



República Oriental del Uruguay  
Ministerio de Economía y Finanzas

# PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

LLAMADO N° 24/2011

COMPRA DE LECHE EN POLVO Y LARGA VIDA

DOCUMENTO B: Cláusulas Específicas

---

**Unidad Centralizada de Adquisiciones**

**Av. Del Libertador 6to.piso**

---

---

## Tabla de Contenido

---

<b>COMPRA DE LECHE EN POLVO Y LARGA VIDA.....</b>	<b>1</b>
<b>1 OBJETO.....</b>	<b>3</b>
<b>2 ACTO DE APERTURA.....</b>	<b>4</b>
<b>3 ACTUALIZACIÓN DE PRECIOS.....</b>	<b>4</b>
<b>4 VERIFICACIÓN DE LA MERCADERÍA .....</b>	<b>5</b>
<b>5 PRESENTACIÓN DE LAS MUESTRAS .....</b>	<b>5</b>
<b>6 ANEXO - CONDICIONES TÉCNICAS Y REQUISITOS DE ENSAYO, MUESTRAS Y TOLERANCIAS.....</b>	<b>6</b>

## 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.

El Documento A: Cláusulas Genéricas, se encuentra publicado en:

[http://uca.mef.gub.uy/portal/web/guest/llamados\\_alimentos\\_2011](http://uca.mef.gub.uy/portal/web/guest/llamados_alimentos_2011)

### 1 OBJETO

Adquisición de Leche en polvo en sus variedades entera y fortificada y Leche larga vida para cubrir las necesidades de diversos Organismos por el período estimado de un semestre.

El presente Llamado comprenderá la adquisición de hasta:

			Zona		Total general
Código de producto	Producto	Unidad de medida	Interior	Montevideo	
5A	Leche - en polvo entera	kg.	7.484	94.628	102.112
5C	Leche - en polvo entera fortificada	kg.	180.230	253.176	433.406
6A	Leche - larga vida entera	lt.	144	1.206.684	1.206.828
Total general			187.858	1.554.488	1.742.346

## 2 ACTO DE APERTURA

**Lugar:**

Unidad Centralizada de Adquisiciones, Sala de Reuniones.

Av. Del Libertador 1409, piso 6º, Montevideo

**Fecha y hora:**

Martes 9 de agosto de 2011, 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.

#### 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](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.



República Oriental del Uruguay  
Ministerio de Economía y Finanzas

## 6 ANEXO - CONDICIONES TÉCNICAS Y REQUISITOS DE ENSAYO, MUESTRAS Y TOLERANCIAS

## 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.

### **Habilitaciones:**

Los oferentes deberán presentar los siguientes documentos que evidencien el estado de habilitación de planta elaboradora y producto: certificado emitido por MGAP y habilitación municipal de la planta

elaboradora en el departamento en que se ubica, Registro bromatológico del producto en Montevideo y Certificado de producto emitido por MSP en caso de leche enriquecida o fortificada.

**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 kg o de 5, 10 y 25kg 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.

**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.

## 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:

- Elaboración según procedimiento U.H.T.
- Podrá estar enriquecida o fortificada con minerales y/o vitaminas.
- Período de vida útil: mínimo 60 días contados desde la fecha de entrega.

### Habilitaciones

Los oferentes deberán presentar ante la Comisión Técnica Asesora los siguientes documentos que evidencien el estado de habilitación de planta elaboradora y producto: certificado emitido por MGAP y habilitación municipal de la planta elaboradora en el departamento en que se ubica, registro bromatológico del producto en Montevideo. Certificado de producto emitido por MSP en caso de leche enriquecida o fortificada.

### Envases:

Deberá ofrecerse en envases de primer uso, unitarios de un litro, polilaminados celulósicos con cara interna de Polietileno virgen, patente 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.

### 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 del 5.7.94 (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 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.