



PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

LLAMADO 10/2010

COMPRA DE FIDEOS SECOS

DOCUMENTO B: Cláusulas Específicas

Unidad Centralizada de Adquisiciones

Av. Del Libertador 6to.piso

Tabla de Contenido

COMPRA DE FIDEOS SECOS.....	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 564.285 kilos de Fideos secos 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	
11A1	Fideos secos - al huevo para pasta	128.043	243.816	371.859
11A2	Fideos secos - semolados para pasta	516	5.076	5.592
11A3	Fideos secos - comunes para pasta	46.578	128.454	175.032
11B1	Fideos secos - al huevo para sopa	4.624	6.342	10.966
11B3	Fideos secos - comunes para sopa	268	568	836
Total general				564.285

2 ACTO DE APERTURA

Lugar:

Unidad Centralizada de Adquisición de Alimentos, Sala de Reuniones.

Av. Del Libertador 1409, piso 6º, Montevideo

Fecha y hora:

Viernes 16 de abril 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:

$$P1 = P0 * (A1 / A0)$$

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

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.-

- Podrán presentarse 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 kg de sémola o harina empleada y podrán estar adicionadas de colorantes naturales autorizados.
- No presentarán signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.
- Deberán 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.

Envases.- Deberá ofrecerse en envases de primer uso y de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante su almacenamiento. En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes. Serán de 500 g, 1kg o 2kg aproximadamente de contenido neto y estarán acondicionados en envase descartable, de material apropiado y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene. El organismo receptor podrá exigir la entrega de producto palletizado.

Muestras.- Los oferentes presentarán 3 muestras de 500 g en su envase definitivo acompañadas de muestra del envase de mayor tamaño si corresponde con etiquetado 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 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, colesterol (sólo pastas al huevo), tiempo de cocción, y % de absorción de agua.

El representante técnico de la planta de elaboración deberá acreditar el origen, la calidad, y el contenido de DON, hierro y ácido fólico de la harina utilizada para la fabricación de pastas, en cumplimiento de la reglamentación vigente.

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, valores analíticos y tolerancias serán tenidos en cuenta a efectos de evaluar la calidad del producto ofrecido.

Recibo y Aceptación: Se entenderá por recibo del producto, el depósito del mismo en los locales indicados por cada Organismo.

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 y Decretos del Poder Ejecutivo 553/001, 470/002 y 130/006.