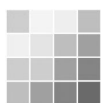




BICENTENARIO.UY
INSTRUCCIONES
DEL AÑO XIII



uca

Unidad Centralizada de Adquisiciones
Ministerio de Economía y Finanzas



República Oriental del Uruguay
Ministerio de Economía y Finanzas

Alimentos

Pliego de Condiciones Particulares

Documento B: Cláusulas Específicas

Llamado N° 25/2013
Compra de Fideos Secos

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 Fideos Secos 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	
11A1	Fideos secos - al huevo para pasta	kg.	126.669	291.528	418.197
11A2	Fideos secos - semolados para pasta	kg.	600	33.325	33.925
11A3	Fideos secos - comunes para pasta	kg.	24.092	50.822	74.914
11B1	Fideos secos - al huevo para sopa	kg.	12	5.721	5.733
11B2	Fideos secos - semolados para sopa	kg.	60		60
11B3	Fideos secos - comunes para sopa	kg.	276	690	966
Total general			151.709	382.086	533.795

2 Acto de Apertura

Lugar:

Unidad Centralizada de Adquisiciones, Sala de Reuniones.

Av. del Libertador 1409, piso 6º, Montevideo

Fecha y hora:

Miércoles 14 de agosto de 2013 a las 16 hs.

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 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

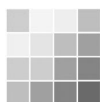
Para los oferentes cuyos productos no se encontraran precalificados antes de la Apertura del Llamado, se presentarán muestras de cada uno de los productos ofrecidos en el Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU) de acuerdo a lo indicado en el Anexo I del Convenio UCA-LATU que se encuentra publicado 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

PASTAS SECAS

Definición:

Se entiende por **pasta seca** el producto obtenido por empaste y amasado mecánico con agua potable de sémola, semolín o harina de trigo pan o sus mezclas, que no ha sufrido fermentación, adicionado o no de huevos u hortalizas y sometido a desecación.

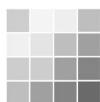
Requisitos:

- Se podrán presentar en diferentes formatos y tamaños: largas, cortas, pastines o enroscadas. Cada organismo determinará los formatos y tamaños requeridos al momento del pedido.
- El fabricante deberá acreditar el origen y la calidad de la harina utilizada para la elaboración de la pasta.
- Las pastas secas con huevos deberán contener como mínimo dos yemas de huevo por kilogramo de sémola o harina empleada y podrán estar adicionadas de colorantes naturales autorizados.
- No presentarán signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.
- Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

Parámetro	Límite
Humedad	máx. 14 % m/m
Acidez expresada como ácido láctico	máx. 0.45 %
Colesterol (sobre base seca) (1)	mín. 0.04 %

(1) Sólo para pastas al huevo.

- 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.



uca

Unidad Centralizada de Adquisiciones
Ministerio de Economía y Finanzas



República Oriental del Uruguay
Ministerio de Economía y Finanzas

- 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 íntegros de primer uso y de material sanitario y resistente que permita un cierre seguro y protección apropiada durante manipulación y almacenamiento. Serán de 500 g, 1 kg, 2 kg o 5 kg aproximadamente de contenido neto y estarán acondicionados en envase descartable, de material sanitario 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 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 esta Condición Técnica se regirá por el Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones y Decretos del Poder Ejecutivo 553/001, 470/002 y 130/006.

**REQUISITOS DE ENSAYOS, MUESTRAS Y TOLERANCIAS PARA
PASTAS SECAS: Comunes, al Huevo y Semolados**

ENSAYOS:

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

o **Pastas Secas Comunes y al Huevo:**

Parámetro	Límite
Humedad	máx. 14% m/m
Acidez (g de ácido láctico/100 g)	máx. 0.45%
Deoxinivalenol (DON)	< o = 1000 mcg/kg
Hierro	> o = 30 mg/kg
Colesterol (sobre base seca) (1)	No menor a 0.04% (40 mg/100g)
Materias extrañas macroscópicas	Ausencia

(1) Sólo para pastas al huevo.

o **Pastas Secas Semolados:**

Parámetro	Límite
Humedad	máx. 14% m/m
Acidez (g de ácido láctico/100 g)	máx. 0.45%
Deoxinivalenol (DON)	< o = 1000 mcg/kg
Materias extrañas macroscópicas	Ausencia

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>.

Los oferentes presentarán **dos** muestras de 500 g y **una** muestra de 1, 2, 5 kg de contenido neto, según corresponda a la oferta, con su etiquetado reglamentario al LATU en el Departamento Reguladora de Trámites. Ver **Nota** en página 7 de 9 del "Procedimiento para evaluación de alimentos UCA".

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.