



<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</b>		<b>ET- A- 7469</b>
<b>INSUMOS DE PANADERÍA MILITAR</b>		
Revisión 4	15-05-2014	Página 1 de 4

## 1. ALCANCE

Contiene disposiciones generales para productos alimentarios requeridos por el S.I.E. destinados a utilizarse en la Planta de Producción como ***ingredientes, aditivos, coadyuvantes, colorantes y material de empaque de panificados y pastas.***

## 2. REQUISITOS REGLAMENTARIOS

**DECRETO 315/94:** Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones

**MERCOSUR/GMC/RES N° 80/96** Condiciones Higiénico-Sanitarias y Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

**Decreto 117/006 – M.S.P. –** Rotulación alimentos envasados

**DECRETO No 27235:** “Obligatoriedad de Capacitación a Manipuladores de Alimentos”

**MERCOSUR/GMC/RES N° 03/92** "Criterios generales de envases y equipamientos alimentarios en contacto con alimentos".

## 3. REQUISITOS EXCLUYENTES

3.1. Los alimentos y material de envase para alimentos deberán:

3.1.1. cumplir con los requerimientos de inocuidad y calidad establecidos en el Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones.

3.1.2. contar con habilitación vigente emitido por la autoridad sanitaria correspondiente.

3.1.3. provenir de establecimientos elaboradores que cuenten con habilitación higiénica y funcional emitida por los organismos competentes.

3.2. El material de empaque deberá ser de grado alimentario, preservar la inocuidad y calidad de los alimentos durante la vida útil establecida.

3.3. Los productos alimentarios y el material de empaque deberán superar las pruebas que se realicen en la Planta de PPMM del SIE.



<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</b>		<b>ET- A- 7469</b>
<b>INSUMOS DE PANADERÍA MILITAR</b>		
Revisión 4	15-05-2014	Página 2 de 4

#### **4. REQUISITOS DE ENTREGA**

- 4.1. Toda la partida debe presentar calidad uniforme y ajustarse a la calidad adjudicada.
- 4.2. Se requiere entrega de lotes o unidades que al momento de la recepción no hayan superado el 20% de la vida útil asignada por el fabricante.
- 4.3. Se controlará, cuando corresponda, mantenimiento de la cadena de frío durante el almacenamiento y transporte de la mercadería
- 4.4. **ENVASES:** serán de primer uso y de material sanitario que permita un cierre seguro y protección apropiada durante su almacenamiento y manipulación.
- 4.5. En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes.
- 4.6. Se exigirá entrega en vehículo habilitado para transporte de alimentos. Se controlarán las condiciones higiénicas del transporte en que se entrega el producto
- 4.7. Se exigirá presentación de carné de manipulador de alimentos vigente del personal afectado a las etapas de transporte, carga y descarga de la mercadería.
- 4.8. Será rechazada toda partida que por sus características o alguna de ellas resulte de calidad inferior a la adjudicada.

#### **5. RECEPCIÓN DE OFERTAS**

- 5.1. Los oferentes deberán identificar claramente los productos ofertados, informando marca, fabricante, contenido neto de la unidad ofertada, material de envase primario, secundario y acondicionamiento para la entrega.
- 5.2. Los oferentes deberán presentar evidencias de cumplimiento de la reglamentación aplicable, a saber:
  - 5.2.1. Los productos destinados a contacto directo con alimentos deberán provenir de establecimientos que cuenten con habilitación bromatológica vigente emitida por la autoridad sanitaria competente para fabricar o importar material de envase apto para contacto con alimentos.



<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</b>		<b>ET- A- 7469</b>
<b>INSUMOS DE PANADERÍA MILITAR</b>		
Revisión 4	15-05-2014	Página 3 de 4

- 5.2.2. En caso que el oferente no sea el fabricante o importador, deberá presentar una declaración emitida por el fabricante/importador de los envases, en la que autorice al oferente para comercializar los mismos, dejando constancia que el oferente ha sido instruido para mantener el material de envases apto para contacto con alimentos durante su transporte y almacenamiento. La nota tendrá carácter de declaración jurada.
- 5.2.3. En el caso de los alimentos, los mismos deben contar con registro bromatológico vigente del producto emitido por el Servicio de Regulación Alimentaria de Montevideo.
- 5.3. Los oferentes deberán presentar muestras en las siguientes condiciones para su evaluación:
- 5.3.1. Una muestra de producto tal como se oferta entregar a los efectos de evaluar su adecuación a las condiciones de producción en Panadería Militar (prueba de campo)
- 5.3.2. Una muestra del producto ofertado de 200g aproximadamente a los efectos de evaluar calidad de producto y, en caso de ofertar envase de tamaño mayor, se deberá agregar una muestra del envase en que se entregará el producto a los efectos de evaluar cumplimiento de los requisitos reglamentarios y de adecuación a las condiciones de manipulación a que será sometido en el SIE.

## **6. EVALUACIÓN DE OFERTAS**

- 6.1. El S.I.E. se reserva el derecho de evaluar y categorizar los productos ofertados considerando el grado de ajuste a los parámetros analíticos exigidos y las características de los envases que aseguren una adecuada conservación del producto en las condiciones de almacenamiento que será sometido.
- 6.2. El SIE podrá exigir previo a la adjudicación o durante la ejecución del suministro la realización de pruebas o presentación de evidencias que acrediten el cumplimiento de requisitos, bajo apercibimiento de no considerarse la oferta o rescindir el contrato.



<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</b>		<b>ET- A- 7469</b>
<b>INSUMOS DE PANADERÍA MILITAR</b>		
Revisión 4	15-05-2014	Página 4 de 4

- 6.3.** De acuerdo a lo dispuesto por el Art 48 del decreto 150/2012, las ofertas serán calificadas por el grado de cumplimiento de los **aspectos reglamentarios con carácter excluyente**, y con los siguientes puntajes para los aspectos de calidad de oferta y producto:

<b>PARÁMETRO</b>	<b>PUNTAJE MAXIMO</b>
Caracteres organolépticos	15
Resultados fisicoquímicos	25
Calidad del envase	10

- 6.4.** La presente anula toda disposición anterior.

La Jefa de Investigación y Desarrollo  
Q.F. (Eq.Cap.)

Laura Viñales Fort