



PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

LLAMADO 17/2010

COMPRA DE HARINA DE TRIGO

DOCUMENTO B: Cláusulas Específicas

Unidad Centralizada de Adquisiciones

Av. Del Libertador 6to.piso

Tabla de Contenido

COMPRA DE HARINA DE TRIGO.....	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 1.937.706 kilos de Harina de Trigo 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	
4A	Harina - de trigo 000	256.008	686.552	942.560
4B	Harina - de trigo 0000	273.702	721.444	995.146
Total general		529.710	1.407.996	1.937.706

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 5 de mayo de 2010, hora 16:00.

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:

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

P_0 = Precio al momento de la propuesta

P_1 = Precio actualizado de la propuesta

A_0 = IPPPN, Índice de precios al productor de productos nacionales al cierre del mes anterior al de la propuesta.

A_1 = IPPPN, Índice de precios al productor de productos nacionales al cierre del mes anterior al de la entrega de la mercadería.

4 ANEXO - CONDICIONES TÉCNICAS

HARINA DE TRIGO

Definición: Se entiende por **harina de trigo** el producto obtenido de la molienda del endospermo del grano de trigo.

Requisitos:

- Será elaborada con trigos secos, sanos y limpios.
- Estará libre de toda sustancia extraña y no presentará signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.
- Deberá cumplir con el límite máximo permitido para DON (1ppm) acreditando mediante certificado de ensayo al momento de la oferta y con cada entrega, identificando la correspondencia del certificado con el lote entregado.
- Podrá corresponder a los tipos cuatro ceros (0000) o tres ceros (000) de acuerdo a las cantidades solicitados en el presente llamado
- Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

Parámetro	Límite	
	Harina cuatro ceros (0000)	Harina tres ceros (000)
Humedad	máx. 14.5% m/m	máx. 14.5% m/m
Cenizas (sobre base 14% de humedad)	máx. 0.50% m/m	máx. 0.65% m/m
Proteínas (sobre base 14% de humedad)	mín. 8.0% m/m	mín. 9.0% m/m
Absorción de agua (sobre base 14% humedad)	56 - 62%	57 - 63%

- Deberá estar fortificada con hierro y ácido fólico acorde a Decreto 130/006.
- Las harinas entregadas en bolsas de 25kg deben ser panificables en los lugares de uso. El molino productor deberá informar mediante certificado de ensayos al momento de cada entrega los parámetros de calidad y comportamiento, así como tipo y porcentaje de aditivos que se incorporen.

Habilitaciones:

Los oferentes deberán presentar ante la Comisión Técnica Asesora los siguientes documentos que evidencien el estado de habilitación de planta elaboradora y producto: certificado emitido por MSP y habilitación municipal de la planta elaboradora en el departamento en que se ubica, Registro bromatológico del producto en Montevideo.

Envases:

Deberá ofrecerse en envases de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante su almacenamiento. Serán de 1 o 2 kg aproximadamente de contenido neto acondicionados en fundones de hasta 25 unidades o de 5 y 25kg aproximadamente. Estarán acondicionados en envase

secundario de material sanitario, descartable, que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene y de la 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.

Los envases de 25kg se entregarán acondicionados en pallets. En otros tamaños el organismo receptor podrá igualmente exigir la entrega de producto palletizado.

Muestras: Los oferentes presentarán 1 muestra de 1kg cada una en su envase definitivo, y 1 muestra de envase de 2, 5, o 25kg 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 su oferta con certificado de análisis indicando: nombre del oferente, nombre comercial del producto, tipo, características organolépticas y examen macroscópico, % de humedad, proteínas, cenizas, absorción de agua, contenido de hierro, ácido fólico y contenido de DON. El mismo debe ser emitido por Químico Farmacéutico, Ingeniero Alimentario, Bioquímico o Ingeniero Químico, correspondiéndose a las muestras presentadas y de una antigüedad no mayor a 1 año.

En caso de harinas en envase de 25kg se exigirá certificado de ensayo **para cada lote entregado** con los siguientes datos: humedad, cenizas, absorción de agua, contenido de DON, Índice de actividad enzimática (FN), porcentaje de gluten húmedo, contenido de hierro y ácido fólico total, alveograma, tipo y cantidad de aditivos incorporados.

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 a efectos de evaluar la calidad del producto ofrecido.

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 Cap. 18 – Alimentos farináceos Sección 2 del Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones, y Decretos del M.G.A.P.: 25/998, 553/001, 470/002 y 130/006.