



PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

LLAMADO 39/2010

COMPRA DE PULPA DE TOMATE

DOCUMENTO B: Cláusulas Específicas

Unidad Centralizada de Adquisiciones

Av. Del Libertador 1409 6to.piso

Tabla de Contenido

COMPRA DE PULPA DE TOMATE	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 158.236 kg. de Pulpa de tomate 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	
15A	Pulpa - de tomates	12.007	146.229	158.236

2 ACTO DE APERTURA

Lugar:

Unidad Centralizada de Adquisiciones, Sala de Reuniones.

Av. Del Libertador 1409, piso 6º, Montevideo

Fecha y hora:

Martes 16 de noviembre de 2010, 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:

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

A_0 = IPC, Índice de precios al consumo al cierre del mes anterior al de la propuesta.

A_1 = IPC, Índice de precios al consumo al cierre del mes anterior al de la entrega de la mercadería.

4 ANEXO – CONDICIONES TÉCNICAS

PULPA DE TOMATE TAMIZADA CONCENTRADA (en envase flexible)

Definición: se entiende por **pulpa de tomate tamizada concentrada** el producto elaborado por trituración mecánica y concentración de tomates con eliminación de piel y semillas por pasaje a través de una malla no mayor a 0.7 mm de luz. También podrá ser obtenida a partir de la reconstitución con agua potable de jugo de tomates concentrados.

Requisitos:

- La materia prima debe provenir de tomates maduros, sanos, limpios y libres de todas las partes no comestibles.
- No deberá contener colorantes ni otras sustancias que modifiquen su naturaleza excepto sal refinada y/o azúcar.
- Sólo se admite presencia de conservadores antimicrobianos autorizados, en las cantidades establecidas por la legislación.
- Su aroma y sabor será el característico de tomates maduros y frescos, no admitiéndose el gusto a cocido o de oxidación, ni cualquier otro sabor objetable.
- Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:
 - Sólidos solubles naturales (1) mín. 7 %
 - Cenizas insolubles en HCl.....máx. 0.5 %
 - Cloruros (en NaCl)máx. 2 %
 - pH mín. 3.5 máx. 4.5
 - Mohos (Método de HowardStephenson)máx.50 campos positivos
- 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

(1)% sólidos solubles naturales = lectura refractométrica a 20°C - % total de sal - % azúcares agregados
% azúcares agregados = % azúcares totales - % azúcares propios del tomate (2,5%).

- 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.

Envases:

El tipo de envase será bag in box y permitirá un cierre hermético y protección apropiada durante su almacenamiento. Serán de 900 g a 1kg aproximadamente de contenido neto y estarán acondicionados en fundones de material plástico u otro tipo de 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 en el envase definitivo de 900 g o 1kg. 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 1 año con los siguientes resultados: ensayo de estabilidad (acorde a lo establecido en Requisitos), sólidos solubles naturales, porcentaje de sal y azúcar agregados, cenizas insolubles en ácido clorhídrico, pH, mohos, conservadores antimicrobianos si corresponde (naturaleza y cantidad) y ausencia de colorantes.

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, 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.

PULPA DE TOMATE TAMIZADA CONCENTRADA (en envase rígido o semirígido)

Definición: se entiende por **pulpa de tomate tamizada concentrada** el producto elaborado por trituración mecánica y concentración de tomates con eliminación de piel y semillas por pasaje a través de una malla no mayor a 0.7 mm de luz. También podrá ser obtenida a partir de la reconstitución con agua potable de jugo de tomates concentrados.

Requisitos:

- La materia prima debe provenir de tomates maduros, sanos, limpios y libres de todas las partes no comestibles.
- No deberá contener colorantes ni otras sustancias que modifiquen su naturaleza excepto sal refinada y/o azúcar.
- No se admite la presencia de conservadores antimicrobianos.
- Su aroma y sabor será el característico de tomates maduros y frescos, no admitiéndose el gusto a cocido o de oxidación, ni cualquier otro sabor objetable.
- Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:
 - Sólidos solubles naturales (1) mín. 7 %
 - Cenizas insolubles en HCl..... máx. 0.5 %
 - Cloruros (en NaCl) máx. 2 %
 - pH mín. 3.5 máx. 4.5
 - Mohos (Método de HowardStephenson)máx.50 campos positivos
- 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

(1)% sólidos solubles naturales = lectura refractométrica a 20°C - % total de sal - % azúcares agregados

% azúcares agregados = % azúcares totales - % azúcares propios del tomate (2,5%).

- 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.

Envases:

Se aceptarán envases de hojalata o tetrabrick que permitan un cierre hermético y protección apropiada durante su almacenamiento. Serán de 900 g a 1kg aproximadamente de contenido neto y estarán acondicionados en fundones de material plástico u otro tipo de 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 en el envase definitivo de 900 g o 1kg. 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 1 año con los siguientes resultados: ensayo de estabilidad (acorde a lo establecido en Requisitos), sólidos solubles naturales, porcentaje de sal y azúcar agregados, cenizas insolubles en ácido clorhídrico, pH, mohos, conservadores antimicrobianos si corresponde (naturaleza y cantidad) y ausencia de colorantes.

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, 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.

