

ANEXO TÉCNICO ALIMENTOS HARINA PASTERA

Se requiere harina clasificada comercialmente en cuatro ceros (0000), según las siguientes características:

HARINA TIPO	0000
Humedad máx. g/100g	14,5
Proteína % (m/m) mínimo	8,0
Cenizas % (m/m) máximo	0,50
Absorción de agua %	56 - 62

La misma debe cumplir con los siguientes requisitos:

REQUISITOS	HARINA PASTERA	
	A	B
Cenizas %(m/m) Máximo	0,50	0,90
Gluten húmedo %(m/m) mínimo.	26	36
Gluten seco %(m/m) mínimo	8,5	12

CONDICIONES REGULATORIAS

Los alimentos ofertados deberán contar con habilitación bromatológica vigente emitida por la autoridad competente.

Las muestras deberán reflejar la oferta definitiva, cumpliendo el total de requerimientos estipulados en el Reglamento Bromatológico Nacional Dec. 315/94 y sus modificaciones para el producto, envase y etiquetado.

No se recibirán muestras de productos sin clara identificación de vida útil y fecha de vencimiento.

El oferente o quien éste designe para la entrega, deberá contar con habilitación bromatológica vigente emitida por el Servicio de Regulación Alimentaria de la Intendencia de Montevideo como distribuidor.

CONDICIONES DE ENTREGA

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

Se exigirá entrega de producto debidamente palletizado, con funda sanitaria de resistencia apropiada, en vehículo habilitado para transporte de alimentos. Se controlarán las condiciones higiénicas de los pallets y del transporte en que se entrega el producto.

Cada entrega debe acompañarse de certificados provenientes del Molino de origen con resultados de los siguientes ensayos correspondientes a los lotes de harina suministrados: alveograma completo, contenido de gluten húmedo, hierro y ácido fólico, porcentaje de humedad, contenido de cenizas, contenido de DON, y lista de aditivos, firmados por el técnico profesional responsable.

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.

Las ofertas que cumplan los requisitos reglamentarios requeridos serán calificadas como CUMPLE.

ANEXO TÉCNICO ALIMENTOS HARINA PRONTA

Definición: Se entiende por **harina de trigo** el producto obtenido de la molienda del endospermo del grano de trigo. Aplica a harinas **de uso doméstico y harinas de uso industrial**.

Requisitos:

1. Será elaborada con trigos secos, sanos y limpios.
2. Estará libre de toda sustancia extraña y no presentará signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.
3. Deberá cumplir con el límite máximo permitido para DON (1ppm) acreditando mediante certificado de ensayo al momento de la oferta y con cada entrega, identificando la correspondencia del certificado con el lote entregado.
4. Podrá corresponder a los tipos cuatro ceros (0000) o tres ceros (000) de acuerdo a las cantidades solicitados en el presente llamado
5. Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

Parámetro	Límite	
	Harina cuatro ceros (0000)	Harina tres ceros (000)
Humedad	máx. 14.5% m/m	máx. 14.5% m/m
Cenizas (sobre base 14% de humedad)	máx. 0.50% m/m	máx. 0.65% m/m
Proteínas (sobre base 14% de humedad)	mín. 8.0% m/m	mín. 9.0% m/m
Absorción de agua (sobre base 14% humedad)	56 - 62%	57 - 63%

6. Deberá estar fortificada con hierro y ácido fólico acorde a Decreto 130/006.
7. **Las harinas de uso industrial deben ser entregadas en bolsas de 25 kg, serán panificables en los lugares de uso y su formulación deberá adecuarse a los diferentes productos elaborados:** pan tipo francés, pan de viena, galleta marina, galleta malteada. El molino deberá ajustar las formulaciones a dichos productos según demanda.

CONDICIONES REGULATORIAS

Los alimentos ofertados deberán contar con habilitación bromatológica vigente emitida por la autoridad competente.

Las muestras deberán reflejar la oferta definitiva, cumpliendo el total de requerimientos estipulados en el Reglamento Bromatológico Nacional Dec. 315/94 y sus modificaciones para el producto, envase y etiquetado.

No se recibirán muestras de productos sin clara identificación de vida útil y fecha de vencimiento.

El oferente o quien éste designe para la entrega, deberá contar con habilitación bromatológica vigente emitida por el Servicio de Regulación Alimentaria de la Intendencia de Montevideo como distribuidor.

CONDICIONES DE ENTREGA

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

Se exigirá entrega de producto debidamente palletizado, con funda sanitaria de resistencia apropiada, en vehículo habilitado para transporte de alimentos. Se controlarán las condiciones higiénicas de los pallets y del transporte en que se entrega el producto.

Cada entrega debe acompañarse de certificados provenientes del Molino de origen con resultados de los siguientes ensayos correspondientes a los lotes de harina suministrados: alveograma completo, contenido de gluten húmedo, hierro y ácido fólico, porcentaje de humedad, contenido de cenizas, contenido de DON, firmados por el técnico profesional responsable.

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.

Las ofertas que cumplan los requisitos reglamentarios requeridos serán calificadas como CUMPLE.

ANEXO TÉCNICO ALIMENTOS HARINA DE TRIGO 000

1. Será elaborada con trigos secos, sanos y limpios.
2. Estará libre de toda sustancia extraña y no presentará signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.
3. Deberá cumplir con el límite máximo permitido para DON (1ppm) acreditando mediante certificado de ensayo al momento de la oferta y con cada entrega, identificando la correspondencia del certificado con el lote entregado.
4. Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

Parámetro	Harina tres ceros (000)
Humedad	máx. 14.5% m/m
Cenizas (sobre base 14% de humedad)	máx. 0.65% m/m
Proteínas (sobre base 14% de humedad)	mín. 9.0% m/m
Absorción de agua (sobre base 14% humedad)	57 - 63%

5. Deberá estar fortificada con hierro y ácido fólico acorde a Decreto 130/006.

CONDICIONES REGULATORIAS

Los alimentos ofertados deberán contar con habilitación bromatológica vigente emitida por la autoridad competente.

Las muestras deberán reflejar la oferta definitiva, cumpliendo el total de requerimientos estipulados en el Reglamento Bromatológico Nacional Dec. 315/94 y sus modificaciones para el producto, envase y etiquetado.

No se recibirán muestras de productos sin clara identificación de vida útil y fecha de vencimiento.

El oferente o quien éste designe para la entrega, deberá contar con habilitación bromatológica vigente emitida por el Servicio de Regulación Alimentaria de la Intendencia de Montevideo como distribuidor.

CONDICIONES DE ENTREGA

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

Se exigirá entrega de producto debidamente palletizado, con funda sanitaria de resistencia apropiada, en vehículo habilitado para transporte de alimentos. Se controlarán las condiciones higiénicas de los pallets y del transporte en que se entrega el producto.

Cada entrega debe acompañarse de certificados provenientes del Molino de origen con resultados de los siguientes ensayos correspondientes a los lotes de harina suministrados: alveograma completo, contenido de gluten húmedo, hierro y ácido fólico, porcentaje de humedad, contenido de cenizas, contenido de DON, y lista de aditivos (si corresponde), firmados por el técnico profesional responsable.

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.

Las ofertas que evidencien el cumplimiento de las condiciones regulatorias requeridos serán calificadas como CUMPLE.