



PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

LLAMADO N° 7/2011

COMPRA DE ACEITE Y VINAGRE

DOCUMENTO B: Cláusulas Específicas

Unidad Centralizada de Adquisiciones

Av. Del Libertador 6to.piso

Tabla de Contenido

COMPRA DE ACEITE Y VINAGRE.....	1
1 OBJETO.....	3
2 ACTO DE APERTURA.....	3
3 ACTUALIZACIÓN DE PRECIOS.....	4
4 VERIFICACIÓN DE LA MERCADERÍA	5
5 ANEXO - CONDICIONES TÉCNICAS	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 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

1 OBJETO

Adquisición de Aceite y Vinagre 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	
1A	Aceite - girasol	lt.	13.818	162.965	176.783
1B	Aceite - soja	lt.	4.725	18.480	23.205
1C	Aceite - maíz	lt.	48.168	149.808	197.976
Total Aceite					397.964
55A	Vinagre - de manzana	lt.	33	216	249
55B	Vinagre - de vino	lt.		48	48
55C	Vinagre - de alcohol	lt.	541	6.992	7.533
Total Vinagre					7.830

2 ACTO DE APERTURA

Lugar:

Unidad Centralizada de Adquisiciones, Sala de Reuniones.

Av. Del Libertador 1409, piso 6º, Montevideo

Fecha y hora:

Jueves 24 de marzo de 2011, hora 16:00.

3 ACTUALIZACIÓN DE PRECIOS

Se admitirá la cotización de los productos bajo la forma de **PRECIO FIJO** por el período de vigencia del presente Llamado.

Para el caso de los ítems **1A Aceite – girasol, 1B Aceite – soja y 1C Aceite – maíz:**

Si la cotización que se presenta está **SUJETA A REAJUSTE**, la misma se realizará en función de la siguiente fórmula paramétrica:

$$P_1 = P_0 (0.50 IPC_1/IPC_0 + 0.50 D_1/D_0)$$

Donde:

P_0 = precio al momento de la propuesta

P_1 = precio actualizado de la propuesta

IPC_0 = Índice de precios al consumo vigente al cierre del mes anterior al de la propuesta.

IPC_1 = Índice de precios al consumo vigente al cierre del mes anterior al de la entrega de mercadería.

D_0 = Dólar Interbancario al cierre del mes anterior al momento de la propuesta.

D_1 = Dólar Interbancario vigente al cierre del mes anterior al de la entrega de la mercadería.

Para el caso de los ítems **55A Vinagre – de manzana, 55B Vinagre – de vino y 55C – Vinagre – de alcohol:**

Si la cotización que se presenta está **SUJETA A REAJUSTE**, la misma se realizará en función de la siguiente fórmula paramétrica:

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

Donde:

P_0 = precio al momento de la propuesta

P_1 = 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 ANEXO - CONDICIONES TÉCNICAS

ACEITE

Definición: Se entiende por **aceite** la mezcla de triglicéridos de ácidos grasos proveniente de semillas o frutos oleaginosos, sanos y limpios, obtenida mediante procesos de elaboración autorizados y que se presenta fluida a la temperatura de 20°C.

Requisitos:

- ✓ Deberá haber sido sometido a procesos de refinación, neutralización, blanqueo, desodorización y filtración en frío.
- ✓ Su aroma y sabor serán típicos y característicos y contendrán las sustancias propias de las semillas o frutos de los cuales se ha extraído.
- ✓ Se denominará **aceite genuino** en caso que provenga de una sola especie vegetal. **Aceite mezcla** si proviene del corte binario de aceites genuinos donde la proporción de cualquiera de ellos no es inferior al 25%. **Aceite de corte** en caso que uno de los componentes se encuentre en proporción entre 5-25%.
- ✓ Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

Acidez (en ácido oleico)	Máx. 0.3%
Índice de peróxidos.....	Máx. 10 meq O2/kg
Impurezas insolubles.....	Máx. 0.05%
Jabón	Máx. 0.005%
Sustancias volátiles (105°C).....	Máx. 0.2%

- ✓ Los aceites genuinos serán de **girasol, maíz, soja o arroz**, y deberán responder a los parámetros analíticos de índice de saponificación, índice de refracción a 40°C, índice de yodo (Wijs), insaponificables en éter de petróleo, índice de Bellier (modificado) y densidad establecidos por el Decreto 315/994 (Reglamento Bromatológico Nacional). El aceite genuino de arroz deberá responder a los parámetros analíticos de índice de saponificación, índice de refracción, índice de yodo (Wijs), materia insaponificable y densidad relativa establecidos en la Norma UNIT 1034:98 (Aceite de Salvado de arroz comestible. Definiciones y requisitos).

- ✓ La planta productora/ensadora deberá evidenciar su habilitación para funcionar como tal presentando certificados emitidos por las autoridades competentes.
- ✓ El oferente debe 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 900ml, 3 litros y/o 5 litros aproximadamente de contenido neto acondicionados en fundones de material plástico u otro tipo de envase secundario, descartable, de calidad sanitaria, que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene y fecha de vencimiento.

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 defectos que puedan dañar o contaminar la mercadería. Los lotes deberán palletizarse claramente diferenciados.

Muestras: Los oferentes presentarán muestras de 900ml en su envase definitivo y una muestra del envase de 3 y 5 litros si corresponde con su etiquetado reglamentario. Se entregará una muestra en cada uno de los laboratorios que realiza 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: acidez, índice de peróxidos, impurezas insolubles, jabón y sustancias volátiles y según corresponda índice de saponificación, índice de refracción, índice de yodo, insaponificables en éter de petróleo, índice de Bellier y densidad.

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 Capítulo 17 Alimentos grasos, Sección 2 Aceites del 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 anguílulas, 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 3 muestras en envase de 500ml y 1 muestra de envase de mayor tamaño si corresponde, con su etiquetado reglamentario. Se entregará una muestra en cada uno de los laboratorios que realiza 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, 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.