

Alimentos

Pliego de Condiciones Particulares Documento B “Cláusulas Específicas”

Llamado N° 1/2020

Compra de Fideos Secos

**Unidad Centralizada de Adquisiciones
Avenida del Libertador 1409, 6to piso**

Tabla de contenido

1 OBJETO.....	3
2 ACTO DE APERTURA	3
3 GARANTIA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA.....	4
4 ACTUALIZACIÓN DE PRECIOS	4
5 VERIFICACIÓN DE LA MERCADERÍA	4
6 PRESENTACIÓN DE LAS MUESTRAS	4
7 ANEXO II - CONDICIONES TÉCNICAS Y REQUISITOS DE ENSAYO, MUESTRAS Y TOLERANCIAS.....	5

ALIMENTOS – 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 el presente Documento B: Cláusulas Específicas y el Documento A: Cláusulas Genéricas.

1 OBJETO

Adquisición de Fideos Secos para cubrir las necesidades de diversos Organismos por el período de un semestre.

El presente Llamado comprenderá la adquisición de hasta:

Código de producto	Producto	Unidad de medida	Zona		Total general
			Interior	Montevideo	
11A1	Fideos secos - al huevo para pasta	Kg.	43.245	103.881	147.126
11A2	Fideos secos - semolados para pasta	Kg.	18.522	32.992	51.514
11A3	Fideos secos - comunes para pasta	Kg.	1.132	132.563	133.695
11B1	Fideos secos - al huevo para sopa	Kg.	99	1.681	1.780
11B2	Fideos secos - semolados para sopa	Kg.	348	942	1.290
11B3	Fideos secos - comunes para sopa	Kg.	90	924	1.014
Total general			63.436	272.983	336.419

2 ACTO DE APERTURA

Lugar: Unidad Centralizada de Adquisiciones, Sala de Reuniones.

Av. del Libertador 1409, piso 6°, Montevideo

Fecha y hora: viernes 31 de enero de 2020, hora 11:00

3 GARANTIA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA

En aplicación de lo dispuesto por la Cláusula 9 del Documento A "Cláusulas Genéricas", el importe a constituir como Garantía de Mantenimiento de Oferta es la suma de \$ 100.000.

Deberá tenerse presente que no corresponde presentar dicha Garantía cuando la oferta no supere el tope de la Licitación Abreviada.

4 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.

5 VERIFICACIÓN DE LA MERCADERÍA

En caso que algún producto no cumpla lo establecido, el proveedor a su costo y dentro del plazo de cinco días hábiles como máximo, deberá sustituirlo por el adecuado, sin perjuicio de la aplicación de las multas correspondientes.

En aplicación a lo dispuesto en el Convenio UCA-LATU se podrá realizar el muestreo aleatorio de las partidas adjudicadas a los efectos de evaluar la conformidad del producto con las condiciones de la oferta, cuyo precio estará a cargo del adjudicatario.

6 PRESENTACIÓN DE LAS MUESTRAS

Para los oferentes cuyos productos no se encontraran precalificados antes de la Apertura del Llamado, se presentarán muestras de cada uno de los productos ofrecidos en el Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), a efectos de su evaluación técnica, de acuerdo a lo indicado en el Anexo I del Convenio UCA-LATU que se encuentra publicado en: <http://uca.mef.gub.uy/7882/13/areas/convenio-uca---latu.html>

En la etapa de evaluación técnica, la no presentación de las mismas será causal de exclusión de la oferta presentada.

Los oferentes y adjudicatarios se comprometen a mantener renovadas las respectivas habilitaciones, remitiendo dichos documentos ante el LATU. El incumplimiento de lo antes establecido podrá implicar, para el Adjudicatario, la aplicación de sanciones previstas en la Cláusula "Sanciones" del Pliego de Condiciones Particulares Documento A: Cláusulas Genéricas.

El Organismo adquirente se reserva el derecho de extraer muestras en el momento de la/s entrega/s, a efectos de evaluar la conformidad del producto con las condiciones de la oferta, pudiendo ser rechazada total o parcialmente la partida al detectarse una no conformidad.

7 ANEXO - CONDICIONES TÉCNICAS Y REQUISITOS DE ENSAYO, MUESTRAS Y TOLERANCIAS

CONDICIONES TÉCNICAS

PASTAS SECAS

DEFINICION

Se entiende por **pasta seca** al producto no fermentado obtenido por empaste, amasado mecánico y/o batido con harina, harina integral sémola, semolín, harina de arroz, harina de chíá, harina de maíz o harina de otro cereal autorizado o sus mezclas, agua potable y aditivos permitidos según Lista Positiva para este grupo de alimentos y sometido a secado después de su moldeo. En la denominación del producto Pasta Seca sin relleno podrán sustituirse los términos "Pasta Seca" por el término "Fideos".

REQUISITOS

- Se podrán presentar 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 o al huevo deberán contener como mínimo 100g de huevos sin cáscara, 50g de yema o su equivalente en huevo líquido o yema líquida, o su equivalente en polvo por kilogramo de sémola, semolín o harina de los cereales utilizados.
- No presentarán signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.
- Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

Parámetro	Límite
Humedad	máx. 14 % m/m
Acidez expresada como ácido láctico	máx. 0.45 %
Cenizas g/100 g de producto en base seca	máx 1.1
Colesterol (sobre base seca) (1)	mín. 0.04 %

(1) Sólo para pastas al huevo.

Características microbiológicas	
Mohos y levaduras (ufc/g)	Máx 1 X 10 ⁴
Enterobacterias ufc/g	Máx 1 X 10 ³
Estafilococo coagulasa positivo ufc/g	Máx 1 X 10 ³
Salmonella spp (solo pasta que contengan huevo)	ausencia

- La empresa elaboradora/envasadora/importadora/fraccionadora/distribuidora según corresponda, deberá presentar la documentación probatoria de su habilitación para funcionar como tal exhibiendo certificados emitidos por la autoridad competente.
- La empresa elaboradora/envasadora/importadora/fraccionadora/distribuidora según corresponda, deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto de la Intendencia de Montevideo N° 27235: "Obligatoriedad de Capacitación en Manipulación de Alimentos"
- El oferente/distribuidor según corresponda deberá presentar documentación probatoria de su habilitación para la comercialización de los productos ofertados.
- El oferente deberá describir las condiciones de empaque y acondicionamiento en las que entregará cada uno de los productos ofertados

ENVASES

Deberá ofrecerse en envases de primer uso y de material sanitario que permita un cierre seguro y protección apropiada durante su almacenamiento. Serán de 500 g, 1 kg, 2 kg y/o 5 kg aproximadamente de contenido neto y estarán acondicionados en envase descartable, de material sanitario y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene. No se admitirá el empaque de productos de diferentes lotes en el mismo envase secundario.

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, en cuyo caso los pallets deberán presentarse íntegros, limpios, sin elementos que puedan dañar o contaminar la mercadería y enfundados con films sanitarios con apropiada estructura de forma que permita mantener su integridad durante actividades de transporte, carga y descarga de los mismos. Los lotes deberán

palletizarse claramente diferenciados. Se requiere clara información sobre lotes y fechas de vencimientos de los productos entregados.

RECIBO Y ACEPTACION

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:

- En todos los casos se **verificará** el estado **del Certificado de aprobación del LATU** al momento de la entrega.
- 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.
- El carné de manipulador del personal afectado al transporte y entrega de las partidas podrá ser solicitado por el receptor cuando lo estime conveniente.
- El transporte utilizado para la distribución de alimentos deberá contar con la habilitación del organismo competente según corresponda.

NOTA: En lo no establecido expresamente en esta Condición Técnica se registrará por el Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones y Decretos del Poder Ejecutivo 553/001, 470/002, 130/006 y 328/016.

Revisión 14- Octubre 2019

Válido hasta: Octubre 2020

COMISION TÉCNICA ASESORA: Q.F. M^a A. Beninca (D.N.S.FF.AA.); Q.F. L.Viñales (S.I.E)

**REQUISITOS DE ENSAYOS, MUESTRAS Y TOLERANCIAS PARA
PASTAS SECAS: Comunes, Semoladas y al Huevo**

ENSAYOS:

A la muestra presentada al LATU, se le realizarán los siguientes ensayos:

o **Pasta Seca y Pasta Seca al Huevo:**

Parámetro	Límite
Humedad	Máx. 14% m/m
Acidez	Máx. 0,45 ácido láctico/100g
Cenizas	Máx. 1,1g/100g de producto en base seca
Deoxinivalenol (DON)	≤ 1000µg/kg
Hierro	30 - 50mg/kg
Colesterol (en base seca) ⁽¹⁾	No menor a 0.04% (40 mg/100g)
Materias extrañas macroscópicas	Ausencia
Microscopía	Máx. 100 fragmentos de insectos en tres muestras de 200g
Mohos y levaduras	Máx. 1X10 ⁴
Enterobacterias	Máx. 1X10 ³
Estafilococo coaguloso positivo	Máx. 1X10 ³
Salmonella spp ⁽¹⁾	Ausencia en 25g

⁽¹⁾ Sólo para pasta al huevo.

o **Pasta Seca de Sémola de Trigo Duro y Pasta Seca de Sémola de Trigo Duro al Huevo:**

Parámetro	Límite
Humedad	Máx. 14% m/m
Acidez	Máx. 0,45 ácido láctico/100g
Cenizas	Máx. 1,2g/100g en base seca
Deoxinivalenol (DON)	≤ 1000µg/kg
Materias extrañas macroscópicas	Ausencia
Microscopía	Máx. 100 fragmentos de insectos en tres muestras de 200g
Colesterol (en base seca) ⁽²⁾	No menor a 0.04% (40 mg/100g)
Mohos y levaduras	Máx. 1X10 ⁴
Enterobacterias	Máx. 1X10 ³
Estafilococo coagulasa positivo	Máx. 1X10 ³
Salmonella spp ⁽²⁾	Ausencia en 25g

⁽²⁾ Sólo para pasta al huevo.

Nota: En caso de observarse al momento de los ensayos, propiedades organolépticas **no características del producto** (Ejemplo: aspecto, color) se podrá agregar como ensayo complementario un **estudio sensorial frente a un panel de aceptación de consumidores** a la evaluación rutinaria de la misma. Se consultará al oferente si acepta dicha evaluación debiendo ser esta necesaria para completar la evaluación de la muestra presentada, teniendo que traer al menos 1kg más de muestra. En caso de no aceptarse se informará a UCA el no cumplimiento de la muestra evaluada.

MUESTRAS:

Se presentará la solicitud para evaluación de la muestra en el LATU (Laboratorio Tecnológico del Uruguay), siguiendo el procedimiento establecido en la página web

<https://www.latu.org.uy/certificacion-control/certificacion-de-productos/alimentos>

Si el oferente desea calificar más de un contenido neto, siempre que estén declarados en el registro, deberá presentar una muestra (para su análisis) y los envases de los demás contenidos netos (para evaluar el envase y los rótulos).

Se presentarán **tres** muestras de 500g, 1kg, 2kg y/o 5 kg de contenido neto, según corresponda a la oferta, con su etiquetado reglamentario al LATU en el Departamento Reguladora de Trámites.

HABILITACIONES:

Los productos, plantas y depósitos deberán estar habilitados por el organismo competente, ingresando los registros en el sistema SIGLA del LATU, según el procedimiento establecido en la página web del LATU.

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.

EVALUACIÓN:

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

Nota: Tener en cuenta que, al momento de la recepción, podrán ser verificados los requisitos contemplados en las Condiciones Técnicas de este producto. La no conformidad del producto en el momento de entrega habilita la no recepción de este.