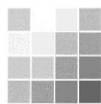




JOSÉ ARTIGAS
UNIÓN DE LOS PUEBLOS LIBRES
BICENTENARIO.UY



uca
Unidad Centralizada de Adquisiciones
Ministerio de Economía y Finanzas



Alimentos

Pliego de Condiciones Particulares Documento B “Cláusulas Específicas”

Llamado N° 13/2016

Compra de Legumbres

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

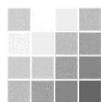
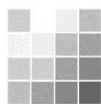


Tabla de contenido

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



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 Legumbres 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 | |
| 18B | Arvejas - al natural | Kg. | 9.218 | 31.583 | 40.801 |
| 19A | Lentejas - común | Kg. | 128.754 | 136.814 | 265.568 |
| 20A | Porotos - de frutilla | Kg. | 11.153 | 41.414 | 52.567 |
| 20B | Porotos - de Manteca | Kg. | 11.756 | 14.746 | 26.502 |
| Total general | | | 160.881 | 224.557 | 385.438 |

2 ACTO DE APERTURA

Lugar: Unidad Centralizada de Adquisiciones, Sala de Reuniones.

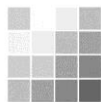
Av. del Libertador 1409, piso 6º, Montevideo

Fecha y hora: Martes 6 de setiembre de 2016, 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:

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



Donde:

P0= precio al momento de la propuesta

P1= precio actualizado de la propuesta

A1= Cotización del dólar interbancario promedio al cierre del mes anterior a la fecha de la entrega de los productos.

A0= Cotización del dólar interbancario promedio al cierre del mes anterior a la fecha de la propuesta.

Nota: cotización de dólar interbancario promedio correspondiente al último día del mes.

4 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.

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) 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



uca

Unidad Centralizada de Adquisiciones
Ministerio de Economía y Finanzas



República Oriental del Uruguay
Ministerio de Economía y Finanzas

CONDICIONES TÉCNICAS UCA ARVEJAS AL NATURAL

Definición:

Se entiende por **arvejas al natural o conserva de arvejas** el producto elaborado con arvejas frescas o deshidratadas de las especies *Pisum arvense L.* y *Pisum sativum L.*, envasado en recipientes herméticos y que ha sido esterilizado industrialmente para su conservación por un tiempo prolongado.

Requisitos:

- Deberá rotularse con el vocablo **arvejas** cuando se haya usado en la elaboración arvejas frescas y como **arvejas remojadas** cuando se haya elaborado con arvejas deshidratadas.
- El grano será entero, de color característico, turgente, de consistencia adecuada al uso, no germinado.
- El líquido de cobertura será claro pudiendo tener un tinte ligeramente verde, solo una pequeña cantidad de sedimento y no será tan viscoso que no se separe, a 20 °C, de las arvejas.
- El peso escurrido no será inferior al 50 % y el volumen ocupado del envase, incluido el líquido, no será inferior al 90 %.
- Estará libre de microorganismos patógenos, toxinas u otros metabolitos microbianos actual o potencialmente riesgosos, microorganismos capaces de causar alteración y que la tecnología exigible para su elaboración debió eliminar y de cualquier tipo de microorganismos que por su cantidad o por sus cualidades indique manipulación defectuosa, malas condiciones higiénicas o haga presumir la presencia de microorganismos patógenos.
- Deberá responder satisfactoriamente al ensayo de estabilidad realizado incubando durante 14 días a $(29 \pm 2)^\circ \text{C}$, en lo referente a:
 - a) variación de acidez expresada en ácido láctico.
 - b) estado del envase y estado del producto.
- 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.
- 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.
- 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"

Envases:

Deberá ofrecerse en envases de hojalata, calidad electrolítica, con las bases totalmente barnizadas, las paredes interiores exentas de manchas características de compuestos sulfurados. En las paredes exteriores no se admitirán manchas de herrumbre ni su retoque con pinturas, así como tampoco envases que presenten deformaciones permanentes en sus fondos.

Serán de 300 g a 3 kg aproximadamente de contenido neto y estarán acondicionados en envase secundario de material sanitario, descartable y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene.

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.

Se requiere rotulación con clara información de lote y vida útil del producto.

El organismo receptor podrá exigir la entrega de producto palletizado, sin importar el peso. 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.
- 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
ARVEJAS AL NATURAL O EN CONSERVA**

ENSAYOS:

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

| Parámetro | Límite |
|--|--|
| Prueba de Estabilidad | Sin particularidades |
| Acidez antes y después de la incubación (expresada en ácido láctico) | No superior al 10 % del valor inicial |
| Masa Escurrida | Peso escurrido no inferior al 50% y volumen ocupado no inferior al 90% |
| Análisis físico - organoléptico | Característico del producto |

Nota: En caso de observarse al momento de los ensayos, **propiedades organolépticas no características del producto** (grano entero, de color característico, turgente, de consistencia adecuada al uso, no germinado) se podrá agregar como ensayo complementario un **estudio sensorial frente a un panel de aceptación de consumidores** a la evaluación rutinaria del mismo. 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 **tres** muestras del contenido neto de 300g a 1 kg y **dos** mayores a 1kg hasta 3 kg 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.

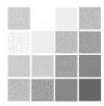
TOLERANCIAS:

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 así como el acondicionamiento



uca

Unidad Centralizada de Adquisiciones
Ministerio de Economía y Finanzas



República Oriental del Uruguay
Ministerio de Economía y
Finanzas

del lote entregado. La no conformidad del producto en el momento de entrega habilita la no recepción del mismo.

CONDICIONES TÉCNICAS UCA

ARVEJAS DESHIDRATADAS

Definición:

Se entiende por arvejas deshidratadas o arvejas secas al producto elaborado a partir de arvejas frescas de las especies *Pisum arvense* L. o *Pisum sativum* L. y que por acción de agentes físicos ha sufrido pérdida de agua hasta un contenido final seguro para su conservación por un tiempo prolongado.

Requisitos:

- Se presentarán secas, enteras, de tamaño uniforme, sin manchas o malformaciones.
- Estarán libres de signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.
- Deberán responder a los siguientes parámetros analíticos de acuerdo a lo establecido en Codex Standard 171-1989 y el Reglamento Bromatológico Nacional:
 1. Humedad máxima: 12 %
 2. Se admitirá un máximo de 7 % de defectos generales totales leves, de los cuales las legumbres quebradas no deben superar el 3 %.
 3. Se admitirá un máximo de 1 % de defectos graves: legumbres con trazas de moho o podredumbre, picados por insectos, manchados en el cotiledón.
 4. Se admitirá un máximo de materia extraña (mineral u orgánica) de 1 %.
 5. No se admitirá presencia de insectos.
- 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.
- 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.
- 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".

Envases:

Deberá ofrecerse en envases de primer uso y de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento. Serán de 200, 250, 500 g o 1kg aproximadamente de contenido neto y estarán acondicionados en fundones de material plástico u otro tipo de envase secundario, de material sanitario, descartable, que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene y de 5, 25 o 50 kg aproximadamente de contenido neto.

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.

En caso de envases de origen de 25 o 50 kg, deberán ser de material resistente a la estiba, presentarse íntegros y claramente identificados para establecer la correspondencia con la documentación con la siguiente información: N° de Gestión de autorización en MGAP, contenido, zafra y origen.

El organismo receptor podrá exigir la entrega de producto palletizado, sin importar el peso. Los pallets deberán presentarse íntegros, limpios, sin elementos que puedan dañar o contaminar la mercadería. Los lotes deberán palletizarse claramente diferenciados

Los envases de 50 kg podrán ser utilizados por aquellos Organismos que dispongan de medios mecánicos para su movilización y manipulación, Decreto 423/007, el proveedor deberá solicitar aprobación por parte del organismo previo a la entrega de este tamaño de envase.

Se requiere rotulación con clara información de lote y vida útil del producto.

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 establecido expresamente en este pliego se regirá por el Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) el Codex Standard 171-1989 y sus modificaciones.

Revisión 13 - Mayo 2016

Válido hasta: Mayo - 2017

COMISION TÉCNICA ASESORA: Q.F. Y.Pinchak (DNS.FF.AA.); Q.F. L.Viñales (S.I.E.), Lic. Mónica Blanco (ASSE)

REQUISITOS DE ENSAYOS, MUESTRAS Y TOLERANCIAS PARA ARVEJAS DESHIDRATADAS

ENSAYOS:

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

| Parámetro | Límite |
|--|--|
| Defectos generales totales leves: legumbres sin desarrollo normal, con mancha extensa en el tegumento, quebradas, con tegumento arrugado, con plegamiento marcado. | Máximo: 7%, de los cuales las legumbres quebradas no deben superar el 3,0% |
| Defectos graves: legumbres con trazas de moho o podredumbre, picados por insectos, manchados en el cotiledón. | Máximo: 1% |
| Materia extraña (mineral u orgánica). | Máximo: 1%. |
| Humedad | Máximo: 12% |

Nota: En caso de observarse al momento de los ensayos, **propiedades organolépticas no características del producto** (secas, enteras, de tamaño uniforme, sin manchas o malformaciones) se podrá agregar como ensayo complementario un **estudio sensorial frente a un panel de aceptación de consumidores** a la evaluación rutinaria del mismo. 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 200 y 250 g y **una** muestra de: 500 g, 1, 5, 25 y 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 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.**

CONDICIONES TÉCNICAS UCA

LENTEJAS

Definición:

Se entiende por **lentejas** las semillas procedentes de la especie *Lens esculenta* y sus variedades, secas y separadas de sus vainas.

Requisitos:

- Deberá utilizarse en la rotulación el término **lentejas** cuando el diámetro promedio sea de 4 a 5 milímetros y el término **lentejón** o lenteja grande cuando sea de 6 a 9 milímetros.
- Se presentarán secas, enteras, de tamaño y calidad homogénea, sin manchas o malformaciones.
- Estarán libres de signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.
- Deberán responder a los siguientes parámetros analíticos de acuerdo a lo establecido en Codex Standard 171-1989 y el Reglamento Bromatológico Nacional:
 1. Se admitirá un máximo de 7 % de defectos generales totales leves, de los cuales las legumbres quebradas no deben superar el 3 %.
 2. Se admitirá un máximo de 1 % de defectos graves: legumbres con trazas de moho o podredumbre, picados por insectos, manchados en el cotiledón.
 3. Se admitirá un máximo de materia extraña (mineral u orgánica) de 1 %.
 4. Humedad máxima 15 %.
 5. No se admitirá presencia de insectos.
- 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.
- 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.
- La empresa elaboradora/ envasadora/ importadora/ fraccionadora/ distribuidora según corresponda, deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto de la

Intendencia de Montevideo Nº 27235: "Obligatoriedad de Capacitación en Manipulación de Alimentos"

- El oferente deberá describir las condiciones de empaque y acondicionamiento en las que entregará cada uno de los productos ofertados.
- **Al momento de la entrega**, el oferente/ distribuidor según corresponda deberá presentar la siguiente documentación correspondiente al lote que entrega: **Nº de Gestión del MGAP para la importación y Certificado de comercialización del LATU.**

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 200, 250, 500 g o 1 kg. aproximadamente de contenido neto y estarán acondicionados en fundones de material plástico u otro tipo de envase secundario de material sanitario, descartable, que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene y de 5, 25 o 50 kg aproximadamente de contenido neto.

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.

En caso de envases de origen de 25 – 50 kg de contenido aproximado, deben presentar etiquetado complete visible, cosido a las bolsas, y se entregarán acondicionados en pallets. Los envases deberán ser de material sanitario, resistente a la manipulación y estiba, presentarse íntegros y claramente identificados para establecer la correspondencia con la documentación con la siguiente información: Nº de Gestión de autorización en MGAP, contenido, zafra y origen.

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. Los lotes deberán palletizarse claramente diferenciados

Los envases de 50 kg podrán ser utilizados por aquellos Organismos que dispongan de medios mecánicos para su movilización y manipulación, Decreto 423/007, el proveedor

deberá solicitar aprobación por parte del organismo previo a la entrega de este tamaño de envase.

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.
- Para entregas en envase de 25 kg o mayor se requerirá presentación de la siguiente documentación correspondiente al lote que entrega: **Nº de Gestión del MGAP para la importación y Certificado de comercialización del LATU.**
- 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 establecido expresamente en este pliego se regirá por el Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional), el Codex Standard 171-1989 y sus modificaciones

Revisión 14- Julio 2016

Vence: Julio 2017

COMISION TÉCNICA ASESORA: Q.F. Y. Pinchak (DNS.FF.AA.); Q.F. L. Viñales (S.I.E.)

REQUISITOS DE ENSAYOS, MUESTRAS Y TOLERANCIAS PARA LENTEJAS

ENSAYOS:

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

| Parámetro | Límite |
|--|--|
| Defectos generales totales leves: legumbres sin desarrollo normal, con mancha extensa en el tegumento, quebradas, con tegumento arrugado, con plegamiento marcado. | Máximo: 7%, de los cuales las legumbres quebradas no deben superar el 3,0% |
| Defectos graves: legumbres con trazas de moho o podredumbre, picados por insectos, manchados en el cotiledón. | Máximo: 1% |
| Materia extraña (mineral u orgánica). | Máximo: 1%. |
| Humedad | Máximo: 15% |

Nota: En caso de observarse al momento de los ensayos, **propiedades organolépticas no características del producto** (secas, enteras, de tamaño y calidad homogénea, sin manchas o malformaciones) se podrá agregar como ensayo complementario un **estudio sensorial frente a un panel de aceptación de consumidores** a la evaluación rutinaria del mismo. 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 200 y 250 g y **una** muestra de: 500 g, 1, 5, 25 y 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 efectos de establecer 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 UCA

POROTOS

Definición: Se entiende por **porotos** a las semillas procedentes de diversas especies de *Phaseolus spp.*, secas y separadas de sus vainas.

Requisitos:

- Corresponderán a las especies *Phaseolus lunatus L.* (**poroto de manteca**) o *Phaseolus vulgaris L.* y sus variedades (**alubia** o **poroto frutilla**).
- Se presentarán secos, enteros, sanos y limpios, de tamaño, textura y calidad uniforme, sin manchas o malformaciones.
- Estarán libres de signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.
- Deberán responder a los siguientes parámetros analíticos de acuerdo a lo establecido en Codex Standard 171-1989 y el Reglamento Bromatológico Nacional:
 1. Humedad máxima: 15 %.
 2. Se admitirá un máximo de 7 % de defectos generales totales leves, de los cuales las legumbres quebradas no deben superar el 3 %.
 3. Se admitirá un máximo de 1 % de defectos graves: legumbres con trazas de moho o podredumbre, picados por insectos, manchados en el cotiledón.
 4. Se admitirá un máximo de materia extraña (mineral u orgánica) de 1 %.
 5. No se admitirá presencia de insectos.
- 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.
- 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**.
- 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 deberá describir las condiciones de empaque y acondicionamiento en las que entregará cada uno de los productos ofertados.
- **Al momento de la entrega**, el oferente/ distribuidor según corresponda deberá presentar la siguiente documentación correspondiente al lote que entrega: **Nº de Gestión del MGAP para la importación y Certificado de comercialización del LATU.**

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 200, 250, 500 g o 1 kg. aproximadamente de contenido neto y estarán acondicionados en fundones de material plástico u otro tipo de envase secundario de material sanitario, descartable, que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene y de 5, 25 o 50 kg aproximadamente de contenido neto.

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.

En caso de envases de origen de 25 o 50 kg, deben presentar etiquetado completo visible, cosido a las bolsas, y se entregarán acondicionados en pallets. Los envases deberán ser de material sanitario, resistente a la manipulación y estiba, presentarse íntegros y claramente identificados para establecer la correspondencia con la documentación con la siguiente información: Nº de Gestión de autorización en MGAP, contenido, zafra y origen.

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. Los lotes deberán palletizarse claramente diferenciados

Los envases de 50 kg podrán ser utilizados por aquellos Organismos que dispongan de medios mecánicos para su movilización y manipulación, Decreto 423/007, el proveedor deberá solicitar aprobación por parte del organismo previo a la entrega de este tamaño de envase.

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.
- **Para entregas en envase de 25 kg o mayor, se requerirá presentación de la siguiente documentación correspondiente al lote que entrega:** N° de Gestión del MGAP para la importación y Certificado de comercialización del LATU.
- 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 establecido expresamente en este pliego se regirá por el Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) el Codex Standard 171-1989 y sus modificaciones.

Revisión 14 – Julio 2016

Vence: Julio 2017

COMISION TÉCNICA ASESORA: Q.F. Y. Pinchak (DNS.FF.AA.); Q.F. L.Viñales (S.I.E.)

REQUISITOS DE ENSAYOS, MUESTRAS Y TOLERANCIAS PARA POROTOS

ENSAYOS:

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

| Parámetro | Límite |
|--|--|
| Defectos generales totales leves: legumbres sin desarrollo normal, con mancha extensa en el tegumento, quebradas, con tegumento arrugado, con plegamiento marcado. | Máximo: 7%, de los cuales las legumbres quebradas no deben superar el 3,0% |
| Defectos graves: legumbres con trazas de moho o podredumbre, picados por insectos, manchados en el cotiledón. | Máximo: 1% |
| Materia extraña (mineral u orgánica). | Máximo: 1%. |
| Humedad | Máximo: 15% |
| Ocratoxina A | máximo 50 mcg/kg |

Nota: En caso de observarse al momento de los ensayos, **propiedades organolépticas no características del producto** (Ejemplo; granos secos, enteros, sanos y limpios, de tamaño, textura y calidad uniforme, sin manchas o malformaciones) se podrá agregar como ensayo complementario un **estudio sensorial frente a un panel de aceptación de consumidores** a la evaluación rutinaria del mismo. 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 200 y 250 g y **una** muestra de 500g, 1, 5, 25 y 50 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 establecer 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.