



PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

LLAMADO 27/2010

COMPRA DE ARROZ

DOCUMENTO B: Cláusulas Específicas

Unidad Centralizada de Adquisiciones

Av. Del Libertador 6to.piso

Tabla de Contenido

COMPRA DE ARROZ	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 1.048.541 kilos de Arroz 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	
2A	Arroz - grado 1	604.166	202.783	806.949
2B	Arroz - grado 3	11.610		11.610
2C	Arroz - parboiled	34.810	195.172	229.982
Total general		650.586	397.955	1.048.541

2 ACTO DE APERTURA

Lugar:

Unidad Centralizada de Adquisiciones, Sala de Reuniones.

Av. Del Libertador 1409, piso 6º, Montevideo

Fecha y hora:

Lunes 16 de agosto 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 = Precio de exportación (PX) del arroz al cierre del mes anterior al de la propuesta.

A_1 = Precio de exportación (PX) del arroz al cierre del mes anterior al de la entrega.

P_0 = Precio al momento de la propuesta

P_1 = Precio actualizado de la propuesta

Fuente: Sistema LUCIA DNA. NCM: 1006302920

4 ANEXO - CONDICIONES TÉCNICAS

ARROZ PULIDO – ARROZ PARBOILED**DEFINICIÓN**

Se entiende por **arroz** a los granos provenientes de la *Oriza sativa L.*

De acuerdo al proceso de elaboración se consideran los siguientes tipos:

- a) arroz pulido
- b) arroz parboiled

REQUISITOS

1. Los granos serán secos, duros, enteros, uniformes, blancos o ligeramente amarillentos (arroz pulido) o ligeramente amarronados (arroz parboiled)
2. Estarán libres de toda sustancia extraña y signos que puedan indicar alteraciones, contaminación o deterioro.
3. Podrá corresponder de acuerdo a sus dimensiones a los tipos: largo ancho o largo fino.
4. De acuerdo a los porcentajes de defectos se clasificará en el Grado correspondiente, considerando para el presente llamado los parámetros que figuran en las Tablas I a IV.
5. Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:
 - a. Humedad máx. 14%
 - b. Cenizas totales máx. 1.2%
6. Se requiere presentar habilitación de la planta envasadora para funcionar como tal presentando certificados emitidos por las autoridades competentes (vigencia 5 años).
7. Se requiere presentar habilitación para la comercialización de los productos ofertados (vigencia 5 años).

TABLA I: ARROZ PULIDO - Clasificación en grados:

GRADO	DEFECTOS GRAVES		DEFECTOS GENERALES TOTALES	TOTAL DE QUEBRADOS Y ARROCIN (máx).	
	Cuerpos extraños	Enmohecidos Fermentados		Quebrados	Arrocín
1	0,25	0,25	4,00	10,00	0,50
2	0,50	0,50	8,00	20,00	1,00
3	1,00	1,00	14,00	30,00	2,00

TABLA II: Tolerancias para cada defecto general considerado aisladamente para arroz pulido:

Manchados y picados	Máx. 12%
Amarillos	Máx. 12%
Estriados	Máx. 10%
Yesados	Máx. 15%

TABLA III: ARROZ PARBOILED -Clasificación en grados:

GRADO	DEFECTOS GRAVES			DEFECTOS GENERALES TOTALES	TOTAL DE QUEBRADOS Y ARROCIN (máx).	
	Cuerpos extraños	Enmohec. Ferment. y negros	No gelatini-zado		Quebrados	Arrocín
1	0,05	0,30	30,00	2,50	5,00	0,50
2	0,10	0,60	40,00	5,00	8,00	0,75

TABLA IV: Límites de tolerancia para cada defecto general considerado aisladamente para arroz parboiled:

Manchados y picados	Máx. 2%
Dañados	Máx. 5%
Estriados	Máx. 6%
No parboilizados	Máx. 0.30%

ENVASES

Deberá entregarse en envases de primer uso y de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento. Serán de 1 kg de contenido neto acondicionados en fundones de hasta 25 unidades, o de 5, 10 y 25kg de contenido neto aproximadamente. Se podrán calificar envases de 50kg que se presenten con la autorización pertinente. 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.

Los envases de 25kg y mayores deberán entregarse acondicionados en pallets.

Los pallets deben presentarse íntegros, limpios, sin elementos que puedan dañar o contaminar la mercadería. Los lotes deberán palletizarse claramente diferenciados.

MUESTRAS

Los oferentes presentarán 3 muestras de 1kg cada una en su envase reglamentario, y muestra de envase de 5, 10, 25 kg en caso que corresponda, 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 Agrónomo, Ingeniero Alimentario o Ingeniero Químico que se corresponda con las muestras presentadas y de una antigüedad no mayor a 1 año, que contenga los siguientes datos: nombre del oferente, nombre comercial del producto, tipo de grano, grado, humedad, cenizas, % quebrados, % arrocín, % defectos generales totales, % cuerpos extraños e impurezas, % enmohecidos, % fermentados, %defectos generales considerados aisladamente.

Como alternativa se aceptarán especificaciones técnicas originales de la planta productora firmadas por el responsable técnico (QF, IQ, Ing.Al., Ing.Agr.) que contenga todos los datos solicitados.

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 expresamente indicado en este pliego se regirá por el Cáp. 18 del Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.