

Alimentos

Pliego de Condiciones Particulares Documento B

Llamado N° 13/2017

Compra de Té, Café y Cocoa

**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	4
4 VERIFICACIÓN DE LA MERCADERÍA	4
5 PRESENTACIÓN DE LAS MUESTRAS	4
6 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 Té, Café y Cocoa 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	
50A	Té - en hoja	kg.	696	1.243	1.939
51A	Café - glaseado	kg.	2.053	16.784	18.837
51B	Café - torrado	kg.	154	108	262
8A	Cocoa - común	kg.	3.918	24.772	28.690

2 ACTO DE APERTURA

Lugar: Unidad Centralizada de Adquisiciones, Sala de Reuniones.

Av. del Libertador 1409, piso 6º, Montevideo

Fecha y hora: Lunes 24 de julio de 2017, 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

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.

4 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.

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), 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.

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

CONDICIONES TÉCNICAS TÉ NEGRO

Definición:

Con la denominación de **té negro** se entiende al producto constituido por hojas jóvenes y yemas sanas y limpias de diferentes variedades de *Camellia sinensis* sometidas a fermentación y secado.

Requisitos:

- Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

PARÁMETROS	REQUISITOS
Humedad	máx. 12 %
Extracto acuoso	mín. 24 %
Cenizas (s/producto seco)	máx. 8 %
Cenizas solubles en agua / cenizas totales	mín. 0,5 %
Cenizas insolubles en HCl al 10 %	máx. 1 %
Cafeína (s/producto seco)	mín. 1 %
Tallos y pecíolos rojizos casi desprovistos de hojas	máx. 35 %

- 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".
- La planta envasadora/importadora/fraccionadora según intervenga en la cadena de producción, deberá evidenciar su habilitación para funcionar como tal presentando certificados emitidos por la autoridad competente.
- El oferente/distribuidor según corresponda debe evidenciar 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 entregarse en envases de material sanitario que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento. Serán de 250, 500 g o 1 kg aproximadamente de contenido neto. Estarán acondicionados en envase secundario de material sanitario, descartable, y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene.

No se admitirá el empaque de productos de diferentes lotes en el mismo envase secundario.

En lo referente a contenido, rotulación, material y tolerancias, los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes.

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

Revisión 8, Febrero 2017

Válido hasta Febrero 2018

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 TE NEGRO

ENSAYOS:

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

Parámetro	Límite
Humedad	máx. 12%
Extracto acuoso	mín. 24%
Cenizas	máx. 8%
Cenizas solubles en agua / cenizas totales	mín. 0,5%
Cenizas insolubles en HCl al 10%	máx. 1%
Cafeína	mín. 1%
Plomo	0,60 mg/kg

Nota: En caso de observarse al momento de los ensayos, propiedades organolépticas **no características del producto** (Ejemplo: aspecto; color, aroma, sabor) se podrá agregar como ensayo complementario un **estudio sensorial frente a un panel de aceptación de consumidores** a la evaluación rutinaria de la misma. Se consultará al oferente si acepta dicha evaluación debiendo ser ésta necesaria para completar la evaluación de la muestra presentada, teniendo que traer al menos 1 kg más de muestra. En caso de no aceptarse se informará a UCA el no cumplimiento de la muestra evaluada.

MUESTRAS.-

Se presentará la solicitud para evaluación de la muestra en el LATU (Laboratorio Tecnológico del Uruguay), siguiendo el procedimiento establecido en la página web <http://latu21.latu.org.uy/es/index.php/alimentos-uca>.

Si el oferente desea calificar más de un contenido neto, siempre que estén declarados en el registro, deberá presentar una muestra (para su análisis) y los envases de los demás contenidos netos (para evaluar el envase y los rótulos).

Se presentarán tres muestras de 250g, dos muestras de 500g y una muestra de 1kg 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.

CONDICIONES TÉCNICAS

CAFÉ ABRILLANTADO O GLASEADO MOLIDO

Definiciones:

Café abrillantado o glaseado molido: es el café en grano adicionado de azúcar comercialmente pura en una proporción no mayor a 25 kilogramos por cada 100 kilogramos de café verde.

Requisitos:

- Podrá ser abrillantado o glaseado molido.
- Será elaborado con granos sanos, limpios y en buen estado de conservación.
- Se presentará en forma molida con aroma y color típicos y característicos.
- Deberá presentarse libre de toda sustancia extraña y signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.
- Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

PARÁMETROS	REQUISITOS
Humedad	máx. 8 %
Cenizas totales (s/producto seco)	máx. 5 %
Cenizas insolubles en HCl al 10 %	máx. 1 %
Extracto acuoso	máx. 38 %
Extracto etéreo	mín. 8 %
Extracto alcohólico	mín. 12 %
Cloruros en cenizas (expresado en Cl)	máx. 0.7 %
Sulfatos en cenizas (expresados en SO ₃)	máx. 4 %
Cafeína	mín. 0.8 %

- La empresa elaboradora/envasadora/importadora/fraccionadora/distribuidora según corresponda, deberá presentar la documentación probatoria de su habilitación para funcionar como tal exhibiendo certificados emitidos por la autoridad competente.
- 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 debe evidenciar 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 sanitario que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento. En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes. Serán de 500 g a 1 kg aproximadamente de contenido neto. Estarán acondicionados en envase secundario de material sanitario, descartable, y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene. 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 la 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 expresamente indicado en este pliego se regirá por el Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

Revisión 12, Febrero 2017

Válido hasta Febrero 2018

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

CONDICIONES TÉCNICAS

CAFÉ MOLIDO TORRADO O TOSTADO

Definiciones:

Café torrado o tostado: es el producto obtenido sometiendo café crudo apto para el consumo a un tratamiento térmico adecuado que le confiere características organolépticas especiales (coloración oscura y aroma característico). Para su obtención se adiciona hasta 2 Kilogramos de azúcar comercialmente pura por cada 100 kilogramos de café crudo.

Requisitos:

- Deberá ser torrado o tostado.
- Será elaborado con granos sanos, limpios y en buen estado de conservación.
- Se presentará en forma molida con aroma y color típicos y característicos.
- Deberá presentarse libre de toda sustancia extraña y signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.
- Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

PARÁMETROS	REQUISITOS
Humedad	máx. 5 %
Cenizas totales (s/producto seco)	máx. 5 %
Cenizas insolubles en HCl al 10 %	máx. 1 %
Extracto total acuoso	20 - 33 %
Extracto etéreo	mín. 8 %
Extracto alcohólico	mín. 12 %
Cloruros en cenizas (expresado en Cl)	máx. 0.7 %
Sulfatos en cenizas (expresados en SO ₃)	máx. 4 %
Cafeína	mín. 0.8 %

- La empresa elaboradora/envasadora/importadora/fraccionadora/distribuidora según corresponda, deberá presentar la documentación probatoria de su habilitación para funcionar como tal exhibiendo certificados emitidos por la autoridad competente.
- 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 debe evidenciar 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 sanitario que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento. En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes. Serán de 500 g a 1 kg aproximadamente de contenido neto. Estarán acondicionados en envase secundario de material sanitario, descartable, y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene. 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 la 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:

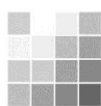
- Al momento de la entrega, los productos deben disponer de al menos el 80 % de vida útil remanente.
- El producto será aceptado cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas y responda a las condiciones indicadas en la oferta.
- Será rechazada toda partida que no cumpla 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 expresamente indicado en este pliego se regirá por el Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

Revisión 11, Febrero 2017

Válido hasta Febrero 2018

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
CAFÉ: Molido Torrado o Tostado y CAFÉ: Abrillantado o Glaseado Molido**

ENSAYOS:

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

Café Abrillantado o Glaseado Molido:

Parámetro	Límite
Humedad	máx. 8%
Cenizas totales (s/ producto seco)	máx. 5%
Cenizas insolubles en HCl al 10%	máx. 1%
Extracto acuoso	20-38 %
Extracto etéreo	mín. 8 %
Extracto alcohólico	mín. 12%
Cafeína	mín. 0.8%
Ocratoxina A (mcg/kg)	máx. 50
Materias extrañas macroscópicas	ausencia

Café Molido Torrado o Tostado:

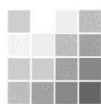
Parámetro	Límite
Humedad	máx. 5%
Cenizas totales (s/ producto seco)	máx. 5%
Cenizas insolubles en HCl al 10%	máx. 1%
Extracto acuoso	20-33 %
Extracto etéreo	mín. 8 %
Extracto alcohólico	mín. 12%
Cafeína	mín. 0.8%
Ocratoxina A (mcg/kg)	máx. 50
Materias extrañas macroscópicas	ausencia

Nota: En caso de observarse al momento de los ensayos, propiedades organolépticas **no características del producto** (Ejemplo: aroma, sabor, 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://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).



uca

Unidad Centralizada de Adquisiciones
Ministerio de Economía y Finanzas



República Oriental del Uruguay
Ministerio de Economía y
Finanzas

Se presentarán **dos** muestras de 500 g y/o **una** muestra de 1kg de contenido neto, según corresponda al llamado y el producto a ofertar, 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.

CONDICIONES TÉCNICAS

COCOA

Definición:

Se entiende por **cocoa** el producto obtenido mediante la mezcla de cacao en polvo o cacao soluble en polvo y azúcares en una proporción entre 32 % m/m y 44 % m/m de cacao en polvo o cacao soluble en polvo. Se puede utilizar vainilla, vainillina o etilvainillina como saborizante.

Requisitos:

- Deberá presentarse como polvo fino, uniforme, sin grumos, con aroma y sabor típicos característicos.
- Estará libre de toda sustancia extraña y no presentará signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.
- 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.

Envases:

Deberá ofrecerse en envases de primer uso y de material sanitario que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento. En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes. Serán de 400 g a 1 kg aproximadamente de contenido neto. Estarán acondicionados en envase secundario de material sanitario, descartable, y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene. 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 la 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:

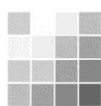
- Al momento de la entrega, los productos deben disponer de al menos el 80 % de vida útil remanente.
- El producto será aceptado cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas y responda a las condiciones indicadas en la oferta.
- Será rechazada toda partida que no cumpla 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 expresamente indicado en este pliego se regirá por el Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

Revisión 13, Febrero 2017

Válido hasta Febrero 2018

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 COCOA

ENSAYOS:

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

Parámetro	Límite
Físico organoléptico	Característico del producto
Azúcar	Máx 68% m/m
Materias extrañas macroscópicas	Ausencia
<i>Salmonella</i> spp	Ausencia en 25g
Aerobios mesófilos totales	1x10 ⁵ UFC/g
Aflatoxinas totales B1+B2+G1+G2	10 µg/kg
Ocratoxina A	10 µg/kg
Cadmio	0,20 mg/kg

Nota: En caso de observarse al momento de los ensayos, propiedades organolépticas **no características del producto** (Ejemplo: aspecto; polvo fino y uniforme, sin grumos, aroma, sabor) se podrá agregar como ensayo complementario un **estudio sensorial frente a un panel de aceptación de consumidores** a la evaluación rutinaria de la misma. Se consultará al oferente si acepta dicha evaluación debiendo ser ésta necesaria para completar la evaluación de la muestra presentada, teniendo que traer al menos 1 kg más de muestra. En caso de no aceptarse se informará a UCA el no cumplimiento de la muestra evaluada.

MUESTRAS.-

Se presentará la solicitud para evaluación de la muestra en el LATU (Laboratorio Tecnológico del Uruguay), siguiendo el procedimiento establecido en la página web <http://latu21.latu.org.uy/es/index.php/alimentos-uca>.

Si el oferente desea calificar más de un contenido neto, siempre que estén declarados en el registro, deberá presentar una muestra (para su análisis) y los envases de los demás contenidos netos (para evaluar el envase y los rótulos).

Se presentará dos muestras por cada tipo de contenido neto de 400g a 1kg según corresponda a la oferta con el etiquetado reglamentario al LATU en el Departamento Reguladora de Trámites.

HABILITACIONES:

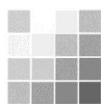
Los productos, plantas y depósitos deberán estar habilitados por el organismo competente, ingresando los registros en el sistema SIGLA del LATU, según el procedimiento establecido en la página web del LATU.

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.



uca

Unidad Centralizada de Adquisiciones
Ministerio de Economía y Finanzas



República Oriental del Uruguay
Ministerio de Economía y
Finanzas

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.