



PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

LLAMADO 43/2010

COMPRA DE HARINA DE MAÍZ, SÉMOLA Y PAN RALLADO

DOCUMENTO B: Cláusulas Específicas

Unidad Centralizada de Adquisiciones

Av. Del Libertador 1409 6to.piso

Tabla de Contenido

COMPRA DE HARINA DE MAÍZ, SÉMOLA Y PAN RALLADO	1
1 OBJETO.....	3
2 ACTO DE APERTURA	3
3 ACTUALIZACIÓN DE PRECIOS.....	4
4 ANEXO – CONDICIONES TÉCNICAS.....	5

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 esta integrado por el presente Documento B: Cláusulas Específicas y el Documento A: Cláusulas Genéricas.

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

http://uca.mef.gub.uy/portal/web/guest/llamados_alimentos_2010

1 OBJETO

Adquisición de Harina de maíz, Sémola y Pan Rallado 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	Zona		Total general
		Interior	Montevideo	
12A	Harina - de maíz	47.754 kg	159.711 kg	207.465 kg
13A	Pan Rallado - común	750 kg	11.353 kg	12.103 kg
17A	Sémola - de Trigo	2.010 kg	26.609 kg	28.619 kg

2 ACTO DE APERTURA

Lugar:

Unidad Centralizada de Adquisiciones, Sala de Reuniones.

Av. Del Libertador 1409, piso 6°, Montevideo

Fecha y hora:

Lunes 13 de diciembre, 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 ANEXO – CONDICIONES TÉCNICAS

HARINA DE MAIZ

Definición.- Se entiende por **harina de maíz** el producto obtenido de la molienda del grano de maíz que pasa totalmente por un tamiz de 40 mallas por cm².

Requisitos.-

- Deberá ser de cocimiento rápido.
- Será elaborada con granos secos, sanos y limpios de la última cosecha.
- Será de aspecto uniforme, sin manchas pardas o verdosas y de igual coloración que el maíz utilizado.
- Estará libre de toda sustancia extraña y se presentará libre de signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.
- Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

Humedad	máx. 15.5%
Acidez (en SO ₃)	máx. 0.2%
Cenizas	máx. 1.6%
Nitrógeno.....	mín. 1.12%

Envases.-

Deberá ofrecerse en envases de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante su almacenamiento. Serán de 500g o 1kg aproximadamente de contenido neto los que estarán acondicionados en envase secundario de material sanitario, descartable y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene, o de 5kg, 25kg o 50kg aproximadamente.

En caso de envases de 25 o de 50kg se exigirá etiquetado reglamentario en la planta de producción. (Los envase de 50 kg podrán ser utilizados por aquellos Organismos que dispongan de medios mecánicos para su movilización y manipulación, Decreto 423/007).

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. Los lotes deberán palletizarse claramente diferenciados.

Muestras.- Los oferentes presentarán 3 muestras de 500g en su envase definitivo, y 3 muestras de envase de mayor tamaño con su etiquetado reglamentario según corresponda. Se entregará una muestra en cada uno de los laboratorios que realiza la calificación técnica de los productos (SIE, INDA, DNSFFAA).

Análisis.- Los oferentes acompañarán sus ofertas con un certificado de análisis emitido por Químico Farmacéutico, Ingeniero Químico o Ingeniero Alimentario que se corresponda con las muestras presentadas y de una antigüedad no mayor de 1 año, que contenga los siguientes datos: humedad, acidez, cenizas y nitrógeno.

Habilitaciones.- Los oferentes deberán presentar ante la Comisión Técnica Asesora la fotocopia de los siguientes documentos: habilitación municipal de la planta elaboradora en

el departamento en que se ubica, habilitación municipal del distribuidor en Montevideo y habilitación y registro municipal del producto en Montevideo.

Tolerancias.- Los oferentes indicarán 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.

Calidad.- Las muestras, certificados, valores analíticos y tolerancia serán tenidos en cuenta por los técnicos a efectos de evaluar la calidad del producto ofrecido al momento del llamado.

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.

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.

PAN RALLADO

Definición: Por **pan rallado** se entiende el producto obtenido por rallado o molienda de pan seco o desecado o galletas en buen estado de conservación.

Requisitos:

- ♦ El aroma será suave y agradable, el sabor y el color típicos y característicos y la granulometría razonablemente homogénea.
- ♦ El fabricante deberá utilizar materia prima acorde los requisitos del decreto vigente de fortificación de harina. Se requiere acreditar el origen y la calidad de la materia prima utilizada para la obtención del pan rallado.
- ♦ Estará libre de toda sustancia extraña y no presentará signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.
- ♦ Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:
 - Humedad máx. 12%
 - Cenizas insolubles en ácido clorhídrico máx. 0.1%
- ♦ La planta envasadora deberá evidenciar su habilitación para funcionar como tal presentando certificados emitidos por la autoridad competente.
- ♦ El oferente debe evidenciar habilitación para la comercialización de los productos ofertados

Envases: Deberá ofrecerse en envases de primer uso y de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento. Serán de 500g o 1kg de contenido neto y estarán acondicionados en envase secundario de material sanitario, descartable, y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene. 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. Los lotes deberán palletizarse claramente diferenciados.

Muestras: Los oferentes deberán presentar 4 muestras de 500 g del producto ofrecido en su envase definitivo y una muestra de envase en otros tamaños si corresponde. Dos de las muestras se entregarán en el laboratorio del SIE. Las otras dos muestras se entregarán en laboratorios de INDA y Sanidad Militar respectivamente.

Análisis: Los oferentes acompañarán sus ofertas con un certificado de análisis emitido por Químico Farmacéutico, Ingeniero Químico o Ingeniero Alimentario que se corresponda con las muestras presentadas y de una antigüedad no mayor a 1 año, que contenga los siguientes datos: humedad, valores de granulometría y cenizas insolubles en ácido clorhídrico.

El responsable técnico deberá certificar el origen y calidad de la materia prima, el contenido de DON, hierro y ácido fólico de la harina utilizada para la panificación, en cumplimiento de la reglamentación vigente.

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.

Calidad: Las muestras, certificados, valores analíticos y tolerancias serán tenidos en cuenta por los técnicos a efectos de evaluar la calidad del producto ofrecido al momento del llamado.

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.

NOTA: En lo no establecido expresamente en este pliego se regirá por el Capítulo 18 Alimentos farináceos, Sección 3 Productos panificados del Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

SEMOLA Y SEMOLIN

Definición: Se entiende por **sémola** el albumen (endospermo y perispermo del grano) triturado más o menos grueso que se obtiene al pasar los granos de trigo a través de los primeros cilindros de moltura. Se entiende por **semolín** el producto anterior pero de grano más fino e intermedio entre la sémola y la harina.

Requisitos:

- Será elaborada con granos sanos, limpios y secos.
- Será de color blanco o muy ligeramente amarillento (marfil).
- Estará libre de toda sustancia extraña o signo que pueda indicar alteración, contaminación o deterioro.
- Acorde a lo dispuesto en el Decreto 533/001 se exige el cumplimiento de los límites máximos para la toxina deoxinivalenol (DON).

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 250g, 500g o 1kg aproximadamente de contenido neto y estarán acondicionados en envase secundario de material sanitario, descartable y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene, o de 5 kg, 25 kg o 50 kg aproximadamente.

En caso de envases de 25 o de 50kg se exigirá etiquetado reglamentario en la planta de producción. (Los envase de 50 kg podrán ser utilizados por aquellos Organismos que dispongan de medios mecánicos para su movilización y manipulación, Decreto 423/007).

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. Los lotes deberán palletizarse claramente diferenciados.

Muestras: Los oferentes presentarán 3 muestras de 250g en su envase definitivo y 3 muestras de envases de mayor tamaño con su etiquetado reglamentario según corresponda. Se entregará una muestra en cada uno de los laboratorios que realiza la calificación técnica de los productos (SIE, INDA, DNSFFAA).

Análisis: Los oferentes acompañarán sus ofertas con un certificado de análisis emitido por Químico Farmacéutico, Ingeniero Químico o Ingeniero Alimentario que se corresponda con las muestras presentadas y de una antigüedad no mayor de 1 año, que contenga los siguientes datos: humedad, cenizas y proteínas: humedad, acidez (en SO₃), cenizas totales, nitrógeno y contenido de DON.

Habilitaciones.- Los oferentes deberán presentar ante la Comisión Técnica Asesora la fotocopia de los siguientes documentos: habilitación municipal de la planta elaboradora en el departamento en que se ubica, habilitación municipal del

distribuidor en Montevideo y habilitación y registro municipal del producto en Montevideo.

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.

Calidad: Las muestras, certificados, valores analíticos y tolerancias serán tenidos en cuenta por los técnicos a efectos de evaluar la calidad del producto ofrecido al momento del llamado.

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.

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.