

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° 5/2013
Compra de Sal y Condimentos

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

Tabla de contenido

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

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 Sal y Condimentos 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	
16A1	Sal - yodada fina	kg.	2.388	5.198	7.586
16A2	Sal - yodofluorada fina	kg.	6.240	31.872	38.112
16B1	Sal - yodada gruesa	kg.	3.558	1.725	5.283
16B2	Sal - yodofluorada gruesa	kg.	4.536	12.781	17.317
48A1	Condimentos - Mezcla de especias Adobo	kg.	217	1.438	1.655
48A2	Condimentos - Condimento preparado Adobo	kg.	258	84	342
48B1	Condimentos - Mezcla de especias Ajil	kg.	281	514	795
48C1	Condimentos - Especies simples Ají Molido	kg.	167	90	257
48D1	Condimentos - Especies simples Orégano	kg.	5.130	1.457	6.587
48E1	Condimentos - Especies simples Pimentón	kg.	2.032	2.346	4.378
48F1	Condimentos - Especies simples Nuez Moscada	kg.	36	304	340
48G1	Condimentos - Especies simples Pimienta Blanca	kg.	41	202	243

2 Acto de Apertura

Lugar:

Unidad Centralizada de Adquisiciones, Sala de Reuniones.

Av. del Libertador 1409, piso 6°, Montevideo

Fecha y hora:

Martes 19 de febrero de 2013, hora 14:00.

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:

$$P1 = P0 * (A1 / A0)$$

Donde:

P0= precio al momento de la propuesta

P1= precio actualizado de la propuesta

A0= Índice de Precios al Consumo (IPC) al cierre del mes anterior a la fecha de la propuesta.

A1= Índice de Precios al Consumo (IPC) al cierre del mes anterior a la fecha de la entrega.

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

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 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

CONDIMENTOS PREPARADOS – CONDICIONES TÉCNICAS

Definición:

Se entiende por **especia** a la planta o partes de estas, frescas o desecadas, enteras o molidas, con o sin valor nutritivo, que por contener sustancias aromáticas y sápidas características, se emplean para mejorar el aroma y sabor de los alimentos.

Condimento preparado es la mezcla constituida por especias simples adicionadas de otros ingredientes complementarios y aditivos autorizados para empleo directo o utilización culinaria.

Requisitos:

- Deberá responder a las características botánicas e histológicas propias las especias, que lo componen, tanto macroscópica como microscópicamente.
- Estará exento de sustancias extrañas y de aquellas partes del vegetal que no poseen las propiedades por las que se le utiliza.
- Podrá designarse con nombre de fantasía debiéndose declarar en la rotulación las especias simples empleadas, los ingredientes complementarios y los aditivos utilizados.
- Podrá estar o no adicionada de sal. En ambos casos esto deberá estar expresamente indicado.
- El condimento preparado deberá presentar como máximo de los siguientes parámetros analíticos: Humedad, Cenizas totales y Cenizas Insolubles en HCl al 10%, el mayor valor de los correspondientes a las respectivas especias que componen el condimento
Cloruro de sodio máx. 10%
- 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.
- La empresa deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto de la Intendencia de Montevideo N° 27235: "Obligatoriedad de Capacitación en Manipulación de Alimentos"
- El oferente/distribuidor según corresponda deben evidenciar habilitación para la comercialización de los productos ofertados.

Envases:

Deberá ofrecerse en envases de primer uso y de material sanitario adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante su almacenamiento.

Serán de 25, 50, 100, 250 g y 1kg aproximadamente de contenido neto y estarán acondicionados en envase secundario de material sanitario, descartable y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene. En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes. No se admitirá el empaque de productos de diferentes lotes en el mismo envase secundario.

El organismo receptor podrá exigir la entrega de producto palletizado, en cuyo caso los pallets deberán presentarse íntegros, limpios, sin elementos que puedan dañar o contaminar la mercadería.

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 establecido expresamente en este pliego se regirá por el Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

Revisión 3, 11-2012

CONDIMENTOS PREPARADOS rev 3

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



uca

Unidad Centralizada de Adquisiciones
Ministerio de Economía y Finanzas



República Oriental del Uruguay
Ministerio de Economía y Finanzas

**REQUISITOS DE ENSAYOS, MUESTRAS Y TOLERANCIAS PARA
CONDIMENTO PREPARADO: Ajíl y Adobo**

ENSAYOS:

Se le realizarán los siguientes ensayos:

Parámetro	Límite
Cloruro de sodio	máx. 10%
Plomo	máx. 10 mg/kg
Arsénico	máx. 3mg/kg
Actividad Agua (a_w)	máx. 0.65
Salmonella	Ausencia en 25 g
Clostridios sulfito reductores	1000 UFC/g
Coliformes a 45°C	100 UFC/g
Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2)	20 mientras que B1 no supere 5 mcg/kg

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://www.latu.org.uy-->Servicios-->Certificación--> Evaluación Alimentos UCA>.

Para la realización de los ensayos planteados, se requiere un mínimo de 700g de muestra, por lo que el oferente tiene que completar dicha cantidad con las presentaciones a ofertar. Ejemplo, si se ofertara envases de 100 g es necesario presentar 7 unidades del producto y si se ofertara envases de 25g se presentarán 28 unidades del producto.

Los mismos deben presentarse con su etiquetado reglamentario al LATU en el Departamento Reguladora de Trámites.

HABILITACIONES:

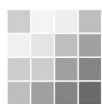
Los productos, plantas y depósitos deberán estar habilitados por el organismo competente, ingresando los registros en el sistema SIGLA del LATU, según el procedimiento establecido en la página web del LATU.

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 los efectos de evaluar la calidad del producto ofrecido al momento del llamado.



uca

Unidad Centralizada de Adquisiciones
Ministerio de Economía y Finanzas



República Oriental del Uruguay
Ministerio de Economía y Finanzas

ESPECIA SIMPLE – CONDICIONES TÉCNICAS

Definición:

Se entiende por **especia** a la planta o partes de estas, frescas o desecadas, enteras o molidas, con o sin valor nutritivo, que por contener sustancias aromáticas y sápidas características, se emplea para mejorar el aroma y sabor de los alimentos.

Especia simple es la constituida por una sola especia sin agregado de ingredientes complementarios.

Requisitos:

- Deberá responder a las características botánicas e histológicas propias de su especie tanto macroscópica como microscópicamente.
- Estará exenta de sustancias extrañas y de aquellas partes del vegetal que no poseen las propiedades por las que se le utiliza.
- Las especias simples deberán responder a los parámetros analíticos de humedad, cenizas totales, cenizas insolubles en HCl al 10%, fibra bruta, esencia, extracto etéreo, extracto alcohólico, porcentaje de tallitos, pedúnculos y frutos y ensayos específicos establecidos en el Decreto 315/994 (Reglamento Bromatológico Nacional) según corresponda al tipo de especia.
- 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.
- La empresa deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto de la Intendencia de Montevideo N° 27235: "Obligatoriedad de Capacitación en Manipulación de Alimentos"
- El oferente/distribuidor según corresponda deben evidenciar habilitación para la comercialización de los productos ofertados.

Envases:

Deberá ofrecerse en envases de primer uso y de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante su almacenamiento. Serán de 25, 50, 100, 250, 500g y 1kg aproximadamente de contenido neto y estarán acondicionados en envase secundario de material sanitario, descartable y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene. En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes. No se admitirá el empaque de productos de diferentes lotes en el mismo envase secundario.

El organismo receptor podrá exigir la entrega de producto palletizado, en cuyo caso los pallets deberán presentarse íntegros, limpios, sin elementos que puedan dañar o contaminar la mercadería. Los lotes deberán palletizarse claramente diferenciados.

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 establecido expresamente en este pliego se regirá por el Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

Revisión 3, 11-2012

ESPECIA SIMPLE rev 3

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
ESPECIA SIMPLE: Nuez Moscada, Orégano, Pimentón, Pimienta Blanca, Ají Molido**

ENSAYOS:

Se le realizarán los siguientes ensayos:

Ensayos generales:

Parámetro	Límite
Cobre ¹	100 mg/kg
Plomo	máx. 10 mg/kg
Arsénico	máx. 3mg/kg
Salmonella	Ausencia en 25gr
Clostridium sulfito reductores	< 1000 UFC/g
Coliformes a 45°C	< 100 UFC/g
Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2)	20 mientras que B1 no supere 5 mcg/kg

¹ Para condimentos en polvo

Ensayos particulares por especie:

	Humedad	Cenizas Totales	Cenizas insolubles en HCl al 10%,	Extracto etéreo,	Extracto alcohólico	Porcentaje de tallitos, pedúnculos y frutos	Piperina	Almidón
Nuez moscada	Máx 10 %	Máx 5%	Máx 0.5 %	Mín 25% fijo	-----	-----	-----	
Orégano	Máx 15%	Máx 16%	Máx 2%	Mín. 0.5%total	6-13%	Máx 10%	-----	
Pimentón	Máx 14%	Máx 10%	Máx 1%	Máx 25% fijo	-----	-----	-----	Ausencia
Pimienta Blanca	Máx 15%	Máx 3.5 %	Máx 0.3%	Mín 6% fijo	Mín 6%	-----	Mín 4 %	
Ají Molido	Máx 14%	Máx 10%	Máx 1.6%					

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://www.latu.org.uy-->Servicios-->Certificación--> Evaluación Alimentos UCA>.

Para la realización de los ensayos planteados, se requiere un mínimo de 700g de muestra, por lo que el oferente tiene que completar dicha cantidad con las presentaciones a ofertar. Ejemplo, si se ofertara envases de 100 g es necesario presentar 7 unidades del producto y si se ofertara envases de 25g se presentarán 28 unidades del producto.

Los mismos deben presentarse con su etiquetado reglamentario al LATU en el Departamento Reguladora de Trámites.



uca

Unidad Centralizada de Adquisiciones
Ministerio de Economía y Finanzas



República Oriental del Uruguay
Ministerio de Economía y Finanzas

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.

EVALUACION:

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

MEZCLA DE ESPECIAS - CONDICIONES TÉCNICAS

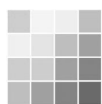
Definición:

Se entiende por **especia** a la planta o partes de estas, frescas o desecadas, enteras o molidas, con o sin valor nutritivo, que por contener sustancias aromáticas y sápidas características, se emplea para mejorar el aroma y sabor de los alimentos.

Mezcla de especias es la constituida por una mezcla de especias simples sin el agregado de ingredientes complementarios.

Requisitos:

- Deberá responder a las características botánicas e histológicas propias las especias, que lo componen, tanto macroscópica como microscópicamente.
- Estará exento de sustancias extrañas y de aquellas partes del vegetal que no poseen las propiedades por las que se le utiliza.
- No deberá estar adicionada de sal.
- Podrá designarse con nombre de fantasía, debiéndose declarar en la rotulación las especias simples empleadas en la mezcla.
- La mezcla de especias deberá presentar como máximo los siguientes parámetros analíticos: Humedad, Cenizas Totales y Cenizas Insolubles en HCl al 10%, el mayor valor de los correspondientes a las respectivas especias que componen la mezcla.
- El importador/ fraccionador 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"
- La planta envasadora/ importador/ fraccionador según intervenga en la cadena de producción, deberá evidenciar su habilitación para funcionar como tal presentando certificados emitidos por la autoridad competente.
- El oferente/ distribuidor según corresponda deben evidenciar habilitación para la comercialización de los productos ofertados.



uca

Unidad Centralizada de Adquisiciones
Ministerio de Economía y Finanzas



República Oriental del Uruguay
Ministerio de Economía y Finanzas

Envases:

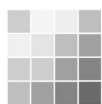
Deberá ofrecerse en envases de primer uso y de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante su almacenamiento. Serán de 25, 50, 100, 250 g y 1kg aproximadamente de contenido neto y estarán acondicionados en envase secundario de material sanitario, descartable y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene.

En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes. No se admitirá el empaque de productos de diferentes lotes en el mismo envase secundario. El organismo receptor podrá exigir la entrega de producto palletizado en cuyo caso los pallets deberán presentarse íntegros, limpios, sin elementos que puedan dañar o contaminar la mercadería. Los lotes deberán palletizarse claramente diferenciados.

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.



uca

Unidad Centralizada de Adquisiciones
Ministerio de Economía y Finanzas



República Oriental del Uruguay
Ministerio de Economía y Finanzas

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.

Revisión 4, 11-2012

MEZCLA DE ESPECIAS rev 3

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



uca

Unidad Centralizada de Adquisiciones
Ministerio de Economía y Finanzas



República Oriental del Uruguay
Ministerio de Economía y Finanzas

**REQUISITOS DE ENSAYOS, MUESTRAS Y TOLERANCIAS PARA
MEZCLAS DE ESPECIAS: Ajíl y Adobo**

ENSAYOS:

Se le realizarán los siguientes ensayos:

Ensayos generales:

Parámetro	Límite
Plomo	máx. 10 mg/kg
Arsénico	máx. 3mg/kg
Actividad Agua (a_w)	Máx. 0.65
Salmonella	Ausencia en 25 g
Clostridios sulfito reductores	< 1000 UFC/g
Coliformes a 45°C	< 100 UFC/g
Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2)	20 mientras que B1 no supere 5 mcg/kg

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://www.latu.org.uy>-->Servicios-->Certificación--> Evaluación Alimentos UCA.

Para la realización de los ensayos planteados, se requiere un mínimo de 700g de muestra, por lo que el oferente tiene que completar dicha cantidad con las presentaciones a ofertar. Ejemplo, si se ofertara envases de 100 g es necesario presentar 7 unidades del producto y si se ofertara envases de 25g se presentarán 28 unidades del producto.

Los mismos deben presentarse con su etiquetado reglamentario al LATU en el Departamento Reguladora de Trámites.

HABILITACIONES:

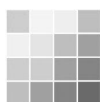
Los productos, plantas y depósitos deberán estar habilitados por el organismo competente, ingresando los registros en el sistema SIGLA del LATU, según el procedimiento establecido en la página web del LATU.

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.

EVALUACION:

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



uca

Unidad Centralizada de Adquisiciones
Ministerio de Economía y Finanzas



República Oriental del Uruguay
Ministerio de Economía y Finanzas

SAL – CONDICIONES TÉCNICAS

DEFINICIÓN

Se entiende por **sal** el producto puro o purificado designado químicamente con el nombre de cloruro de sodio.

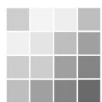
REQUISITOS

1. Se presentará bajo la forma de cristales blancos, inodoros, solubles en agua y de sabor salino franco.
2. De acuerdo a su granulometría corresponderá a los tipos gruesa, entrefina o fina.
3. Podrá estar adicionada de antihumectantes autorizados debiéndose indicar el agregado en la rotulación.
4. Deberá ser **yodada** en la proporción de 30 ± 10 p.p.m. de yodo, mediante la correspondiente adición de yodato de potasio.
5. Podrá ser **fluorada** en la proporción de 250 ± 15 p.p.m. de fluoruro, mediante la correspondiente adición de fluoruro de sodio o de potasio.
6. Podrá ser **yodofluorada** en las proporciones de yodo y fluoruro indicadas para sal yodada y sal fluorada respectivamente.
7. Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

PARÁMETROS	REQUISITOS
Cloruro de sodio (s/base seca)	mín. 98%
Humedad (100°-105°C) (1)	máx. 1%
Residuo insoluble en agua	máx. 0.3%
Sulfatos (s/base seca, como CaSO ₄)	máx. 0.7%
Calcio, magnesio y potasio (s/base seca, como cloruros)	máx. 0.5%
Nitritos, nitratos, sales amónicas	No detectables

(1) Para sal comestible fina (sal de mesa) con agregado o no de antihumectantes la humedad máxima será de 0.3%.

8. Deberá cumplir con los requisitos microbiológicos definidos en el Decreto 315/994.



uca

Unidad Centralizada de Adquisiciones
Ministerio de Economía y Finanzas



República Oriental del Uruguay
Ministerio de Economía y Finanzas

9. La empresa deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto de la Intendencia de Montevideo N° 27235: "Obligatoriedad de Capacitación en Manipulación de Alimentos"
10. La planta envasadora/ importadora/ fraccionadora según intervenga en la cadena de producción, deberá evidenciar su habilitación para funcionar como tal presentando certificados emitidos por la autoridad competente.
11. El oferente/distribuidor según corresponda deben evidenciar habilitación para la comercialización de los productos ofertados.

ENVASES:

Deberá ofrecerse en envases de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante su almacenamiento. Serán de 500g o 25kg aproximadamente de contenido neto y estarán acondicionados en envase descartable, sanitario y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene. En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes.

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

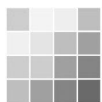
El organismo receptor podrá exigir la entrega de producto palletizado, en cuyo caso los pallets deberán presentarse íntegros, limpios, sin elementos que puedan dañar o contaminar la mercadería.

Los lotes deberán palletizarse claramente diferenciados.

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.



uca

Unidad Centralizada de Adquisiciones
Ministerio de Economía y Finanzas



República Oriental del Uruguay
Ministerio de Economía y Finanzas

-
- 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 Decreto 315/994, Reglamento Bromatológico Nacional, y sus modificaciones.

Revisión 4, 11- 2012

SAL

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
SAL FINA Y GRUESA: Yodada y Yodofluorada**

ENSAYOS:

Se le realizarán los siguientes ensayos:

Parámetro	Límite
Cloruro de sodio (s/base seca)	mín. 98%
Humedad (100°105 °C) (1)	máx. 1%
Residuo insoluble en agua	máx. 0.3%
Calcio, magnesio y potasio (s/base seca, como cloruros)	máx. 0.5%
Nitritos, nitratos, sales amónicas	No detectables
Bacterias Mesófilas Aerobias Totales	máx. 1×10^4 UFC/g
Staphylococcus aureus.	máx. 100 UFC/g
Bacillus cereus,	máx. 100 UFC/g
Streptococcus spp	máx. 100 UFC/g
Bacterias Halófilas	máx. 100 UFC/g
Yodo	20-40 miligramos/kg

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://www.latu.org.uy>-->Servicios-->Certificación--> Evaluación Alimentos UCA.

Los oferentes presentarán tres muestras del envase de 500g y una muestra del envase de 25kg, según corresponda a la oferta, con su etiquetado reglamentario al LATU en el Departamento Reguladora de Trámites.

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.

EVALUACION:

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