



PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

LLAMADO 41/2010

COMPRA DE LECHE EN POLVO Y LARGA VIDA

DOCUMENTO B: Cláusulas Específicas

Unidad Centralizada de Adquisiciones

Av. Del Libertador 6to.piso

Tabla de Contenido

COMPRA DE LECHE EN POLVO Y LARGA VIDA.....	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 Leche en polvo en sus variedades entera y fortificada y Leche larga vida para cubrir las necesidades de diversos Organismos por el período estimado de un semestre.

El presente Llamado comprenderá la adquisición de:

Código de producto	Producto	Zona		Total general
		Interior	Montevideo	
5A	Leche - en polvo entera	5.300	166.888	172.188
5C	Leche - en polvo entera fortificada	200.335	325.800	526.135
6A	Leche - larga vida entera	816	856.939	857.755
Total general		206.451	1.349.627	1.556.078

2 ACTO DE APERTURA

Lugar:

Unidad Centralizada de Adquisiciones, Sala de Reuniones.

Av. Del Libertador 1409, piso 6º, Montevideo

Fecha y hora:

Martes 30 de noviembre de 2010, 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:

$$P_1 = P_0 * (50\% (A_1/A_0) + 50\% (B_1/B_0))$$

Donde:

A_0 = Índice de Precios al Productor de Productos Nacionales (IPPN) al cierre del mes anterior al de la propuesta.

A_1 = Índice de Precios al Productor de Productos Nacionales (IPPN) al cierre del mes anterior al de la entrega.

B_0 = Cotización del Dólar interbancario al cierre del mes anterior de presentación de la propuesta.

B_1 = Cotización del Dólar interbancario al cierre del mes anterior a la entrega.

4 ANEXO - 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:

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

Habilitaciones:

Los oferentes deberán presentar ante la Comisión Técnica Asesora los siguientes documentos que evidencien el estado de habilitación de planta elaboradora y producto: certificado emitido por MGAP y habilitación municipal de la planta elaboradora en el departamento en que se ubica, Registro bromatológico del producto en Montevideo y Certificado de producto emitido por MSP en caso de leche enriquecida o fortificada.

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 25kg 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. Los lotes deberán palletizarse claramente diferenciados.

Muestras: Los oferentes presentarán 1 muestra de 1 kg cada una en su envase definitivo y una muestra de envase de mayor tamaño si corresponde, con rotulado reglamentario. Se entregará una muestra en cada uno de los laboratorios que realiza la calificación técnica de los productos (SIE, INDA y DNSFFAA).

Análisis: Los oferentes acompañarán sus ofertas con un certificado de análisis emitido por Químico Farmacéutico, Ingeniero Químico, Ingeniero Alimentario o Médico Veterinario, que se corresponda con las muestras presentadas y de una antigüedad no mayor a 1 año, que contenga los siguientes datos: humedad, materia grasa, acidez, índice de solubilidad, aerobios mesófilos totales, coliformes totales, Estafilococos coagulasa positiva y Salmonella. Para leche enriquecida o fortificada el responsable técnico deberá declarar además tipo y cantidad de los nutrientes agregados.

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 16 Leche y derivados, Sección 2 Derivados lácteos del Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

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: mínimo 60 días contados desde la fecha de entrega.

Habilitaciones

Los oferentes deberán presentar ante la Comisión Técnica Asesora los siguientes documentos que evidencien el estado de habilitación de planta elaboradora y producto: certificado emitido por MGAP y habilitación municipal de la planta elaboradora en el departamento en que se ubica, registro bromatológico del producto en Montevideo. Certificado de producto emitido por MSP en caso de leche enriquecida o fortificada.

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, y 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. Los lotes deberán palletizarse claramente diferenciados.

Muestras

Los oferentes presentarán 3 muestras en su envase definitivo con la rotulación reglamentaria. Se entregará una muestra en cada uno de los laboratorios que realiza la calificación técnica de los productos (SIE, INDA y DNSFFAA).

Análisis

Los oferentes acompañarán sus ofertas con un certificado de análisis emitido por Químico Farmacéutico, Ingeniero Químico, Ingeniero Alimentario o Médico Veterinario que se corresponda con las muestras presentadas y de una antigüedad no mayor a un año, que contenga los siguientes datos: materia grasa, acidez y el recuento de aerobios mesófilos totales/ml luego de la incubación a 37°C durante 7 días.

Para leche enriquecida o fortificada el responsable técnico de planta deberá declarar tipo y cantidad de los nutrientes agregados

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 16 Leche y derivados, Sección 1 Leche del Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.