

**uca**

Unidad Centralizada de Adquisiciones  
Ministerio de Economía y Finanzas



República Oriental del Uruguay  
Ministerio de Economía y Finanzas

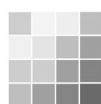
## Alimentos

# **Pliego de Condiciones Particulares Documento B**

**Llamado N° 5/2018**

**Compra de Carne y Menudencias Vacunas**

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



**uca**

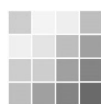
Unidad Centralizada de Adquisición  
Ministerio de Economía y Finanzas



República Oriental del Uruguay  
Ministerio de Economía y Finanzas

## Tabla de contenido

<b>1 OBJETO.....</b>	<b>3</b>
<b>2 ACTO DE APERTURA .....</b>	<b>4</b>
<b>3 GARANTIA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA.....</b>	<b>5</b>
<b>4 ACTUALIZACIÓN DE PRECIOS .....</b>	<b>5</b>
<b>5 OFERTAS .....</b>	<b>5</b>
<b>6 RECEPCIÓN, CONDICIONES DE ENTREGA Y VERIFICACIÓN DE LA MERCADERÍA...</b>	<b>6</b>
<b>7 CONDICIONES TÉCNICAS - CARNE Y MENUENCIAS VACUNAS .....</b>	<b>7</b>
7.1 DOCUMENTACIÓN .....	7
7.2 TRANSPORTE .....	8
7.3 CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS.....	8
7.3.1 Medias reses o cuartos traseros y delanteros: .....	8
7.3.2 Cortes sin hueso .....	9
7.3.3 Carne sin hueso envasada al vacío .....	9
7.3.4 El mondongo y/o redecilla .....	10
7.4 GENERALIDADES .....	10

**uca**Unidad Centralizada de Adquisiciones  
Ministerio de Economía y FinanzasRepública Oriental del Uruguay  
Ministerio de Economía y Finanzas**ALIMENTOS – PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES****DOCUMENTO B: Cláusulas específicas**

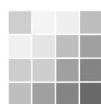
El presente documento se considera parte integrante del Pliego de Condiciones Particulares de la Unidad Centralizada de Adquisiciones, el que está integrado por el presente Documento B: Cláusulas Específicas y el Documento A: Cláusulas Genéricas.

**1 OBJETO**

Adquisición de Carne y Menudencias Vacunas 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	Código INAC	Unidad de medida	Zona				
				Capital	Centro	Este	Litoral Norte	Litoral Sur
7A	Carne Vacuna - Media Res	1000	kg.	46.500	9.000			
7A-1010	Carne Vacuna - Porción caudal de la 1/2 res	1010	kg.	36.363				
7A-1060	Carne Vacuna - Porción craneal de la 1/2 res	1060	kg.	36.363				
7B	Carne Vacuna - Aguja	2275	kg.	315.052	35.796	58.526	28.723	42.782
7D	Carne Vacuna - Asado con vacío	1650	kg.	140.503	21.926	28.847	13.065	14.707
7E	Carne Vacuna - Cuadrada (Cadera)	2050	kg.	109.092		7.530	6.000	4.800
7I	Carne Vacuna - Matambre	2196	kg.	69.899	14.435	13.501	6.629	8.306
7J	Carne Vacuna - Mondongo escaldado	6150	kg.	21.448	4.848	4.486	1.993	3.512
7k	Carne Vacuna - Nalga de adentro	2010	kg.	159.252	32.946	36.818	31.121	25.145
7L	Carne Vacuna - Carnaza de Paleta	2301	kg.	179.570	33.594	40.658	28.159	26.318
7N	Carne Vacuna - Peceto	2040	kg.	14.544				150
7O	Carne Vacuna - Cuadril	2120	kg.	83.060	5.460	5.730	4.920	4.830
7Q	Carne Vacuna - Colita de Cuadril	2131	kg.	54.156	6.660	240	900	570
7S	Carne Vacuna - Bola de lomo	2070	kg.	149.578	13.862	20.964	20.336	30.650
7T	Carne Vacuna - Entraña fina	2190	kg.	2.000				
Total general				1.417.380	178.527	217.300	141.846	161.770



**uca**

Unidad Centralizada de Adquisición  
Ministerio de Economía y Finanzas



República Oriental del Uruguay  
Ministerio de Economía y Finanzas

Zonas:

1. Zona 1 - Litoral Norte: Artigas, Salto, Paysandú y Río Negro
2. Zona 2 - Capital: Montevideo y Canelones
3. Zona 3 - Litoral Sur: Colonia, Flores, San José y Soriano
4. Zona 4 – Centro: Durazno, Florida, Rivera y Tacuarembó
5. Zona 5 - Este: Cerro Largo, Lavalleja, Maldonado, Rocha y Treinta y Tres

Las cantidades antes referidas operan como demanda estimada por corte, a fin de que los oferentes tomen como referencia para formular su propuesta; no implicando en consecuencia un tope máximo de adjudicación por corte.

**El oferente podrá presentar oferta parcial únicamente en la Zona 2 – Capital. Para el resto de las zonas no se admite oferta parcial.**

Sólo con el fin de evitar el desaprovisionamiento, cuando no sea posible abastecer puntualmente, por parte de un adjudicatario, el corte demandado, ya sea por escasez o insuficiencia del mismo, la UCA podrá autorizar su sustitución por otro de similares características en su utilización, al menor precio de cotización del corte sustitutivo en dicha zona. De no existir cotización, se estará al precio del corte sustituido.

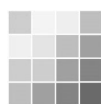
La referida sustitución de cortes operará una vez que el Adjudicatario y/u Organismo solicite por escrito dicha sustitución, cuente con la conformidad de los organismos y/o proveedores involucrados y que sea autorizada y comunicada a los mismos por parte de la UCA.

## 2 ACTO DE APERTURA

Lugar: Unidad Centralizada de Adquisiciones, Sala de Reuniones.

Av. del Libertador 1409, piso 6º, Montevideo

Fecha y hora: martes 20 de febrero de 2018, hora 11:00.



**uca**

Unidad Centralizada de Adquisiciones  
Ministerio de Economía y Finanzas



República Oriental del Uruguay  
Ministerio de Economía y Finanzas

### 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 \$ 350.000.

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:

$$P1 = PO (A1 / AO)$$

siendo:

P0 = precio al momento de la propuesta

P1 = precio actualizado de la propuesta

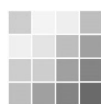
A0 = precio promedio por kilogramo en gancho de carnicería de la media res de vaca, al cierre del mes anterior a la fecha de la propuesta.

A1 = precio promedio por kilogramo en gancho de carnicería de la media res de vaca, al cierre del mes anterior a la fecha de la entrega.

### 5 OFERTAS

Las mismas podrán ser presentadas por el oferente, que sean:

- Titulares de establecimientos de faena habilitados por el MGAP, de conformidad con lo establecido por la Sección III, Capítulo I del Reglamento Oficial de Inspección Veterinaria de Productos de Origen Animal, aprobado por el Decreto N° 369/983 de 7.10.983, con inscripción vigente en el registro creado por el numeral 1° Literal a) de la Resolución de INAC N° 174/90 de 27.8.990.
- Operadores, que sin disponer de establecimiento de faena y que desarrollan su actividad en el mercado interno, con inscripción vigente en el registro creado por Resolución de INAC N° 6/987 de 20.1.87. Dichos operadores deberán ingresar el



**uca**

Unidad Centralizada de Adquisición  
Ministerio de Economía y Finanzas



República Oriental del Uruguay  
Ministerio de Economía y Finanzas

producto directamente del Establecimiento de Faena, de sala de desosado (Ciclo II) o de depósitos habilitados por autoridad competente.

Los operadores, que no dispongan de establecimiento de faena propio, no podrán adquirir productos o contratar servicios a establecimientos que estén sancionados por esta Unidad de compras.

Las empresas oferentes deberán contar con un mínimo de 2 (dos) años de actividad en el mercado interno, lo que deberán justificar fehacientemente. Dicho requerimiento operará como condición previa para su calificación técnica.

Conjuntamente con la documentación a presentar de acuerdo a la cláusula "Documentación adicional a presentar con las ofertas" del Pliego de Condiciones Particulares Documento A: Cláusulas Genéricas, los oferentes deberán presentar copia del Certificado o Constancia expedido por INAC.

El formulario de Oferta Técnica – Información del Oferente, además de la información detallada en el Pliego de Condiciones Particulares "Documento A: Cláusulas Genéricas", deberá contener en forma expresa la indicación de que el transporte a utilizar contará con la Habilitación Bromatológica de INAC, lo cual podrá ser pasible de verificación cuando se estime pertinente, en caso de ofertar el mismo y/o adjudicarse el transporte.

## **6 RECEPCIÓN, CONDICIONES DE ENTREGA Y VERIFICACIÓN DE LA MERCADERÍA**

La recepción de carne vacuna se realizará de acuerdo con lo dispuesto por el Instructivo denominado "Recepción de Carne Vacuna: Reinspección y Registro" recogido en forma obligatoria por Resolución de la UCAA del 5 de agosto de 2005.

En el momento de la recepción en las Unidades se deberá exigir al proveedor presentación de la Guía de Movimiento de Carne de INAC donde figure el Pase Sanitario con sello, firma, contrafirma y N° de Inspector Veterinario Oficial del MGAP.

Solamente se admitirán productos que conserven el 80% de su vida útil, especialmente en productos envasados al vacío o congelados.

En caso que algún producto no cumpla lo establecido, el proveedor a su costo y dentro del plazo de 24 horas o en la próxima entrega, según sea solicitado por el Organismo, deberá sustituirlo por el adecuado.

Los Organismos cuentan con un plazo máximo de 48 horas con posterioridad a la recepción de los pedidos, para reclamar la reposición de los productos que no cumplan lo establecido y no hayan sido detectados al momento de la recepción,

**Las empresas oferentes se obligan a que, en caso de rechazo de la mercadería, el transportista suscriba el Acta de Observación o Rechazo.**

**Las entregas deberán responder a los pedidos concretos de los Organismos, no pudiendo haber una diferencia por encima o debajo del 20% de lo solicitado. La entrega de los kilos remanentes, en caso de entregas por menores cantidades de las solicitadas, será coordinada con cada Organismo.**

Todas las entregas deberán ser coordinadas entre los proveedores y los Organismos. Éstos deberán estipular un rango de horario de recepción de por lo menos tres horas, lo que implica que los proveedores deberán realizar las entregas dentro del horario previamente convenido.

En caso de incumplimiento por parte del proveedor, el Organismo usuario deberá denunciar el mismo ante la UCA, mediante los formularios que se encuentran disponibles en la página web de esta Unidad.

## **7 CONDICIONES TÉCNICAS - CARNE Y MENUDENCIAS VACUNAS**

### **7.1 Documentación**

La carne y menudencias deben proceder de animales faenados en los Establecimientos Habilitados por la Dirección de Industria Animal del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, y debe ser declarada apta para el consumo humano por la Inspección Veterinaria Oficial. La distribución desde el establecimiento de faena al lugar de recepción de los productos deberá realizarse con la Guía de Movimiento de Carnes que otorga el INAC, donde figure el Pase Sanitario con sello, número y firma del Inspector Veterinario Oficial.

La carne y las menudencias podrán ser importadas, siempre y cuando se cumpla con las normas establecidas al respecto.

Regirá en forma obligatoria, desde el inicio del Llamado hasta su total cumplimiento, la resolución de Unidad Centralizada de Adquisición de Alimentos de fecha 5 de agosto de 2005, referente a la aplicación del Instructivo “Recepción de Carne Vacuna: Reinspección y Registro”.

## 7.2 Transporte

El transporte deberá realizarse en vehículos habilitados para ello.

El hecho de ser transporte isotérmico o refrigerado será determinado según los requerimientos de cada Organismo.

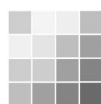
## 7.3 Características específicas

### 7.3.1 Medias reses o cuartos traseros y delanteros:

La carne destinada al abasto se ajustará en categoría, conformación y grado de terminación a la calidad de consumo interno establecida por los Organismos Oficiales competentes y corresponderá a las siguientes especificaciones de calidad: Categoría Vaca, Conformación muscular A, Terminación grasa Grado 2, con dressing mínimo de abasto (es decir, secuencia de operaciones realizadas en playa de faena y en caliente a los efectos de una presentación uniforme de las distintas canales, retirándose: rabo y entraña gruesa, la glándula mamaria –ubre-, tejido adiposo escrotal, riñón y grasa de riñonada, tejido adiposo del canal pelviano, tejido adiposo del pliegue de la babilla, tejido adiposo del pericardio, músculo esterno hioideo y esterno tiroideo, tejido conjuntivo del diafragma -tela de la entraña), debiendo permanecer en la canal la inserción costal del músculo Diafragma -entraña fina-. Asimismo, deberá ser retirado tejido adiposo de entre pierna, exceso de tejido adiposo que recubre al cuadril y salida del canal pelviano, tejido adiposo de entrada de pecho, restos de grasa que quedan de la cadena mediastínica sobre las vértebras dorsales). En caso de que el proveedor no disponga de medias reses con esas características, deberá remitir Categoría Vaca, Conformación muscular superior (N), Terminación grasa Grado 2 o 3 (VN2 o VN3).

El producto deberá estar identificado en cuanto a su Clasificación y Tipificación, presentando también el sello de la Inspección Veterinaria Oficial y la fecha de faena.





**uca**

Unidad Centralizada de Adquisición  
Ministerio de Economía y Finanzas



República Oriental del Uruguay  
Ministerio de Economía y Finanzas

### 7.3.2 Cortes sin hueso

Corresponderán a cortes delanteros o traseros según la demanda de las diferentes Unidades, envasados individualmente y/o varios cortes por envase primario identificados con tarjeta interna conteniendo los siguientes datos:

- a) fecha de producción y vencimiento,
- b) nombre de los cortes,
- c) nombre y número de habilitación del Establecimiento de Faena.

Estarán protegidos con envase primario (de primer uso), sin roturas y cerrado. Serán transportados alejados del piso del vehículo dentro de envases secundarios (cajón de plástico o caja de cartón) en perfectas condiciones de higiene hasta el lugar de recepción.

Estos cortes sin hueso deberán provenir de las canales de la Conformación y Terminación descrita en el ítem anterior.

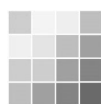
### 7.3.3 Carne sin hueso envasada al vacío

Cada corte deberá presentar una tarjeta individual interna con igual identificación al requerido en el ítem 2 (Cortes sin Hueso). Podrán tener como máximo una fecha de vencimiento de 90 días. El envase estará perfectamente adherido al producto sin presentar burbujas de aire que delaten un mal procedimiento en el envasado. Su aceptación será provisoria, mediante el control higiénico sanitario y organoléptico de muestras tomadas al azar (a efectos de no romper el envasado al vacío de los restantes cortes).

Tanto los cortes sin hueso como los cortes al vacío no deberán presentar una merma líquida superior al 3% (tres por ciento) del peso del corte.

La calidad comercial del corte deberá ajustarse a lo establecido en Manual de Carne Bovina y Ovina editado por el Instituto Nacional de Carnes.

Estos cortes sin hueso deberán provenir de las canales con la Conformación y Terminación descritos en el Ítem 1.



**uca**

Unidad Centralizada de Adquisición  
Ministerio de Economía y Finanzas



República Oriental del Uruguay  
Ministerio de Economía y Finanzas

#### 7.3.4 El mondongo y/o redecilla

Corresponderá a los órganos rumen y redecilla, aptos para el consumo humano, según el dictamen de la Inspección veterinaria Oficial.

---

#### **NOTA:**

La conformación y terminación de los cortes sin hueso (ítem 2) y los envasados al vacío (ítem 3) serán iguales a los requeridos en el ítem 1.

---

### **7.4 Generalidades**

Cualquiera sea el tipo de presentación de la carnes (medias reses, cuartos, cortes a granel, cortes envasados al vacío, etc.) y menudencias, deberán haber sido sometidos a un proceso de refrigeración debiendo ser entregadas con una temperatura entre -1° y 7° C (enfriado) detectable en los planos musculares profundos, a fin de preservar las características sensoriales y de inocuidad. Durante el transporte y distribución se deberá asegurar el mantenimiento de las temperaturas para conservar la cadena de frío.

No se aceptará el ingreso de carne a granel congelada ni con vestigios de congelación. Cuando a pedido expreso de la Unidad se solicite carne congelada, ésta deberá cumplir con los mismos requerimientos establecidos en el ítem 2 y 3 de las presentes condiciones técnicas y presentar una temperatura no mayor a -12° C. Será transportada en vehículo acondicionado para productos congelados.

Otras especificaciones que no hayan sido consideradas aquí, se regirán por lo que estipule la normativa vigente.