



PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

LLAMADO 20/2010

COMPRA DE ARVEJAS Y POROTOS MANTECA

DOCUMENTO B: Cláusulas Específicas

Unidad Centralizada de Adquisiciones

Av. Del Libertador 1409 6to.piso

Tabla de Contenido

COMPRA DE ARVEJAS Y POROTOS MANTECA	1
1 OBJETO	3
2 ACTO DE APERTURA	3
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 Arvejas y Porotos de Manteca 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	
18A	Arvejas - secas	2.792	2.064	4.856
18B	Arvejas - al natural	3.525	20.713	24.238
20B	Porotos - de Manteca	2.673	14.235	16.908

2 ACTO DE APERTURA

Lugar:

Unidad Centralizada de Adquisición de Alimentos, Sala de Reuniones.

Av. Del Libertador 1409, piso 6º, Montevideo

Fecha y hora:

Miércoles 12 de mayo, 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:

$$P1= P0*(A_1/A_0)$$

Donde:

A_0 = Cotización del dólar interbancario promedio al cierre del mes anterior a la fecha de la propuesta.

A_1 = 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 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

Revisión 12-04-2010

ARVEJAS AL NATURAL

COMISION TÉCNICA UCAA: Q.F. A. Montesano (DNS FFAA), Q.F. Ilia Durán (INDA), Q.F. L.Viñales (SIE)

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 o 50 kg aproximadamente de contenido neto.

En caso de envases de origen de 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. (Estos envases 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.

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 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 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 50 kg, deberán presentarse palletizados, íntegros y claramente identificados para establecer la correspondencia con la documentación: N° AFIDI, contenido, zafra y origen. (Estos envases 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.

