CONDICIONES TÉCNICAS

LENTEJAS

1 DEFINICIÓN

Se entiende por **lentejas** las semillas procedentes de la especie *Lens esculenta* y sus variedades, secas y separadas de sus vainas.

2 REQUISITOS

2.1 Deberá utilizarse en la rotulación el término lentejas cuando el diámetro promedio sea de 4 a 5 milímetros y el término lentejón o lenteja grande cuando sea de 6 a 9 milímetros.

2.2 Se presentarán secas, enteras, de tamaño y calidad homogénea, sin manchas o malformaciones. Estarán libres de signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.

2.3 Deberán responder a los siguientes parámetros analíticos:

2.3.1 Se admitirá un máximo de 7 % de defectos generales totales leves, de los cuales las legumbres quebradas no deben superar el 3 %.

2.3.2 Se admitirá un máximo de 1 % de defectos graves: legumbres con trazas de moho o podredumbre, picados por insectos, manchados en el cotiledón.

2.3.3 Se admitirá un máximo de materia extraña (mineral u orgánica) de 1 %.

2.3.4 Humedad máxima 15 %.

2.4 No se admitirá presencia de insectos.

2.5 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.

2.6 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.

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

2.8 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.

2.9 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.

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

2.11 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 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.

3.2 En el caso de los envases de 200g-500g, 1kg-5kg, se presentarán acondicionados en fundones de material plástico u otro tipo de envase secundario de material sanitario, descartable.

3.3 En el caso de envases de origen de 20-25 kg de contenido aproximado, deben presentar etiquetado de origen completo visible y el sticker de importación aprobado por el S.R.A. (cuando corresponda).

3.4 Los envases deberán ser de material sanitario, presentarse íntegros y ser resistentes a la manipulación y estiba.

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

3.6 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.

3.7 En todos los casos, se requiere rotulación externa de los pallets con clara información de: Nº de Gestión de autorización en MGAP, Nº de AFIDI, contenido, zafra y origen (en cada pallet).

3.8 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 Para el caso de envases mayores de 20-25kg, al momento de la entrega, el oferente deberá presentar la siguiente documentación correspondiente al lote que entrega: N° de Gestión ante el MGAP para la importación y Certificado de comercialización ante LATU para cada uno de los lotes a entregar.

4.4 Sin importar el tamaño de los envases, 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 Al momento de la entrega, los productos deben disponer de al menos el 80 % de vida útil remanente.

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

4.7 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.

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

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

4.10 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 establecido expresamente en este pliego, se regirá por el Codex Standard 171-1989 rev. 1995 y el Decreto 315/994 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

Revisión 18 – Setiembre de 2020
COMISION TÉCNICA ASESORA: Q.F. M. Beninca (D.N.S.FF.AA.); Bach. (Q.F.) C. De Cuadro (S.I.E)