



PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

LLAMADO 26/2010

COMPRA DE SALES, CONDIMENTOS Y VINAGRE

DOCUMENTO B: Cláusulas Específicas

Unidad Centralizada de Adquisiciones

Av. Del Libertador 6to.piso

Tabla de Contenido

COMPRA DE SALES, CONDIMENTOS Y VINAGRE	1
1 OBJETO	3
2 ACTO DE APERTURA	4
3 ACTUALIZACIÓN DE PRECIOS.....	4
4 ANEXO - CONDICIONES TÉCNICAS	5

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 esta 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_2010

1 OBJETO

Adquisición de Sales, Condimentos y Vinagre para cubrir las necesidades de diversos Organismos por el período estimado de un semestre.

El presente Llamado comprenderá la adquisición de:

Código de producto	Producto	Zona		Total general
		Interior	Montevideo	
16A1	Sal - yodada fina	14.073	980	15.053
16A2	Sal - yodofluorada fina	2.956	27.738	30.694
16B1	Sal - yodada gruesa	5.760	4.898	10.658
16B2	Sal - yodofluorada gruesa	7.081	17.585	24.666
48A1	Condimentos - Mezcla de especias Adobo	111	667	778
48A2	Condimentos - Condimento preparado Adobo	748	1.016	1.764
48B1	Condimentos - Mezcla de especias Ajil	310	480	790
48C1	Condimentos - Especies simples Ají Molido		80	80
48D1	Condimentos - Especies simples Orégano	530	1.859	2.389
48E1	Condimentos - Especies simples Pimentón	1.834	1.901	3.735
48F1	Condimentos - Especies simples Nuez Moscada	92	166	258
48G1	Condimentos - Especies simples Pimienta Blanca	19	181	200
55A	Vinagre - de manzana	43	284	327
55C	Vinagre - de alcohol	458	7.310	7.768
Total general		34.015	65.145	99.160

2 ACTO DE APERTURA

Lugar: Unidad Centralizada de Adquisiciones, Sala de Reuniones.

Av. Del Libertador 1409, piso 6º, Montevideo

Fecha y hora: Jueves 12 de agosto de 2010, a las 14:00 hs

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 ANEXO - CONDICIONES TÉCNICAS

CONDIMENTO PREPARADO

Definición: Se entiende por **especia** a la planta o partes de estas, frescas o desecadas, enteras o molidas, con o sin valor nutritivo, que por contener sustancias aromáticas y sápidas características, se emplean para mejorar el aroma y sabor de los alimentos.

Condimento preparado es la mezcla constituida por especias simples adicionadas de otros ingredientes complementarios y aditivos autorizados para empleo directo o utilización culinaria.

Requisitos:

- Deberá responder a las características botánicas e histológicas propias las especias, que lo componen, tanto macroscópica como microscópicamente.
- Estará exento de sustancias extrañas y de aquellas partes del vegetal que no poseen las propiedades por las que se le utiliza.
- Podrá designarse con nombre de fantasía debiéndose declarar en la rotulación las especias simples empleadas, los ingredientes complementarios y los aditivos utilizados.
- Podrá estar o no adicionada de sal. En ambos casos esto deberá estar expresamente indicado.
- El condimento preparado deberá presentar como máximo de los siguientes parámetros analíticos: Humedad, Cenizas totales y Cenizas Insolubles en HCl al 10%, el mayor valor de los correspondientes a las respectivas especias que componen el condimento.
Cloruro de sodio máx. 10%

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 25, 50, 100, 250 g y 1kg aproximadamente de contenido neto y estarán acondicionados en 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.

Muestras: Los oferentes presentarán 3 muestras de 50 g de cada mezcla de especias ofrecida en sus envases definitivos y 3 muestras de los envases de diferente tamaño según corresponda con su etiquetado reglamentario. Se entregará una muestra en cada uno de los laboratorios que realiza la calificación técnica de los productos (SIE, INDA, DNSFFAA).

Análisis: Los oferentes acompañarán sus ofertas con un certificado de análisis emitido por Químico Farmacéutico, Ingeniero Químico o Ingeniero Alimentario que se corresponda con las muestras presentadas y de una antigüedad no mayor de 1 año, que contenga los siguientes datos: identificación y proporción de los ingredientes del

condimento, humedad, cenizas insolubles en HCl al 10% y concentración de cloruro de sodio.

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.

Calidad: Las muestras, certificados, valores analíticos y tolerancias serán tenidos en cuenta por los técnicos a efectos de evaluar la calidad del producto ofrecido al momento del llamado.

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.

ESPECIA SIMPLE

Definición: Se entiende por **especia** a la planta o partes de estas, frescas o desecadas, enteras o molidas, con o sin valor nutritivo, que por contener sustancias aromáticas y sápidas características, se emplea para mejorar el aroma y sabor de los alimentos.

Especia simple es la constituida por una sola especia sin agregado de ingredientes complementarios.

Requisitos:

- Deberá responder a las características botánicas e histológicas propias de su especie tanto macroscópica como microscópicamente.
- Estará exenta de sustancias extrañas y de aquellas partes del vegetal que no poseen las propiedades por las que se le utiliza.
- Las especias simples deberán responder a los parámetros analíticos de humedad, cenizas totales, cenizas insolubles en HCl al 10%, fibra bruta, esencia, extracto etéreo, extracto alcohólico, porcentaje de tallitos, pedúnculos y frutos y ensayos específicos establecidos en el Decreto 315/994 (Reglamento Bromatológico Nacional) según corresponda al tipo de especia.

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 25, 50, 100, 250, 500g y 1kg aproximadamente de contenido neto y estarán acondicionados en 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.

Muestras: Los oferentes presentarán 3 muestras de 50 g de cada especia ofrecida en sus envases definitivos y 3 muestras de los envases de diferente tamaño según corresponda con su etiquetado reglamentario. Se entregará una muestra en cada uno de los laboratorios que realiza la calificación técnica de los productos (SIE, INDA, DNSFFAA).

Análisis: Los oferentes acompañarán sus ofertas con un certificado de análisis emitido por Químico Farmacéutico, Ingeniero Químico o Ingeniero Alimentario que se corresponda con las muestras presentadas y de una antigüedad no mayor de 1 año, que contenga los siguientes datos: humedad, cenizas totales y cenizas insolubles en HCl al 10% y según corresponda al tipo de especia: fibra bruta, esencia, extracto etéreo, extracto alcohólico, porcentaje de tallitos, pedúnculos y frutos y ensayos específicos.

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.

Calidad: Las muestras, certificados, valores analíticos y tolerancias serán tenidos en cuenta por los técnicos a efectos de evaluar la calidad del producto ofrecido al momento del llamado.

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.

MEZCLA DE ESPECIAS

Definición: Se entiende por **especia** a la planta o partes de estas, frescas o desecadas, enteras o molidas, con o sin valor nutritivo, que por contener sustancias aromáticas y sápidas características, se emplea para mejorar el aroma y sabor de los alimentos.

Mezcla de especias es la constituida por una mezcla de especias simples sin el agregado de ingredientes complementarios.

Requisitos:

- Deberá responder a las características botánicas e histológicas propias de su especie tanto macroscópica como microscópicamente.
- Estará exenta de sustancias extrañas y de aquellas partes del vegetal que no poseen las propiedades por las que se le utiliza.
- No deberá estar adicionada de sal.
- Podrá designarse con nombre de fantasía, debiéndose declarar en la rotulación las especias simples empleadas en la mezcla.
- La mezcla de especias deberá presentar como máximo de los siguientes parámetros analíticos: Humedad, Cenizas Totales y Cenizas Insolubles en HCl al 10%, el mayor valor de los correspondientes a las respectivas especias que componen la mezcla.

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 25, 50, 100, 250 g y 1kg aproximadamente de contenido neto y estarán acondicionados en 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.

Muestras: Los oferentes presentarán 3 muestras de 50 g de cada mezcla de especias ofrecida en sus envases definitivos y 3 muestras de los envases de diferente tamaño según corresponda con su etiquetado reglamentario. Se entregará una muestra en cada uno de los laboratorios que realiza la calificación técnica de los productos (SIE, INDA, DNSFFAA).

Análisis: Los oferentes acompañarán sus ofertas con un certificado de análisis emitido por Químico Farmacéutico, Ingeniero Químico o Ingeniero Alimentario que se corresponda con las muestras presentadas y de una antigüedad no mayor de 1 año, que contenga los siguientes datos: identificación y proporciones de componentes, humedad, cenizas totales, cenizas insolubles en HCl al 10% y ausencia de sal adicionada.

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.

Calidad: Las muestras, certificados, valores analíticos y tolerancias serán tenidos en cuenta por los técnicos a efectos de evaluar la calidad del producto ofrecido al momento del llamado.

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.

SAL

Definición: Se entiende por **sal** el producto puro o purificado designado químicamente con el nombre de cloruro de sodio.

Requisitos:

1. Se presentará bajo la forma de cristales blancos, inodoros, solubles en agua y de sabor salino franco.
2. De acuerdo a su granulometría corresponderá a los tipos gruesa, entrefina o fina.
3. Podrá estar adicionada de antihumectantes autorizados debiéndose indicar el agregado en la rotulación.
4. Deberá ser **yodada** en la proporción de 30 ± 10 p.p.m. de yodo, mediante la correspondiente adición de yodato de potasio.
5. Podrá ser **fluorada** en la proporción de 250 ± 15 p.p.m. de fluoruro, mediante la correspondiente adición de fluoruro de sodio o de potasio.
6. Podrá ser **yodofluorada** en las proporciones de yodo y fluoruro indicadas para sal yodada y sal fluorada respectivamente.
7. Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

PARÁMETROS	REQUISITOS
Cloruro de sodio (s/base seca)	mín. 98%
Humedad (100°-105°C) (1)	máx. 1%
Residuo insoluble en agua	máx. 0.3%
Sulfatos (s/base seca, como CaSO ₄)	máx. 0.7%
Calcio, magnesio y potasio (s/base seca, como cloruros)	máx. 0.5%
Nitritos, nitratos, sales amónicas	No detectables

- (1) Para sal comestible fina (sal de mesa) con agregado o no de antihumectantes la humedad máxima será de 0.3%.

8. La planta envasadora/importador/fraccionador según corresponda deberá evidenciar su habilitación para funcionar como tal presentando certificados emitidos por la autoridad competente.
9. El oferente/distribuidor según corresponda deben evidenciar habilitación para la comercialización de los productos ofertados.

Envases:

Deberá ofrecerse en envases de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante su almacenamiento. Serán de 500g o 25kg aproximadamente de contenido neto y estarán acondicionados en envase descartable, sanitario 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, en cuyo caso los pallets deberán presentarse íntegros, limpios, sin elementos que puedan dañar o contaminar la mercadería. Los lotes deberán palletizarse claramente diferenciados.

Muestras: Los oferentes presentarán muestras de 500 g de cada tipo de sal ofrecido, en su envase definitivo y 1 muestra de envase de 25kg en caso que corresponda con su etiquetado reglamentario. Se entregarán muestras en cada uno de los laboratorios que realizan la calificación técnica de los productos (SIE, INDA y DNSFFAA).

Análisis:

Los oferentes acompañarán sus ofertas con un certificado de análisis emitido por Químico Farmacéutico, Ingeniero Químico o Ingeniero Alimentario que se corresponda con las muestras presentadas y de una antigüedad no mayor a 1 año, que contenga los siguientes datos: cloruro de sodio, humedad, residuo insoluble en agua, sulfatos (como CaSO_4), calcio, magnesio y potasio (como cloruros), nitritos, nitratos y sales amónicas, contenido de yodo y contenido de flúor si corresponde.

Calidad: Las muestras, certificados, valores analíticos y tolerancias serán tenidos en cuenta por los técnicos a efectos de evaluar la calidad del producto ofrecido al momento del llamado.

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.

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 los Decretos 375/90, 247/91, 476/94 y por el Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

VINAGRE

Definición: Se entiende en forma genérica por **vinagre** el producto obtenido por fermentación acética de vino, alcohol, sidra, cerveza, infusiones, maceraciones o cocimientos de frutas frescas azucaradas o de jugos azucarados o por fermentación alcohólica seguida de fermentación acética de azúcares, miel, mostos de cereales y/o cereales malteados.

Requisitos:

1. Podrá utilizarse en la rotulación el vocablo "Vinagre" sin otra especificación solamente cuando el producto se haya obtenido a partir de vino. Los vinagres no vínicos indicarán en su rotulación en forma clara la materia prima empleada.
2. Se presentará límpido, con sabor y color propios y característicos, sin sedimentos ni anguítulas, vegetaciones criptogámicas o cualquier otra alteración visible.
3. Deberá responder a la composición normal de la materia prima empleada en las proporciones que correspondan a su dilución.
4. No podrá contener colorantes ni ácidos minerales u orgánicos libres agregados.
5. Deberá responder a los parámetros analíticos que para cada tipo de vinagre establece el Decreto 315/994 (Reglamento Bromatológico Nacional) de acuerdo a la materia prima empleada en la elaboración.
6. Deberá describirse el tratamiento desarrollado para la elaboración del vinagre, acreditado bajo firma del Responsable Técnico.
7. La planta envasadora/importador según corresponda deberá evidenciar su habilitación para funcionar como tal presentando certificados emitidos por la autoridad competente.
8. El oferente/distribuidor según corresponda deben evidenciar habilitación para la comercialización de los productos ofertados.

Envases: Deberá ofrecerse en envases no retornables, de material plástico adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento. Serán de 500ml a 1 litro aproximadamente de contenido neto acondicionados en fundones de material plástico u otro tipo de envase secundario, sanitario, descartable, de material apropiado y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene y bidones de 3-5 litros aproximadamente de contenido neto.

En lo referente a contenido, rotulación, material 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.

Muestras: Los oferentes presentarán 4 muestras en envase de 500ml y 1 muestra de envase de mayor tamaño si corresponde, con su etiquetado reglamentario. Dos de las muestras y el envase se entregarán en el laboratorio del SIE. Las otras dos muestras se entregarán en laboratorios de INDA y Sanidad respectivamente.

Análisis: Los oferentes acompañarán sus ofertas con un certificado de análisis emitido por Químico Farmacéutico, Ingeniero Químico, Enólogo o Ingeniero Alimentario, que se corresponda con las muestras presentadas y de una antigüedad no mayor a 1 año, que contenga los siguientes datos: acidez total, acidez volátil, extracto seco, extracto seco libre de azúcares reductores, cenizas, alcohol etílico, metanol, ácido fórmico, cloruro de

sodio, sulfatos, densidad, reacción de dextrinas, azúcares reductores y maltosa en residuo seco.

El responsable técnico deberá acreditar el proceso de fabricación y la calidad del agua utilizada.

Tolerancias: Los oferentes indicarán 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.

Calidad: Las muestras, certificados, valores analíticos y tolerancias serán tenidos en cuenta por los técnicos a efectos de evaluar la calidad del producto ofrecido al momento del llamado

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.