



ANEXO TÉCNICO INSUMOS ALIMENTARIOS PP.MM.

1. REQUISITOS TÉCNICOS

DESCRIPCIÓN DEL ÍTEM	CONTENIDO REQUERIDO	OBSERVACIONES
Bicarbonato de amonio	Envase de 1 kg a 10 kg	Leudante químico de grado alimentario
Caroteno líquido	Envases de 1L.	Colorante alimenticio para pasta, beta-caroteno.
Colorante alimenticio color amarillo	Envases de 1L.	Permitidos para uso en productos de repostería con leudante químico (Ejemplo: INS110, INS102, etc).
Espinaca procesada	Envases de 5 kg	Polvo.
Grasa vacuna refinada	Envases de 10 a 20 kg	Consumo humano.
Harina de malta	Envase de 5 kg	Grado alimentario.
Harina de trigo 000	Envases de 25 kg	Comercialmente conocida como 000. Fortificada con hierro y ácido fólico acorde a lo establecido en el Decreto 130/006.
Harina de trigo 000 panadera tipo B	Envases de 25 kg	Fortificada con hierro y ácido fólico acorde a lo establecido en el Decreto 130/006. Aditivada con los siguientes aditivos como mínimo: INS300, INS1100.
Harina de trigo 0000 pastera tipo A	Envases de 25 kg	Fortificada con hierro y ácido fólico acorde a lo establecido en el Decreto 130/006. Aditivada con los siguientes aditivos como mínimo: INS300, INS1100.
Condimento para pasta.	NA	Preparado para ser usado en relleno de pasta fresca. Debe contener como ingredientes: orégano, ají puro, coriandro, comino, ajo, mix de pimientas, pimentón español ahumado, perejil, laurel, romero, nuez moscada, tomillo, albahaca, curry, cebolla, Morrón, finas hierbas y espinaca.
Huevo en polvo pasteurizado		Deshidratado o desecado, en polvo o en escamas.
Jalea de pincel	Envase de 3 a 6 kg	Manzana, color rojo
Levadura fresca	Envases de 500 g	No corresponde
Margarina vegetal	Envase de 20 kg	Para masa seca.
Mejorador de harina	Envase de 1 kg	Para uso en pan y todo tipo de masas fermentadas. Contiene los siguientes ingredientes como mínimo: emulsionantes (INS472e, INS482) y mejoradores de harina (INS300, INS927 e INS1100).
Queso fresco	Envase de 3 a 4 kg	Tipo ricota
Tripolifosfato de sodio	Envase de 25 kg	Grado alimentario (aditivo alimentario).
Vaselina líquida	No corresponde	Grado alimentario (aditivo alimentario).



1. REQUISITOS FORMALES

Parámetros	Requisitos
1. Condiciones regulatorias del oferente	El oferente debe contar con habilitación bromatológica emitida por la Intendencia de Montevideo para su funcionamiento (Importador/Distribuidor/Distribuidor sin depósito/Fraccionador/Elaborador según corresponda).
Observación: Esta información será verificada en el sitio web de la Intendencia de Montevideo, con datos de nombre/RUT/dirección del oferente.	
2. Condiciones regulatorias de los ítems (excepto para la vaselina líquida).	Deberán contar con habilitación bromatológica vigente emitida por la Intendencia de Montevideo.
	En caso de productos que se encuentren en proceso de renovación/registro por primera vez y no puedan ser visualizados en el sitio web de la Intendencia de Montevideo, deberán remitirse evidencias de dicho estado presentando captura de pantalla de formulario de registro, el mismo debe tener datos de N° de formulario, fecha de presentación, denominación, número de registro ante IM SRA, como mínimo.
Observación: Esta información se verificará mediante consulta en el sitio web de la Intendencia de Montevideo con los datos aportados en el etiquetado de la muestra remitida	
3. Muestras	Se deben presentar la cantidad de muestras establecidas en el pliego de condiciones, tal como se entregará el producto en caso de resultar adjudicatario (envase definitivo con etiquetado reglamentario). Las muestras deben presentarse identificadas informando número de procedimiento y oferente. Para el caso de productos a granel (envases de tamaño mayor a 5kg), se podrá presentar una muestra más pequeña (en envase de 1kg) a los efectos de valorar la calidad alimentaria acompañado de fotos en buena resolución del envase definitivo tal como se pretende entregar (o el envase definitivo acompañando la muestra). En las fotos se debe poder visualizar el total de la información reglamentaria (denominación de venta del producto, lista de ingredientes, condiciones recomendadas de almacenamiento, Lote/Vencimiento, etc).

NOTA: En lo no establecido expresamente en este Anexo se regirá por el Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) el Codex Standard 171-1989 y sus modificaciones.

2. REQUISITOS DE ENTREGA

- 2.1. Al momento de la entrega, se controlará que los productos cuenten con registro bromatológico vigente acorde a lo establecido en la Resolución 4054/18 de la Intendencia de Montevideo.
- 2.2. Se requiere entrega de lotes o unidades que al momento de la recepción cuenten con el 80% de vida útil remanente.
- 2.3. Se controlará que los productos cuenten con etiquetado reglamentario acorde a lo establecido en el Decreto 117/006.



- 2.4. Se exigirá entrega del producto debidamente palletizado, con funda sanitaria de resistencia apropiada. **Cada funda deberá contar con un cartel con los siguientes datos: tipo de producto, cantidad, Lote y fecha de vencimiento.**
- 2.5. No se admitirá el envasado de lotes diferentes dentro de un mismo pallet. Cada lote deberá estar claramente identificado y diferenciado.
- 2.6. Se controlarán las condiciones higiénicas de los pallets y del transporte en que se entrega el producto.
- 2.7. Se exigirá al personal afectado a la entrega la presentación de carné/certificado de manipulación de alimentos emitido por la Intendencia de Montevideo.
- 2.8. **Para el caso de productos importados:** al momento de la entrega se exigirá el certificado de comercialización ante LATU para el Lote correspondiente al producto entregado.
- 2.9. Los productos deberán ser entregados en **vehículos habilitados para transporte de alimentos** por la Oficina Bromatológica Competente.
- 2.10. Se requiere el mantenimiento de la cadena de frío en los productos que así lo requieran, debiendo realizarse la entrega en vehículos aptos para dicho fin.
- 2.11. El producto será aceptado cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas y responda a las condiciones indicadas en la oferta.
- 2.12. Será rechazada toda partida que no cumpla total o parcialmente con la calidad adjudicada.

3. EVALUACIÓN TÉCNICA DE OFERTAS

- 3.1. Las ofertas que evidencien el cumplimiento del total de requisitos establecidos en los numerales 1 y 2 serán calificadas como **CONFORME** mientras que aquellas que se aparten en al menos un requisito serán calificadas como **NO CONFORME**.
- 3.2. La presente anula toda disposición anterior,

C.A.L.E.



S.I.E.



El Jefe de I+D

Alf (V) *G. Castellano*

Gonzalo Castellano