



**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° 4/2012**

**Compra de Aceite y Vinagre**

**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 .....   | 5 |
| 6 ANEXO - CONDICIONES TÉCNICAS Y REQUISITOS DE ENSAYO, MUESTRAS Y TOLERANCIAS..... | 5 |



**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**

El presente documento se considera parte integrante del Pliego de Condiciones Particulares de la Unidad Centralizada de Adquisiciones, el que está integrado de la siguiente manera:

- Documento B: Cláusulas Específicas
- Documento A: Cláusulas Genéricas

El Documento A: Cláusulas Genéricas, se encuentra publicado en:  
[http://uca.mef.gub.uy/portal/web/guest/llamados\\_alimentos\\_2012](http://uca.mef.gub.uy/portal/web/guest/llamados_alimentos_2012)

## **1 Objeto**

Adquisición de Aceite y Vinagre 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 | Interior | Montevideo | Total general  |
|----------------------|----------------------|------------------|----------|------------|----------------|
| 1A                   | Aceite - girasol     | lt.              | 111.497  | 354.497    | 465.994        |
| 1B                   | Aceite - soja        | lt.              | 7.635    | 24.838     | 32.473         |
| 1C                   | Aceite - maíz        | lt.              | 1.158    | 7.596      | 8.754          |
| <b>Total Aceite</b>  |                      |                  |          |            | <b>507.221</b> |
| 55A                  | Vinagre - de manzana | lt.              | 54       | 900        | 954            |
| 55C                  | Vinagre - de alcohol | lt.              | 356      | 2.915      | 3.271          |
| <b>Total Vinagre</b> |                      |                  |          |            | <b>4.225</b>   |

## **2 Acto de Apertura**

### **Lugar:**

Unidad Centralizada de Adquisiciones, Sala de Reuniones.

Av. del Libertador 1409, piso 6º, Montevideo

### **Fecha y hora:**

Miércoles 15 de febrero de 2012, hora 16:00.



**uca**

Unidad Centralizada de Adquisiciones  
Ministerio de Economía y Finanzas



República Oriental del Uruguay  
Ministerio de Economía y Finanzas

### 3 Actualización de Precios

Se admitirá la cotización de los productos bajo la forma de PRECIO FIJO por el período de vigencia del presente Llamado.

Para el caso de los ítems 1A Aceite – girasol, 1B Aceite – soja y 1C Aceite – maíz:

Si la cotización que se presenta está SUJETA A REAJUSTE, la misma se realizará en función de la siguiente fórmula paramétrica:

$$P_1 = P_0 (0.50 IPC_1/IPC_0 + 0.50 D_1/D_0)$$

Donde:

$P_0$ = precio al momento de la propuesta

$P_1$ = precio actualizado de la propuesta

$IPC_0$ = Índice de precios al consumo vigente al cierre del mes anterior al de la propuesta.

$IPC_1$ = Índice de precios al consumo vigente al cierre del mes anterior al de la entrega de mercadería.

$D_0$ = Dólar Interbancario al cierre del mes anterior al momento de la propuesta.

$D_1$ = Dólar Interbancario vigente al cierre del mes anterior al de la entrega de la mercadería.

Para el caso de los ítems 55A Vinagre – de manzana, 55B Vinagre – de vino y 55C – Vinagre – de alcohol:

Si la cotización que se presenta está SUJETA A REAJUSTE, la misma se realizará en función de la siguiente fórmula paramétrica:

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

Donde:

$P_0$ = precio al momento de la propuesta

$P_1$ = precio actualizado de la propuesta

$A_0$ = Índice de Precios al Consumo (IPC) al cierre del mes anterior a la fecha de la propuesta.

$A_1$ = Índice de Precios al Consumo (IPC) al cierre del mes anterior al 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.



**uca**

Unidad Centralizada de Adquisiciones  
Ministerio de Economía y Finanzas



República Oriental del Uruguay  
Ministerio de Economía y Finanzas

## 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 y 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.

UCA, o el Organismo adquirente se reserva el derecho de extraer muestras en el momento de la entrega (o entregas) para 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

## ACEITE - CONDICIONES TÉCNICAS

### Definición:

Se entiende por **aceite** la mezcla de triglicéridos de ácidos grasos proveniente de semillas o frutos oleaginosos, sanos y limpios, obtenida mediante procesos de elaboración autorizados y que se presenta fluida a la temperatura de 20°C.

### Requisitos:

- ✓ Deberá haber sido sometido a procesos de refinación, neutralización, blanqueo, desodorización y filtración en frío.
- ✓ Su aroma y sabor serán típicos y característicos y contendrán las sustancias propias de las semillas o frutos de los cuales se ha extraído.
- ✓ Se denominará **aceite genuino** en caso que provenga de una sola especie vegetal. **Aceite mezcla** si proviene del corte binario de aceites genuinos donde la proporción de cualquiera de ellos no es inferior al 25%. **Aceite de corte** en caso que uno de los componentes se encuentre en proporción entre 5-25%.
- ✓ Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

|                                   |                                |
|-----------------------------------|--------------------------------|
| Acidez (en ácido oleico) .....    | Máx. 0.3%                      |
| Índice de peróxidos.....          | Máx. 10 meq O <sub>2</sub> /kg |
| Impurezas insolubles.....         | Máx. 0.05%                     |
| Jabón .....                       | Máx. 0.005%                    |
| Sustancias volátiles (105°C)..... | Máx. 0.2%                      |

- ✓ Los aceites genuinos serán de **girasol, maíz, soja o arroz**, y deberán responder a los parámetros analíticos de índice de saponificación, índice de refracción a 40°C, índice de yodo (Wijs), insaponificables en éter de petróleo, índice de Bellier (modificado) y densidad establecidos por el Decreto 315/994 (Reglamento Bromatológico Nacional). El aceite genuino de arroz deberá responder a los parámetros analíticos de índice de saponificación, índice de refracción, índice de yodo (Wijs), materia insaponificable y densidad relativa establecidos en la Norma UNIT 1034:98 (Aceite de Salvado de arroz comestible. Definiciones y requisitos).

### Envases:

Deberá ofrecerse en envases no retornables, de material plástico adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento. Serán de 900ml, 3 litros y/o 5 litros

aproximadamente de contenido neto, acondicionados en fundones de material plástico u otro tipo de envase secundario, descartable, de calidad sanitaria, que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene y 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.

El organismo receptor podrá exigir la entrega de producto palletizado, en cuyo caso los pallets deberán presentarse íntegros, limpios, sin defectos 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.

**NOTA:** En lo no expresamente indicado en este pliego se regirá por el Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones.

**REQUISITOS DE ENSAYOS, MUESTRAS Y TOLERANCIAS PARA  
ACEITE DE SOJA, MAÍZ, GIRASOL Y ARROZ**

**ENSAYOS:**

Se le realizarán los siguientes ensayos generales:

| Parámetro                    | Límite                         |
|------------------------------|--------------------------------|
| Acidez (en ácido oleico)     | Máx. 0.3%                      |
| Índice de peróxidos          | Máx. 10 meq O <sub>2</sub> /kg |
| Impurezas insolubles         | Máx. 0.05%                     |
| Jabón                        | Máx. 0.005%                    |
| Sustancias volátiles (105°C) | Máx. 0.2%                      |
| Hierro                       | Máx. 1.5 p.p.m                 |
| Cobre                        | Máx. 0.1 p.p.m                 |

- Los aceites de girasol, maíz, soja deberán responder a los siguientes parámetros analíticos además de los generales :

| Aceite  | Índice Saponificación | Índice Refracción 40 °C | Índice Yodo Wijs | Insaponificable en Eter petróleo máx. g/Kg | Densidad 20°/20° |
|---------|-----------------------|-------------------------|------------------|--|------------------|
| Soja    | 189-195               | 1.466-1.470             | 120-143          | 15   | 0.919-0.925      |
| Maíz    | 187-195               | 1.465-1.468             | 103-128          | 28   | 0.917-0.925      |
| Girasol | 188-194               | 1.467-1.469             | 110-143          | 15   | 0.913-0.923      |

El aceite genuino de arroz deberá responder a los siguientes parámetros analíticos además de los generales:

| Densidad relativa | Índice de refracción | Índice de saponificación | Materia insaponificable | Índice de yodo (WIJS) |
|-------------------|----------------------|--------------------------|-------------------------|-----------------------|
| 0,916-0,921       | 1,465-1,468          | 181-189                  | máx 50                  | 99-108                |

**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 900ml, y **una** muestra del envase de 3 L y 5 L según corresponda a la oferta, con su etiquetado reglamentario al LATU en el Departamento Reguladora de Trámites.

**HABILITACIONES:**





Unidad Centralizada de Adquisiciones  
Ministerio de Economía y Finanzas



República Oriental del Uruguay  
Ministerio de Economía y Finanzas

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.

## VINAGRE - CONDICIONES TÉCNICAS

### **Definición:**

Se entiende en forma genérica por **vinagre** el producto obtenido por fermentación acética de vino, alcohol, sidra, cerveza, infusiones, maceraciones o cocimientos de frutas frescas azucaradas o de jugos azucarados, o por fermentación alcohólica seguida de fermentación acética de azúcares, miel, mostos de cereales y/o cereales malteados.

### **Requisitos**

1. Podrá utilizarse en la rotulación el vocablo "Vinagre" sin otra especificación solamente cuando el producto se haya obtenido a partir de vino. Los vinagres no vínicos indicarán en su rotulación en forma clara la materia prima empleada.
2. Se presentará límpido, con sabor y color propios y característicos, sin sedimentos ni anguítulas, vegetaciones criptogámicas o cualquier otra alteración visible.
3. Deberá responder a la composición normal de la materia prima empleada en las proporciones que correspondan a su dilución.
4. No podrá contener colorantes ni ácidos minerales u orgánicos libres agregados.
5. Deberá responder a los parámetros analíticos que para cada tipo de vinagre establece el Decreto 315/994 (Reglamento Bromatológico Nacional) de acuerdo a la materia prima empleada en la elaboración.
6. El Responsable Técnico de la planta deberá describir la fuente de agua utilizada para elaboración del producto.

### **Envases:**

Deberá ofrecerse en envases no retornables, de material plástico adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento. Serán de 500ml a 1 litro aproximadamente de contenido neto acondicionados en fundones de material plástico u otro tipo de envase secundario, sanitario, descartable, de material apropiado y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene y bidones de 3-5 litros aproximadamente de contenido neto.

En lo referente a contenido, rotulación, material 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.

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



BICENTENARIO  
URUGUAY  
1811 - 2011



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 VINAGRE DE ALCOHOL**

#### **ENSAYOS:**

Se le realizarán los siguientes ensayos:

| Parámetro                               | Límite      |
|---|-------------|
| Densidad a 15°C                         | 1.006-1.017 |
| Acidez total expresada en ácido acético | mín 4 %     |

#### **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 del envase de 500 ml a 1 L y una muestra del envase de 3 a 5 Lts 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 evaluar la calidad del producto ofrecido al momento del llamado.

**REQUISITOS DE ENSAYOS, MUESTRAS Y TOLERANCIAS PARA  
VINAGRE DE MANZANA**

**ENSAYOS:**

Se le realizarán los siguientes ensayos:

| Parámetro                               | Límite        |
|---|---------------|
| Densidad a 15°C                         | 1,011 - 1,020 |
| Residuo seco                            | 1 - 2%        |
| Acidez total expresada en ácido acético | mín. 4%       |
| Cenizas totales                         | mín. 3%       |

**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 del envase de 500 ml a 1 L y una muestra del envase de 3 a 5 Lts 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 evaluar la calidad del producto ofrecido al momento del llamado.

**REQUISITOS DE ENSAYOS, MUESTRAS Y TOLERANCIAS PARA  
VINAGRE DE VINO**

**ENSAYOS:**

Se le realizarán los siguientes ensayos:

| Parámetro                               | Límite       |
|---|--------------|
| Acidez total expresada en ácido acético | mín. 4%      |
| Cenizas totales                         | mín. 0,1%    |
| Acidez volátil                          | mín. 85% m/v |
| Cloruro de sodio                        | máx. 0,05%   |
| Sulfatos                                | máx. 0,1%    |

**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 **dos** muestras del envase de 500 ml a 1 L y **una** muestra del envase de 3 a 5 Lts 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 evaluar la calidad del producto ofrecido al momento del llamado.