

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° 30/2012
Compra de Harina de Trigo

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 Harina de Trigo 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	
4A	Harina - de trigo 000	Kg.	242.304,00	723.969,00	966.273,00
4B	Harina - de trigo 0000	Kg.	153.381,00	447.460,00	600.841,00
Total general					1:567.114,00

2 Acto de Apertura

Lugar:

Unidad Centralizada de Adquisiciones, Sala de Reuniones.

Av. del Libertador 1409, piso 6º, Montevideo

Fecha y hora:

Lunes 12 de noviembre de 2012 a las 16 hs.

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:

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

P0 = Precio al momento de la propuesta

P1 = Precio actualizado de la propuesta

A0 = IPPPN, Índice de precios al productor de productos nacionales al cierre del mes anterior al de la propuesta.

A1 = IPPPN, Índice de precios al productor de productos nacionales al cierre del mes anterior al de la entrega de la mercadería.

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

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

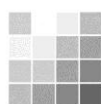
En la etapa de evaluación técnica, la no presentación de las mismas será causal de exclusión de la oferta presentada.

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

HARINA DE TRIGO

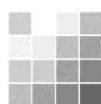
Definición: Se entiende por **harina de trigo** el producto obtenido de la molienda del endospermo del grano de trigo. Aplica a harinas de uso doméstico e industrial.

Requisitos:

1. Será elaborada con trigos secos, sanos y limpios.
2. Estará libre de toda sustancia extraña y no presentará signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.
3. Deberá cumplir con el límite máximo permitido para DON (1ppm) acreditando mediante certificado de ensayo al momento de la oferta y con cada entrega, identificando la correspondencia del certificado con el lote entregado.
4. Podrá corresponder a los tipos cuatro ceros (0000) o tres ceros (000) de acuerdo a las cantidades solicitados en el presente llamado
5. Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

Parámetro	Límite	
	Harina cuatro ceros (0000)	Harina tres ceros (000)
Humedad	máx. 14.5% m/m	máx. 14.5% m/m
Cenizas (sobre base 14% de humedad)	máx. 0.50% m/m	máx. 0.65% m/m
Proteínas (sobre base 14% de humedad)	mín. 8.0% m/m	mín. 9.0% m/m
Absorción de agua (sobre base 14% humedad)	56 - 62%	57 - 63%

6. Deberá estar fortificada con hierro y ácido fólico acorde a Decreto 130/006.
7. **Las harinas de uso industrial deben ser entregadas en bolsas de 25kg, serán panificables en los lugares de uso y adecuarse a los diferentes productos elaborados:** pan tipo francés, pan de viena, galleta marina, galleta malteada. El molino deberá ajustar las formulaciones a dichos productos según demanda.
8. 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.



uca

Unidad Centralizada de Adquisiciones
Ministerio de Economía y Finanzas



República Oriental del
Uruguay
Ministerio de Economía y
Finanzas

9. El oferente/ distribuidor según corresponda deberá presentar documentación probatoria de su habilitación para la comercialización de los productos ofertados.
10. La empresa elaboradora/ envasadora/ importadora/ fraccionadora/ distribuidora según corresponda, deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto de la Intendencia de Montevideo Nº 27235: "Obligatoriedad de Capacitación en Manipulación de Alimentos"

Envases:

Deberá ofrecerse en envases de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante su almacenamiento. Serán de 1 o 2 kg aproximadamente de contenido neto acondicionados en fundones de hasta 25 unidades, o de 5 y 25kg aproximadamente. Estarán acondicionados en envase secundario de material sanitario, descartable, que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene y de la fecha de vencimiento.

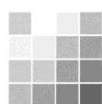
En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes. No se admitirá el empaque de productos de diferentes lotes en el mismo envase secundario.

Los envases de 25kg deben presentar etiquetado completo cosido a las bolsas, y se entregarán acondicionados en pallets. Los pallets deben 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

- En caso de harinas industriales:
 - a) Los lotes deberán acompañarse de certificado de ensayos al momento de cada entrega, informando los parámetros de calidad y comportamiento panadero del lote, así como tipo y porcentaje de aditivos que se incorporen para la adecuación a los productos a elaborar.
 - b) Las partidas deberán pasar por el laboratorio de control de calidad para aprobación y luego ser descargadas en el sitio de elaboración.

NOTA: En lo no expresamente indicado en este pliego se regirá por el Decreto 315/994: Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones, y Decretos del M.G.A.P.: 25/998, 553/001, 470/002, 130/006 y sus modificaciones.

HARINA DE TRIGO

Revisión 8 - Setiembre 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
HARINA DE TRIGO 000 Y 0000**

ENSAYOS:

Se le realizarán los siguientes ensayos:

Parámetro	Límite	
	Harina cuatro ceros (0000)	Harina tres ceros (000)
Humedad	máx. 14.5% m/m	máx. 14.5% m/m
Cenizas (sobre base 14% de humedad)	máx. 0.50% m/m	máx. 0.65% m/m
Proteínas (sobre base 14% de humedad)	mín. 8.0% m/m	mín. 9.0% m/m
Absorción de agua (sobre base 14% humedad)	56 - 62%	57 - 63%
Deoxinivalenol (DON)	< o = 1000 mcg/kg	
Hierro	30-50 mg/kg	
Mat. Extraña Macroscópica	Ausencia	

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 la presentación de 1, 2, 5, 25 Kg 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.