



# PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

LLAMADO 6/2010

COMPRA DE ALMIDÓN DE MAÍZ, LEVADURAS Y POLVO DE  
HORNEAR

DOCUMENTO B: Cláusulas Específicas

---

**Unidad Centralizada de Adquisiciones**

**Av. Del Libertador 6to.piso**

---



---

## Tabla de Contenido

---

<b>COMPRA DE ALMIDÓN DE MAÍZ, LEVADURAS Y POLVO DE HORNEAR .....</b>	<b>1</b>
<b>1 OBJETO.....</b>	<b>3</b>
<b>2 ACTO DE APERTURA .....</b>	<b>3</b>
<b>3 ACTUALIZACIÓN DE PRECIOS.....</b>	<b>4</b>
<b>4 ANEXO - CONDICIONES TÉCNICAS .....</b>	<b>5</b>



---

## 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 los Documento B: "Cláusulas Específicas" y A: "Cláusulas Genéricas".

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

[http://uca.mef.gub.uy/portal/web/guest/llamados\\_alimentos\\_2010](http://uca.mef.gub.uy/portal/web/guest/llamados_alimentos_2010)

### 1 OBJETO

Adquisición de Almidón de maíz, Levaduras y Polvo de hornear 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	
10A	Almidón - de Maíz	8.714	76.905	85.619
53A	Polvo - de hornear	233	1.235	1.468
56A	Levadura - seca	403	2.749	3.152
56B	Levadura - fresca	4.431	12.726	17.157

### 2 ACTO DE APERTURA

**Lugar:**

Unidad Centralizada de Adquisiciones, Sala de Reuniones.

Av. del Libertador 1409, piso 6º, Montevideo

**Fecha y hora:**

Martes 23 de marzo de 2010, hora 14:00.



### 3 ACTUALIZACIÓN DE PRECIOS

En los casos en 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



## ALMIDON

**Definición:** Se entiende por **almidón** la materia amilácea extraída de los granos (semillas) de las plantas.

**Requisitos:**

- La designación del producto almidón será seguida del nombre del vegetal de procedencia.
- Estará libre de toda sustancia extraña y signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.
- Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

Humedad ..... máx. 15%  
Cenizas (sobre base seca) ..... máx. 0.2%  
Proteínas (sobre base seca) ..... máx. 0.5%

**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 250 g, 500 g o 1kg aproximadamente de contenido neto y acondicionados en envases descartables, 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 250 g cada una en su envase definitivo y 3 muestras de envases de 500g o 1kg 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, 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.

**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, 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.



## LEVADURA

**Definición:** Se entiende por **levadura** al producto constituido por hongos microscópicos del género *Saccharomyces* obtenidos en la fabricación de la cerveza, vino, sidra, o por cultivos de *Saccharomyces* en medios nutritivos adecuados.

Puede presentarse en forma **prensada, comprimida o seca**.

### Requisitos

Deberá responder como mínimo a los siguientes parámetros de calidad:

1. **Caracteres organolépticos:** Color, olor y presentación característicos.

2. **Exigencias analíticas:**

Parámetro	Levadura seca	Levadura prensada
Humedad y volátiles	máx. 9,5 %	máx. 71 %
Cenizas totales	máx. 6,0 %	máx. 2,5 %
Almidón:	Ausente	Ausente
Poder fermentativo	mín. 1 litro de anhídrido carbónico en 2hs para 10g de sustancia seca	

3. **Exigencias microbiológicas:**

- a) *Saccharomyces Cereviceae*: entre  $10^8$  y  $10^{12}$  ufc/g
- b) *Salmonella*g: ausencia en 25g.
- c) Coliformes totales máximo 10/g

4. La planta envasadora/importador según corresponda deberá evidenciar su habilitación para funcionar como tal presentando certificados emitidos por la autoridad competente.

5. El oferente/distribuidor según corresponda deben evidenciar habilitación para la comercialización de los productos ofertados.

### Envases:

Deberá ofrecerse en envases de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante su almacenamiento. Serán de 50g, 100g, 500g o 1kg aproximadamente de contenido neto. Estarán acondicionados en envase secundario adecuado el que indicará el número de unidades que contiene, fecha de vencimiento del contenido y las condiciones de almacenamiento requeridas.

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.

**Muestras:** Los oferentes deberán presentar 1 muestra de producto en envase reglamentario de 50g y 1 muestra de envase correspondiente a cada tamaño ofertado, con su etiquetado reglamentario. Se entregará un juego de muestras en cada uno de los laboratorios que realiza la calificación técnica (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 a 1 año, que contenga los siguientes datos: nombre del oferente, nombre comercial del producto, tipo, vida útil, características organolépticas, contenido de humedad y volátiles, cenizas totales, almidón, poder fermentativo y análisis microbiológico completo indicando ufc/g de células



vivas de *Saccharomyces Cereviceae*, verificación de ausencia de *Salmonella* y resultado de coliformes fecales.

A los efectos de la calificación se considerarán los resultados obtenidos con los productos en pruebas de panificación realizadas en Panadería Militar.

**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, 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.

El producto será aceptado cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas y responda a las condiciones indicadas en la oferta.

En caso de levadura fresca se exigirá entrega en condiciones de refrigeración adecuadas y en cumplimiento de la cadena de frío (acreditando horario de salida de planta). El adjudicatario deberá realizar entregas parciales en caso que la vida útil del producto no abarque el período de suministro necesario.

**Vida útil:** Al momento de la entrega los productos deben disponer de al menos el 80% de vida útil remanente.

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 expresamente indicado en este pliego se regirá por el Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.



## POLVO PARA HORNEAR

**Definición:** Se entiende por **polvo para hornear** a la mezcla de agentes leudantes químicos que, en condiciones adecuadas, libera anhídrido carbónico y se utiliza con el fin de levantar y hacer esponjosa la masa preparada con harina o almidones.

**Requisitos:**

- Polvo fino y homogéneo de color blanco
- Agentes leudantes permitidos.
- Diluyentes permitidos: almidón, féculas o harinas
- Empleo de aditivos incluidos en la lista positiva del Decreto 315/994 y sus modificaciones, en los límites que dicho decreto especifica.
- Debe desprender al menos 10% m/m de anhídrido carbónico.
- Humedad máxima: 10%.
- La planta envasadora/importador según corresponda deberá evidenciar su habilitación para funcionar como tal presentando certificados emitidos por la autoridad competente.
- El oferente/distribuidor según corresponda debe evidenciar habilitación para la comercialización de los productos ofertados presentando certificados emitidos por la autoridad competente.

**Envases:** Deberá ofrecerse en envases de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante su almacenamiento. Serán de 100g, 200g o 1 kg, aproximadamente de contenido neto. Estarán acondicionados en envase secundario de material apropiado, 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.

El organismo receptor podrá exigir la entrega de producto palletizado.

**Muestras:** Los oferentes deberán presentar 1 muestra de 100g del producto en su envase definitivo y 1 muestra de los envases de 200 g y 1 kg si corresponde, con rotulación reglamentaria. Se entregará un juego de muestras en cada uno de los laboratorios que realiza la calificación técnica (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 a 1 año, que contenga los siguientes datos: agentes leudantes y diluyente/s utilizados, porcentaje de humedad y porcentaje de anhídrido carbónico desprendido.

**Tolerancias:** Los oferentes deberán 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, 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 expresamente indicado en este pliego se regirá por el Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.