

## Alimentos

# **Pliego de Condiciones Particulares Documento B**

**Llamado N° 27/2019**

**Compra de Carne y Menudencias Vacunas**

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

# 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 SOBRE DE OFERTA TÉCNICA .....</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 MENUDECENCIAS VACUNAS.....</b>	<b>7</b>
7.1 GENERALIDADES .....	7
7.2 TRANSPORTE .....	7
7.3 CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS.....	8
7.3.1 <i>Medias reses o cuartos traseros y delanteros:</i> .....	8
7.3.2 <i>Cortes sin hueso</i> .....	8
7.3.3 <i>Carne sin hueso envasada al vacío</i> .....	9
7.3.4 <i>El mondongo y/o redecilla</i> .....	9
7.4 CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS PRODUCTOS.....	10

## 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 de un semestre.

El presente Llamado comprenderá la adquisición de hasta:

Código de producto	Producto	Código INAC	Unidad de medida	Zona carne				
				Capital	Centro	Este	Litoral Norte	Litoral Sur
7A	Carne Vacuna - Media Res	1000	Kg.	60.833	9.583			
7B	Carne Vacuna - Aguja	2275	Kg.	333.316	36.378	56.463	26.993	40.756
7D	Carne Vacuna - Asado con vacío	1650	Kg.	178.437	34.755	37.731	16.675	19.673
7E	Carne Vacuna - Cuadrada (Cadera)	2050	Kg.	109.808	1.008	8.100	7.104	5.244
7F	Carne Vacuna - Entraña interna (falsa entraña)	2190	Kg.	880				
7I	Carne Vacuna - Matambre	2196	Kg.	79.865	15.854	13.364	6.096	8.178
7J	Carne Vacuna - Mondongo escaldado	6150	Kg.	9.445	1.936	1.613	628	1.858
7k	Carne Vacuna - Nalga de adentro	2010	Kg.	206.236	41.472	43.449	35.811	32.932
7L	Carne Vacuna - Carnaza de Paleta	2301	Kg.	181.763	40.500	42.861	29.945	26.560
7N	Carne Vacuna - Peceto	2040	Kg.	8.810				210
7O	Carne Vacuna - Cuadril	2120	Kg.	81.450	7.410	7.230	6.840	9.546
7Q	Carne Vacuna - Colita de Cuadril	2131	Kg.	77.360	7.715	450	175	1.100
7S	Carne Vacuna - Bola de lomo	2070	Kg.	129.466	19.704	25.146	22.018	42.366
Total general				1.457.669	216.315	236.407	152.285	188.423

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 desaprovechamiento, 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 3 de diciembre de 2019, 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 \$ 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 SOBRE DE OFERTA TÉCNICA

Además de lo establecido en la Cláusula "Sobre de Oferta Técnica" del Pliego de Condiciones Particulares, Documento A, Cláusulas Genéricas, el sobre de Oferta Técnica deberá contener:

- En caso de ser titulares de establecimientos de faena:
  - Habilitación del 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.
  - Inscripción vigente en el registro creado por el numeral 1° Literal a) de la Resolución de INAC N° 174/90 de 27.8.990.
- En caso de ser operadores para el mercado interno sin planta de faena: inscripción vigente en el registro creado por Resolución de INAC N° 6/987 de 20.1.87. Dichos operadores deberán ingresar el 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.

En caso de que el oferente no presente alguna de las constancias referidas en el párrafo anterior, la UCA podrá otorgar un plazo de dos días hábiles, a partir de la comunicación que efectúe en tal sentido, a efectos de que el oferente las presente.

La omisión en la presentación de dichas constancias será causal de inadmisibilidad de las ofertas.

Las empresas oferentes deberán declarar en su oferta técnica que cuentan con un mínimo de 2 (dos) años de actividad en el mercado interno. Dicho requerimiento operará como condición previa para su calificación técnica.

## **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 Generalidades**

La carne y menudencias debe proceder de animales faenados en los Establecimientos Habilitados por la autoridad competente y declaradas aptas para el consumo humano por la Inspección Veterinaria Oficial.

En caso de ofertar carne de origen importado, se aceptarán únicamente cortes vacunos del cuarto trasero, sin hueso, provenientes de animales "vaca" o "novillo", debiendo cumplir 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.

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.

La distribución desde el establecimiento de faena al lugar de recepción de los productos deberá realizarse con la Guía de Movimiento de Carnes y Subproductos que otorga el INAC, donde figure el Pase Sanitario con sello, número y firma del Inspector Veterinario Oficial.

## 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.

### 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 etiqueta o rótulo interno 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 descripta en el ítem anterior.

### 7.3.3 Carne sin hueso envasada al vacío

Cada corte deberá presentar una etiqueta o rótulo individual interna con igual identificación al requerido en la Cláusula 7.3.2 (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 o cualquier otro defecto que indiquen 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 descriptos en la Cláusula 7.3.1.

### 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 (Cláusula 7.3.2) y los envasados al vacío (Cláusula 7.3.3) serán iguales a los requeridos en la Cláusula 7.3.1.

---

## 7.4 Características Generales de los Productos

Cualquiera sea el tipo de presentación de las 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. Deberá ser transportada en vehículo acondicionado para productos congelados cumpliendo con lo dispuesto en la Cláusula 7.2 Transporte.

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