



PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

LLAMADO 24/2010

COMPRA DE ACEITES

DOCUMENTO B: Cláusulas Específicas

Unidad Centralizada de Adquisiciones

Av. Del Libertador 6to.piso

Tabla de Contenido

COMPRA DE ACEITES	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 378.016 litros de Aceite 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	Interior	Montevideo	Total general
1A	Aceite - girasol	54.987	298.969	353.956
1B	Aceite - soja	3.356	15.040	18.396
1C	Aceite - maíz	3.222	2.442	5.664
Total general		61.565	316.451	378.016

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 24 de junio de 2010, hora 14:00.

3 ACTUALIZACIÓN DE PRECIOS

Se admitirá la cotización de los productos bajo la forma de **PRECIO FIJO** por el período de vigencia del presente Llamado.

Si la cotización que se presenta está **SUJETA A REAJUSTE**, la misma se realizará en función de la siguiente fórmula paramétrica:

$$P_1 = P_0 (0.50 IPC_1/IPC_0 + 0.50 D_1/D_0)$$

Siendo:

P_0 = precio al momento de la propuesta

P_1 = precio actualizado de la propuesta

IPC_0 = Índice de precios al consumo vigente al cierre del mes anterior al de la propuesta.

IPC_1 = Índice de precios al consumo vigente al cierre del mes anterior al de la entrega de mercadería.

D_0 = Dólar Interbancario al cierre del mes anterior al momento de la propuesta.

D_1 = Dólar Interbancario vigente al cierre del mes anterior al de la entrega de la mercadería.

4 ANEXO - CONDICIONES TÉCNICAS

ACEITE

Definición: Se entiende por **aceite** la mezcla de triglicéridos de ácidos grasos proveniente de semillas o frutos oleaginosos, sanos y limpios, obtenida mediante procesos de elaboración autorizados y que se presenta fluida a la temperatura de 20°C.

Requisitos:

- ✓ Deberá haber sido sometido a procesos de refinación, neutralización, blanqueo, desodorización y filtración en frío.
- ✓ Su aroma y sabor serán típicos y característicos y contendrán las sustancias propias de las semillas o frutos de los cuales se ha extraído.
- ✓ Se denominará **aceite genuino** en caso que provenga de una sola especie vegetal. **Aceite mezcla** si proviene del corte binario de aceites genuinos donde la proporción de cualquiera de ellos no es inferior al 25%. **Aceite de corte** en caso que uno de los componentes se encuentre en proporción entre 5-25%.
- ✓ Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

Acidez (en ácido oleico)	Máx. 0.3%
Índice de peróxidos.....	Máx. 10 meq O2/kg
Impurezas insolubles.....	Máx. 0.05%
Jabón	Máx. 0.005%
Sustancias volátiles (105°C).....	Máx. 0.2%

- ✓ Los aceites genuinos serán de **girasol, maíz, soja o arroz**, y deberán responder a los parámetros analíticos de índice de saponificación, índice de refracción a 40°C, índice de yodo (Wijs), insaponificables en éter de petróleo, índice de Bellier (modificado) y densidad establecidos por el Decreto 315/994 (Reglamento Bromatológico Nacional). El aceite genuino de arroz deberá responder a los parámetros analíticos de índice de saponificación, índice de refracción, índice de yodo (Wijs), materia insaponificable y densidad relativa establecidos en la Norma UNIT 1034:98 (Aceite de Salvado de arroz comestible. Definiciones y requisitos).

- ✓ La planta productora/ensadora deberá evidenciar su habilitación para funcionar como tal presentando certificados emitidos por las autoridades competentes.
- ✓ El oferente debe evidenciar habilitación para la comercialización de los productos ofertados.

Envases: Deberá ofrecerse en envases no retornables, de material plástico adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento. Serán de 900ml, 3 litros y/o 5 litros aproximadamente de contenido neto acondicionados en fundones de material plástico u otro tipo de envase secundario, descartable, de calidad sanitaria, que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene y fecha de vencimiento.

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, en cuyo caso los pallets deberán presentarse íntegros, limpios, sin defectos que puedan dañar o contaminar la mercadería. Los lotes deberán palletizarse claramente diferenciados.

Muestras: Los oferentes presentarán 3 muestras de 900ml en su envase definitivo y una muestra del envase de 3 y 5 litros si corresponde 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 Químico o Ingeniero Alimentario, que se corresponda con las muestras presentadas y de una antigüedad no mayor a 1 año, que contenga los siguientes datos: acidez, índice de peróxidos, impurezas insolubles, jabón y sustancias volátiles y según corresponda índice de saponificación, índice de refracción, índice de yodo, insaponificables en éter de petróleo, índice de Bellier y densidad.

Tolerancias: Los oferentes indicarán 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 Capítulo 17 Alimentos grasos, Sección 2 Aceites del Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.