CONDICIONES TÉCNICAS
ARVEJAS DESHIDRATADAS

DEFINICIÓN

Se entiende por arvejas deshidratadas o arvejas secas al producto elaborado a partir de arvejas frescas de las especies *Pisum arvense L. o Pisum sativum L.* y que por acción de agentes físicos ha sufrido pérdida de agua hasta un contenido final seguro para su conservación por un tiempo prolongado.

REQUISITOS

- Se presentarán secas, enteras, de tamaño uniforme, sin manchas o malformaciones.
- Estarán libres de signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.
- Deberán responder a los siguientes parámetros analíticos de acuerdo a lo establecido en Codex Standard 171-1989 y el Reglamento Bromatológico Nacional:
  1. Humedad máxima: 12 %
  2. Se admitirá un máximo de 7 % de defectos generales totales leves, de los cuales las legumbres quebradas no deben superar el 3 %.
  3. Se admitirá un máximo de 1 % de defectos graves: legumbres con trazas de moho o podredumbre, picados por insectos, manchados en el cotiledón.
  4. Se admitirá un máximo de materia extraña (mineral u orgánica) de 1 %.
  5. No se admitirá presencia de insectos.
- El oferente deberá presentar documentación probatoria de habilitación de la empresa elaboradora/ envasadora/ importadora/ fraccionadora/ distribuidora según corresponda para funcionar como tal exhibiendo certificados emitidos por la autoridad competente.
- El oferente deberá presentar habilitación de los productos ofertados emitida por la Intendencia de Montevideo.
- La empresa elaboradora/envasadora/importadora/fraccionadora/distribuidora según corresponda, deberá cumplir con los requisitos establecidos para el personal afectado a la Manipulación de Alimentos.
- 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.
- El oferente deberá describir las condiciones de empaque y acondicionamiento en las que entregará cada uno de los productos ofertados.

ENVASES

Deberá ofrecerse en envases de primer uso y de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento. Serán de 100 g a 1 kg aproximadamente de contenido neto y estarán acondicionados en fundones de material plástico u otro tipo de envase secundario, de material sanitario, descartable, que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene y de 5, 25 kg aproximadamente de contenido neto.

En lo referente a contenido, rotulación y tolerancias los envases se ajustarán a las disposiciones legales vigentes. No se admitirá el empaque de productos de diferentes lotes en el mismo envase secundario.

En caso de envases de origen de 25 o 50 kg, deberán ser de material resistente a la estiba, presentarse íntegros y claramente identificados para establecer la correspondencia con la documentación con la siguiente información: Nº de Gestión de autorización en MGAP, contenido, zafra y origen.

El organismo receptor podrá exigir la entrega de producto palletizado, sin importar el peso. Los pallets deberán presentarse íntegros, limpios, sin elementos que puedan dañar o contaminar la mercadería. Los lotes deberán palletizarse claramente diferenciados

Los envases de 50 kg podrán ser utilizados por aquellos Organismos que dispongan de medios mecánicos para su movilización y manipulación, Decreto 423/007, el proveedor deberá solicitar aprobación por parte del organismo previo a la entrega de este tamaño de envase.

Se requiere rotulación con clara información de lote y vida útil del producto.

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:

- En todos los casos se verificará el **estado del Certificado de aprobación del LATU** al momento de la entrega.
- Al momento de la entrega, los productos deben disponer de al menos el 80% de vida útil remanente.
- 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.

- 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.
- El carné de manipulador del personal afectado al transporte y entrega de las partidas podrá ser solicitado por el receptor cuando lo estime conveniente.
- El transporte utilizado para la distribución de alimentos deberá contar con la habilitación del organismo competente vigente y presentarse en condiciones reglamentarias acorde al tipo de producto que transporta.

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

UCA – Avenida del Libertador 1409, piso 6
Alimentos ☎ 2908 3935 Fax: 2908 7831 uca.alimentos@mef.gub.uy
Insumos Médicos ☎ 2902 7082 - 2902 3743 Fax: 2902 4474 uca.salud@mef.gub.uy