

Alimentos

Pliego de Condiciones Particulares Documento B

Llamado N° 16/2017

Compra de Arroz

**Unidad Centralizada de Adquisiciones
Avenida del Libertador 1409, 6to piso**

Tabla de contenido

1 OBJETO.....	3
2 ACTO DE APERTURA	3
3 ACTUALIZACIÓN DE PRECIOS	4
4 VERIFICACIÓN DE LA MERCADERÍA	4
5 PRESENTACIÓN DE LAS MUESTRAS	4
6 ANEXO - CONDICIONES TÉCNICAS Y REQUISITOS DE ENSAYO, MUESTRAS Y TOLERANCIAS.....	5

ALIMENTOS – 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 está integrado por el presente Documento B: Cláusulas Específicas y el Documento A: Cláusulas Genéricas.

1 OBJETO

Adquisición de Arroz en sus variedades grado 1 y parboiled, para cubrir las necesidades de diversos Organismos por el período estimado de un semestre.

El presente Llamado comprenderá la adquisición de hasta:

Código de producto	Producto	Unidad de medida	Zona		Total general
			Interior	Montevideo	
2A	Arroz - grado 1	Kg.	66.554	28.286	94.840
2C	Arroz - parboiled	Kg.	94.299	128.701	223.000
Total general			160.853	156.987	317.840

2 ACTO DE APERTURA

Lugar: Unidad Centralizada de Adquisiciones, Sala de Reuniones.

Av. del Libertador 1409, piso 6°, Montevideo

Fecha y hora: Martes 29 de agosto de 2017, 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:

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

A0 = Precio de exportación (PX) del arroz al cierre del mes anterior al de la propuesta.

A1 = Precio de exportación (PX) del arroz al cierre del mes anterior al de la entrega.

P0 = Precio al momento de la propuesta

P1 = Precio actualizado de la propuesta

Fuente: Sistema LUCIA DNA. NCM: 1006302920

4 VERIFICACIÓN DE LA MERCADERÍA

En caso que algún producto no cumpla lo establecido, el proveedor a su costo y dentro del plazo de cinco días hábiles como máximo, deberá sustituirlo por el adecuado, sin perjuicio de la aplicación de las multas correspondientes.

5 PRESENTACIÓN DE LAS MUESTRAS

Para los oferentes cuyos productos no se encontraran precalificados antes de la Apertura del Llamado, se presentarán muestras de cada uno de los productos ofrecidos en el Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), a efectos de su evaluación técnica, de acuerdo a lo indicado en el Anexo I del Convenio UCA-LATU que se encuentra publicado en: http://uca.mef.gub.uy/portal/web/guest/convenio_uca_latu

En la etapa de evaluación técnica, la no presentación de las mismas será causal de exclusión de la oferta presentada.

Los Oferentes y Adjudicatarios se comprometen a mantener renovadas las respectivas habilitaciones, remitiendo dichos documentos ante el LATU. El incumplimiento de lo antes establecido podrá implicar, para el Adjudicatario, la aplicación de sanciones previstas en el Pliego de Condiciones Particulares Documento A: Cláusulas Genéricas.

Tanto la UCA como el Organismo adquirente se reservan el derecho de extraer muestras en el momento de la/s entrega/s, a efectos de evaluar la conformidad del producto con las

condiciones de la oferta, pudiendo ser rechazada total o parcialmente la partida al detectarse una no conformidad.

6 ANEXO - CONDICIONES TÉCNICAS Y REQUISITOS DE ENSAYO, MUESTRAS Y TOLERANCIAS

CONDICIONES TÉCNICAS

ARROZ PULIDO – ARROZ PARBOILED

DEFINICIÓN

Se entiende por **arroz** a los granos provenientes de la *Oriza sativa L.*
De acuerdo al proceso de elaboración se consideran los siguientes tipos:

- a) arroz pulido
- b) arroz parboiled

REQUISITOS

- Los granos serán secos, duros, enteros, uniformes, blancos o ligeramente amarillentos (arroz pulido) o ligeramente amarronados (arroz parboiled)
- Estarán libres de toda sustancia extraña y signos que puedan indicar alteraciones, contaminación o deterioro.
- Podrá corresponder de acuerdo a sus dimensiones a los tipos: largo ancho o largo fino.
- Cada organismo solicitará el tipo de arroz que se ajuste a sus necesidades.
- Se requiere arroz grado 1 que deberá responder a las tolerancias que figuran en la Tabla I.
- Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

Humedad	máx. 14 %
Cenizas totales	máx. 1.2 %

- Las plantas envasadora/ importadora/ fraccionadora según intervengan en la cadena de producción, deberán evidenciar su habilitación para funcionar como tal presentando certificados emitidos por la autoridad competente.
- El oferente/distribuidor según corresponda deberá evidenciar habilitación para la comercialización de los productos ofertados emitida por la Intendencia de Montevideo.
- La empresa elaboradora/envasadora/importadora/fraccionadora/distribuidora según corresponda, deberá cumplir con los requisitos establecidos para el personal afectado a la Manipulación de Alimentos.
- El oferente deberá describir las condiciones de empaque y acondicionamiento en las que entregará cada uno de los productos ofertados.**

TABLA I: Clasificación en grados, de acuerdo al límite máximo de tolerancia de defecto/grado, expresado en porcentaje en peso:

TIPO DE ARROZ	DEFECTOS GRAVES		DEFECTOS GENERALES TOTALES	TOTAL DE QUEBRADOS Y ARROCIN (máx).	
	Cuerpos extraños	Enmohecidos Fermentados		Quebrados	Arrocín
PULIDO GRADO 1	0,25	0,25	4,00	10,00	0,50
PARBOILED GRADO 1	0,05	0,30	2,50	5,00	0,50

ENVASES

Deberá entregarse en envases de material sanitario que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento. Serán de 1 kg de contenido neto acondicionados en fundones de hasta 25 unidades, o de 5, 10 y 25 kg de contenido neto aproximadamente, acondicionados en pallets con funda stretch resistente, rotulando cada pallet con información de producto, lote, cantidad por pallet y fecha de vencimiento.

No se admitirá el empaque de productos de diferentes lotes en el mismo envase secundario.

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 sin importar el peso.

En cualquier caso los pallets deberán presentarse íntegros, limpios, sin elementos que puedan dañar o contaminar la mercadería.

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.
- El carné de manipulador del personal afectado al transporte y entrega de las partidas podrá ser solicitado por el receptor cuando lo estime conveniente.
- El transporte utilizado para la distribución de alimentos deberá contar con la habilitación del organismo competente según corresponda.

NOTA: En lo no expresamente indicado en este pliego se regirá por el Cap. 18 del Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

REQUISITOS DE ENSAYOS, MUESTRAS Y TOLERANCIAS PARA
ARROZ: Pulido grado 1 y Parboiled grado 1

ENSAYOS:

A la muestra presentada al LATU, se le realizarán los siguientes ensayos:

Arroz pulido G1 y arroz parboiled G1

- Parámetros generales:

TABLA I:

Parámetro	Límite
Arsénico	0,30 mg/kg
Cenizas	Máx. 1.2%
Humedad	Máx. 14%

- Parámetros específicos para defectos en función de la clasificación en grados:

TABLA II:

TIPO DE ARROZ	DEFECTOS GRAVES		DEFECTOS GENERALES TOTALES	TOTAL DE QUEBRADOS Y ARROCÍN (máx).	
	Cuerpos Extraños e Impurezas	Enmohecidos Fermentados		Quebrados	Arrocín
PULIDO GRADO 1	0,25	0,25	4,00	10,00	0,50
PARBOILED GRADO 1	0,05	0,30	2,50	5,00	0,50

Nota: En caso de observarse al momento de los ensayos, propiedades organolépticas **no características del producto** (granos secos, duros, enteros, uniformes, blancos o ligeramente amarillentos (arroz pulido) o ligeramente amarronados (arroz parboiled)) se podrá agregar como ensayo complementario un **estudio sensorial frente a un panel de aceptación de consumidores** a la evaluación rutinaria de la misma. Se consultará al oferente si acepta dicha evaluación debiendo ser ésta necesaria para completar la evaluación de la muestra presentada, teniendo que traer al menos 1 kg más de muestra. En caso de no aceptarse se informará a UCA el no cumplimiento de la muestra evaluada.

MUESTRAS:

Se presentará la solicitud para evaluación de la muestra en el LATU (Laboratorio Tecnológico del Uruguay), siguiendo el procedimiento establecido en la página web <http://latu21.latu.org.uy/es/index.php/alimentos-uca>.

Si el oferente desea calificar más de un contenido neto, siempre que estén declarados en el registro, deberá presentar una muestra (para su análisis) y los envases de los demás contenidos netos (para evaluar el envase y los rótulos).

Se presentarán **dos** muestras de 1 Kg y **una** muestra de 5, 10 y 25 Kg de contenido neto, según corresponda a la oferta, con su etiquetado reglamentario al LATU en el Departamento Reguladora de Trámites.

HABILITACIONES:

Los productos, plantas y depósitos deberán estar habilitados por el organismo competente, ingresando los registros en el sistema SIGLA del LATU, según el procedimiento establecido en la página web del LATU.

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.

EVALUACIÓN:

Las muestras, certificados, valores analíticos y tolerancias serán tenidos en cuenta a efectos de evaluar la calificación del producto ofrecido al momento del llamado.

Nota: Tener en cuenta que al momento de la recepción, podrán ser verificados los requisitos contemplados en las Condiciones Técnicas de este producto.