parboiled**

Parámetros generales:

TABLA I:

Parámetro	Límite
Humedad	Máx. 14%
Cenizas	Máx. 1.2%
Ocratoxina A	50 mcg/kg

-Parámetros específicos para defectos en función de la clasificación en grados:

TABLA II

GRADO	DEFECTOS GRAVES		DEFECTOS GENERALES TOTALES	TOTAL DE QUEBRADOS Y ARROCIN (máx).	
	Cuerpos Extraños e Impurezas	Enmohecidos Fermentados y negros		Quebrados	Arrocín
1	0,05	0,30	2,50	5,00	0,50
2	0,10	0,60	5,00	8,00	0,75

TABLA III: Límites de tolerancia para cada defecto general considerado aisladamente para arroz parboiled:

Dañados	Máx. 2%
Manchados y picados	Máx. 5%
Estriados	Máx. 6%
No parboilizados – Sin gelatinizar	Máx. 0.30%

#### MUESTRAS:

Se presentará la solicitud para evaluación de la muestra en el LATU (Laboratorio Tecnológico del Uruguay), siguiendo el procedimiento establecido en la página web <http://latu21.latu.org.uy/es/index.php/alimentos-uca>.

Los oferentes presentarán **dos** muestras de 1 Kg y **una** muestra de 5, 10, 25 y 50 Kg de contenido neto, según corresponda a la oferta, con su etiquetado reglamentario al LATU en el Departamento Reguladora de Trámites. Ver **Nota** en página 7 de 9 del “Procedimiento para evaluación de alimentos UCA”.

#### HABILITACIONES:

Los productos, plantas y depósitos deberán estar habilitados por el organismo competente, ingresando los registros en el sistema SIGLA del LATU, según el procedimiento establecido en la página web del LATU.

#### 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.

#### EVALUACIÓN:

Las muestras, certificados, valores analíticos y tolerancias serán tenidos en cuenta a efectos de evaluar la calificación del producto ofrecido al momento del llamado.

**Nota:** Tener en cuenta que al momento de la recepción, podrán ser verificados los requisitos contemplados en las Condiciones Técnicas de este producto.