CONDICIONES TÉCNICAS

ARROZ PULIDO – ARROZ PARBOILED

1 DEFINICIÓN

Se entiende por **arroz** a los granos provenientes de la *Oriza sativa L.*

De acuerdo al proceso de elaboración se consideran los siguientes tipos:

a) arroz pulido

b) arroz parboiled

2 REQUISITOS

2.1 Los granos serán secos, duros, enteros, uniformes, blancos o ligeramente amarillentos (arroz pulido) o ligeramente amarronados (arroz parboiled)

2.2 Estarán libres de toda sustancia extraña y signos que puedan indicar alteraciones, contaminación o deterioro.

2.3 Podrá corresponder de acuerdo a sus dimensiones a los tipos: largo ancho o largo fino.

2.4 Cada organismo solicitará el tipo de arroz que se ajuste a sus necesidades.

2.5 Se requiere arroz grado 1 que deberá responder a las tolerancias que figuran a continuación (de acuerdo con el límite máximo de tolerancia de defecto/grado, expresado en porcentaje en peso):

TIPO DE ARROZ	DEFECTOS GRAVES		DEFECTOS GENERALES TOTALES	TOTAL DE QUEBRADOS Y ARROCIN (máx).	
	Cuerpos extraños	Enmohecidos fermentados		Quebrados	Arrocín
PULIDO GRADO 1	0,25	0,25	4,00	10,00	0,50
PARBOILED GRADO 1	0,05	0,30	2,50	5,00	0,50

2.6 Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

Humedad	máx. 14 %
Cenizas totales	máx. 1.2 %
Ocratoxina A	20 µg /kg

2.7 La empresa distribuidora/ elaboradora/ envasadora/ importadora/ fraccionadora según corresponda, deberá presentar la documentación probatoria de su habilitación para funcionar como tal exhibiendo certificados emitidos por la autoridad competente.

2.8 En caso que el oferente sea un intermediario (no sea Distribuidor/ Elaborador/ Envasador/ Importador/ Fraccionador según corresponda) deberá presentar la habilitación emitida por parte de la autoridad competente como Operador de Alimentos.

2.9 El oferente deberá presentar habilitación bromatológica de los productos ofertados emitida por la autoridad competente.

2.10 Para el caso de productos importados, se deberá presentar el certificado de comercialización emitido por LATU acorde a lo estipulado en el Decreto Nº338/982.

2.11 La empresa distribuidora/ elaboradora/ envasadora/ importadora/ fraccionadora según corresponda, deberá cumplir con la normativa vigente respecto a la capacitación del personal y carné de manipulador de alimentos.

2.12 El oferente deberá describir las condiciones de empaque y acondicionamiento en las que entregará cada uno de los productos ofertados.

2.13 El oferente deberá presentar las habilitaciones de la flota de vehículos que utilizará para la entrega de los productos ofertados emitida por la autoridad competente.

3 ENVASES

3.1 Deberá entregarse en envases íntegros de primer uso de material sanitario, descartable, que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento.

3.2 Serán de 1,5 o 10 kg aproximadamente de contenido neto acondicionados en fundones de hasta 25 unidades, o de 25 kg aproximadamente.

3.3 Estarán acondicionados en envase secundario de material sanitario, descartable.

3.4 En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes.

3.5 El organismo receptor podrá exigir la entrega de producto palletizado, en cuyo caso los pallets deberán presentarse íntegros, limpios, sin elementos que puedan dañar o contaminar la mercadería.

3.6 En todos los casos, se requiere rotulación externa de los pallets con clara información de: producto, lote, unidades que contiene, condiciones de estiba recomendadas y vida útil/fecha de vencimiento del producto (en cada pallet).

3.7 No se admitirá el empaque de productos de diferentes lotes en el mismo envase secundario.

4 RECIBO Y ACEPTACIÓN

Los controles para el recibo y aceptación de los productos adjudicados son responsabilidad de cada Organismo que definirá los criterios para conformar el depósito de las entregas en sus locales de almacenamiento, debiendo considerar las siguientes directrices:

4.1 El producto deberá cumplir con lo establecido en el informe de adjudicación (tipo de producto, marca, contenido, material de envase).

4.2 El producto deberá contar con el registro bromatológico vigente durante el período que dure la adjudicación.

4.3 Al momento de la entrega, los productos deben disponer de al menos el 80% de vida útil remanente.

4.4 En el caso de productos importados, se debe presentar al momento de la entrega el certificado de comercialización de LATU para cada uno de los lotes a entregar.

4.5 El carné de manipulador del personal afectado al transporte y entrega del producto podrá ser solicitado por el receptor cuando lo estime conveniente.

4.6 El transporte utilizado para la distribución de alimentos deberá contar con la habilitación del organismo competente vigente según corresponda y presentarse en condiciones reglamentarias acorde al tipo de producto que transporta.

4.7 El producto será aceptado cuando cumpla con los requisitos establecidos en estas condiciones técnicas y responda a las condiciones indicadas en la oferta.

4.8 Será rechazada toda partida que no cumpla total o parcialmente con la calidad adjudicada.

4.9 A efectos de la aceptación o rechazo la muestra será tomada en cualquiera de los locales de entrega y se considerará representativa de ese local y no del total de la partida (a menos que se trate del mismo Lote entregado en todos los organismos).

NOTA: En lo no expresamente indicado en este pliego se regirá por el Decreto 315/994 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

Revisión 19 – Setiembre de 2020
COMISION TÉCNICA ASESORA: Q.F. M. Beninca (D.N.S.FF.AA.);Bach. (Q.F.) C. De Cuadro (S.I.E)