

Alimentos

Pliego de Condiciones Particulares Documento B

Llamado N° 6/2018

Compra de Harina de Trigo



uca

Unidad Centralizada de Adquisiciones
Ministerio de Economía y Finanzas



República Oriental del Uruguay
Ministerio de Economía y Finanzas

Tabla de contenido

1 OBJETO.....	3
2 ACTO DE APERTURA	3
3 GARANTIA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA.....	4
4 ACTUALIZACIÓN DE PRECIOS	4
5 VERIFICACIÓN DE LA MERCADERÍA	4
6 PRESENTACIÓN DE LAS MUESTRAS	4
7 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 Harina de Trigo, en las variedades 000 y 0000, 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	
4A	Harina - de trigo 000	Kg.	64.190	361.448	425.638
4B	Harina - de trigo 0000	Kg.	97.994	222.857	320.851
Total general			162.184	584.305	746.489

2 ACTO DE APERTURA

Lugar: Unidad Centralizada de Adquisiciones, Sala de Reuniones.

Av. del Libertador 1409, piso 6º, Montevideo

Fecha y hora: lunes 26 de febrero de 2018, hora 11:00.

3 GARANTIA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA

En aplicación de lo dispuesto por la Cláusula 9 del Documento A "Cláusulas Genéricas", el importe a constituir como Garantía de Mantenimiento de Oferta es la suma de \$ 100.000.

Deberá tenerse presente que no corresponde presentar dicha Garantía cuando la oferta no supere el tope de la Licitación Abreviada.

4 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:

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

Donde:

P0 = Precio al momento de la propuesta

P1 = Precio actualizado de la propuesta

A0 = IPPPN, Índice de precios al productor de productos nacionales al cierre del mes anterior al de la propuesta.

A1 = IPPPN, Índice de precios al productor de productos nacionales al cierre del mes anterior al de la entrega de la mercadería.

5 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.

6 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.

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

CONDICIONES TÉCNICAS

HARINA DE TRIGO

Definición: Se entiende por **harina de trigo** el producto obtenido de la molienda del endospermo del grano de trigo. Aplica a harinas **de uso doméstico y harinas de uso industrial**.

Requisitos:

1. Será elaborada con trigos secos, sanos y limpios.
2. Estará libre de toda sustancia extraña y no presentará signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.
3. 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.
4. Podrá corresponder a los tipos cuatro ceros (0000) o tres ceros (000) de acuerdo a las cantidades solicitados en el presente llamado
5. 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%

6. Deberá estar fortificada con hierro y ácido fólico acorde a Decreto 130/006.
7. **Las harinas de uso industrial deben ser entregadas en bolsas de 25 kg, serán panificables en los lugares de uso y su formulación deberá adecuarse a los diferentes productos elaborados:** pan tipo francés, pan de viena, galleta marina, galleta malteada. El molino deberá ajustar las formulaciones a dichos productos según demanda.

8. La empresa elaboradora/ envasadora/ importadora/ fraccionadora/ distribuidora según corresponda, deberá presentar la documentación probatoria de su habilitación para funcionar como tal exhibiendo certificados emitidos por la autoridad competente.
9. El oferente/ distribuidor según corresponda deberán evidenciar habilitación para la comercialización de los productos ofertados emitida por la Intendencia de Montevideo.
10. La empresa elaboradora/ envasadora/ importadora/ fraccionadora/ distribuidora según corresponda, deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto de la Intendencia de Montevideo N° 27235: "Obligatoriedad de Capacitación en Manipulación de Alimentos"
11. **El oferente deberá describir las condiciones de empaque y acondicionamiento en las que entregará cada uno de los productos ofertados.**

Envases:

Deberá ofrecerse en envases **íntegros de primer uso y de material sanitario y resistente que permita un cierre seguro y protección apropiada durante manipulación y almacenamiento.**

Serán de 1,2 y 5 kg aproximadamente de contenido neto acondicionados en fundones de hasta 25 unidades, o de 25 kg 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 25 kg deben ser de material sanitario, resistente a la manipulación y estiba, presentarse íntegros con etiquetado completo indeleble, y se entregarán acondicionados en pallets.

Los pallets deben presentarse íntegros, limpios, sin elementos que puedan dañar o contaminar la mercadería. Los lotes deberán palletizarse claramente diferenciados.

El organismo receptor podrá exigir la entrega de producto palletizado sin importar el peso de las unidades.

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:

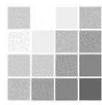
- Al momento de la entrega, los productos deben disponer de al menos el 80% de vida útil remanente.
- El producto será aceptado cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas y responda a las condiciones indicadas en la oferta.
- Será rechazada toda partida que no cumpla 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.
- En caso de harinas industriales:
 - a) El proveedor deberá entregar harinas formuladas para adecuación al tipo de producto a fabricar según demanda.
 - b) Los lotes se deberán acompañar de certificado de ensayos al momento de cada entrega, informando humedad, cenizas, DON, metales pesados y alveograma correspondiente al lote.
 - c) Las partidas deberán pasar por el laboratorio de control de calidad para aprobación y luego ser descargadas en el sitio de elaboración.

NOTA: En lo no expresamente indicado en este pliego se regirá por el Decreto 315/994: Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones, y Decretos del M.G.A.P.: 25/998, 553/001, 470/002, 130/006 y sus modificaciones.

Revisión 14– Enero 2018

Válida hasta: Enero 2019

COMISION TÉCNICA ASESORA: Q.F. M.A. Beninca (DNS.FF.AA.); Q.F. L.Viñales (S.I.E.)



uca

Unidad Centralizada de Adquisiciones
Ministerio de Economía y Finanzas



República Oriental del Uruguay
Ministerio de Economía y
Finanzas

**REQUISITOS DE ENSAYOS, MUESTRAS Y TOLERANCIAS PARA
HARINA DE TRIGO 000 Y 0000**

ENSAYOS:

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

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% de humedad)	56 – 62 %	57 – 63 %
Deoxivalenol (DON)	≤1000 µg/kg	
Hierro	30-50 mg/kg	
Mat. Extraña Macroscópica	Ausencia	
Características organolépticas	Adecuadas	

Nota1: Para las harinas de uso industrial, consultar los requisitos en las Condiciones Técnicas de “Harina de Trigo”.

Nota2: En caso de observarse al momento de los ensayos, propiedades organolépticas **no características del producto** (Ejemplo: aspecto, color, olor) 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 1Kg o 2Kg y **una** muestra de 5Kg o 25Kg de contenido neto, según corresponda a la oferta, con la correspondiente rotulación reglamentaria, 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 los 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. La no conformidad del producto en el momento de entrega habilita la no recepción del mismo.