CONDICIONES TÉCNICAS
HARINA DE TRIGO

DEFINICIÓN

Se entiende por **harina de trigo** el producto obtenido de la molienda del endospermo del grano de trigo. Aplica a harinas **de uso doméstico y harinas de uso industrial**.

REQUISITOS

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. Podrá corresponder a los tipos cuatro ceros (0000) o tres ceros (000) de acuerdo a las cantidades solicitados en el presente llamado
5. Deberá responder a los siguientes parámetros analíticos:

Parámetro	**Límite**	
	Harina cuatro ceros (0000)	Harina tres ceros (000)
Humedad	máx. 14.5% m/m	máx. 14.5% m/m
Cenizas (sobre base 14% de humedad)	máx. 0.50% m/m	máx. 0.65% m/m
Proteínas (sobre base 14% de humedad)	mín. 8.0% m/m	mín. 9.0% m/m
Absorción de agua (sobre base 14% humedad)	56 - 62%	57 - 63%

6. Deberá estar fortificada con hierro y ácido fólico acorde a Decreto 130/006.

7. **Las harinas de uso industrial deben ser entregadas en bolsas de 25 kg, serán panificables en los lugares de uso y su formulación deberá adecuarse a los diferentes productos elaborados**: pan tipo francés, pan de viena, galleta marina, galleta malteada. El molino deberá ajustar las formulaciones a dichos productos según demanda.
8. 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.
9. El oferente deberá presentar habilitación de los productos ofertados emitida por la Intendencia de Montevideo.
10. La empresa elaboradora/envasadora/importadora/fraccionadora/distribuidora según corresponda deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto de la Intendencia de Montevideo N°27235:"Obligatoriedad de Capacitación en Manipulación de Alimentos".
11. En caso que el oferente sea un intermediario (no sea Importador/Distribuidor/Fraccionador/Elaborador según corresponda) deberá presentar la habilitación emitida por parte de la Intendencia de Montevideo como Operador de Alimentos.
12. 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.
13. 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 **íntegros de primer uso y de material sanitario y resistente que permita un cierre seguro y protección apropiada durante manipulación y almacenamiento**. Serán de 1,2 y 5 kg aproximadamente de

contenido neto acondicionados en fundones de hasta 25 unidades, o de 25 kg aproximadamente. Estarán acondicionados en envase secundario de material sanitario, descartable, que presente clara indicación externa del número de unidades que contiene y de la fecha de vencimiento.

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.

Los envases de 25 kg deben ser de material sanitario, resistente a la manipulación y estiba, presentarse íntegros con etiquetado completo indeleble, y se entregarán acondicionados en pallets.

Los pallets deben presentarse íntegros, limpios, sin elementos que puedan dañar o contaminar la mercadería. Los lotes deberán palletizarse claramente diferenciados.

El organismo receptor podrá exigir la entrega de producto palletizado sin importar el peso de las unidades.

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.
- En caso de harinas industriales:
    a) El proveedor deberá entregar harinas formuladas para adecuación al tipo de producto a fabricar según demanda.
    b) Los lotes se deberán acompañar de certificado de ensayos al momento de cada entrega, informando humedad, cenizas, DON, metales pesados y alveograma correspondiente al lote.
    c) Las partidas deberán pasar por el laboratorio de control de calidad para aprobación y luego ser descargadas en el sitio de elaboración.
- 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 expresamente indicado en este pliego se regirá por el Decreto 315/994: Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones y Decretos del M.G.A.P.: 25/998, 553/001, 470/002, 130/006 y sus modificaciones.

Revisión 16– mayo 2020 Válida hasta:mayo 2021

COMISION TÉCNICA ASESORA: Q.F. M.A. Beninca (DNS.FF.AA.); Q.F. L.Viñales (S.I.E.)