



PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

LLAMADO 40/2009

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_2009

1 OBJETO

Adquisición de 394.230 litros de Aceite 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
1A	Aceite – girasol	155.878	219.170	375.048
1B	Aceite - soja	5.292	10.520	15.812
1C	Aceite - maíz	1.922	1.448	3.370
Total general		163.092	231.138	394.230

2 ACTO DE APERTURA

Lugar:

Unidad Centralizada de Adquisición de Alimentos, Sala de Reuniones.

Av. Del Libertador 1409, piso 6º, Montevideo

Fecha y hora:

17 de diciembre de 2009, 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 material apropiado, 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. El organismo receptor podrá exigir la entrega de producto palletizado.

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, 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.

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

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 y por Norma UNIT 1034:98 (Aceite de Salvado de arroz comestible. Definiciones y requisitos).