



# **PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES**

**LLAMADO 3/2010**

**COMPRA DE ARROZ**

**DOCUMENTO B: Cláusulas Específicas**

---

**Unidad Centralizada de Adquisiciones**

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

---

---

## Tabla de Contenido

---

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| COMPRA DE ARROZ .....                | 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\\_2009](http://uca.mef.gub.uy/portal/web/guest/llamados_alimentos_2009)

### 1 OBJETO

Adquisición de 749.443 kilos de Arroz para cubrir las necesidades de diversos Organismos por el período estimado de un cuatrimestre.

El presente Llamado comprenderá la adquisición de:

| Código de producto | Producto          | Zona     |            | Total general |
|--------------------|-------------------|----------|------------|---------------|
|                    |                   | Interior | Montevideo |               |
| 2A                 | Arroz - grado 1   | 402.308  | 138.229    | 540.537       |
| 2B                 | Arroz - grado 3   | 9.420    | -          | 9.420         |
| 2C                 | Arroz - parboiled | 24.680   | 174.806    | 199.486       |
| Total general      |                   | 436.408  | 313.035    | 749.443       |

### 2 ACTO DE APERTURA

**Lugar:**

Unidad Centralizada de Adquisición de Alimentos, Sala de Reuniones.

Av. Del Libertador 1409, piso 6º, Montevideo

**Fecha y hora:**

Martes 23 de Febrero 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:

$$P_1 = P_0 * (A_1 / A_0)$$

$A_0$  = Precio de exportación (PX) del arroz al cierre del mes anterior al de la propuesta.

$A_1$  = Precio de exportación (PX) del arroz al cierre del mes anterior al de la entrega.

$P_0$  = Precio al momento de la propuesta

$P_1$  = Precio actualizado de la propuesta

**Fuente: Sistema LUCIA DNA. NCM: 1006302920**

## **4 ANEXO - CONDICIONES TÉCNICAS**

**ARROZ PULIDO – ARROZ PARBOILED****Definición**

Se entiende por **arroz** a los granos provenientes de la *Oriza sativa L.*

De acuerdo al proceso de elaboración se consideran los siguientes tipos:

- a) arroz pulido
- b) arroz parboiled

**Requisitos**

- Los granos serán secos, duros, enteros, uniformes, blancos o ligeramente amarillentos (arroz pulido) o ligeramente amarronados (arroz parboiled)
- Estarán libres de toda sustancia extraña y signos que puedan indicar alteraciones, contaminación o deterioro.
- Podrá corresponder de acuerdo a sus dimensiones a los tipos: largo ancho o largo fino.
- De acuerdo a los porcentajes de defectos se clasificará en el Grado correspondiente, considerando para el presente llamado los parámetros que figuran en las Tablas I a IV.
- Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:  
 Humedad ..... máx. 14%  
 Cenizas totales ..... máx. 1.2%
- Se requiere presentar habilitación de la planta envasadora para funcionar como tal presentando certificados emitidos por las autoridades competentes (vigencia 5 años).
- Se requiere presentar habilitación para la comercialización de los productos ofertados (vigencia 5 años).

**TABLA I: ARROZ PULIDO** - Clasificación en grados:

| GRADO | DEFECTOS GRAVES  |                         | DEFECTOS GENERALES TOTALES | TOTAL DE QUEBRADOS Y ARROCIN (máx). |         |
|-------|------------------|-------------------------|----------------------------|-------------------------------------|---------|
|       | Cuerpos extraños | Enmohecidos Fermentados |                            | Quebrados                           | Arrocín |
| 1     | 0,25             | 0,25                    | 4,00                       | 10,00                               | 0,50    |
| 2     | 0,50             | 0,50                    | 8,00                       | 20,00                               | 1,00    |
| 3     | 1,00             | 1,00                    | 14,00                      | 30,00                               | 2,00    |

**TABLA II:** Tolerancias para cada defecto general considerado aisladamente para arroz pulido:

|                     |          |
|---------------------|----------|
| Manchados y picados | Máx. 12% |
| Amarillos           | Máx. 12% |
| Estriados           | Máx. 10% |
| Yesados             | Máx. 15% |

**TABLA III: ARROZ PARBOILED** -Clasificación en grados:

| GRADO | DEFECTOS GRAVES  |                            |                 | DEFECTOS GENERALES TOTALES | TOTAL DE QUEBRADOS Y ARROCIN (máx). |         |
|-------|------------------|----------------------------|-----------------|----------------------------|-------------------------------------|---------|
|       | Cuerpos extraños | Enmohec. Ferment. y negros | No gelatinizado |                            | Quebrados                           | Arrocín |
| 1     | 0,05             | 0,30                       | 30,00           | 2,50                       | 5,00                                | 0,50    |
| 2     | 0,10             | 0,60                       | 40,00           | 5,00                       | 8,00                                | 0,75    |

**TABLA IV:** Límites de tolerancia para cada defecto general considerado aisladamente para arroz parboiled:

|                     |            |
|---------------------|------------|
| Manchados y picados | Máx. 2%    |
| Dañados             | Máx. 5%    |
| Estriados           | Máx. 6%    |
| No parboilizados    | Máx. 0.30% |

**Envases**

Deberá entregarse en envases de primer uso y de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento. Serán de 1 kg de contenido neto acondicionados en fundones de hasta 25 unidades, o de 5, 10 y 25kg de contenido neto aproximadamente. Se podrán calificar envases de 50kg que se presenten con la autorización pertinente.

En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes.

Los envases de 25kg y mayores deberán entregarse acondicionados en pallets.

**Muestras**

Los oferentes presentarán 3 muestras de 1kg cada una en su envase reglamentario, y muestra de envase de 5, 10, 25 kg en caso que corresponda, con su 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 Agrónomo, Ingeniero Alimentario o Ingeniero Químico 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 de grano, grado, humedad, cenizas, % quebrados, % arrocín, % defectos generales totales, % cuerpos extraños e impurezas, % enmohecidos, % fermentados, % defectos generales considerados aisladamente.

Como alternativa se aceptarán especificaciones técnicas originales de la planta productora firmadas por el responsable técnico (QF, IQ, Ing.Al., Ing.Agr.) que contenga todos los datos solicitados.

**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.

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.

En caso de calificar envases de 50kg, su recepción quedará condicionada a la disponibilidad de medios apropiados para carga y descarga en el organismo receptor.

**NOTA:** En lo no expresamente indicado en este pliego se regirá por el Cáp. 18 del Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.