

Alimentos

Pliego de Condiciones Particulares Documento B “Cláusulas Específicas”

Llamado N° 4/2018

Compra de Sal y Condimentos

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

Tabla de contenido

1 OBJETO.....	3
2 ACTO DE APERTURA	4
3 GARANTIA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA.....	4
4 ACTUALIZACIÓN DE PRECIOS	4
5 VERIFICACIÓN DE LA MERCADERÍA	5
6 PRESENTACIÓN DE LAS MUESTRAS	5
7 ANEXO - 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 Sal y Condimentos para cubrir las necesidades de diversos Organismos por el período estimado de un semestre.

El presente Llamado comprenderá la adquisición de hasta:

Código de producto	Producto	Unidad de medida	Zona		Total general
			Interior	Montevideo	
16A1	Sal - yodada fina	Kgs.	7.428	6.396	13.824
16A2	Sal - yodofluorada fina	Kgs.	5.276	33.001	38.277
16B1	Sal - yodada gruesa	Kgs.	7.224	6.216	13.440
16B2	Sal - yodofluorada gruesa	Kgs.	2.266	6.207	8.473
48A1	Condimentos - Mezcla de especias Adobo	Kgs.	186	3.808	3.994
48B1	Condimentos - Mezcla de especias Ajil	Kgs.	310	984	1.294
48C1	Condimentos - Especies simples Ají Molido	Kgs.	35	158	193
48D1	Condimentos - Especies simples Orégano	Kgs.	351	4.840	5.191
48E1	Condimentos - Especies simples Pimentón	Kgs.	307	5.087	5.394
48F1	Condimentos - Especies simples Nuez Moscada	Kgs.	153	556	709
48G1	Condimentos - Especies simples Pimienta Blanca	Kgs.	125	894	1.019

2 ACTO DE APERTURA

Lugar: Unidad Centralizada de Adquisiciones, Sala de Reuniones.

Av. del Libertador 1409, piso 6º, Montevideo

Fecha y hora: lunes 19 de febrero de 2018, 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:

$$P1 = P0 * (0.2 A1/A0 + 0.8 D1/D0)$$

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 a la fecha de la entrega de la mercadería.

D0= Dólar Interbancario vigente al cierre del mes anterior a la fecha de la propuesta.

D1= Dólar Interbancario vigente al cierre del mes anterior a la fecha de la entrega de la mercadería.

5 VERIFICACIÓN DE LA MERCADERÍA

En caso que algún elemento 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.

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/portal/web/guest/convenio_uca_latu

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 el Pliego de Condiciones Particulares Documento A: Cláusulas Genéricas.

Tanto la UCA como el Organismo adquirente se reservan 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

SAL COMESTIBLE

CONDICIONES TÉCNICAS

DEFINICIÓN

Se entiende por **sal comestible o refinada** la que ha sido sometida a procesos de purificación y/o desecación a temperaturas adecuadas.

REQUISITOS

1. Se presentará bajo la forma de cristales blancos, solubles en agua, de sabor salino franco y aspecto limpio.
2. De acuerdo a su granulometría corresponderá a los tipos gruesa, entrefina o fina.
3. Podrá estar adicionada de antihumectantes autorizados debiéndose indicar el agregado en la rotulación.
4. Deberá ser **yodada** en la proporción de 30 ± 10 ppm de yodo, mediante la correspondiente adición de yodato de potasio.
5. Podrá ser **fluorada** en la proporción de $250 \text{ ppm} \pm 15 \%$ de fluoruro, mediante la correspondiente adición de fluoruro de sodio o de potasio.
6. Podrá ser **yodofluorada** en las proporciones de yodo y fluoruro indicadas para sal yodada y sal fluorada respectivamente.
7. Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

PARÁMETROS	REQUISITOS
Cloruro de sodio (s/base seca)	mín. 98%
Humedad (100° - 105° C) (1)	máx. 1%
Residuo insoluble en agua	máx. 0.3%
Sulfatos (s/base seca, como CaSO_4)	máx. 0.7%
Calcio, magnesio y potasio (s/base seca, como cloruros)	máx. 0.5%
Nitritos, nitratos, sales amónicas	máx. 1ppm
Bacterias mesófilas aerobias totales	máx. 1×10^4 ufc/g
Staphilococcus Aureus, Bacillus cereus, Streptococcus sp., bacterias halófilas, c/especie	máx. 100/g

- (1) Para sal comestible fina (sal de mesa) con agregado o no de antihumectantes la humedad máxima será de 0.3%.

8. La empresa deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto de la Intendencia de Montevideo N° 27235: "Obligatoriedad de Capacitación en Manipulación de Alimentos"
9. Las empresas envasadoras/ importador/ fraccionador según intervengan en la cadena de producción, deberán evidenciar su habilitación para funcionar como tal presentando certificados emitidos por la autoridad competente.
10. El oferente/distribuidor según corresponda deben evidenciar habilitación para la comercialización de los productos ofertados emitida por el Ministerio de Salud Pública y por la Intendencia de Montevideo.
11. El transporte utilizado para la distribución de alimentos deberá contar con la habilitación del organismo competente según corresponda.

ENVASES:

Deberá ofrecerse en envases de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante su almacenamiento. Serán de 500g o 25kg aproximadamente de contenido neto y estarán acondicionados en envase descartable, sanitario 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.

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 y enfundados con film sanitario de forma que permita la correcta carga y descarga de los pallets. Cada pallet deberá presentarse rotulado indicando Lote y Fecha de vencimiento.

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.
- El carné de manipulador del personal afectado al transporte y entrega de las partidas podrá ser solicitado por el receptor cuando lo estime conveniente.

NOTA: En lo no expresamente indicado en este pliego se regirá por el Decreto 315/994, Reglamento Bromatológico Nacional, y sus modificaciones.

Revisión 8 Agosto 2017

Vence Agosto 2018

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

REQUISITOS DE ENSAYOS, MUESTRAS Y TOLERANCIAS PARA
SAL FINA Y GRUESA: Yodada y Yodofluorada

ENSAYOS:

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

SAL YODADA:

Parámetro	Límite
Cloruro de sodio (s/base seca)	mín. 98%
Residuo insoluble en agua	máx. 0.3%
Nitritos, nitratos, sales amónicas	No detectables
Yodo	20-40 miligramos/kg

SAL YODOFLUORADA:

Parámetro	Límite
Cloruro de sodio (s/base seca)	mín. 98%
Residuo insoluble en agua	máx. 0.3%
Nitritos, nitratos, sales amónicas	No detectables
Fluor	212 – 288 miligramos/kg
Yodo	20-40 miligramos/kg

Nota: En caso de observarse al momento de los ensayos, propiedades organolépticas **no características del producto** (Ejemplo: aspecto, cristales blancos, inodoros, solubles en agua y de sabor salino franco) 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 ésta necesaria para completar la evaluación de la muestra presentada, teniendo que traer al menos 1 kg 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 <http://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).

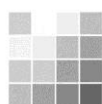
Se presentarán tres muestras de 500g y una muestra de 25kg de contenido neto, según corresponda a la oferta, con su etiquetado reglamentario al LATU en el Departamento Reguladora de Trámites.

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.



uca

Unidad Centralizada de Adquisiciones
Ministerio de Economía y Finanzas



República Oriental del Uruguay
Ministerio de Economía y Finanzas

EVALUACION:

Las muestras, certificados, valores analíticos y tolerancias serán tenidos en cuenta a efectos de evaluar la aptitud 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 del mismo.

ESPECIA SIMPLE

CONDICIONES TÉCNICAS

DEFINICIÓN

Se entiende por **especia** a la planta o partes de estas, frescas o desecadas, enteras o molidas, con o sin valor nutritivo, que por contener sustancias aromáticas y sápidas características, se emplea para mejorar el aroma y sabor de los alimentos.

Especia simple es la constituida por una sola especia sin agregado de ingredientes complementarios.

REQUISITOS

1. Deberá responder a las características botánicas e histológicas propias de su especie tanto macroscópica como microscópicamente.
2. Estará exenta de sustancias extrañas y de aquellas partes del vegetal que no poseen las propiedades por las que se le utiliza.
3. Las especias simples deberán responder a los parámetros analíticos de humedad, cenizas totales, cenizas insolubles en HCl al 10%, fibra bruta, esencia, extracto etéreo, extracto alcohólico, porcentaje de tallitos, pedúnculos y frutos y ensayos específicos establecidos en el Decreto 315/994 (Reglamento Bromatológico Nacional) según corresponda al tipo de especia.
4. La empresa elaboradora/ envasadora/ importadora/ fraccionadora/ distribuidora deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto de la Intendencia de Montevideo N° 27235: "Obligatoriedad de Capacitación en Manipulación de Alimentos".
5. La empresa elaboradora/envasadora/importadora/fraccionadora/distribuidora según corresponda deberá presentar la documentación probatoria de su habilitación para comercializar de los productos ofertados emitidos por la Intendencia de Montevideo.
6. El oferente deberá describir las condiciones de empaque y acondicionamiento en las que entregará cada uno de los productos ofertados.
7. El transporte utilizado para la distribución de alimentos deberá contar con la habilitación del organismo competente según corresponda.

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 25, 50, 100, 250,

500g y 1kg aproximadamente de contenido neto y estarán acondicionados en envase secundario de material sanitario, descartable y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene. En lo referente a contenido, rotulación, etiquetado nutricional 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, enfundados con film resistente y sin elementos que puedan dañar o contaminar la mercadería. Los lotes deberán palletizarse claramente diferenciados indicando lote y vida útil del producto.

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.
- El carné de manipulador del personal afectado al transporte y entrega de las partidas podrá ser solicitado por el receptor cuando lo estime conveniente.

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.

Revisión 8, agosto 2017

Vence: agosto 2018

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

**REQUISITOS DE ENSAYOS, MUESTRAS Y TOLERANCIAS PARA
ESPECIA SIMPLE: Nuez Moscada, Orégano, Pimentón, Pimienta Blanca, Ají Molido**

ENSAYOS:

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

Ensayos generales:

Parámetro	Límite
Cobre ¹	100 mg/kg
Plomo	máx. 10 mg/kg
Arsénico	máx. 3mg/kg
Salmonella	Ausencia en 25g
Clostridium sulfito reductores	< 1000 UFC/g
Coliformes a 45°C	< 500 UFC/g
Aflatoxinas (B1, B2,G1,G2)	20 mientras que B1 no supere 5 mcg/kg

¹ Para condimentos en polvo

Ensayos particulares por especie:

	Humedad	Cenizas Totales	Cenizas insolubles en HCl al 10%,	Extracto etéreo	Extracto alcohólico	Porcentaje de tallitos, pedúnculos y frutos	Piperina	Almidón
Nuez moscada	Máx 10 %	Máx 5%	Máx 0.5 %	Mín 25% fijo	-----	-----	-----	
Orégano	Máx 15%	Máx 16%	Máx 2%	Mín. 0.5% total	6-13%	Máx 10%	-----	
Pimentón	Máx 14%	Máx 10%	Máx 1%	Máx 25% fijo	-----	-----	-----	Ausencia
Pimienta Blanca	Máx 15%	Máx 3.5 %	Máx 0.3%	Mín 6% fijo	Mín 6%	-----	Mín 4 %	
Ají Molido	Máx 14%	Máx 10%	Máx 1.6%					

Nota: En caso de observarse al momento de los ensayos, propiedades organolépticas **no características del producto** (propiedades botánicas e histológicas) 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 ésta necesaria para completar la evaluación de la muestra presentada, teniendo que traer al menos 1 kg 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 <http://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).

Para la realización de los ensayos planteados, se requiere un mínimo de 700g de muestra, por lo que el oferente tiene que completar dicha cantidad sumando los contenidos netos a ofertar. Ejemplo, si se ofertara envases de 100 g es necesario presentar 7 unidades del producto y si se ofertara envases de 25g se presentarán 28 unidades del producto.

Los mismos deben presentarse 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.

EVALUACION:

Las muestras, certificados, valores analíticos y tolerancias serán tenidos en cuenta a efectos de evaluar la aptitud 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 del mismo.

MEZCLA DE ESPECIAS - CONDICIONES TÉCNICAS

DEFINICIÓN

Se entiende por **especia** a la planta o partes de estas, frescas o desecadas, enteras o molidas, con o sin valor nutritivo, que por contener sustancias aromáticas y sápidas características, se emplea para mejorar el aroma y sabor de los alimentos.

Mezcla de especias son los condimentos preparados que consisten en una mezcla de especias simples, genuinas, sanas y limpias sin el agregado de ingredientes complementarios ni colorantes.

REQUISITOS

1. Deberá responder a las características botánicas e histológicas propias las especias, que lo componen, tanto macroscópica como microscópicamente.
2. Estará exento de sustancias extrañas y de aquellas partes del vegetal que no poseen las propiedades por las que se le utiliza.
3. No deberá estar adicionada de sal.
4. Podrá designarse con nombre de fantasía, debiéndose declarar en la rotulación las especias simples empleadas en la mezcla.
5. La mezcla de especias deberá presentar como máximo los siguientes parámetros analíticos:

PARÁMETROS	REQUISITOS
Humedad	El mayor valor correspondiente a las respectivas especias que componen la mezcla
Cenizas totales	
Cenizas insolubles en HCL al 10 %	

6. La empresa elaboradora/ envasadora/ importadora/ fraccionadora/ distribuidora deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto de la Intendencia de Montevideo Nº 27235: "Obligatoriedad de Capacitación en Manipulación de Alimentos".

7. La empresa elaboradora/envasadora/importadora/fraccionadora/distribuidora según corresponda deberá presentar la documentación probatoria de su habilitación para la comercialización de los productos ofertados emitida por la Intendencia de Montevideo.
8. El oferente deberá describir las condiciones de empaque y acondicionamiento en las que entregará cada uno de los productos ofertados.
9. El transporte utilizado para la distribución de alimentos deberá contar con la habilitación del organismo competente según corresponda.

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 25, 50, 100, 250 g y 1kg aproximadamente de contenido neto y estarán acondicionados en envase secundario de material sanitario, descartable y que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene.

En lo referente a contenido, rotulación, etiquetado nutricional 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, enfundados con film resistente y sin elementos que puedan dañar o contaminar la mercadería. Los lotes deberán palletizarse claramente diferenciados indicando lote y vida útil del producto

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.

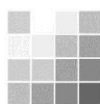
- Será rechazada toda partida que no cumpla total o parcialmente con la calidad adjudicada.
- A efectos de la aceptación o rechazo la muestra será tomada en cualquiera de los locales de entrega y se considerará representativa de ese local y no del total de la partida.
- El carné de manipulador del personal afectado al transporte y entrega de las partidas podrá ser solicitado por el receptor cuando lo estime conveniente.

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.

Revisión 8 Agosto 2017

Vence Agosto 2018

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



uca

Unidad Centralizada de Adquisiciones
Ministerio de Economía y Finanzas



República Oriental del Uruguay
Ministerio de Economía y Finanzas

**REQUISITOS DE ENSAYOS, MUESTRAS Y TOLERANCIAS PARA
MEZCLAS DE ESPECIAS: Ajíl y Adobo**

ENSAYOS:

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

Ensayos generales:

Parámetro	Límite
Plomo	Máx. 10 mg/kg
Arsénico	Máx. 3mg/kg
Actividad Agua (a_w)	Máx. 0.65
Salmonella	Ausencia en 25 g
Clostridios sulfito reductores	< 1000 UFC/g
Coliformes a 45°C	< 500 UFC/g
Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2)	20 mientras que B1 no supere 5 mcg/kg
Humedad	El mayor valor correspondiente a las respectivas especies que componen la mezcla.
Cenizas totales	
Cenizas insolubles en HCL al 10%	

Nota: En caso de observarse al momento de los ensayos, propiedades organolépticas **no características del producto** (Ejemplo: características botánicas e histológicas) 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 ésta necesaria para completar la evaluación de la muestra presentada, teniendo que traer al menos 1 kg 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

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

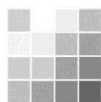
Para la realización de los ensayos planteados, se requiere un mínimo de 700g de muestra, por lo que el oferente tiene que completar dicha cantidad con las sumas de los contenidos netos a ofertar.

Ejemplo, si se ofertara envases de 100 g es necesario presentar 7 unidades del producto y si se ofertara envases de 25g se presentarán 28 unidades del producto.

Los mismos deben presentarse 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.



uca

Unidad Centralizada de Adquisiciones
Ministerio de Economía y Finanzas



República Oriental del Uruguay
Ministerio de Economía y Finanzas

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.

EVALUACION:

Las muestras, certificados, valores analíticos y tolerancias serán tenidos en cuenta a efectos de evaluar la aptitud 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 del mismo.