

CONDICIONES TÉCNICAS MERMELADAS

1 DEFINICIÓN

Se entiende por mermelada el producto obtenido por cocción y concentración de frutas u hortalizas, enteras, picadas, en pulpa o jugo, adecuadamente preparadas, adicionadas de azúcar u otros edulcorantes autorizados hasta consistencia pastosa.

2 REQUISITOS

- 2.1 Será elaborada a partir de frutas u hortalizas frescas industrialmente maduras, sanas y limpias o pulpa conservada por congelación, por calor o por la acción de conservadores autorizados.
- 2.2 En el producto terminado, el contenido mínimo de fruta u hortaliza será de 45% en peso.
- 2.3 Deberá contener en sólidos solubles medidos refractométricamente a 20 °C como mínimo 65 % (expresado según la escala internacional para sacarosa).
- 2.4 Se admitirá la presencia de piel, semillas o ambas siempre que la naturaleza de la materia prima así lo exija. La cantidad corresponderá a la que naturalmente se encuentra en la fruta fresca (tomate, frutilla, frambuesa y similares) y en parte proporcional que corresponda de acuerdo a la cantidad de fruta empleada.
- 2.5 Podrá emplearse en la elaboración ácidos orgánicos autorizados en el mínimo necesario para compensar la falta de los ácidos naturales.
- 2.6 Se admitirá la presencia de conservadores antimicrobianos autorizados para el producto y de restos derivados de la conservación de la pulpa.
- 2.7 Se admitirá la presencia de colorantes autorizados.
- 2.8 En el caso de mermeladas sin azúcar agregado se admitirán el agregado de edulcorantes no calóricos permitidos en el Decreto 315/994 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.
- 2.9 El oferente deberá presentar documentación probatoria de habilitación de la empresa elaboradora/ envasadora/ fraccionadora/ importadora/ distribuidora



Dirección General de Secretaría Unidad Centralizada de Adquisiciones

- según corresponda para funcionar como tal exhibiendo certificados emitidos por la autoridad competente.
- 2.10 En caso que el oferente sea un intermediario (no sea Distribuidor/ Elaborador/ Envasador/ Fraccionador/ Importador según corresponda) deberá presentar la habilitación emitida por parte de la autoridad competente como Operador de Alimentos.
- 2.11 El oferente deberá presentar habilitación Bromatológica de los productos ofertados emitida por la autoridad competente.
- 2.12 Para el caso de productos importados, se deberá presentar el certificado de comercialización de acuerdo a lo que establece el Decreto Nº 338/982.
- 2.13 La empresa distribuidora/ elaboradora/ envasadora/ fraccionadora/ importadora/ según corresponda, deberá cumplir con la normativa vigente respecto a la capacitación del personal y carné de manipulador de alimentos.
- 2.14 El oferente deberá describir las condiciones de empaque y acondicionamiento en las que entregará cada uno de los productos ofertados.
- 2.15 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 de material apto que permita un cierre seguro y protección apropiada durante su almacenamiento.
- 3.2 Los envases individuales serán de 20-40 g de contenido neto aproximadamente, estarán acondicionados en envase descartable y de material sanitario.
- 3.3 Los envases de 400-500 g aproximadamente de contenido neto, serán de material rígido o semirrígido, resistente a la manipulación, y de cierre seguro. Estarán acondicionados en envase secundario descartable y de material sanitario.
- 3.4 Los envases de 3-5 Kg de contenido neto aproximado, estarán compuestos por un envase primario flexible contenido en un envase secundario de material plástico rígido, pote no retornable, con tapa asegurada mediante cinta plástica adherente, colocada transversalmente y dando una vuelta



Dirección General de Secretaría Unidad Centralizada de Adquisiciones

- completa al envase u otro sistema de similar seguridad. Estarán acondicionados en envase terciario descartable de material sanitario.
- 3.5 En lo referente a contenido, rotulación, material 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: producto, lote, unidades que contiene, condiciones de estiba recomendadas y vida útil/fecha de vencimiento del producto (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 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.



Dirección General de Secretaría Unidad Centralizada de Adquisiciones

- 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 del 5.7.94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.

Revisión 15 - Setiembre de 2020

COMISION TÉCNICA ASESORA: Q.F. Ma. Beninca (D.N.S.FF.AA.); Bach. (Q.F.) C. De Cuadro (S.I.E)