



PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

LLAMADO 4/2010

COMPRA DE LENTEJAS Y POROTOS FRUTILLA

DOCUMENTO B: Cláusulas Específicas

Unidad Centralizada de Adquisiciones

Av. Del Libertador 6to.piso

Tabla de Contenido

COMPRA DE LENTEJAS Y POROTOS FRUTILLA	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_2009

1 OBJETO

Adquisición de 142.379 kilos de Lentejas y de 45.583 kilos de Porotos Frutilla 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	Zona		Total general
		Interior	Montevideo	
19A	Lentejas - común	37.609	104.770	142.379
20A	Porotos - de frutilla	9.106	36.477	45.583

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 24 de Febrero 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:

A_0 = Cotización del dólar interbancario promedio al cierre del mes anterior a la fecha de la propuesta.

A_1 = Cotización del dólar interbancario promedio al cierre del mes anterior al de la entrega de los productos.

Nota: cotización de dólar interbancario promedio correspondiente al último día del mes.

4 ANEXO - CONDICIONES TÉCNICAS

LENTEJAS

Definición: Se entiende por **lentejas** las semillas procedentes de la especie *Lens esculenta* y sus variedades, secas y separadas de sus vainas.

Requisitos:

- (a) Deberá utilizarse en la rotulación el término **lentejas** cuando el diámetro promedio sea de 4 a 5 milímetros y el término **lentejón** o lenteja grande cuando sea de 6 a 9 milímetros.
- (b) Se presentarán secas, enteras, de tamaño y calidad homogénea, sin manchas o malformaciones.
- (c) Estarán libre de cuerpos extraños y de signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.
- (d) Deberán responder a los siguientes parámetros analíticos:
 - Se admitirá un máximo de 5% de defectos generales totales leves (descascarados, partidos, etc.).
 - Se admitirá un máximo de 1% de defectos graves: granos ardidos, picados por insectos o manchados; los porcentajes en que se encuentran cada uno deberán especificarse claramente por separado.
 - Se admitirá un máximo de materia extraña (piedras, tierra, otros granos, etc.) de 1%.
 - No se admitirá presencia de insectos.

Envases:

Deberá ofrecerse en envases de primer uso y de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento. Serán de 200, 250, 500 g o 1 kg. aproximadamente de contenido neto y estarán acondicionados en fundones de material plástico u otro tipo de envase secundario, descartable, de material apropiado, que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene y de 5 o 50 kg. aproximadamente de contenido neto.

En caso de envases de origen 50kg, deberán entregarse palletizados, presentarse íntegros y claramente identificados para establecer la correspondencia con la documentación que lo acompaña: N° AFIDI, contenido, zafra y origen. (Estos envases podrán ser utilizados por aquellos Organismos que dispongan de medios mecánicos para su movilización y manipulación, Decreto 423/007).

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

Muestras: Los oferentes deberán presentar 3 muestras de 250 g aproximadamente del producto ofrecido, de preferencia en el envase a utilizar o en caso contrario adjuntar 3 muestras del envase en el que será entregado el producto para evaluación de calidad de material y rotulación. 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 de 1 año, que contenga los siguientes datos: % de humedad, % de materia extraña, % de defectos graves y % de defectos generales totales.

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

En caso de entregas en envases de 50kg, se deberá presentar certificado fitosanitario correspondiente al lote entregado.

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 por sus características o algunas de ellas resulte de calidad inferior a la muestra 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.

POROTOS

Definición: Se entiende por **porotos** a las semillas procedentes de diversas especies de *Phaseolus* spp., secas y separadas de sus vainas.

Requisitos:

Corresponderán a las especies *Phaseolus lunatus* (**poroto de manteca**) o *Phaseolus vulgaris* L. y sus variedades (**alubia** o **poroto frutilla**).

Se presentarán secos, enteros, sanos y limpios, de tamaño, textura y calidad uniforme, sin manchas o malformaciones.

Estarán libres de cuerpos extraños y de signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.

Deberán responder a los siguientes parámetros analíticos:

- Humedad máxima: 14 %
- Se admitirá un máximo de 5% de defectos generales totales leves (descascarados, partidos, etc.).
- Se admitirá un máximo de 1% de defectos graves: granos ardidos, picados por insectos o manchados; los porcentajes en que se encuentran cada uno deberán especificarse claramente por separado.
- Se admitirá un máximo de materia extraña (piedras, tierra, otros granos, etc.) de 1%.
- No se admitirá presencia de insectos.

Envases:

Deberá ofrecerse en envases de primer uso y de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento.

Serán de 200, 250, 500 g o 1 kg. aproximadamente de contenido neto y estarán acondicionados en fundones de material plástico u otro tipo de envase secundario, descartable, de material apropiado, que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene y de 5 o 50 kg. aproximadamente de contenido neto.

En caso de envases de origen 50 kg, deberán presentarse palletizados, íntegros y claramente identificados para establecer la correspondencia con la documentación: N° AFIDI, contenido, zafra y origen. (Estos envases podrán ser utilizados por aquellos Organismos que dispongan de medios mecánicos para su movilización y manipulación, Decreto 423/007).

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

Muestras: Los oferentes deberán presentar 3 muestras de 250g aproximadamente del producto ofrecido, de preferencia en el envase a utilizar o en caso contrario adjuntar 3 muestras del envase en el que será entregado el producto para valorar calidad de material y rotulación. 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 de 1 año, que contenga los siguientes datos: humedad, % de materia extraña, % de defectos graves y % de defectos generales totales.

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

En caso de entregas en envases de 50kg, se deberá presentar certificado fitosanitario correspondiente a cada lote entregado.

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 por sus características o algunas de ellas resulte de calidad inferior a la muestra 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.