



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° 11/2012

Compra de Leche en Polvo y Larga Vida

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..... | 6 |



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 en sus variedades en polvo entera, en polvo entera fortificada y larga vida, 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 | |
| 5A | Leche - en polvo entera | Kg. | 14.247 | 145.064 | 159.311 |
| 5C | Leche - en polvo entera fortificada | Kg. | 395.582 | 151.800 | 547.382 |
| 6A | Leche - larga vida entera | Lt. | 14.868 | 1.522.728 | 1.537.596 |
| Total general | | | | | 2.244.289 |

2 Acto de Apertura

Lugar:

Unidad Centralizada de Adquisiciones, Sala de Reuniones.

Av. del Libertador 1409, piso 6º, Montevideo

Fecha y hora:

Jueves 3 de mayo 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

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.

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

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.



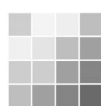
uca

Unidad Centralizada de Adquisiciones
Ministerio de Economía y Finanzas



República Oriental del Uruguay
Ministerio de Economía y Finanzas

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

Página 1 de 2

LECHE EN POLVO- CONDICIONES TÉCNICAS

Definición:

Se entiende por **leche en polvo** el producto obtenido por deshidratación de la leche entera, parcial o totalmente descremada, apta para la alimentación humana, mediante procesos tecnológicos autorizados. Se entiende por **leche enriquecida o fortificada**, al producto aditivado con nutrientes tales como hierro, zinc y/o vitaminas, según requerimientos particulares y acorde a las recomendaciones de organismos internacionales.

Requisitos:

- Deberá presentarse como polvo uniforme, de color blanco amarillento y sin grumos.
- Presentará sabor y olor agradable, no rancio, similar al de la leche fluida.
- Podrá estar enriquecida o fortificada con minerales y/o vitaminas.
- Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

| PARÁMETRO | PRODUCTO | REQUISITO |
|---|---|---------------|
| Humedad | Leche entera | máx. 3.5% m/m |
| | Leche descremada o semidescremada | máx. 4.0% m/m |
| Materia grasa | Leche entera | mín. 26.0% |
| | Leche semidescremada | 1.5% - 25.9% |
| | Leche descremada | máx. 1.5% |
| Acidez titulable (ml NaOH 0.1N/10g sólidos no grasos) | Leche entera, descremada o semidescremada | máx. 18.0 |
| Índice de solubilidad | En todos los casos | máx. 1.0 ml |

- 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.
- El agregado de nutrientes se ajustará a la reglamentación vigente y a los requerimientos acordados con cada organismo.
- 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 debe 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 1, 5, 10 y 25 kg aproximadamente de contenido neto. 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 casos de leche fortificada o enriquecida el rotulado deberá indicarlo claramente.

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

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
LECHE EN POLVO ENTERA Y FORTIFICADA**

ENSAYOS:

Se le realizarán los siguientes ensayos:

| Parámetro | Límite |
|-----------------------------------|------------------|
| Materia grasa | mín. 26 % |
| Acidez titulable | Máx. 18.0 |
| Humedad | Máx. 3.5 % m/m |
| Índice de Solubilidad | Máx. 1.0 ml |
| Coliformes totales a 30°C | <10 UFC/g |
| Coliformes totales a 45°C | <3 UFC/g |
| Staphylococcus coagulasa positivo | <10 UFC/g |
| Aerobios mesófilos | < 30.000 UFC/g |
| Salmonella | Ausencia en 25 g |
| Aflatoxina M1 (mcg/kg) | máx. 5 mcg/kg |

-En el caso de leche enriquecida o fortificada se evaluará que el agregado de nutrientes cumpla con lo especificado por el llamado.

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 1 kg, una muestra de la presentación de 5, 10 y 25 kg, según corresponda a la oferta, con su etiquetado reglamentario al LATU en el Departamento Reguladora de Trámites.

HABILITACIONES:

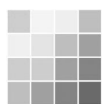
Los productos, plantas y depósitos deberán estar habilitados por el organismo competente, ingresando los registros en el sistema SIGLA del LATU, según el procedimiento establecido en la página web del LATU.

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 evaluar la calificación 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

LECHE LARGA VIDA – CONDICIONES TÉCNICAS

DEFINICION

Es la leche homogeneizada que ha sido sometida durante 2 a 4 segundos a una temperatura entre 130 y 150°C mediante proceso térmico de flujo continuo, inmediatamente enfriada a menos de 32°C y envasada bajo condiciones asépticas en envases estériles y herméticamente cerrados.

Requisitos:

- 1 Elaboración según procedimiento U.H.T.
- 2 Podrá estar enriquecida o fortificada con minerales y/o vitaminas.
- 3 Período de vida útil: mínimo 60 días contados desde la fecha de entrega.
- 4 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.
- 5 La empresa deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto de la Intendencia de Montevideo Nº 27235: "Obligatoriedad de Capacitación en Manipulación de Alimentos"
- 6 El oferente/distribuidor según corresponda debe evidenciar habilitación para la comercialización de los productos ofertados.

Envases:

Deberá ofrecerse en envases de primer uso, unitarios de un litro, polilaminados celulósicos con cara interna de Polietileno virgen, Tetra Pak, utilizados para leche larga vida. En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes. Estarán acondicionados en 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 casos de leche fortificada o enriquecida el rotulado deberá indicarlo claramente.

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 2, 04-2012

leche larga vida

COMISION TÉCNICA ASESORA: Q.F. A.Montesano (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 LECHE LARGA VIDA

ENSAYOS:

Se le realizarán los siguientes ensayos:

| Parámetro | Límite |
|-------------------------------|----------------------|
| Materia grasa | mín. 3 % m/v |
| Acidez g. ácido láctico | 0.14 a 0.18 |
| Estabilidad al etanol 68% v/v | estable |
| Estabilidad | Sin particularidades |
| Extracto seco no graso | mín. 8.2 % m/m |
| Aerobios mesófilos/ml | < 100 |
| Aflatoxina M1 (mcg/kg) | máx. 0.5 |

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 1 kg, 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 calificación del producto ofrecido al momento del llamado.