

Alimentos

Pliego de Condiciones Particulares Documento B “Cláusulas Específicas”

Llamado N° 26/2018

Compra de Aceite y Vinagre

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

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	5
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 Aceite y Vinagre 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	
1A	Aceite - girasol	Lt.	29.585	167.493	197.078
1B	Aceite - soja	Lt.	20.718	14.958	35.676
1C	Aceite - maíz	Lt.	728	2.100	2.828
1E	Aceite - salvado de arroz	Lt.	-	5.400	5.400
1F	Aceite - girasol alto oleico	Lt.	15.022	17.877	32.899
Total Aceite			66.053	207.828	273.881
55A	Vinagre - de manzana	Lt.	192	374	566
55C	Vinagre - de alcohol	Lt.	1.425	6.634	8.059
Total Vinagre			1.617	7.008	8.625

2 ACTO DE APERTURA

Lugar: Unidad Centralizada de Adquisiciones, Sala de Reuniones.

Av. del Libertador 1409, piso 6º, Montevideo

Fecha y hora: miércoles 19 de diciembre 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:

$$P1 = P0 * (0.5 A1/A0 + 0.5 D1/D0)$$

Donde:

P0= precio al momento de la propuesta

P1= precio actualizado de la propuesta

A0= Índice de Precios al Consumo (IPC) al cierre del mes anterior a la fecha de la propuesta.

A1= Índice de Precios al Consumo (IPC) al cierre del mes anterior a la fecha de la entrega de la mercadería.

D0= Dólar Interbancario vigente al cierre del mes anterior a la fecha de la propuesta.

D1= Dólar Interbancario vigente al cierre del mes anterior a la fecha de la entrega de la mercadería.

5 VERIFICACIÓN DE LA MERCADERÍA

En caso que algún elemento 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

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:

Parámetro	Límite
Acidez (en ácido oleico)	Máx. 0.3 %
Índice de peróxidos	Máx. 10 meq O ₂ /kg
Impurezas insolubles	Máx. 0.05 %
Jabón	Máx. 0.005 %
Sustancias volátiles (105°C)	Máx. 0.2 %

- Los aceites genuinos podrán ser de girasol, girasol medio oleico, girasol alto oleico, maíz, soja o salvado de arroz. 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) y sus modificaciones.

- El aceite genuino de salvado 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).
- El oferente deberá presentar documentación probatoria de habilitación de la empresa elaboradora/ envasadora/ importadora/ distribuidora según corresponda para funcionar como tal exhibiendo certificados emitidos por la autoridad competente.
- El oferente deberá presentar habilitación de los productos ofertados emitida por la Intendencia de Montevideo.
- La empresa elaboradora/envasadora/importadora/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.
- El oferente deberá presentar las habilitaciones de la flota de vehículos que utilizará para la entrega de los productos ofertados emitida por la autoridad competente.

ENVASES

Deberá entregarse en envases no retornables, de material sanitario que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento. Serán de 900 ml, 3 litros y/o 5 litros aproximadamente de contenido neto acondicionados en fundones de material plástico u otro tipo de envase secundario, descartable, de calidad sanitaria, 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. No se admitirá el empaque de productos de diferentes lotes en el mismo envase secundario.

El organismo receptor podrá exigir la entrega de producto palletizado, en cuyo caso los pallets deberán presentarse íntegros, limpios, sin defectos que puedan dañar o contaminar la mercadería, enfundados con film sanitario y armados con apropiada estructura para mantener su integridad durante actividades de carga, transporte y descarga. Los lotes deberán palletizarse claramente diferenciados.

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:

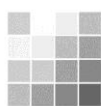
- Al momento de la entrega, los productos deben disponer de al menos el 80 % de vida útil remanente.
- El producto será aceptado cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas y responda a las condiciones indicadas en la oferta.
- Será rechazada toda partida que no cumpla 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 vigente y presentarse en condiciones reglamentarias acorde al tipo de producto que transporta.

NOTA: En lo no establecido expresamente en esta Condición Técnica se regirá por el Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

Revisión 15, octubre 2018

Válido hasta octubre 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
ACEITE DE SOJA, MAÍZ, GIRASOL Y ARROZ**

ENSAYOS:

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

Parámetro	Límite
Acidez (en ácido oleico)	Máx. 0.3%
Índice de peróxidos	Máx. 10 meq O ₂ /kg
Impurezas insolubles	Máx. 0.05%
Jabón	Máx. 0.005%
Humedad y materia volátil	Máx. 0.2%
Hierro	Máx. 1.5 p.p.m
Cobre	Máx. 0.1 p.p.m

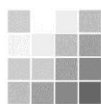
- Los aceites de girasol, maíz, soja y salvado de arroz deberán responder al siguiente parámetro analítico además de los generales:

Aceite	Insaponificable en éter petróleo máx. (g/kg)
Soja	15
Maíz	28
Girasol	15
Girasol alto oleico	15
Salvado de arroz	50

-La composición de ácidos grasos libres deberá ser la siguiente:

Aceite	C14:0	C16:0	C16:1	C18:0	C18:1	C18:2	C18:3	C20:0	C20:1	C22:0	C22:1	C24:0
Soja	< 0,2	8,0-13,5	< 0,2	2,0-5,4	17-30	48,0-59,0	4,5-11,0	0,1-0,6	< 0,5	< 0,7	< 0,3	< 0,5
Maíz	0,3	8,6-16,5	< 0,5	< 3,3	20,0-42,2	34,0-65,6	< 2,0	0,3-1,0	0,2-0,6	< 0,5	< 0,3	< 0,5
Girasol	< 0,2	5,0-7,6	< 0,3	2,7-6,5	14,0-39,4	48,3-74,0	< 0,3	0,1-0,5	< 0,3	0,3-1,5	< 0,3	< 0,5
Girasol alto oleico	< 0,1	2,6-5,0	< 0,1	2,9-6,2	75-90,7	2,1-17	< 0,3	0,2-0,5	0,1-0,5	0,5-1,6	< 0,3	< 0,5
Salvado de arroz	< 0,7	16-28	< 0,5	1,0-4,0	40,0-48,0	16,0-37,0	0,2-1,5	0,5-0,8	0,3-0,8	0,1-0,5	< 0,2	< 0,5

Nota: En caso de observarse al momento de los ensayos, propiedades organolépticas **no características del producto** (Ejemplo: aspecto, color) 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 900 mL más de muestra. En caso de no aceptarse se informará a UCA el no cumplimiento de la muestra evaluada.



uca

Unidad Centralizada de Adquisiciones
Ministerio de Economía y Finanzas



República Oriental del Uruguay
Ministerio de Economía y
Finanzas

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 900ml, y **una** muestra de 3 L y 5 L 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. La no conformidad del producto en el momento de entrega habilita la no recepción del mismo.

CONDICIONES TÉCNICAS

VINAGRE

DEFINICIÓN

Se entiende en forma genérica por **vinagre** el producto obtenido por fermentación acética de vino, alcohol, sidra, cerveza, infusiones, maceraciones o cocimientos de frutas frescas azucaradas o de jugos azucarados o por fermentación alcohólica seguida de fermentación acética de azúcares, miel, mostos de cereales y/o cereales malteados.

REQUISITOS

1. Podrá utilizarse en la rotulación el vocablo "Vinagre" sin otra especificación solamente cuando el producto se haya obtenido a partir de vino. Los vinagres no vínicos indicarán en su rotulación en forma clara la materia prima empleada.
2. Se presentará límpido, con sabor y color propios y característicos, sin sedimentos ni anguílulas, vegetaciones criptogámicas o cualquier otra alteración visible.
3. Deberá responder a la composición normal de la materia prima empleada en las proporciones que correspondan a su dilución.
4. No podrá contener colorantes ni ácidos minerales u orgánicos libres agregados.
5. Deberá responder a los parámetros analíticos que para cada tipo de vinagre establecen el Decreto 315/994 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones de acuerdo a la materia prima empleada en la elaboración.
6. Deberá describirse el tratamiento desarrollado para la elaboración del vinagre, acreditado bajo firma del Responsable Técnico.
7. El oferente deberá presentar documentación probatoria de habilitación de la empresa elaboradora/ envasadora/ importadora/ distribuidora según corresponda para funcionar como tal exhibiendo certificados emitidos por la autoridad competente.
8. El oferente deberá presentar habilitación de los productos ofertados emitida por la Intendencia de Montevideo.
9. La empresa elaboradora/envasadora/importadora/distribuidora según corresponda deberá cumplir con los requisitos establecidos para el personal afectado a la Manipulación de Alimentos.

10. El oferente deberá describir las condiciones de empaque y acondicionamiento en las que entregará cada uno de los productos ofertados.
11. El oferente deberá presentar las habilitaciones de la flota de vehículos que utilizará para la entrega de los productos ofertados emitida por la autoridad competente.

ENVASES

Deberá ofrecerse en envases no retornables, de material plástico sanitario que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento. Serán de 500ml a 1 litro aproximadamente de contenido neto acondicionados en fundones de material plástico u otro tipo de envase secundario, sanitario, descartable, de material apropiado y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene y bidones de 3-5 litros aproximadamente de contenido neto.

En lo referente a contenido, rotulación, material 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.

El organismo receptor podrá exigir la entrega de producto palletizado, en cuyo caso los pallets deberán presentarse íntegros, limpios, sin defectos que puedan dañar o contaminar la mercadería, enfundados con film sanitario y armados con apropiada estructura para mantener su integridad durante actividades de carga, transporte y descarga. Los lotes deberán palletizarse claramente diferenciados.

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 vigente y presentarse en condiciones reglamentarias acorde al tipo de producto que transporta.

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.

Revisión 14, octubre 2018

Válido hasta octubre 2019

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

REQUISITOS DE ENSAYOS, MUESTRAS Y TOLERANCIAS PARA VINAGRE

ENSAYOS:

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

Parámetro	Producto	Límite
Densidad a 15°C	Vinagre de alcohol	1,006 - 1,017
	Vinagre de manzana	1,011 - 1,020
Acidez total expresada en ácido acético	Vinagre de alcohol	Mín.: 4%
	Vinagre de manzana	
	Vinagre de vino	
Plomo	Vinagre de alcohol	Máx. 1 mg/L
	Vinagre de manzana	
	Vinagre de vino	

Nota: En caso de observarse al momento de los ensayos, propiedades organolépticas **no características del producto** (Ejemplo, con sabor y color no propios y característicos, sin sedimentos ni anguítulas, vegetaciones criptogámicas o cualquier otra alteración visible) 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 1L 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://uca.mef.gub.uy/10133/13/areas/alimentos.html>.

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 presentará **una** muestra de 500ml a 1L y **una** muestra de 3 a 5L 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 calidad 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.