



# PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

LLAMADO 2/2011

COMPRA DE BARRAS DE CEREALES PARA EL INDA

DOCUMENTO B: Cláusulas Específicas

---

**Unidad Centralizada de Adquisiciones**

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

---

---

## Tabla de Contenido

---

<b>COMPRA DE BARRAS DE CEREALES PARA EL INDA .....</b>	<b>1</b>
<b>1 OBJETO .....</b>	<b>3</b>
EL PRESENTE LLAMADO COMPRENDERÁ LA ADQUISICIÓN DE HASTA: .....	3
<b>2 ACTO DE APERTURA .....</b>	<b>3</b>
<b>3 ACTUALIZACIÓN DE PRECIOS .....</b>	<b>4</b>
<b>4 CONDICIONES TÉCNICAS .....</b>	<b>4</b>
<b>4.2 TRANSPORTE .....</b>	<b>4</b>
<b>4.3 CONDICIONES TÉCNICAS: BARRAS DE CEREALES.....</b>	<b>5</b>
<b>4.4 APOORTE NUTRICIONAL DE BARRAS DE CEREALES.....</b>	<b>6</b>
<b>5 INSPECCIONES Y VERIFICACIÓN DE LA MERCADERÍA .....</b>	<b>6</b>
<b>6 CLÁUSULAS ESPECIALES .....</b>	<b>7</b>
6.1 FORMULARIO OFERTA TÉCNICA PARTE I – PROVEEDOR.DOC .....	7
EN ESTE FORMULARIO SE DEBERÁ COMPLETAR, ADEMÁS DE LA INFORMACIÓN DETALLADA EN EL PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES “DOCUMENTO A: CLÁUSULAS GENÉRICAS”, LOS SIGUIENTES REQUISITOS: .....	7
ENUMERACIÓN SUMARIA DE SU INFRAESTRUCTURA OPERATIVA DONDE SE INDIQUE LA UBICACIÓN DE LA PLANTA ELABORADORA Y DE ALMACENAMIENTO. ....	7
ESPECIFICAR ORIGEN, CARACTERÍSTICAS/TIPO Y OTROS DATOS DE SERVICIO OFERTADO. ....	7
6.2 ENTREGA DE LA MERCADERÍA – RECEPCIÓN Y FRECUENCIA .....	7
6.3 OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA.....	8

---

## 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 Barras de Cereales para cubrir las necesidades del Instituto Nacional de Alimentación (INDA) por el período estimado de doce meses.

**El presente Llamado comprenderá la adquisición de hasta:**

Código de producto	Producto	Unidad de medida	Cantidad mensual
100A	Barras de cereales	Unidad	120.000

#### 2 ACTO DE APERTURA

**Lugar:**

Unidad Centralizada de Adquisiciones, Sala de Reuniones.

Av. Del Libertador 1409, piso 6º, Montevideo

**Fecha y hora:**

Jueves 3 de marzo, 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:

$$P_1 = P_0 * (50\% (A_1/A_0) + 50\% (B_1/B_0))$$

Donde:

$A_0$  = Índice de Precios al Productor de Productos Nacionales (IPPN) al cierre del mes anterior al de la propuesta.

$A_1$  = Índice de Precios al Productor de Productos Nacionales (IPPN) al cierre del mes anterior al de la entrega.

$B_0$  = Cotización del Dólar interbancario al cierre del mes anterior de presentación de la propuesta.

$B_1$  = Cotización del Dólar interbancario al cierre del mes anterior a la entrega.

### 4 CONDICIONES TÉCNICAS

Las características del producto en cuanto a: cantidad y calidad de ingredientes, composición nutricional, condiciones higiénicas sanitarias, envasado, sistema de abastecimiento y servicio, deberá ajustarse a las Condiciones Técnicas que integran el presente Pliego.

#### 4.1 GENERALIDADES

La Empresa deberá presentar al inicio de la licitación al Instituto Nacional de Alimentación (INDA) la propuesta de los productos de acuerdo a lo solicitado en las condiciones técnicas.

El INDA podrá realizar ajustes periódicos que responderán a la aceptabilidad de los productos por parte de los usuarios.

#### 4.2 TRANSPORTE

El traslado será responsabilidad de la empresa adjudicataria, quien deberá disponer de transporte adecuado que asegure la entrega de los diferentes productos en correctas condiciones.

#### 4.3 CONDICIONES TÉCNICAS: Barras de Cereales

Definición: Se entiende por Barra de Cereales el producto listo para el consumo, que se ingiere como una comida ligera elaborada con ingredientes de origen vegetal y animal: cereales, leguminosas, frutas, hortalizas, huevos, lácteos, y miel; mediante procesos tecnológicos apropiados.

##### **Requisitos:**

- ♣ Las barras de Cereales deberán presentarse en forma unitaria y podrán estar total o parcialmente revestidas por coberturas o baños de repostería.
- ♣ Los colorantes, espesantes, estabilizantes y demás aditivos utilizados deberán ser los autorizados por la legislación y en las cantidades establecidas.
- ♣ El contenido de humedad será el necesario para asegurar la vida útil declarada por el fabricante.
- ♣ Las barras de cereales presentarán sabor y aroma agradables, típicos y característicos de acuerdo a su tipo y sin indicios de deterioro o alteración alguna.
- ♣ Estará libre de microorganismos patógenos, toxinas u otros metabolitos microbianos actual o potencialmente riesgosos, microorganismos capaces de causar alteración y que la tecnología de 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:** Deberá ofrecerse en envases de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante su almacenamiento. Serán de aproximadamente 23 g mínimo 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 y de la fecha de vencimiento. En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes.

**Muestras:** Los oferentes presentarán las muestras de las diferentes variedades ofrecidas, de 23 g mínimo aproximado, en su envase definitivo.

**Análisis:** Los oferentes acompañarán sus ofertas con un certificado de análisis emitido por Químico Farmacéutico, Dr. en Química Farmacéutica, Ingeniero Químico o Ingeniero Alimentario, de una antigüedad no mayor a seis meses, que especifique el contenido de Humedad.

**Tolerancias:** Los oferentes podrán indicar las variaciones que debidas al proceso de elaboración presentarán las partidas del producto a entregar sobre el valor analítico que forma parte de la oferta.

**Recibo y Aceptación:** Se entenderá por recibo del producto, el depósito del mismo en los locales indicados por el Organismo

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 por sus características o algunas de ellas resulten de calidad inferior.

A efectos de la aceptación o rechazo la muestra será tomada en cualquiera de los locales de entrega y se considerará representativa del total de la partida.

#### **4.4 APOORTE NUTRICIONAL DE BARRAS DE CEREALES**

**Las Barras de Cereales tendrán las siguientes características:** peso mínimo aproximado por porción de 23 g y el valor calórico de por lo menos 79 calorías.

No se admitirán Barras de Cereales light o dietéticas, ni el uso de grasas trans en las mismas.

**NOTA:** En lo no establecido expresamente en este pliego se regirá por el Capítulo 30 Alimentos Varios Sección 4 Productos de Copetín del Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

CC/10-10

## **5 INSPECCIONES Y VERIFICACIÓN DE LA MERCADERÍA**

### **5.1 Inspecciones**

Los técnicos de INDA realizarán cuando lo consideren oportuno, antes de la adjudicación o posteriormente a la misma, visitas a la Planta de Producción de la Empresa oferente, con el fin de evaluar: unidades de organización, procedimiento de elaboración e higiene y secuencia en las etapas del proceso de producción.

Dicha Inspección se llevará cabo por técnicos profesionales: Nutricionistas y Químicos (Departamento Control de Calidad), facilitando el oferente, que dichos técnicos tengan acceso a la composición y procedimientos utilizados en los diferentes productos propuestos por la empresa, así como toda otra información que se estime del caso.

## 5.2 Verificación de la mercadería

Los productos serán recibidos por receptor autorizado por el Instituto, quien deberá realizar el control de las condiciones establecidas en esta contratación, en cuando a: horario de entrega, cantidad, calidad, condiciones de envase, etc., debiendo el funcionario de la empresa estar presente y firmar la Planilla de Registro Mensual correspondiente.

En caso que algún elemento recibido no cumpla lo establecido y que motive la devolución total o parcial de la partida por deterioro o compromiso de la calidad nutricional, gastronómico o sanitario del producto y/o envase o cualquier otra causa que no diere cumplimiento a las especificaciones establecidas, el proveedor a su costo, deberá sustituirlo por el adecuado, debiendo asumir la cobertura del Servicio buscando otra **alternativa inmediata, que asegure la asistencia planificada. Esta alternativa deberá reponerse el mismo día de ocurrida la irregularidad**, sin perjuicio de la aplicación de las multas correspondientes.

Periódicamente, el INDA retirará muestras al azar de los productos, a efectos de valorar que el mismo se ajuste a las Condiciones Técnicas establecidas en el pliego.

## 6 CLÁUSULAS ESPECIALES

### 6.1 Formulario Oferta Técnica Parte I – Proveedor.doc

En este formulario se deberá completar, además de la información detallada en el Pliego de Condiciones Particulares “Documento A: Cláusulas Genéricas”, los siguientes requisitos:

- Enumeración sumaria de su infraestructura operativa donde se indique la ubicación de la planta elaboradora y de almacenamiento.
- Especificar origen, características/tipo y otros datos de servicio ofertado.

### 6.2 Entrega de la mercadería – Recepción y frecuencia

La Empresa deberá entregar los productos con una frecuencia mensual. Los días de entrega se acordarán entre INDA y la Empresa de acuerdo a la conveniencia de los centros asistidos e INDA. El horario de entrega será entre las 8:00 y las 14:00 horas. Los productos deberán entregarse en el Depósito Central de INDA en la siguiente dirección: Rambla Portuaria esquina Ciudadela.

Las cantidades estimadas del producto, así como el lugar de entrega, eventualmente podrán incrementarse o modificarse. En tales casos, se le proporcionará al adjudicatario la información correspondiente respecto a la variación de cantidades y dirección de entrega con un preaviso de 48 horas.

### 6.3 Obligaciones de la empresa adjudicataria

a) Disponer en forma inmediata del transporte de la mercadería en los términos solicitados en las Condiciones Técnicas, ya sea propio o arrendado.

b) Contar entre su personal con un Profesional Nutricionista (como mínimo), que responderá por el proceso de elaboración de los productos brindados, en la empresa adjudicataria y que será el referente técnico ante INDA a los efectos de una coordinación oportuna entre el proveedor y el Instituto.

Ante cualquier circunstancia que determinara la desvinculación funcional del Profesional Nutricional con la empresa, ésta deberá comunicar en forma inmediata el nombre del técnico que desempeñará dichas funciones.

c) El adjudicatario deberá facilitar y colaborar en toda inspección que el Instituto estime pertinente.

d) Para el caso que la Planta Elaboradora varíe, deberá comunicar su nueva dirección con una antelación superior a treinta (30) días a efectos que el Instituto realice las inspecciones correspondientes y preste su conformidad a la misma.