



PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

LLAMADO 5/2010

COMPRA DE DULCES Y MERMELADAS

DOCUMENTO B: Cláusulas Específicas

Unidad Centralizada de Adquisiciones

Av. Del Libertador 6to.piso

Tabla de Contenido

COMPRA DE DULCES Y MERMELADAS	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 Dulces y Mermeladas para cubrir las necesidades de diversos Organismos por el período estimado de un cuatrimestre.

El presente Llamado comprenderá la adquisición de:

Código de producto	Producto	Interior	Montevideo	Total general
49A	Mermelada - de Durazno	136	3.140	3.276
49B	Mermelada - de Frutilla	40	888	928
49C	Mermelada - de Zapallo	112	3.180	3.292
9A	Dulce - de membrillo	3.000	134.283	137.283
9B	Dulce - de leche	468	7.806	8.274
9C	Dulce - de batata	1.528	6.740	8.268
9D	Dulce - de zapallo	1.504	5.584	7.088
Total general		6.788	161.621	168.409

2 ACTO DE APERTURA

Lugar:

Unidad Centralizada de Adquisición de Alimentos, Sala de Reuniones.

Av. Del Libertador 1409, piso 6º, Montevideo

Fecha y hora:

Jueves 11 de marzo 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:

$$P1 = P0 * (A1 / A0)$$

Donde:

P0= precio al momento de la propuesta

P1= 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 ANEXO - CONDICIONES TÉCNICAS

DULCE DE CORTE

Definición: Se entiende por dulce de corte el producto obtenido por cocción y concentración de frutas u hortalizas, enteras, picadas, en pulpa o jugo, adecuadamente preparadas, adicionadas de azúcar u otros edulcorantes autorizados, tamizado por una malla y de consistencia firme.

Requisitos:

- ♦ Será elaborada a partir de frutas u hortalizas frescas industrialmente maduras, sanas y limpias o pulpa conservada por congelación, por calor o por la acción de conservadores autorizados.
- ♦ En el producto terminado, el contenido mínimo de fruta u hortaliza será de 45% en peso.
- ♦ Para los dulces de corte se admitirán
 - Elaborados con una sola fruta u hortaliza: membrillo, batata o zapallo.
 - Elaborados con mezcla de frutas: membrillo-manzana o membrillo-pera, siempre que se encuentren registrados como tales.
- ♦ Deberá contener en sólidos solubles medidos refractométricamente a 20°C como mínimo 65% (expresado según la escala internacional para sacarosa) excepto los dulces de batata, zapallo y durazno para los cuales el contenido mínimo será de 60%.
- ♦ Podrá emplearse en la elaboración ácidos orgánicos autorizados en el mínimo necesario para compensar la falta de los ácidos naturales.
- ♦ Se admitirá la presencia de conservadores antimicrobianos autorizados para el producto y de restos derivados de la conservación de la pulpa.
- ♦ Se admitirá la presencia de colorantes autorizados.
- ♦ Los dulces de membrillo, solos o mezcla, no deben presentar sinéresis.
- ♦ El corte será firme para los dulces de batata y zapallo, y, graneado y firme para el dulce de membrillo.

Envases

Deberán ajustarse a las siguientes condiciones:

- a) Los envases de material flexible será de contenido neto aproximado: 400 g a 1 Kg, 3 Kg y 4,5 Kg. Serán de material y cierre tales que no sufran roturas ni deterioro alguno resistiendo la manipulación y el almacenamiento. Estarán acondicionados en envase secundario descartable, de material apropiado y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene.
- b) Los envases de 3 y 5 kg de contenido neto aproximado estarán contruidos de hojalata, calidad electrolítica, interior con barniz sanitario, las paredes interiores exentas de manchas características de compuestos sulfurados. En las paredes exteriores no se permitirán manchas de herrumbre ni su retoque con pintura, así como tampoco envases que presenten deformaciones permanentes en sus fondos.
- c) Los envases de material plástico rígido, no retornables y de primer uso, serán de 3 kg de contenido neto aproximado, con tapa asegurada mediante cinta plástica adherente, colocada transversalmente y dando una vuelta completa al envase u otro sistema de similar seguridad. Estarán acondicionados en envase terciario descartable de material apropiado y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene.

En lo referente a su contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes.

El organismo receptor podrá exigir la entrega de producto palletizado.

Muestras: Los oferentes presentarán 3 muestras del producto ofrecido, en el envase definitivo con su correspondiente rotulación reglamentaria. 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, que contenga los siguientes datos: sólidos solubles refractométricos, tipo y cantidad de colorantes artificiales y de conservadores antimicrobianos.

El responsable técnico del fabricante deberá informar la relación fruta:edulcorante utilizada para la elaboración del dulce y la calidad de las frutas u hortalizas utilizadas. Deberá acreditar además la composición del material utilizado para el envase.

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, valores analíticos y tolerancias serán tenidos en cuenta a efectos de evaluar la calidad del producto ofrecido.

Recibo y Aceptación: Se entenderá por recibo del producto, el depósito del mismo en los locales indicados por cada 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 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 Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

DULCE DE LECHE

Definición: Se entiende por dulce de leche el producto, sin adición de otras sustancias alimenticias, obtenido por concentración y acción del calor a presión normal o reducida de la leche o leche reconstituida, sin adición de sólidos de origen lácteo y/o cremas, y adicionado de sacarosa (parcialmente sustituida o no por monosacáridos y/u otros disacáridos). No incluye dulce de leche repostero.

Requisitos:

- ✓ Presentará consistencia cremosa, sin cristales perceptibles sensorialmente.
- ✓ Color: castaño acaramelado, proveniente de la reacción de Maillard.
- ✓ Sabor y olor: dulce característico, sin sabores ni olores extraños.
- ✓ Podrá ser elaborado con leche entera o parcialmente descremada, leche en polvo, crema de leche o combinación de estos productos.
- ✓ Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

Contenido sólidos no grasos:.....Mínimo 19%

Bicarbonato de sodio:.....Mínimo necesario para reducir la acidez máxima de la leche materia prima de 19º a 13º Dornic

PARÁMETRO	Requisito	Método de Análisis
Humedad (g/100g)	Máx. 30	FIL 15B:1998
Materia grasa (g/100g)	6.0 a 9.0	FIL 13C:1987
Cenizas (g/100g)	Máx. 2.0	AOAC 15ºEd. 1990-930.30
Proteínas (g/100g)	Mín. 5.0	FIL 20B:1993

Criterios microbiológicos y tolerancias:

PARAMETRO	Criterios de Aceptación	Categoría ICMSF	Método de Análisis
Staphylococcus Coag Pos/g	n=5 c=2 m=10 M=100	8	FIL 145:1990
Hongos y Levaduras/g	n=5 c=2 m=50 M=100	3	FIL 94B:1990

- ✓ La planta productora/ envasadora deberá evidenciar su habilitación del Departamento de Control Sanitario de Lácteos (MGAP) para funcionar como tal.

- ✓ El oferente deberá presentar habilitación bromatológica del producto para su comercialización.

Envases: Los envases de 500g aproximadamente de contenido neto, serán de material rígido o semirrígido, resistente a la manipulación, y de cierre seguro. Estarán acondicionados en envase secundario descartable, de material apropiado y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene.

Los envases de 3 Kg de contenido neto aproximado, estarán compuestos por un envase primario flexible transparente contenido en pote o tarrina no retornable de material rígido, con tapa asegurada mediante precinto transparente adherente. Estarán acondicionados en fundas de material apropiado 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.

El organismo receptor podrá exigir la entrega de producto palletizado.

Muestras: Los oferentes presentarán una muestra del producto en el menor tamaño comercializable en su envase reglamentario y una muestra de cada uno de los envases ofertados si corresponde con su etiquetado reglamentario. Se entregará una muestra en cada uno de los laboratorios que realiza la calificación técnica (SIE, INDA y DNSFFAA).

Análisis: Los oferentes acompañarán sus ofertas con un certificado de análisis emitido por Químico Farmacéutico, Ingeniero Químico, Ingeniero Alimentario, Médico Veterinario o Técnico Lechero, que se corresponda con el producto presentado y de una antigüedad no mayor a 1 año, que contenga los siguientes datos: humedad, grasa, contenido de almidón, bicarbonato, Staphylococcus coagulasa positiva/ g y hongos y levaduras. Aportarán además información sobre ausencia/ presencia de otro tipo de aditivo utilizado.

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, valores analíticos y tolerancias serán tenidos en cuenta a efectos de evaluar la calidad del producto ofrecido.

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.

Al momento de la entrega los productos deben disponer de al menos el 80% de vida útil remanente.

Será rechazada toda partida que por sus características o algunas de ellas resulte de calidad inferior a la 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.

MERMELADA

Definición: Se entiende por **mermelada** el producto obtenido por cocción y concentración de frutas u hortalizas, enteras, picadas, en pulpa o jugo, adecuadamente preparadas, adicionadas de azúcar u otros edulcorantes autorizados hasta consistencia pastosa.

Requisitos:

- ♦ Será elaborada a partir de frutas u hortalizas frescas industrialmente maduras, sanas y limpias o pulpa conservada por congelación, por calor o por la acción de conservadores autorizados.
- ♦ En el producto terminado, el contenido mínimo de fruta u hortaliza será de 45% en peso.
- ♦ Deberá contener en sólidos solubles medidos refractométricamente a 20°C como mínimo 65% (expresado según la escala internacional para sacarosa) excepto en las mermeladas de zapallo y durazno para las cuales el contenido mínimo será del 60%.
- ♦ Se admitirá la presencia de piel, semillas o ambas siempre que la naturaleza de la materia prima así lo exija. La cantidad corresponderá a la que naturalmente se encuentra en la fruta fresca (**tomate, frutilla, frambuesa y similares**) y en parte proporcional que corresponda de acuerdo a la cantidad de fruta empleada. Este tipo de mermelada no se adquirirá en los envases individuales de 30 - 40g.
- ♦ Podrá emplearse en la elaboración ácidos orgánicos autorizados en el mínimo necesario para compensar la falta de los ácidos naturales.
- ♦ Se admitirá la presencia de conservadores antimicrobianos autorizados para el producto y de restos derivados de la conservación de la pulpa.
- ♦ Se admitirá la presencia de colorantes autorizados.

Envases: Deberán ajustarse a las siguientes condiciones:

- a) Los envases individuales serán de 30-40g de contenido neto aproximadamente, estarán acondicionados en envase descartable, de material apropiado y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene.
- b) Los envases de 400-500g aproximadamente de contenido neto, serán de material rígido o semirrígido, resistente a la manipulación, y de cierre seguro. Estarán acondicionados en envase secundario descartable, de material apropiado y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene.
- c) Los envases de 3-4 Kg de contenido neto aproximado, estarán compuestos por un envase primario flexible contenido en un envase secundario de material plástico rígido, pote no retornable, con tapa asegurada mediante cinta plástica adherente, colocada transversalmente y dando una vuelta completa al envase u otro sistema de similar seguridad. Estarán acondicionados en envase terciario descartable de material apropiado y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene.

En lo referente a su contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes.

El organismo receptor podrá exigir la entrega de producto palletizado.

Muestras: Los oferentes presentarán, en cada uno de los laboratorios que realiza la calificación técnica de los productos (SIE, INDA, DNSFFAA), una muestra de 500g en el envase definitivo, 10 muestras de los envases individuales, y muestra del envase de tamaño mayor si corresponde, en todos los casos con la rotulación reglamentaria.

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, que contenga los siguientes datos: sólidos solubles refractométricos, tipo y cantidad de conservadores antimicrobianos.

El responsable técnico del fabricante deberá informar la relación fruta:edulcorante utilizada para la elaboración del dulce y la calidad de las frutas u hortalizas utilizadas.

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, valores analíticos y tolerancias serán tenidos en cuenta a efectos de evaluar la calidad del producto ofrecido.

Recibo y Aceptación: Se entenderá por recibo del producto, el depósito del mismo en los locales indicados por cada 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 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 Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.