



ANEXO TÉCNICO HARINA DE TRIGO 000

1. DEFINICIÓN

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.

2. 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.

Se podrá exigir al personal afectado a la entrega la presentación de carné de manipulador de alimentos emitido por la Intendencia de Montevideo.

3. CONDICIONES REGULATORIAS

El oferente debe presentar muestras que reflejen la oferta definitiva (envase definitivo con etiquetado reglamentario), cumpliendo el total de requerimientos estipulados en el Reglamento Bromatológico Nacional Dec. 315/94 y sus modificaciones para el producto, envase y etiquetado. Las muestras deben presentarse identificadas correctamente informando número de procedimiento, oferente y renglón ofertado.



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

Los alimentos ofertados deberán contar con habilitación bromatológica vigente emitida por la Intendencia de Montevideo. En caso que el oferente no presente la documentación regulatoria, esta información se verificará por consulta en el sitio web oficial del Organismo con los datos de la muestra presentada.

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 para los vehículos utilizados (se verificarán habilitaciones y condiciones de vehículos al momento de la entrega).

Las ofertas que evidencien el cumplimiento de los requisitos reglamentarios serán calificadas como CUMPLE.