



República Oriental del Uruguay
Ministerio de Economía y Finanzas

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

LLAMADO N° 20/2011

COMPRA DE DULCES Y MERMELADAS

DOCUMENTO B: Cláusulas Específicas

Unidad Centralizada de Adquisiciones

Av. Del Libertador 6to.piso

Tabla de Contenido

COMPRA DE DULCES Y MERMELADAS	1
1 OBJETO.....	3
2 ACTO DE APERTURA	4
3 ACTUALIZACIÓN DE PRECIOS.....	4
4 VERIFICACIÓN DE LA MERCADERÍA	5
5 PRESENTACIÓN DE LAS MUESTRAS	5
6 ANEXO - CONDICIONES TÉCNICAS Y REQUISITOS DE ENSAYO, MUESTRAS Y TOLERANCIAS.....	6

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

1 OBJETO

Adquisición de Dulces y Mermeladas 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	
49A	Mermelada - de Durazno	kg.	384	4.719	5.103
49B	Mermelada - de Frutilla	kg.	150	2.110	2.260
49C	Mermelada - de Zapallo	kg.	234	10.620	10.854
9A	Dulce - de membrillo	kg.	5.706	185.186	190.892
9B	Dulce - de leche	kg.	1.518	17.223	18.741
9C	Dulce - de batata	kg.	2.178	9.564	11.742
9D	Dulce - de zapallo	kg.	2.548	5.779	8.327
Total general			12.718	235.201	247.919



República Oriental del Uruguay
Ministerio de Economía y Finanzas

2 ACTO DE APERTURA

Lugar:

Unidad Centralizada de Adquisiciones, Sala de Reuniones.

Av. Del Libertador 1409, piso 6º, Montevideo.

Fecha y hora:

Martes 5 de julio, 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:

$$P1 = P0 * (A1/A0)$$

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.



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

CONDICIONES TECNICAS: DULCE DE CORTE

Definición: Se entiende por dulce de corte el producto obtenido por cocción y concentración de frutas u hortalizas, enteras, picadas, en pulpa o jugo, adecuadamente preparadas, adicionadas de azúcar u otros edulcorantes autorizados, tamizado por una malla y de consistencia firme.

Requisitos:

- ♦ Será elaborado a partir de frutas u hortalizas frescas industrialmente maduras, sanas y limpias o pulpa conservada por congelación, por calor o por la acción de conservadores autorizados.
- ♦ Para los dulces de corte se admitirán
 - Elaborados con una sola fruta u hortaliza: membrillo, batata o zapallo.
 - Elaborados con mezcla de frutas: membrillo-manzana o membrillo-pera, siempre que se encuentren registrados como tales.
- ♦ Deberá contener en sólidos solubles medidos refractométricamente a 20°C como mínimo 65% (expresado según la escala internacional para sacarosa) excepto los dulces de batata, zapallo y durazno para los cuales el contenido mínimo será de 60%.
- ♦ Podrá emplearse en la elaboración ácidos orgánicos autorizados en el mínimo necesario para compensar la falta de los ácidos naturales.
- ♦ Se admitirá la presencia de conservadores antimicrobianos autorizados para el producto y de restos derivados de la conservación de la pulpa.
- ♦ Se admitirá la presencia de colorantes autorizados.
- ♦ Los dulces de membrillo, solos o mezcla, no deben presentar sinéresis.
- ♦ El corte será firme para los dulces de batata y zapallo, y, graneado y firme para el dulce de membrillo.

Envases

Deberán ajustarse a las siguientes condiciones:

- a) Los envases de material flexible serán de contenido neto aproximado: 400 g a 1 Kg, 3 Kg y 4,5 Kg. Serán de material y cierre tales que no sufran roturas ni deterioro alguno resistiendo la manipulación y el almacenamiento. Estarán acondicionados en envase secundario descartable, de material sanitario y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene.

- b) Los envases de hojalata, calidad electrolítica, serán de contenido neto aproximado: 3 y 5 kg, las paredes interiores estarán recubiertas por barniz sanitario y exentas de manchas características de compuestos sulfurados. En las paredes exteriores no se permitirán manchas de herrumbre ni su retoque con pintura, así como tampoco envases que presenten deformaciones permanentes en sus fondos.
- c) Los envases de material flexible (primario) en caja de cartón corrugado (secundario) serán de contenido neto aproximado 5 Kg.
- d) Los envases de material plástico rígido, no retornables y de primer uso, serán de 3 kg de contenido neto aproximado, con tapa asegurada mediante cinta plástica adherente, colocada transversalmente y dando una vuelta completa al envase u otro sistema de similar seguridad. Estarán acondicionados en envase terciario descartable de material sanitario y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene.

En lo referente a su 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.

NOTA: En lo no expresamente indicado 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
DULCE DE CORTE: Batata y Zapallo**

ENSAYOS:

Se le realizarán los siguientes ensayos:

Parámetro	Límite
Sólidos Solubles a 20°C	mín 60 %
Determinación presencia de Colorantes Autorizados	Según Reglamento Bromatológico decreto 315/994
Anhídrido Sulfuroso	200 mg/kg expresado en SO ₂
Sórbico y Benzóico	máx 1000 mg/kg para ambos

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 una muestra por cada tipo de envase de 400 g, 1, 3, 4,5 y 5 kg según corresponda a la oferta, con su etiquetado reglamentario al LATU en el Departamento Reguladora de Trámites.

El responsable técnico del fabricante deberá informar la relación fruta: edulcorante utilizada para la elaboración del dulce y la calidad de las frutas u hortalizas utilizadas. Deberá acreditar además la composición del material utilizado para el envase.

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.

DULCE DE LECHE – CONDICIONES TÉCNICAS

DEFINICIÓN

Se entiende por dulce de leche el producto, con o sin adición de otras sustancias alimenticias, obtenido por concentración y acción del calor a presión normal o reducida de la leche o leche reconstituida, con o sin adición de sólidos de origen lácteo y/o cremas, y adicionado de sacarosa (parcialmente sustituida o no por monosacáridos y/u otros disacáridos).

Al producto que se le agrega aditivos espesantes/estabilizantes y o humectantes se lo denomina Dulce de leche para Confitería.

REQUISITOS

- ✓ Presentará consistencia cremosa, sin cristales perceptibles sensorialmente.
- ✓ Color: castaño acaramelado, proveniente de la reacción de Maillard.
- ✓ Sabor y olor: dulce característico, sin sabores ni olores extraños.
- ✓ Podrá ser elaborado con leche entera o parcialmente descremada, leche en polvo, crema de leche o combinación de estos productos.
- ✓ Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

Contenido sólidos no grasos:....Mínimo 19%

Bicarbonato de sodio:.....Mínimo necesario para reducir la acidez máxima de la leche
materia prima de 19º a 13º Dornic

PARÁMETRO	Requisito	Método de Análisis
Humedad (g/100g)	Máx. 30	FIL 15B:1998
Materia grasa (g/100g)	6.0 a 9.0	FIL 13C:1987
Cenizas (g/100g)	Máx. 2.0	AOAC 15ºEd. 1990-930.30
Proteínas (g/100g)	Mín. 5.0	FIL 20B:1993

Criterios microbiológicos y tolerancias:

PARAMETRO	Criterios de Aceptación	Categoría ICMSF	Método de Análisis
Staphylococcus Coag Pos/g	n=5 c=2 m=10 M=100	8	FIL 145:1990
Hongos y Levaduras/g	n=5 c=2 m=50 M=100	3	FIL 94B:1990

- ✓ El oferente deberá presentar habilitación de la planta productora/ envasadora emitida por el Departamento de Control Sanitario de Lácteos (MGAP) para funcionar como tal.
- ✓ El oferente deberá presentar habilitación bromatológica del producto emitida por Intendencia Municipal de Montevideo.

ENVASES

Los envases de 500g aproximadamente de contenido neto, serán de material rígido o semirrígido, resistente a la manipulación, y de cierre seguro. Estarán acondicionados en envase secundario descartable, de material apropiado y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene.

Los envases de 3-5 Kg de contenido neto aproximado, estarán compuestos por un envase primario sanitario, flexible y transparente contenido en pote o tarrina no retornable de material sanitario rígido, con tapa asegurada mediante precinto. Estarán acondicionados en fundas de material apropiado 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.

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.



BICENTENARIO
URUGUAY
1811 - 2011



uca

Unidad Centralizada de Adquisiciones
Ministerio de Economía y Finanzas



República Oriental del
Uruguay
Ministerio de Economía y
Finanzas

Página 3 de 3

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 expresamente indicado en este pliego se regirá por el Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones.

REQUISITOS DE ENSAYOS, MUESTRAS Y TOLERANCIAS PARA DULCE DE LECHE

ENSAYOS:

Se le realizarán los siguientes ensayos:

Parámetro	Límite
Humedad (g/100g)	Máx. 30
Materia grasa (g/100g)	6.0 a 9.0
Cenizas (g/100g)	Máx. 2.0
Proteínas (g/100g)	Mín. 5.0
Análisis Físico-organoléptico	Característico del producto
Staphylococcus coagulasa positiva/g	10 UFC/g
Hongos y levaduras/g	50 UFC/g
Aflatoxinas M1	0.5 mcg/kg

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 del envase de 500g y una muestra del envase de 3, 5kg, 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.

CONDICIONES TÉCNICAS:

MERMELADAS

Definición:

Se entiende por **mermelada** el producto obtenido por cocción y concentración de frutas u hortalizas, enteras, picadas, en pulpa o jugo, adecuadamente preparadas, adicionadas de azúcar u otros edulcorantes autorizados hasta consistencia pastosa.

Requisitos:

- ♦ Será elaborada a partir de frutas u hortalizas frescas industrialmente maduras, sanas y limpias o pulpa conservada por congelación, por calor o por la acción de conservadores autorizados.
- ♦ En el producto terminado, el contenido mínimo de fruta u hortaliza será de 45% en peso.
- ♦ Deberá contener en sólidos solubles medidos refractométricamente a 20°C como mínimo 65% (expresado según la escala internacional para sacarosa) excepto en las mermeladas de zapallo y durazno para las cuales el contenido mínimo será del 60%.
- ♦ Se admitirá la presencia de piel, semillas o ambas siempre que la naturaleza de la materia prima así lo exija. La cantidad corresponderá a la que naturalmente se encuentra en la fruta fresca (**tomate, frutilla, frambuesa y similares**) y en parte proporcional que corresponda de acuerdo a la cantidad de fruta empleada. Este tipo de mermelada no se adquirirá en los envases individuales de 30 - 40g.
- ♦ Podrá emplearse en la elaboración ácidos orgánicos autorizados en el mínimo necesario para compensar la falta de los ácidos naturales.
- ♦ Se admitirá la presencia de conservadores antimicrobianos autorizados para el producto y de restos derivados de la conservación de la pulpa.
- ♦ Se admitirá la presencia de colorantes autorizados.

Envases: Deberán ajustarse a las siguientes condiciones:

- a) Los envases individuales serán de 30-40g de contenido neto aproximadamente, estarán acondicionados en envase descartable, de material sanitario y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene.
- b) Los envases de 400-500g aproximadamente de contenido neto, serán de material rígido o semirrígido, resistente a la manipulación, y de cierre seguro. Estarán acondicionados en envase secundario descartable, de material sanitario y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene.

- c) Los envases de 3-5 Kg de contenido neto aproximado, estarán compuestos por un envase primario flexible contenido en un envase secundario de material plástico rígido, pote no retornable, con tapa asegurada mediante cinta plástica adherente, colocada transversalmente y dando una vuelta completa al envase u otro sistema de similar seguridad. Estarán acondicionados en envase terciario descartable de material sanitario y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene.

En lo referente a su 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.

NOTA: En lo no expresamente indicado 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
MERMELODAS: Durazno, Frutilla y Zapallo**

ENSAYOS:

Se le realizarán los siguientes ensayos:

Parámetro	Límite
Sólidos Solubles a 20°C	mín 65 %
Determinación presencia de Colorantes Autorizados	Según Reglamento Bromatológico decreto 315/994
Anhídrido Sulfuroso	200 mg/kg expresado en SO ₂
Sorbico y Benzoico	máx 1000 mg/kg para ambos

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 una muestra por cada tipo de envase de 400, 500g, 3, 5 kg, y 10 muestras de los envases individuales, en todos los casos con la correspondiente rotulación reglamentaria, al LATU en el Departamento Reguladora de Trámites.

El responsable técnico del fabricante deberá informar la relación fruta: edulcorante utilizada para la elaboración del dulce y la calidad de las frutas u hortalizas utilizadas.

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 los efectos de evaluar la calidad del producto ofrecido al momento del llamado.