



ANEXO TÉCNICO INSUMOS ALIMENTARIOS PP.MM. 2022

1. REQUISITOS MÍNIMOS INDISPENSABLES (DE CARÁCTER EXCLUYENTE)

1.1. REQUISITOS TÉCNICOS

DESCRIPCIÓN DEL ÍTEM	CONTENIDO REQUERIDO	OBSERVACIONES
1. Colorante amarillo betacaroteno ("amarillo huevo") para pastas	Envases de 1L	Aditivo alimentario
2. Condimento preparado para relleno de pasta fresca.	NA	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.
3. Jalea de manzana color rojo.	Envases de 3 a 6 kg	
4. Vaselina líquida	NA	Uso destinado: antiadherente, aplicación en equipos de fabricación de panificados.

1.2. REQUISITOS FORMALES

Parámetros	Requisitos excluyentes
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 1,2 y 3.	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 (500g-1Kg) a los efectos de valorar la calidad alimentaria y además fotos en buena resolución del envase definitivo tal como se pretende entregar. 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.



REQUISITOS DE ENTREGA

1. Se requiere entrega de lotes o unidades que al momento de la recepción cuenten con el 80% de vida útil remanente.
2. Se controlará que los productos cuenten con etiquetado reglamentario acorde a lo establecido en el Decreto 117/006.
3. 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.
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.
5. Se controlarán las condiciones higiénicas de los pallets y del transporte en que se entrega el producto.
6. Se exigirá al personal afectado a la entrega la presentación de carné de manipulador de alimentos emitido por la Intendencia de Montevideo.
7. 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.
8. Los productos deberán ser entregados en **vehículos habilitados para transporte de alimentos** por la Oficina Bromatológica Competente.
9. 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.
10. El producto será aceptado cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas y responda a las condiciones indicadas en la oferta.
11. Será rechazada toda partida que no cumpla total o parcialmente con la calidad adjudicada.

EVALUACIÓN TÉCNICA DE OFERTAS

Las ofertas que evidencien el cumplimiento de requisitos establecidos en los numerales 1.1 y 1.2 serán calificadas como **CONFORME** mientras aquellas que se aparten en al menos una característica serán calificadas como **NO CONFORME**.



La Jefa de I+D,

Q.F. (Sgto.)

Carina De Cuadro