

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° 36/2012
Compra de Legumbres

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

Tabla de contenido

1 OBJETO	3
2 ACTO DE APERTURA.....	3
3 ACTUALIZACIÓN DE PRECIOS.....	4
4 VERIFICACIÓN DE LA MERCADERÍA.....	4
5 PRESENTACIÓN DE LAS MUESTRAS	4
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 Legumbres para cubrir las necesidades de diversos Organismos por el periodo estimado de un semestre.

El presente Llamado comprenderá la adquisición de hasta:

Código de producto	Producto	Unidad de medida	Zona		Total general
			Interior	Montevideo	
18B	Arvejas - al natural	kg.	11.463	32.252	43.715
19A	Lentejas - común	kg.	69.381	123.331	192.712
20A	Porotos - de frutilla	kg.	8.852	37.643	46.495
20B	Porotos - de Manteca	kg.	4.802	10.732	15.534

2 Acto de Apertura

Lugar:

Unidad Centralizada de Adquisiciones, Sala de Reuniones.

Av. del Libertador 1409, piso 6º, Montevideo

Fecha y hora:

Martes 11 de diciembre de 2012, 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:

A0= Cotización del dólar interbancario promedio al cierre del mes anterior a la fecha de la propuesta.

A1= Cotización del dólar interbancario promedio al cierre del mes anterior al de la entrega de los productos.

Nota: cotización de dólar interbancario promedio correspondiente al último día del mes.

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

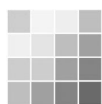
Para los oferentes cuyos productos no se encontraran precalificados antes de la Apertura del Llamado, se presentarán muestras de cada uno de los productos ofrecidos en el Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU) de acuerdo a lo indicado en el Anexo I del Convenio UCA-LATU que se encuentra publicado 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 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



uca

Unidad Centralizada de Adquisiciones
Ministerio de Economía y Finanzas



República Oriental del Uruguay
Ministerio de Economía y Finanzas

CONDICIONES TÉCNICAS UCA

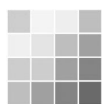
ARVEJAS AL NATURAL

Definición:

Se entiende por **arvejas al natural o conserva de arvejas** el producto elaborado con arvejas frescas o deshidratadas de las especies *Pisum arvense L.* y *Pisum sativum L.*, envasado en recipientes herméticos y que ha sido esterilizado industrialmente para su conservación por un tiempo prolongado.

Requisitos:

- Deberá rotularse con el vocablo **arvejas** cuando se haya usado en la elaboración de arvejas frescas y como **arvejas remojadas** cuando se haya elaborado con arvejas deshidratadas.
- El grano será entero, de color característico, turgente, de consistencia adecuada al uso, no germinado.
- El líquido de cobertura será claro pudiendo tener un tinte ligeramente verde, solo una pequeña cantidad de sedimento y no será tan viscoso que no se separe, a 20°C, de las arvejas.
- El peso escurrido no será inferior al 50% y el volumen ocupado del envase, incluido el líquido, no será inferior al 90%.
- Estará libre de microorganismos patógenos, toxinas u otros metabolitos microbianos actual o potencialmente riesgosos, microorganismos capaces de causar alteración y que la tecnología exigible para su elaboración debió eliminar y de cualquier tipo de microorganismos que por su cantidad o por sus cualidades indique manipulación defectuosa, malas condiciones higiénicas o haga presumir la presencia de microorganismos patógenos.
- Deberá responder satisfactoriamente al ensayo de estabilidad realizado incubando durante 14 días a $(29 \pm 2)^\circ \text{C}$, en lo referente a:
 - a) variación de acidez expresada en ácido cítrico.
 - b) estado del envase y estado del producto.
- 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.
- El oferente/ distribuidor según corresponda deberá presentar documentación probatoria de su habilitación para la comercialización de los productos ofertados.
- 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"



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 hojalata, calidad electrolítica, con las bases totalmente barnizadas, las paredes interiores exentas de manchas características de compuestos sulfurados. En las paredes exteriores no se admitirán manchas de herrumbre ni su retoque con pinturas, así como tampoco envases que presenten deformaciones permanentes en sus fondos.

Serán de 300 g a 3 kg 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, sin importar el peso. 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

**REQUISITOS DE ENSAYOS, MUESTRAS Y TOLERANCIAS PARA
ARVEJAS AL NATURAL O EN CONSERVA**

ENSAYOS:

Se le realizarán los siguientes ensayos:

Parámetro	Límite
Físico-organoléptico	Característico del producto
Prueba de Estabilidad	Sin particularidades
Masa Ecurrida	Peso escurrido no inferior al 50% y volumen ocupado no inferior al 90%

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 de la presentación de 300 a 800 g según corresponda a la oferta, con la correspondiente rotulación reglamentaria, 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 calificación del producto ofrecido al momento del llamado.

CONDICIONES TÉCNICAS UCA

LENTEJAS

Definición:

Se entiende por **lentejas** las semillas procedentes de la especie *Lens esculenta* y sus variedades, secas y separadas de sus vainas.

Requisitos:

Deberá utilizarse en la rotulación el término **lentejas** cuando el diámetro promedio sea de 4 a 5 milímetros y el término **lentejón** o lenteja grande cuando sea de 6 a 9 milímetros.

Se presentarán secas, enteras, de tamaño y calidad homogénea, sin manchas o malformaciones.

Estarán libres de signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.

Deberán responder a los siguientes parámetros analíticos:

1. Se admitirá un máximo de 5% de defectos generales totales leves (descascarados, partidos, etc.).
2. Se admitirá un máximo de 1% de defectos graves: granos ardidados, picados por insectos o manchados.
3. Se admitirá un máximo de materia extraña (piedras, tierra, otros granos, etc.) de 1%.
4. No se admitirá presencia de insectos.
5. 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.
6. El oferente/ distribuidor según corresponda deberá presentar documentación probatoria de su habilitación para la comercialización de los productos ofertados.
7. 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"

Envases:

Deberá ofrecerse en envases de primer uso y de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento. Serán de 200, 250, 500 g o 1 kg. aproximadamente de contenido neto y estarán acondicionados en fundones de material plástico u otro tipo de envase secundario de material sanitario, descartable, que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene y de 5, 25 o 50 kg aproximadamente de contenido neto.

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.

En caso de envases de origen de 25 o 50kg, **deberán ser de material resistente a la estiba**, presentarse íntegros y claramente identificados para establecer la correspondencia con la documentación con la siguiente información: N° de Gestión de autorización en MGAP, contenido, zafra y origen.

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

Los envases de 50 kg podrán ser utilizados por aquellos Organismos que dispongan de medios mecánicos para su movilización y manipulación, Decreto 423/007, **el proveedor deberá solicitar aprobación por parte del organismo previo a la entrega de este tamaño de envase.**

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

LENTEJAS

Revisión 8- Octubre 2012

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

**REQUISITOS DE ENSAYOS, MUESTRAS Y TOLERANCIAS PARA
LENTEJAS**

ENSAYOS:

Se le realizarán los siguientes ensayos:

Parámetro	Límite
Defectos generales totales leves (descascarados, partidos, etc.).	máximo de 5%
Defectos graves (granos ardidos, picados por insectos o manchados)	máximo de 1%
Materia extraña (piedras, tierra, otros granos, etc.)	máximo de 1%.

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 una muestra de los envases de: 200g, 250g, 500g, 1, 5, 25 y 50 Kg 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.

EVALUACIÓN:

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

CONDICIONES TÉCNICAS UCA

POROTOS

Definición: Se entiende por **porotos** a las semillas procedentes de diversas especies de *Phaseolus spp.*, secas y separadas de sus vainas.

Requisitos:

Corresponderán a las especies *Phaseolus lunatus* L. (**poroto de manteca**) o *Phaseolus vulgaris* L. y sus variedades (**alubia** o **poroto frutilla**).

Se presentarán secos, enteros, sanos y limpios, de tamaño, textura y calidad uniforme, sin manchas o malformaciones.

Estarán libres de signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.

Deberán responder a los siguientes parámetros analíticos:

1. Humedad máxima: 14 %
2. Se admitirá un máximo de 5% de defectos generales totales leves (descascarados, partidos, etc.).
3. Se admitirá un máximo de 1% de defectos graves: granos ardidos, picados por insectos o manchados.
4. Se admitirá un máximo de materia extraña (piedras, tierra, otros granos, etc.) de 1%.
5. No se admitirá presencia de insectos.
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"

Envases:

Deberá ofrecerse en envases de primer uso y de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento. Serán de 200, 250, 500 g o 1 kg. aproximadamente de contenido neto y estarán acondicionados en fundones de material plástico u otro tipo de envase secundario de material sanitario, descartable, que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene y de 5, 25 o 50 kg aproximadamente de contenido neto.

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.

En caso de envases de origen de 25 o 50kg, **deberán ser de material resistente a la estiba**, presentarse íntegros y claramente identificados para establecer la correspondencia con la documentación con la siguiente información: Nº de Gestión de autorización en MGAP, contenido, zafra y origen.

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

Los envases de 50 kg podrán ser utilizados por aquellos Organismos que dispongan de medios mecánicos para su movilización y manipulación, Decreto 423/007, **el proveedor deberá solicitar aprobación por parte del organismo previo a la entrega de este tamaño de envase.**

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

POROTOS

Revisión 8- Octubre 2012

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

**REQUISITOS DE ENSAYOS, MUESTRAS Y TOLERANCIAS PARA
POROTOS**

ENSAYOS:

Se le realizarán los siguientes ensayos:

Parámetro	Límite
Humedad	máximo 14%
Defectos generales totales leves (descascarados, partidos, etc.).	máximo de 5%
Defectos graves (granos ardidos, picados por insectos o manchados)	máximo de 1%
Materia extraña (piedras, tierra, otros granos, etc.)	máximo de 1%.
Ocratoxina A	máximo 50 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.

Los oferentes presentarán **dos** muestras del envase de 200 y 250 g y **una** muestra del envase de 500g, 1, 5, 25 y 50 Kg 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.

EVALUACIÓN:

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