

**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° 8/2012**

**Compra de Azúcar Blanco**

**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 .....	5
6 ANEXO - CONDICIONES TÉCNICAS Y REQUISITOS DE ENSAYO, MUESTRAS Y TOLERANCIAS.....	6

## **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 de la siguiente manera:

- Documento B: Cláusulas Específicas
- Documento A: Cláusulas Genéricas

El Documento A: Cláusulas Genéricas, se encuentra publicado en:

[http://uca.mef.gub.uy/portal/web/guest/llamados\\_alimentos\\_2012](http://uca.mef.gub.uy/portal/web/guest/llamados_alimentos_2012)

## **1 Objeto**

Adquisición de Azúcar blanco 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	
3A	Azúcar - blanco	Kg.	312.861	504.591	817.452

## **2 Acto de Apertura**

### **Lugar:**

Unidad Centralizada de Adquisiciones, Sala de Reuniones.

Av. del Libertador 1409, piso 6º, Montevideo

### **Fecha y hora:**

Jueves 22 de marzo de 2012, 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:

**A0**= precio promedio de mercado del azúcar al cierre del mes anterior al mes de la propuesta.

**A1**= precio promedio de mercado del azúcar al cierre del mes anterior al mes de la entrega de la mercadería.

**Fuente:** Tienda Inglesa, Devoto y Multiahorro

### 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.

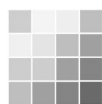
## 5 PRESENTACIÓN DE LAS MUESTRAS

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](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 y 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.

UCA, o el Organismo adquirente se reserva el derecho de extraer muestras en el momento de la entrega (o entregas) para evaluar la conformidad del producto con las condiciones de la oferta, pudiendo ser rechazada total o parcialmente la partida al detectarse una no conformidad.



**uca**

Unidad Centralizada de Adquisiciones  
Ministerio de Economía y Finanzas



República Oriental del Uruguay  
Ministerio de Economía y Finanzas

## **6 ANEXO - Condiciones Técnicas y Requisitos de Ensayo, Muestras y Tolerancias**

## CONDICIONES TÉCNICAS - AZUCAR BLANCO REFINADO

### DEFINICION

Se entiende por azúcar blanco, el producto cristalizado, totalmente soluble en agua, constituido esencialmente por sacarosa, obtenido de la caña de azúcar o de la remolacha azucarera, mediante procesos tecnológicos apropiados.

### REQUISITOS

- Se presentará molido en pequeños cristales de color blanco, brillantes.
- Será soluble en agua, dando una solución límpida y de reacción neutra.
- Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

Parámetro	Límite
Humedad	máx. 0.1% m/m
Polarización	mín. 99.7 ° S
Cenizas (método conductimétrico)	máx. 0.04% m/m

- No podrá contener dextrinas, materias amiláceas ni sustancias extrañas de especie alguna.
- Las empresas deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto de la Intendencia de Montevideo N° 27235: "Obligatoriedad de Capacitación en Manipulación de Alimentos"
- Las plantas envasadora/ importador/ fraccionador según intervengan en la cadena de producción, deberán evidenciar su habilitación para funcionar como tal presentando certificados emitidos por la autoridad competente.
- El oferente/ distribuidor según corresponda deben evidenciar habilitación para la comercialización de los productos ofertados.

### ENVASES

Deberá entregarse en envases de primer uso de material sanitario, descartable que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento. Serán de 1 kg de contenido aproximado neto acondicionados en fundones de hasta 25 unidades, o de 5, 10 y

25kg de contenido neto aproximadamente. 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.

Los envases de 25kg deberán entregarse acondicionados en pallets íntegros, limpios, sin elementos que puedan dañar o contaminar la mercadería. Los lotes deberán palletizarse claramente diferenciados.

Los organismos podrán aceptar envases de 50kg si cuentan con medios mecánicos para carga y descarga acorde la reglamentación vigente.

## **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 expresamente indicado en este pliego se regirá por el Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones.



Revisión 8, 02-2012

AZUCAR

COMISION TÉCNICA ASESORA: Q.F. A.Montesano (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  
AZÚCAR**

**ENSAYOS:**

Se le realizarán los siguientes ensayos:

Parámetro	Límite
Humedad	máx. 0.1% m/m
Cenizas (método conductimétrico)	máx. 0.1% m/m
Color en solución	máx. 150

**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-->Servicios-->Certificación--> Evaluación Alimentos UCA>.

Los oferentes presentarán una muestra por cada tipo de envase 1, 5, 10, 25 y 50 kg 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 los efectos de evaluar la calidad del producto ofrecido al momento del llamado.