



República Oriental del Uruguay  
Ministerio de Economía y Finanzas

# PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

LLAMADO N° 30/2011

COMPRA DE PULPA DE TOMATE

DOCUMENTO B: Cláusulas Específicas

---

**Unidad Centralizada de Adquisiciones**

**Av. Del Libertador 1409 6to.piso**

---

---

## Tabla de Contenido

---

<b>COMPRA DE PULPA DE TOMATE .....</b>	<b>1</b>
<b>1 OBJETO.....</b>	<b>3</b>
<b>2 ACTO DE APERTURA .....</b>	<b>3</b>
<b>3 ACTUALIZACIÓN DE PRECIOS.....</b>	<b>4</b>
<b>4 VERIFICACIÓN DE LA MERCADERÍA .....</b>	<b>4</b>
<b>5 PRESENTACIÓN DE LAS MUESTRAS .....</b>	<b>4</b>
<b>6 ANEXO - CONDICIONES TÉCNICAS Y REQUISITOS DE ENSAYO, MUESTRAS Y TOLERANCIAS.....</b>	<b>5</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 Pulpa de tomate 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	
15A	Pulpa - de tomates	kg.	23.532	175.762	199.294
<b>Total general</b>			<b>23.532</b>	<b>175.762</b>	<b>199.294</b>

### 2 ACTO DE APERTURA

**Lugar:**

Unidad Centralizada de Adquisiciones, Sala de Reuniones.

Av. Del Libertador 1409, piso 6°, Montevideo

**Fecha y hora:**

Jueves 13 de octubre 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:

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

$A_0$  = IPC, Índice de precios al consumo al cierre del mes anterior al de la propuesta.

$A_1$  = IPC, Índice de precios al consumo al cierre del mes anterior al de la entrega de la mercadería.

### 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.



Unidad Centralizada de Adquisiciones  
Ministerio de Economía y Finanzas



República Oriental del Uruguay  
Ministerio de Economía y Finanzas

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

## PULPA DE TOMATE TAMIZADA CONCENTRADA (en envase flexible)

**Definición:** se entiende por **pulpa de tomate tamizada concentrada** el producto elaborado por trituration mecánica y concentración de tomates con eliminación de piel y semillas por pasaje a través de una malla no mayor a 0.7 mm de luz. También podrá ser obtenida a partir de la reconstitución con agua potable de jugo de tomates concentrados.

### **Requisitos:**

- La materia prima debe provenir de tomates maduros, sanos, limpios y libres de todas las partes no comestibles.
- No deberá contener colorantes ni otras sustancias que modifiquen su naturaleza excepto sal refinada y/o azúcar.
- Sólo se admite presencia de conservadores antimicrobianos autorizados, en las cantidades establecidas por la legislación.
- Su aroma y sabor será el característico de tomates maduros y frescos, no admitiéndose el gusto a cocido o de oxidación, ni cualquier otro sabor objetable.
- Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:
  - Sólidos solubles naturales (1) ..... mín. 7 %
  - Cenizas insolubles en HCl.....máx. 0.5 %
  - Cloruros (en NaCl) .....máx. 2 %
  - pH ..... mín. 3.5 máx. 4.5
  - Mohs (Método de HowardStephenson) .....máx.50 campos positivos
- Deberá responder satisfactoriamente al ensayo de estabilidad realizado incubando durante 14 días a  $29 \pm 2^{\circ}\text{C}$ .

**Aclaración:** Informar valores obtenidos antes y después de la incubación para los siguientes parámetros:

- a) acidez expresada en ácido cítrico - no debe variar más de un 10% del valor inicial
- b) estado del envase y estado del producto: no deben alterarse

(1)% sólidos solubles naturales = lectura refractométrica a  $20^{\circ}\text{C}$  - % total de sal - % azúcares agregados  
% azúcares agregados = % azúcares totales - % azúcares propios del tomate (2,5%).

- 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.

**Envases:** El tipo de envase será bag in box y permitirá un cierre hermético y protección apropiada durante su almacenamiento. Serán de 900 g a 1kg 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. 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.

## PULPA DE TOMATE TAMIZADA CONCENTRADA (en envase rígido o semirígido)

**Definición:** se entiende por **pulpa de tomate tamizada concentrada** el producto elaborado por trituración mecánica y concentración de tomates con eliminación de piel y semillas por pasaje a través de una malla no mayor a 0.7 mm de luz. También podrá ser obtenida a partir de la reconstitución con agua potable de jugo de tomates concentrados.

### **Requisitos:**

- La materia prima debe provenir de tomates maduros, sanos, limpios y libres de todas las partes no comestibles.
- No deberá contener colorantes ni otras sustancias que modifiquen su naturaleza excepto sal refinada y/o azúcar.
- No se admite la presencia de conservadores antimicrobianos.
- Su aroma y sabor será el característico de tomates maduros y frescos, no admitiéndose el gusto a cocido o de oxidación, ni cualquier otro sabor objetable.
- Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:
  - Sólidos solubles naturales (1) ..... mín. 7 %
  - Cenizas insolubles en HCl..... máx. 0.5 %
  - Cloruros (en NaCl) ..... máx. 2 %
  - pH ..... mín. 3.5 máx. 4.5
  - Mohs (Método de HowardStephenson) .....máx.50 campos positivos
- Deberá responder satisfactoriamente al ensayo de estabilidad realizado incubando durante 14 días a 29 ± 2°C.

**Aclaración:** Informar valores obtenidos antes y después de la incubación para los siguientes parámetros:

- a) acidez expresada en ácido cítrico - no debe variar más de un 10% del valor inicial
- b) estado del envase y estado del producto: no deben alterarse

(1)% sólidos solubles naturales = lectura refractométrica a 20°C - % total de sal - % azúcares agregados  
% azúcares agregados = % azúcares totales - % azúcares propios del tomate (2,5%).

- 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.
- Los envases de hojalata deberán responder satisfactoriamente a la prueba del ferricianuro

**Envases:** Se aceptarán envases de hojalata o tetrabrick que permitan un cierre hermético y protección apropiada durante su almacenamiento. Serán de 900 g a 1kg 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.

Los envases de hojalata se presentarán con las bases totalmente barnizadas y las paredes interiores exentas de manchas características de compuestos sulfurados. En las paredes exteriores no se admitirán manchas de herrumbre ni su retoque con pinturas, así como tampoco envases que presenten deformaciones permanentes. La hojalata del envase deberá ser de calidad electrolítica.

Página 1 de 2



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 del 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  
PULPA DE TOMATE**

**ENSAYOS:**

Se le realizarán los siguientes ensayos:

Parámetro	Límite
Sólidos solubles naturales	mín. 7 %
Cenizas insolubles en agua	máx. 0.5 %
Cloruros (en NaCl)	máx. 2 %
pH	mín. 3.5 máx. 4.5
Mohos (Método de HowardStephenson)	máx.50 campos positivos
Ensayo de estabilidad	sin particularidades
Colorantes artificiales	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 los envases de 900g a 1L 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 establecer la calificación del producto ofrecido al momento del llamado.