



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° 21/2012

**Compra de Leche Aromatizada y/o
Saborizada y Bebida sin Alcohol en base
a Jugo de Fruta y Leche, prontas para
consumir**

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

Tabla de contenido

1 OBJETO.....	2
2 ACTO DE APERTURA	3
3 ACTUALIZACIÓN DE PRECIOS	3
4 CONDICIONES DE ENTREGA- RECIBO, ACEPTACIÓN Y FRECUENCIA.....	4
5 VERIFICACIÓN DE LA MERCADERÍA	4
6 PRESENTACIÓN DE LAS MUESTRAS	5
7 ANEXO - CONDICIONES TÉCNICAS	5
GENERALIDADES	5
TRANSPORTE.....	5
APORTE NUTRICIONAL DE LA LECHE AROMATIZADA Y/O SABORIZADA	7
APORTE NUTRICIONAL DE LA BEBIDA SIN ALCOHOL EN BASE A JUGO DE FRUTA Y LECHE	9



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

1 Objeto

Adquisición de Leche Aromatizada y/o Saborizada y Bebida sin Alcohol en base a Jugo de Fruta y Leche, prontas para consumir, para cubrir las necesidades del Instituto Nacional de Alimentación (INDA) por el período estimado de doce (12) meses a partir de su adjudicación.

El presente Llamado comprenderá la adquisición de hasta:

Código de producto	Producto	Envase	Unidad de medida	Cantidad mensual
6C	Leche aromatizada y/o saborizada	envase tetrabrick	Unidad	40.000
6D	Bebida sin alcohol en base a jugo de fruta y leche	envase tetrabrick	Unidad	40.000

Las características del producto en cuanto a: cantidad y calidad de ingredientes, variedad del producto, composición nutricional, condiciones higiénicas sanitarias, envasado, sistema de abastecimiento y servicio, deberá ajustarse a las Condiciones Técnicas que integran el presente Pliego.

A su vez, las mismas podrán ampliarse en hasta aproximadamente en un 30%, sin perjuicio de la facultad establecida en el artículo 74 del TOCAF 2012.

Las cantidades estimadas del producto responderán a las necesidades del Instituto Nacional de Alimentación (INDA), eventualmente podrán variarse en función de nuevos centros que se programen inaugurar durante el plazo de esta contratación, o modificarse en relación al cierre de los mismos. En tales



uca

Unidad Centralizada de Adquisiciones
Ministerio de Economía y Finanzas



República Oriental del Uruguay
Ministerio de Economía y Finanzas

casos, la División Prestaciones Alimentarias, le proporcionará al adjudicatario la información correspondiente con un pre- aviso de 48 horas antes de la entrega.

2 Acto de Apertura

Lugar:

Unidad Centralizada de Adquisiciones, Sala de Reuniones.

Av. del Libertador 1409, piso 6º, Montevideo

Fecha y hora:

Jueves 2 de agosto 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:

$$P_1 = P_0 * (50\%(A_1/A_0) + 50\%(B_1/B_0))$$

Donde:

A_0 = Índice de Precios al Productor de Productos Nacionales (IPPN) al cierre del mes anterior al de la propuesta.

A_1 = Índice de Precios al Productor de Productos Nacionales (IPPN) al cierre del mes anterior al de la entrega.

B_0 = Cotización del Dólar interbancario al cierre del mes anterior de presentación de la propuesta.

B_1 = Cotización del Dólar interbancario al cierre del mes anterior a la entrega.



uca

Unidad Centralizada de Adquisiciones
Ministerio de Economía y Finanzas



República Oriental del Uruguay
Ministerio de Economía y Finanzas

4 Condiciones de entrega- Recibo, Aceptación y Frecuencia

La Empresa deberá entregar los productos con una frecuencia mensual. Los días de entrega se acordarán entre INDA y la Empresa de acuerdo a la conveniencia de los centros asistidos e INDA. El horario de entrega será entre las 8:00 y las 14:00 horas. Los productos deberán entregarse en el Depósito Central de Inda en la siguiente dirección: Rambla Portuaria esquina Ciudadela.

Las cantidades estimadas del producto, así como el lugar de entrega, eventualmente podrán incrementarse o modificarse.

En tales casos, se le proporcionará al adjudicatario la información correspondiente respecto a la variación de cantidades y dirección de entrega con un preaviso de 48 horas.

La mercadería entregada deberá contar con las condiciones higiénico-sanitarias óptimas y en un todo de acuerdo a lo requerido en las Condiciones Técnicas.

5 VERIFICACIÓN DE LA MERCADERÍA

Los productos serán recibidos por receptor autorizado por el Instituto, quién deberá realizar el control de las condiciones establecidas en esta contratación, en cuanto a: horario de entrega, cantidad, calidad, condiciones de envase, etc., debiendo el funcionario de la Empresa estar presente y firmar la Planilla de Registro mensual correspondiente.

En caso que algún elemento recibido no cumpla lo establecido y que motive la devolución total o parcial de la partida por deterioro o compromiso de la calidad nutricional, gastronómico o sanitario del producto y/o envase o cualquier otra causa que no diere cumplimiento a las especificaciones establecidas, el proveedor a su costo, deberá sustituirlo por el adecuado, debiendo asumir la cobertura del Servicio buscando otra **alternativa inmediata, que asegure la asistencia planificada. Esta alternativa deberá reponerse el mismo día de ocurrida la irregularidad**, sin perjuicio de la aplicación de las multas correspondientes.

Periódicamente, el INDA retirará muestras al azar de los productos, a efectos de valorar que el mismo se ajuste a las Condiciones Técnicas establecidas en el pliego.

Reunido un número de tres situaciones similares sin que el proveedor hubiere hecho la sustitución y/o suministro del producto, ni justificado a satisfacción del Instituto la demora originada, salvo que la misma obedezca a razones de fuerza mayor, hechos imprevisibles o que no le fueran imputables, perderá la garantía de fiel cumplimiento del contrato, siendo pasible de las sanciones estipuladas en el presente Pliego.



uca

Unidad Centralizada de Adquisiciones
Ministerio de Economía y Finanzas



República Oriental del Uruguay
Ministerio de Economía y Finanzas

6 PRESENTACIÓN DE LAS MUESTRAS

Se presentarán **dos muestras de cada variedad del producto ofrecido en el Instituto Nacional de Alimentación (INDA), debidamente rotuladas indicando:**

- Empresa que presenta la muestra
- Fecha de presentación
- Certificado de análisis emitido por Químico Farmacéutico, Dr. en Química Farmacéutica, Ingeniero Químico o Ingeniero Alimentario, de una antigüedad no mayor a seis meses, de acuerdo a lo solicitado en las Condiciones Técnicas

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

7 ANEXO - Condiciones Técnicas

GENERALIDADES

La Empresa deberá presentar al inicio de la licitación al Instituto Nacional de Alimentación (INDA) la propuesta de los productos de acuerdo a lo solicitado en las condiciones técnicas.

El INDA podrá realizar ajustes periódicos que responderán a la aceptabilidad de los productos por parte de los usuarios.

TRANSPORTE

El traslado será responsabilidad de la empresa adjudicataria, quien deberá disponer de transporte adecuado que asegure la entrega de los diferentes productos en correctas condiciones.

CONDICIONES TÉCNICAS: LECHE AROMATIZADA Y/O SABORIZADA

Definición: Se entiende por **Leche aromatizada y/o saborizada**, el producto elaborado con leche o leche reconstituida, entera, descremada o parcialmente descremada, apta para el consumo, saborizada y/o aromatizada con ingredientes o aditivos alimentarios autorizados, sometida a tratamiento térmico UHT adecuado y envasada bajo condiciones asépticas en envases estériles y herméticamente cerrados.

Requisitos:

- ♣ Se deberá presentar un mínimo de 2 variedades del producto ofrecido.
- ♣ Podrá estar adicionada de:
 - a) cacao en polvo o cacao en polvo desengrasado y/o chocolate
 - b) Jugo, pulpa o extracto de frutas o mermelada
 - c) Aromatizantes y saborizantes naturales y/o sintéticos autorizados
- ♣ Podrá estar adicionada de edulcorantes nutritivos, colorantes, espesantes y/o estabilizantes autorizados por la legislación y en las cantidades establecidas.
- ♣ Deberá presentar un contenido de grasa de leche acorde con el tipo de leche empleado.
- ♣ Estará libre de microorganismos patógenos, toxinas u otros metabolitos microbianos actual o potencialmente riesgosos, microorganismos capaces de causar alteración y que la tecnología de 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.
- ♣ Si el producto no contiene frutas entre sus ingredientes (jugo, pulpa, mermelada) no podrá figurar en el rótulo ninguna representación gráfica relativa a las mismas.
- ♣ Deberá indicarse claramente y en forma visible la fecha de vencimiento de acuerdo a las disposiciones vigentes.

Envases: Deberá ofrecerse en envases de material adecuado que permita un cierre hermético y protección apropiada durante su almacenamiento. Serán de 250 ml aproximadamente de contenido neto y estarán acondicionados en fundones de material plástico u otro tipo de envase secundario de material sanitario, descartable y 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.

Muestras: Los oferentes presentarán dos muestras de cada variedad de producto, de 250 ml aproximadamente, cada una en su envase definitivo.

Análisis: Los oferentes acompañarán sus ofertas con un certificado de análisis emitido por Químico Farmacéutico, Dr. en Química Farmacéutica, Ingeniero Químico o Ingeniero Alimentario, de una antigüedad no mayor a seis meses, que contenga los siguientes datos: materia grasa, extracto seco no graso, densidad y acidez.



uca

Unidad Centralizada de Adquisiciones
Ministerio de Economía y Finanzas



República Oriental del Uruguay
Ministerio de Economía y Finanzas

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.

Calidad: Los valores analíticos y tolerancias serán tenidos en cuenta a efectos de evaluar la calidad del producto ofrecido.

Recibo y Aceptación: Se entenderá por recibo del producto, el depósito del mismo en los locales indicados por el Organismo

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 por sus características o algunas de ellas resulte de calidad inferior. A efectos de la aceptación o rechazo la muestra será tomada en cualquiera de los locales de entrega y se considerará representativa del total de la partida.

NOTA: En lo no establecido expresamente en este pliego se regirá por el Capítulo 16 Leche y derivados, Sección 2 Derivados lácteos del Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

APORTE NUTRICIONAL DE LA LECHE AROMATIZADA Y/O SABORIZADA

Las leches saborizadas tendrán las siguientes características: porción de 250 ml. aproximadamente; valor calórico de por lo menos 180 calorías y contenido de calcio de por lo menos 270 mg por porción.

CONDICIONES TÉCNICAS: BEBIDA SIN ALCOHOL EN BASE A JUGO DE FRUTA Y LECHE

Definición: Se entiende por Bebida sin Alcohol o Bebida Analcohólica en base a jugo de frutas y leche, la bebida gasificada o no, lista para consumir, preparada en base a los siguientes componentes: Jugo o Jugos Concentrados de frutas y Leche (descremada y/o deslactosada), adicionada de aditivos autorizados.

Requisitos:



uca

Unidad Centralizada de Adquisiciones
Ministerio de Economía y Finanzas



República Oriental del Uruguay
Ministerio de Economía y Finanzas

- ♣ Se deberá presentar un mínimo de 2 variedades del producto ofrecido.
- ♣ Deberá presentar color, olor y sabor característicos acorde a su composición.
- ♣ Estará libre de toda parte no comestible de la fruta o frutas de la cual procede.
- ♣ Podrá tener un contenido máximo de 0.5 grados alcohólicos.
- ♣ Podrá estar adicionada de edulcorantes nutritivos autorizados.
- ♣ Se autoriza la mezcla de jugos de frutas. Los jugos integrantes de la mezcla deberán ser declarados en la lista de ingredientes, de acuerdo a los requisitos generales de rotulación.
- ♣ °Podrá estar adicionado de los aditivos alimentarios autorizados por la legislación y en las cantidades establecidas.
- ♣ Podrá estar adicionada de vitaminas y/o minerales debiéndose ello declararse en la rotulación.
- ♣ Estará libre de microorganismos patógenos, toxinas u otros metabolitos microbianos actual o potencialmente riesgosos, microorganismos capaces de causar alteración y que la tecnología de 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 indicarse claramente y en forma visible la fecha de vencimiento de acuerdo a las disposiciones vigentes.

Envases: Deberá ofrecerse en envases de material adecuado que permita un cierre hermético y protección apropiada durante su almacenamiento. Serán de 250 ml aproximadamente de contenido neto y estarán acondicionados en fundones de material plástico u otro tipo de envase secundario de material sanitario, descartable y 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.

Muestras: Los oferentes presentarán dos muestras de cada variedad del producto, de 250 ml aproximadamente, cada una en su envase definitivo.

Análisis: Los oferentes acompañarán sus ofertas con un certificado de análisis emitido por Químico Farmacéutico, Dr. en Química Farmacéutica, Ingeniero Químico o Ingeniero Alimentario, de una antigüedad no mayor a seis meses, que contenga los siguientes datos: porcentaje de jugo y leche en la mezcla, edulcorantes nutritivos adicionados y grado alcohólico.

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.



uca

Unidad Centralizada de Adquisiciones
Ministerio de Economía y Finanzas



República Oriental del Uruguay
Ministerio de Economía y Finanzas

Calidad: Los valores analíticos y tolerancias serán tenidos en cuenta a efectos de evaluar la calidad del producto ofrecido.

Recibo y Aceptación: Se entenderá por recibo del producto, el depósito del mismo en los locales indicados por el Organismo

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 por sus características o algunas de ellas resulte de calidad inferior. A efectos de la aceptación o rechazo la muestra será tomada en cualquiera de los locales de entrega y se considerará representativa del total de la partida.

NOTA: En lo no establecido expresamente en este pliego se regirá por el Capítulo 16 Leche y derivados, Sección 2 Derivados lácteos y Capítulo 20 Frutas, Hortalizas y Derivados Sección 5 Jugos del Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

APORTE NUTRICIONAL DE LA BEBIDA SIN ALCOHOL EN BASE A JUGO DE FRUTA Y LECHE

Las bebidas derivadas de la leche tendrán las siguientes características: peso mínimo por porción de 250 ml. aproximadamente; valor calórico de por lo menos 140 calorías y contenido de calcio de por lo menos 270 mgr por porción.