



República Oriental del Uruguay  
Ministerio de Economía y Finanzas

# PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

LLAMADO N° 10/2011

COMPRA DE LEGUMBRES

DOCUMENTO B: Cláusulas Específicas

---

**Unidad Centralizada de Adquisiciones**

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

---

---

## Tabla de Contenido

---

<b>COMPRA DE LEGUMBRES.....</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>4</b>
<b>5 ANEXO - CONDICIONES TÉCNICAS .....</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 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\\_2011](http://uca.mef.gub.uy/portal/web/guest/llamados_alimentos_2011)

### 1 OBJETO

Adquisición de Legumbres para cubrir las necesidades de diversos Organismos por el período estimado de un semestre.

El presente Llamado comprenderá la adquisición de hasta:

			Zona		
Código de producto	Producto	Unidad de medida	Interior	Montevideo	Total general
18A	Arvejas - secas	kg.	1.885	300	2.185
18B	Arvejas - al natural	kg.	9.490	37.351	46.841
19A	Lentejas - común	kg.	76.949	156.279	233.228
20A	Porotos - de frutilla	kg.	9.200	59.435	68.635
20B	Porotos - de Manteca	kg.	4.568	13.286	17.854
Total general			102.092	266.651	368.743

## 2 ACTO DE APERTURA

**Lugar:**

Unidad Centralizada de Adquisiciones, Sala de Reuniones.

Av. Del Libertador 1409, piso 6º, Montevideo

**Fecha y hora:**

Lunes 2 de mayo de 2011, hora 16:00.

## 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:

A<sub>0</sub> = Cotización del dólar interbancario promedio al cierre del mes anterior a la fecha de la propuesta.

A<sub>1</sub> = Cotización del dólar interbancario promedio al cierre del mes anterior al de la entrega de los productos.

Nota: cotización de dólar interbancario promedio correspondiente al último día del mes.

## 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.



Unidad Centralizada de Adquisiciones  
Ministerio de Economía y Finanzas



República Oriental del Uruguay  
Ministerio de Economía y Finanzas

## 5 ANEXO - CONDICIONES TÉCNICAS

## ARVEJAS AL NATURAL

**Definición:** Se entiende por **arvejas al natural o conserva de arvejas** el producto elaborado con arvejas frescas o deshidratadas de las especies *Pisum arvense* L. y *Pisum sativum* L., envasado en recipientes herméticos y que ha sido esterilizado industrialmente para su conservación por un tiempo prolongado.

### **Requisitos:**

- Deberá rotularse con el vocablo **arvejas** cuando se haya usado en la elaboración arvejas frescas y como **arvejas remojadas** cuando se haya elaborado con arvejas deshidratadas.
- El grano será entero, de color característico, turgente, de consistencia adecuada al uso, no germinado.
- El líquido de cobertura será claro pudiendo tener un tinte ligeramente verde, solo una pequeña cantidad de sedimento y no será tan viscoso que no se separe, a 20°C, de las arvejas.
- El peso escurrido no será inferior al 50% y el volumen ocupado del envase, incluido el líquido, no será inferior al 90%.
- 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.
- 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

**Envases:** Deberá ofrecerse en envases de hojalata, calidad electrolítica, con las bases totalmente barnizadas, 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 en sus fondos. Serán de 300 a 800 g 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 300 a 800 g en su envase definitivo. 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 a un año con los siguientes datos: ensayo de estabilidad (acorde a lo establecido en los

requisitos), descripción de condiciones del líquido de cobertura, volumen ocupado y peso escurrido.

**Habilitaciones.**- Los oferentes deberán presentar ante la Comisión Técnica Asesora la fotocopia de los siguientes documentos: habilitación municipal de la planta elaboradora en el departamento en que se ubica, habilitación municipal del distribuidor en Montevideo y habilitación y registro municipal del producto en Montevideo.

**Tolerancias:** Los oferentes podrán indicar las variaciones que debidas al proceso de elaboración presentarán las partidas del producto a entregar.

**Calidad:** Las muestras, certificados, análisis 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.

## ARVEJAS DESHIDRATADAS

**Definición:** se entiende por **arvejas deshidratadas o arvejas secas** al producto elaborado a partir de arvejas frescas de las especies *Pisum arvense L. o Pisum sativum L.* y que por acción de agentes físicos ha sufrido pérdida de agua hasta un contenido final seguro para su conservación por un tiempo prolongado.

### **Requisitos:**

- Se presentarán secas, enteras, de tamaño uniforme, sin manchas o malformaciones.
- Estarán libres de cuerpos extraños y de signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.

### **Deberán responder a los siguientes parámetros analíticos:**

- Se admitirá un máximo de 5% de defectos generales totales leves (descascarados, partidos, etc.).
- Se admitirá un máximo de 1% de defectos graves: granos ardidados, picados por insectos o manchados; los porcentajes en que se encuentran cada uno deberán especificarse claramente por separado.
- Se admitirá un máximo de materia extraña (piedras, tierra, otros granos, etc.) de 1%.
- No se admitirá presencia de insectos.

### **Envases:**

Deberá ofrecerse en envases de primer uso y de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento. Serán de 200, 250, 500 g o 1 kg aproximadamente de contenido neto y estarán acondicionados en fundones de material plástico u otro tipo de envase secundario, de material sanitario, descartable, que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene y de 5, 25 o 50 kg aproximadamente de contenido neto.

En caso de envases de origen de 25 o 50kg, deberán presentarse íntegros y claramente identificados para establecer la correspondencia con la documentación: N° AFIDI, contenido, zafra y origen. Deberán entregarse acondicionados en pallets. (Los envases de 50 kg podrán ser utilizados por aquellos Organismos que dispongan de medios mecánicos para su movilización y manipulación, Decreto 423/007). No se admitirá el empaque de productos de diferentes lotes en el mismo envase secundario.

En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes.

**Muestras:** Los oferentes deberán presentar 3 muestras de 250 g aproximadamente del producto ofrecido, de preferencia en el envase a utilizar o en caso contrario adjuntar 3 muestras del envase en el que será entregado el producto o del material que será usado para su confección con su correspondiente rotulación. 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, % de materia extraña, % de defectos graves y % de defectos generales totales.



**Habilitaciones:** Los oferentes deberán presentar ante la Comisión Técnica Asesora la fotocopia de los siguientes documentos: habilitación municipal de la planta elaboradora en el departamento en que se ubica, habilitación municipal del distribuidor en Montevideo y habilitación y registro municipal del producto en Montevideo.

**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.

## LENTEJAS

**Definición:** Se entiende por **lentejas** las semillas procedentes de la especie *Lens esculenta* y sus variedades, secas y separadas de sus vainas.

**Requisitos:**

- Deberá utilizarse en la rotulación el término **lentejas** cuando el diámetro promedio sea de 4 a 5 milímetros y el término **lentejón** o lenteja grande cuando sea de 6 a 9 milímetros.
- Se presentarán secas, enteras, de tamaño y calidad homogénea, sin manchas o malformaciones.
- Estarán libre de cuerpos extraños y de signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.
- Deberán responder a los siguientes parámetros analíticos:
  - ✓ Se admitirá un máximo de 5% de defectos generales totales leves (descascarados, partidos, etc.).
  - ✓ Se admitirá un máximo de 1% de defectos graves: granos ardidos, picados por insectos o manchados; los porcentajes en que se encuentran cada uno deberán especificarse claramente por separado.
  - ✓ Se admitirá un máximo de materia extraña (piedras, tierra, otros granos, etc.) de 1%.
  - ✓ No se admitirá presencia de insectos.

**Envases:**

Deberá ofrecerse en envases de primer uso y de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento. Serán de 200, 250, 500 g o 1 kg. aproximadamente de contenido neto y estarán acondicionados en fundones de material plástico u otro tipo de envase secundario de material sanitario, descartable, que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene y de 5, 25 o 50 kg. aproximadamente de contenido neto. El organismo receptor podrá exigir la entrega de producto palletizado.

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.

En caso de envases de origen de 25 o 50 kg, deberán entregarse palletizados, presentarse íntegros y claramente identificados para establecer la correspondencia con la documentación que lo acompaña: N° AFIDI, contenido, zafra y origen. (Los envases de 50 kg podrán ser utilizados por aquellos Organismos que dispongan de medios mecánicos para su movilización y manipulación, Decreto 423/007).

**Muestras:** Los oferentes deberán presentar 3 muestras de 250 g aproximadamente del producto ofrecido, de preferencia en el envase a utilizar o en caso contrario adjuntar 3 muestras del envase en el que será entregado el producto para evaluación de calidad de material y rotulación. 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: % de humedad, % de materia extraña, % de defectos graves y % de defectos generales totales.

**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.

## POROTOS

**Definición:** Se entiende por **porotos** a las semillas procedentes de diversas especies de *Phaseolus* spp., secas y separadas de sus vainas.

**Requisitos:**

Corresponderán a las especies *Phaseolus lunatus* (**poroto de manteca**) o *Phaseolus vulgaris* L. y sus variedades (**alubia** o **poroto frutilla**).

Se presentarán secos, enteros, sanos y limpios, de tamaño, textura y calidad uniforme, sin manchas o malformaciones.

Estarán libres de cuerpos extraños y de signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.

Deberán responder a los siguientes parámetros analíticos:

- Humedad máxima: 14 %
- Se admitirá un máximo de 5% de defectos generales totales leves (descascarados, partidos, etc.).
- Se admitirá un máximo de 1% de defectos graves: granos ardidados, picados por insectos o manchados; los porcentajes en que se encuentran cada uno deberán especificarse claramente por separado.
- Se admitirá un máximo de materia extraña (piedras, tierra, otros granos, etc.) de 1%.
- No se admitirá presencia de insectos.

**Envases:**

Deberá ofrecerse en envases de primer uso y de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento.

Serán de 200, 250, 500 g o 1 kg. aproximadamente de contenido neto y estarán acondicionados en fundones de material plástico u otro tipo de envase secundario de material sanitario, descartable, que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene y de 5, 25 o 50 kg. aproximadamente de contenido neto. El organismo receptor podrá exigir la entrega de producto palletizado.

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.

En caso de envases de origen de 25 o 50 kg, deberán presentarse palletizados, íntegros y claramente identificados para establecer la correspondencia con la documentación: N° AFIDI, contenido, zafra y origen. (Los envases de 50 kg podrán ser utilizados por aquellos Organismos que dispongan de medios mecánicos para su movilización y manipulación, Decreto 423/007).

**Muestras:** Los oferentes deberán presentar 3 muestras de 250g aproximadamente del producto ofrecido, de preferencia en el envase a utilizar o en caso contrario adjuntar 3 muestras del envase en el que será entregado el producto para valorar calidad de material y rotulación. 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, % de materia extraña, % de defectos graves y % de defectos generales totales.

**Habilitaciones.-** Los oferentes deberán presentar ante la Comisión Técnica Asesora la fotocopia de los siguientes documentos: habilitación municipal de la planta elaboradora en el departamento en que se ubica, habilitación municipal del distribuidor en Montevideo y habilitación y registro municipal del producto en Montevideo.

**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.

