

Alimentos

Pliego de Condiciones Particulares Documento B

Llamado N° 17/2018

**Compra de Leche en Polvo y Larga Vida –
Sistema de Gestión de Compras Centralizadas
(SGCC)**

**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 Leche en sus variedades en polvo entera, en polvo entera fortificada y larga vida, 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	
5A	Leche - en polvo entera	kg.		173.622	173.622
5C	Leche - en polvo entera fortificada	kg.	8.992	2.976	11.968
6A	Leche - larga vida entera	lt.	2.080	207.980	210.060

2 ACTO DE APERTURA

Lugar: Unidad Centralizada de Adquisiciones, Sala de Reuniones.

Av. del Libertador 1409, piso 6º, Montevideo

Fecha y hora: miércoles 20 de junio 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:

$$P1 = PO * [(0.3 * (A1 / A0) + 0.3 * (B1/B0) + 0.4 * (C1/C0)]$$

siendo:

P0= precio cotizado en la propuesta

P1= precio actualizado de la propuesta

A0 = Índice de Precios al Consumo (IPC) al mes anterior a la fecha de la apertura de ofertas.

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

B0 = Cotización del Dólar interbancario vendedor o promedio al último día hábil del mes anterior a la fecha de apertura de ofertas.

B1 = Cotización del Dólar interbancario vendedor o promedio al último día hábil del mes anterior a la fecha de la entrega.

C0= Índice Medio de Salarios (IMS) publicado y vigente al momento de la apertura de ofertas.

C1= Índice Medio de Salarios (IMS) publicado y vigente al momento 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 LECHE EN POLVO

Definición:

Se entiende por **leche en polvo** el producto obtenido por deshidratación de la leche entera, parcial o totalmente descremada, apta para la alimentación humana, mediante procesos tecnológicos autorizados.

Se entiende por **leche enriquecida o fortificada**, al producto aditivado con nutrientes tales como hierro, zinc y/o vitaminas, según requerimientos particulares y acorde a las recomendaciones de organismos internacionales.

Requisitos:

- Deberá presentarse como polvo uniforme, de color blanco amarillento y sin grumos.
- Presentará sabor y olor agradable, no rancio, similar al de la leche fluida.
- Podrá estar enriquecida o fortificada con minerales y/o vitaminas.
- Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

PARÁMETRO	PRODUCTO	REQUISITO
Humedad	Leche entera	máx. 3.5% m/m
	Leche descremada o semidescremada	máx. 4.0% m/m
Materia grasa	Leche entera	mín. 26.0%
	Leche semidescremada	1.5% - 25.9%
	Leche descremada	máx. 1.5%
Acidez titulable (ml NaOH 0.1N/10g sólidos no grasos)	Leche entera, descremada o semidescremada	máx. 18.0
Índice de solubilidad	En todos los casos	máx. 1.0 ml

- 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.

- El agregado de nutrientes se ajustará a la reglamentación vigente y a los requerimientos acordados con cada organismo.
- La planta elaboradora/ envasadora/ importadora/ 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/ 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 debe evidenciar habilitación para la comercialización de los productos ofertados emitidos por la autoridad competente y la Intendencia de Montevideo.
- El oferente deberá describir las condiciones de empaque y acondicionamiento en las que entregará cada uno de los productos ofertados y presentar habilitación de los vehículos en que realizará las entregas.

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 1 kg o de 5, 10 y 25 kg aproximadamente de contenido neto. Estarán acondicionados en envase secundario de material sanitario, descartable, que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene y de la fecha de vencimiento. En casos de leche fortificada o enriquecida el rotulado deberá indicarlo claramente.

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 y enfundados con film sanitario de forma que permita la correcta carga y descarga de los pallets. Los lotes deberán palletizarse claramente diferenciados.

Se requiere clara información sobre lotes y fecha de vencimiento de los productos entregados.

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.

Revisión 11-Marzo 2018

Vence Marzo 2019

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

REQUISITOS DE ENSAYOS, MUESTRAS Y TOLERANCIAS PARA LECHE EN POLVO ENTERA, DESCREMADA, SEMIDESCREMADA Y FORTIFICADA

ENSAYOS:

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

Parámetro	Producto	Límite
Materia grasa	Leche entera	Mín. 26 %
	Leche descremada	Máx. 1,5 %
	Leche semidescremada	1,5 - 25,9 %
Acidez titulable	Todos los productos	Máx. 18.0 (ml NaOH 0,1N/10g sólidos no grasos)
Humedad	Leche entera	Máx. 3.5 % m/m
	Leche descremada o semidescremada	Máx. 4,0 % m/m
Índice de Solubilidad	Todos los productos	Máx. 1.0 ml
Coliformes totales a 30°C	Todos los productos	<10 UFC/g
Coliformes totales a 45°C	Todos los productos	<3 UFC/g
Staphylococcus coagulasa positivo	Todos los productos	<10 UFC/g
Aerobios mesófilos	Todos los productos	< 30.000 UFC/g
Salmonella	Todos los productos	Ausencia en 25 g
Aflatoxina M1	Todos los productos	Máx. 5 µg/kg

-En el caso de leche enriquecida o fortificada se evaluará que el agregado de nutrientes cumpla con lo especificado por el llamado.

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

Los oferentes presentarán tres muestras de 1 kg, una muestra de 5, 10 y 25 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 evaluar la calificación del producto ofrecido al momento del llamado.

Nota: Tener en cuenta que al momento de la recepción, podrán ser verificados los requisitos contemplados en las Condiciones Técnicas de este producto. La no conformidad del producto en el momento de entrega habilita la no recepción del mismo.

CONDICIONES TÉCNICAS

LECHE LARGA VIDA

Definición:

Es la leche homogeneizada que ha sido sometida durante 2 a 4 segundos a una temperatura entre 130 y 150 °C mediante proceso térmico de flujo continuo, inmediatamente enfriada a menos de 32 °C y envasada bajo condiciones asépticas en envases estériles y herméticamente cerrados.

Requisitos:

- Elaboración según procedimiento U.H.T.
- Podrá estar enriquecida o fortificada con minerales y/o vitaminas.
- Período de vida útil: debe contar con el 80% de la vida útil remanente desde la fecha de entrega.
- La empresa elaboradora/ envasadora/ importadora/ 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/ 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 debe evidenciar habilitación para la comercialización de los productos ofertados emitidos por la Intendencia de Montevideo y el Ministerio de Salud.
- El oferente deberá describir las condiciones de empaque y acondicionamiento en las que entregará cada uno de los productos ofertados y presentar habilitación de los vehículos en que realizará las entregas.

Envases:

Deberá ofrecerse en envases de primer uso, unitarios de un litro, polilaminados celulósicos con cara interna de Polietileno virgen, patente Tetra Pak utilizados para leche larga vida.

En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes. Estarán acondicionados en envase secundario de material sanitario, descartable, que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene y de la fecha de vencimiento.

En casos de leche fortificada o enriquecida el rotulado deberá indicarlo claramente.

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 y enfundados con film sanitario de forma que permita la correcta carga y descarga de los pallets. 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.

Revisión 11-Marzo 2018

Vence Marzo 2019

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

REQUISITOS DE ENSAYOS, MUESTRAS Y TOLERANCIAS PARA LECHE LARGA VIDA

ENSAYOS:

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

Parámetro	Producto	Límite
Materia grasa	Leche entera	Mín. 3,0 % m/v
	Leche descremada	Máx. 0,5 % m/v
	Leche semidescremada	0,6 - 2,9 % m/v
Acidez (g.ácido láctico/100mL)	Todos los productos	0,14 a 0,18 g ác láctico/ 100ml*. Además, la acidez no debe superar en más de 0.02 g de ácido láctico por 100 ml a la determinada luego de incubada.
Extracto seco no graso	Leche entera	Mín. 8,2 % m/m
	Leche descremada	Mín. 8,4 % m/m
	Leche semidescremada	Mín. 8,3 % m/m
Estabilidad al etanol 68% v/v	Todos los productos	estable
Estabilidad	Todos los productos	Sin particularidades
Aerobios mesófilos/mL	Todos los productos	< 100
Aflatoxina M1	Todos los productos	Máx. 0,5 µg/kg

*Se permitirán valores por debajo de la especificación, ya que los valores habituales a nivel nacional de acidez de leche larga vida se encuentran en el entorno de 0,11 a 0,14 g de ácido láctico/100 mL de leche. El método utilizado para dicha determinación está basado en AOAC International: AOAC 2016 Official Method 947.05. Acidity of Milk, cap. 33. El método se encuentra validado y acreditado ISO/IEC 17025-2005 por el organismo UKAS.

**En el caso de leche enriquecida o fortificada se evaluará que el agregado de nutrientes cumpla con lo especificado por el llamado.

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

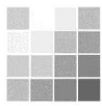
MUESTRAS.-

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>.

Los oferentes presentarán tres muestras de 1 L de contenido neto, 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.



uca

Unidad Centralizada de Adquisiciones
Ministerio de Economía y Finanzas



República Oriental del Uruguay
Ministerio de Economía y
Finanzas

TOLERANCIAS:

Los oferentes podrán indicar las variaciones que debidas al proceso de elaboración presentarán las partidas del producto a entregar sobre los valores analíticos que forman parte de la oferta.

EVALUACIÓN:

Las muestras, certificados, valores analíticos y tolerancias serán tenidos en cuenta a efectos de evaluar la calificación del producto ofrecido al momento del llamado.

Nota: Tener en cuenta que al momento de la recepción, podrán ser verificados los requisitos contemplados en las Condiciones Técnicas de este producto. La no conformidad del producto en el momento de entrega habilita la no recepción del mismo.