

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° 9/2012
Compra de Fideos Secos

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

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 Fideos secos 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	
11A1	Fideos secos - al huevo para pasta	kg.	74.140	173.402	247.542
11A2	Fideos secos - semolados para pasta	kg.	210	31.980	32.190
11A3	Fideos secos - comunes para pasta	kg.	51.520	105.884	157.404
11B1	Fideos secos - al huevo para sopa	kg.	15.960	4.590	20.550
11B2	Fideos secos - semolados para sopa	kg.	48	486	534
11B3	Fideos secos - comunes para sopa	kg.	816	450	1.266
Total general					459.486

2 Acto de Apertura

Lugar:

Unidad Centralizada de Adquisiciones, Sala de Reuniones.

Av. del Libertador 1409, piso 6º, Montevideo

Fecha y hora:

Miércoles 2 de mayo 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:

$$P1 = P0 \cdot (A1/A0)$$

Donde:

P0= precio al momento de la propuesta

P1= precio actualizado de la propuesta

A0= Índice de Precios al Consumo (IPC) al cierre del mes anterior a la fecha de la propuesta.

A1= 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.

5 PRESENTACIÓN DE LAS MUESTRAS

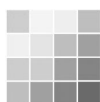
Para los oferentes cuyos productos no se encontraran precalificados antes de la Apertura del Llamado, se presentarán muestras de cada uno de los productos ofrecidos en el Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU) de acuerdo a lo indicado en el Anexo I del Convenio UCA-LATU que se encuentra publicado 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.

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 UCA

PASTAS SECAS

Definición.-

Se entiende por **pasta seca** el producto obtenido por empaste y amasado mecánico con agua potable de sémola, semolín o harina de trigo pan o sus mezclas, que no ha sufrido fermentación, adicionado o no de huevos u hortalizas y sometido a desecación.

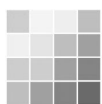
1.1 Requisitos.-

- Podrán presentarse en diferentes formatos y tamaños: largas, cortas, pastines o enroscadas. Cada organismo determinará los formatos y tamaños requeridos al momento del pedido.
- El fabricante deberá acreditar el origen y la calidad de la harina utilizada para la elaboración de la pasta.
- Las pastas secas con huevos deberán contener como mínimo dos yemas de huevo por kg de sémola o harina empleada y podrán estar adicionadas de colorantes naturales autorizados.
- No presentarán signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.
- Deberán responder a los siguientes parámetros analíticos:

Parámetro	Límite
Humedad	máx. 14% m/m
Acidez expresada como ácido láctico	máx. 0.45%
Colesterol (sobre base seca) (1)	mín. 0.04%

(1) Sólo para pastas al huevo.

- Las empresas deberán cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto de la Intendencia de Montevideo Nº 27235: "Obligatoriedad de Capacitación en Manipulación de Alimentos"



uca

Unidad Centralizada de Adquisiciones
Ministerio de Economía y Finanzas



República Oriental del Uruguay
Ministerio de Economía y Finanzas

Envases.- Deberá ofrecerse en envases de primer uso y de material sanitario que permita un cierre seguro y protección apropiada durante su almacenamiento. En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes. Serán de 500 g, 1kg o 2kg aproximadamente de contenido neto y estarán acondicionados en envase descartable, de material sanitario y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene. 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 esta Condición Técnica se regirá por el Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones y Decretos del Poder Ejecutivo 553/001, 470/002 y 130/006.



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
FIDEOS SECOS: Comunes, al Huevo y Semolados**

ENSAYOS:

Se le realizarán los siguientes ensayos:

Fideos Comunes y al Huevo:

Parámetro	Límite
Humedad	máx. 14% m/m
Acidez expresada como ácido láctico	máx. 0.45%
Deoxinivalenol (DON)	< o = 1000 mcg/kg
Hierro	30-50 mg/kg
Colesterol (sobre base seca) (1)	No menor a 0.04%
Materias extrañas macroscópicas	Ausencia

(1) Sólo para pastas al huevo.

Fideos Semolados:

Parámetro	Límite
Humedad	máx. 14% m/m
Acidez expresada como ácido láctico	máx. 0.45%
Deoxinivalenol (DON)	< o = 1000 mcg/kg
Materias extrañas macroscópicas	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 dos muestras de 500 g y una muestra de envase de 1 y/o 2 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 calidad del producto ofrecido al momento del llamado.