

Alimentos

Pliego de Condiciones Particulares Documento B

Llamado N° 3/2018

**Compra de Almidón de Maíz, Levaduras y Polvo
de Hornear**

**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	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 Almidón de Maíz, Levaduras y Polvo de Hornear 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	
10A	Almidón - de Maíz	Kgs.	14.124	38.593	52.717
53A	Polvo - de hornear	Kgs.	532	3.858	4.390
56A	Levadura - seca	Kgs.	366	5.140	5.506
56B	Levadura - fresca	Kgs.		3.630	3.630

2 ACTO DE APERTURA

Lugar: Unidad Centralizada de Adquisiciones, Sala de Reuniones.

Av. del Libertador 1409, piso 6º, Montevideo

Fecha y hora: miércoles 7 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:

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

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 al de la entrega.

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

ALMIDÓN DE MAÍZ

DEFINICION:

Se entiende por almidón la materia amilácea extraída de los granos (semillas) de las plantas.

REQUISITOS:

- La designación del producto almidón será seguida del nombre del vegetal de procedencia.
- Estará libre de toda sustancia extraña y signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.
- Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

Parámetro	Límite
Humedad	máx. 15 %
Cenizas (sobre base seca)	máx. 0.2 %
Proteínas (sobre base seca)	máx. 0.5 %

- 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.
- 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".
- El oferente/distribuidor según corresponda deberá presentar documentación probatoria de su habilitación para la comercialización de los productos ofertados emitida por la Intendencia de Montevideo.
- 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 de primer uso y de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante su almacenamiento. Serán de 250 g, 500 g o 1 kg

aproximadamente de contenido neto los que estarán acondicionados en envase secundario de material sanitario, descartable y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene, o de 5 kg o 25 kg aproximadamente.

En caso de envases de 25 kg se exigirá etiquetado reglamentario en la planta de producción.

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 elementos que puedan dañar o contaminar la mercadería. Los lotes deberán palletizarse claramente diferenciados. Se requiere rotulación con clara información de lote y vida útil del producto.

RECIBO Y ACEPTACION

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 establecido expresamente en este pliego se regirá por el Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

**REQUISITOS DE ENSAYOS, MUESTRAS Y TOLERANCIAS PARA
ALMIDON DE MAIZ**

ENSAYOS:

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

Parámetro	Límite
Humedad	máx. 15%
Cenizas (sobre base seca)	máx. 0.2%
Proteínas (sobre base seca)	máx. 0.5%
Materia extraña macroscópica	Ausencia
Ocratoxina A	50 mcg/kg
Zearalenona	200 mcg/kg

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 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://www.latu.org.uy/certificacion-control/certificacion-de-productos/alimentos>.

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: 4 muestras de 250g, 2 muestras de 500g, y una muestra de 1, 5, 25 ó 50 kg 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 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.

CONDICIONES TÉCNICAS

LEVADURA

DEFINICIÓN

Se entiende por **levadura** al producto constituido por hongos microscópicos del género *Saccharomyces* obtenidos en la fabricación de la cerveza, vino, sidra, o por cultivos de *Saccharomyces* en medios nutritivos adecuados.

Puede presentarse en forma **prensada, comprimida o seca**.

REQUISITOS

Deberá responder como mínimo a los siguientes parámetros de calidad:

1. **Caracteres organolépticos:** Color, olor y presentación característicos.
2. **Exigencias analíticas:**

Parámetro	Levadura seca	Levadura prensada
Humedad y volátiles	máx. 9,5 %	máx. 71 %
Cenizas totales	máx. 6,0 %	máx. 2,5 %
Almidón	Ausencia	Ausencia
Poder fermentativo	mín. 1 litro de anhídrido carbónico en 2hs para 10 g de sustancia seca	

3. **Exigencias microbiológicas:**

Parámetro	Requisito
<i>Saccharomyces Cereviceae</i>	entre 10^8 y 10^{12} ufc/g
<i>Salmonella</i> /g:	ausencia en 25g.
Coliformes totales	máximo 10/g

4. La empresa elaboradora/envasadora/importadora/fraccionadora/distribuidora según corresponda deberá evidenciar su habilitación para funcionar como tal presentando certificados emitidos por la autoridad competente.

5. La empresa elaboradora/envasadora/importadora/fraccionadora/distribuidora deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto de la Intendencia de Montevideo N° 27235: "Obligatoriedad de Capacitación en Manipulación de Alimentos"
6. El oferente/ distribuidor según corresponda deberá evidenciar habilitación para la comercialización de los productos ofertados emitida por la Intendencia de Montevideo.
7. El transporte utilizado para la distribución de alimentos deberá contar con la habilitación del organismo competente según corresponda.

ENVASES

Deberá ofrecerse en envases de material sanitario que permita un cierre seguro y protección apropiada durante su almacenamiento. Serán de 50g, 100g, 500g o 1kg aproximadamente de contenido neto. Estarán acondicionados en envase secundario adecuado el que indicará el número de unidades que contiene, fecha de vencimiento del contenido y las condiciones de almacenamiento requeridas.

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 elementos que puedan dañar o contaminar la mercadería. 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.
- En caso de levadura fresca se exigirá entrega en condiciones de refrigeración adecuadas y en cumplimiento de la cadena de frío (acreditando horario de salida de planta). El adjudicatario deberá realizar entregas parciales en caso que la vida útil del producto no abarque el período de suministro necesario.

- 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.

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

Revisión 12 Agosto 2017

Válido hasta: Agosto 2018

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

**REQUISITOS DE ENSAYOS, MUESTRAS Y TOLERANCIAS PARA
LEVADURA PRENSADA Y SECA**

ENSAYOS:

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

LEVADURA SECA:

Parámetro	Límite
Poder Fermentativo	Mínimo 1 lt de anhídrido carbónico en 2 horas para 10 g de sustancia seca
Humedad	Máx. 9.5 %
Cenizas	Máx. 6.0 %
Almidón	Ausencia
Recuento de levaduras	Entre 1×10^8 y 1×10^{12} UFC/g
Salmonella	Ausencia en 25 g
Coliformes Fecales (NMP)	Máximo 10/g

LEVADURA PRENSADA:

Parámetro	Límite
Poder Fermentativo	Mínimo 1 lt de anhídrido carbónico en 2 horas para 10 g de sustancia seca
Humedad	Máx. 71%
Cenizas	Máx. 2.5 %
Almidón	Ausencia
Recuento de levaduras	Entre 1×10^8 y 1×10^{12} UFC/g
Salmonella	Ausencia en 25 g
Coliformes Fecales (NMP)	Máximo 10/g

Nota: 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 5 muestras de 100 g o su equivalente a 500 g. 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://www.latu.org.uy/certificacion-control/certificacion-de-productos/alimentos>.

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 10 muestras de 50g, 5 muestras de 100g, y dos muestras de 500g y de 1 kg 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 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.

CONDICIONES TÉCNICAS

POLVO PARA HORNEAR

DEFINICIÓN

Se entiende por **polvo para hornear** a la mezcla de agentes leudantes químicos que, en condiciones adecuadas, libera anhídrido carbónico y se utiliza con el fin de levantar y hacer esponjosa la masa preparada con harina o almidones.

REQUISITOS

1. Polvo fino y homogéneo de color blanco
2. Agentes leudantes permitidos.
3. Diluyentes permitidos: almidón, féculas o harinas
4. Empleo de aditivos incluidos en la lista positiva del Decreto 315/994 y sus modificaciones, en los límites que dicho decreto especifica.
5. Debe desprender al menos 10% m/m de anhídrido carbónico.
6. Humedad máxima: 10%.
7. La empresa fabricante/envasadora/importadora según corresponda deberá evidenciar su habilitación para funcionar como tal presentando certificados emitidos por la autoridad competente.
8. La empresa fabricante/envasadora/importadora deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto de la Intendencia de Montevideo N° 27235: "Obligatoriedad de Capacitación en Manipulación de Alimentos"
9. El oferente/ distribuidor según corresponda deberá evidenciar habilitación para la comercialización de los productos ofertados emitida por la Intendencia de Montevideo.
10. El oferente deberá describir las condiciones de empaque y acondicionamiento en las que entregará cada uno de los productos ofertados.
11. El transporte utilizado para la distribución de alimentos deberá contar con la habilitación del organismo competente según corresponda.

ENVASES

Deberá ofrecerse en envases de material sanitario que permita un cierre seguro y protección apropiada durante su almacenamiento. Serán de 100 a 500g o 1kg, aproximadamente de contenido neto. Estarán acondicionados en envase sanitario de material apropiado, descartable, y que

presente clara indicación externa del número de unidades que contiene, fecha de vencimiento del contenido y las condiciones de almacenamiento requeridas.

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 elementos que puedan dañar o contaminar la mercadería. 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.

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

Revisión 13 Agosto 2017

Válido hasta: Agosto 2018

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

**REQUISITOS DE ENSAYOS, MUESTRAS Y TOLERANCIAS PARA
POLVO DE HORNEAR**

ENSAYOS:

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

Parámetro	Límite
Humedad	Máximo 10 %
Poder Fermentativo	Desprender al menos 10 % m/m de anhídrido carbónico

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 200 g 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://www.latu.org.uy/certificacion-control/certificacion-de-productos/alimentos>.

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 3 muestras de 100g, 2 muestras de 500g, y una muestra de 1 kg 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 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.