

**CONDICIONES PARA EL LAMADO
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HORTALIZAS, FRUTAS Y HUEVOS**

ASPECTOS GENERALES

1) De las características de calidad:

Vegetales sanos, frescos, limpios, exentos de cuerpos extraño adheridos a la superficie; en estado de madurez apropiada para el consumo, características de sabor, color, aroma y textura propias del alimento y la variedad. No tener lesiones de origen físico que afecten su apariencia, aspecto y desarrollo normales en la variedad y temporada, desprovistos de humedad exterior y de sabores u olores extraños.

2) Del estado sanitario:

Libre de enfermedades que afecten su comestibilidad, sin insectos, hongos (moho), bacterias, sin podredumbre y dentro de los parámetros permitidos en las normas de residuos de plaguicidas.

El Instituto podrá solicitar cuando lo crea conveniente, la realización de análisis de residuos de plaguicidas y análisis microbiológicos de la mercadería, los que serán de cargo exclusivo del proveedor.

3) De las características del envasado y transporte:

Los alimentos deberán colocarse de forma que permitan mantenerlos en las condiciones de calidad especificadas.

Para frutas y hortalizas: excepto en el caso de papa (producto para el cual se aceptará la entrega en la bolsas de 25kg en las que el producto se comercializa a nivel mayorista), los productos serán entregad

individualmente en bolsas de primer uso transparentes (un tipo de producto por bolsa). Las mismas deberán acondicionarse dentro de cajones de plástico, los que deberán mantener buenas condiciones higiénicas y asegurar el mantenimiento de la integridad del producto (Capítulo 12 del Reglamento Bromatológico Nacional).

Para huevos: se aceptará la entrega en los envases y presentación empleados para su comercialización mayorista (cajones de 30 docenas acondicionados en maples de 30 unidades cada uno).

4) De la calidad de todos los renglones:

Debe ser homogénea para todas las dependencias en una misma entrega.

5) De los manipuladores:

Todo el personal de la empresa proveedora, sin excepción, cualquiera sea la función que desempeñe, deberá poseer carné de salud vigente. Este documento se exhibirá a los funcionarios competentes del Instituto toda vez que sea solicitado (Capítulo 5 del Reglamento Bromatológico Nacional).

También podrá ser solicitado el Carné de Manipulador cuando la situación lo amerite.

6) Controles de calidad:

En los Servicios, los funcionarios responsables de la recepción, controlarán la calidad y cantidad en todas las entregas previo a la firma de los remitos correspondientes.

7) Criterios de aceptabilidad

Los controles evaluarán el cumplimiento del peso por unidad (calibre), las características de calidad para las categorías solicitadas (variedad o tipo, calidad sanitaria, grado de madurez) o la acumulación de ambos aspectos considerando como criterio las especificaciones técnicas. Las tolerancias fuera de las especificaciones se evaluarán considerando el número de unidades o el peso en relación al quilaje total de cada entrega para cada alimento.

ESPECIFICACIONES PARTICULARES DE LOS DIFERENTES RENGLONES

A) HORTALIZAS

ACELGA

Calibre grande. Lámina mayor a 30 cm. Peso del atado 1,200 a 1,600 kg. aproximado.

Aspecto y color: penca pequeña (20 cm. de largo), blanca y tierna, hojas turgentes, enteras y limpias de color verde brillante, sin signos de heladas o quemaduras del sol, sin tallos florales, en atados.

ESPINACA

Calibre grande. Lámina mayor a 15 cm. Peso del atado 600 a 800 grs. aproximado.

Aspecto y color: hojas verdes brillantes, turgentes, enteras y limpias, sin signos de heladas y quemaduras del sol, en atados.

LECHUGA

Tipo mantecosa. Calibre grande. Peso de la unidad 350 a 500 grs. aproximado.

Aspecto y color: enteras, sanas, limpias, de aspecto fresco, turgente, raíces cortadas a ras de las hojas, con pocas hojas abiertas, forma y color características de la variedad, exentas de señales de heladas u otros daños físicos.

TOMATE

Tipo americano o larga vida: calibre grande de 80 a 100 mm, peso de la unidad 220 a 360 grs. la unidad.

Tipo perita calibre grande mayor a 60mm, peso de la unidad de 120 a 160 grs. aproximado.

Aspecto y color: fruto entero, sano, firme al tacto, color rosa o rojo, rojo anaranjado, sin magulladuras ni deformaciones blandas debidas a manipulaciones inadecuadas, sin grietas frescas ni golpes profundos.

ZAPALLITO

Calibre grande de 85 a 95 mm. Peso de la unidad 240 a 320 grs. aproximado.

Aspecto y color: fruto inmaduro, fresco, sano, cáscara fina, color verde brillante, sin manchas ni tejido cicatrizado.

CEBOLLA

Calibre grande de 70 a 80 mm. Peso de la unidad 180 a 260 grs. aproximado.

Variedad: blanca, dulce.

Aspecto y color: cabeza firme, sana, envoltura seca y frágil, limpia, libre de brotes, cortaduras o ralladuras.

NABO

Calibre grande de 70 a 80 mm. Peso de 80 a 100 gramos aproximado por raíz libre de hoja.

Variedad: de consumo.

Aspecto y color: raíz blanca, firme y limpia, en atados de 7 unidades promedio de 0,800 a 1,200 kg.

PUERRO

Calibre grande de 40 mm aproximado.

Aspecto y color: bulbo blanco, fresco y limpio, tallo verde oscuro, sin hojas marchitas, decoloradas o blanca, en atados de 4 a 5 unidades de 0,800 a 1,200 Kg. aproximado.

REMOLACHA

Calibre grande de 70 a 80 mm por raíz libre de hojas.

Variedad: de consumo.

Aspecto y color: de raíz sana, fresca, limpia, pulpa firme, color bordeau oscuro, en atados con peso de 1,500 a 2 Kg.

ZANAHORIA

Calibre grande de 35 a 50 mm.

Aspecto y color: raíces enteras, firmes, lisas, lavadas, color naranja de cosecha reciente, no abiertas ni lignificadas, sin coloración púrpura o verde en el cuello.

ZAPALLO

Variedades: criollo o kabutiá.

Tamaño: particular a cada variedad.

Aspecto y color: maduración adecuada, cáscara firme, color verde oscuro, pulpa amarilla intensa.

MORRON

Calibre grande de 90 a 120mm aproximado. Peso por unidad de 280 a 400 grs. aproximado.

Variedad: dulce.

Aspecto y color: frutos rojos o verdes, frescos, sanos, limpios, con pedúnculo, pericarpio sano, grueso, limpio, piel firme y brillante, sin partes decoloradas, blandas o arrugadas.

BONIATO

Calibre mediano de 250 a 400 grs. la unidad aproximado.

Variedad: criollo, morado INTA o argentino.

Aspecto y color: raíz en buen estado de conservación, cáscara color característico de la variedad, pulpa amarilla, de cosecha reciente, libre de terrones, arrugas, machucaduras, raíces secundarias, brotes.

PAPA

Calibre grande de 55 a 85mm (peso promedio 150 a 300 grs.) o extra de 86 a 120mm (peso promedio 300 a 400 grs.) aproximado.

Variedad: rosada o blanca lavada.

Aspecto y color: tubérculo en buen estado, pulpa firme, libre de terrones y brotes, protuberancias y grietas, color característico de la variedad, sin coloración verdosa.

AJO

Calibre grande de 46 a 55 mm. Peso de la unidad de 40 a 55 grs. aproximado.

Aspecto y color: cabeza firme, envoltura seca y quebradiza, sano, limpio, maduro, entero, bulbo blanco o colorado, sin brotes.

PEREJIL

Aspecto y color: tallo y hojas frescas, sanas, limpias, verdes, tallo largos, sin hojas marchitas o decoloradas.

B) FRUTAS

BANANA

Calibre grande de (35 a 40 mm) o extra (más de 40 mm) aproximado.

Variedades: Brasil o Ecuatoriana.

Aspecto y color: frescas, firmes, limpias, libres de insectos, cáscara entera que mantenga el fruto cubierto, en penca o buqué.

MANZANA

Calibre grande de 72 a 80 mm. Peso de la unidad 170 a 190 grs. aproximado.

Variedades: Red delicia, Mollie, Gala y otras del tipo rojo.

NARANJA

Calibre grande de 75 a 85 mm. Peso de la unidad 200 a 300 grs. aproximado.

Aspecto y color: fruto firme, cáscara brillante, firme, fina, entera, bien formada, color naranja, sin cera ni colorantes, pulpa jugosa.

MANDARINA

Calibre grande de 70 a 80 mm. Peso de la unidad 160 a 220 grs. aproximado.

Aspecto y color: fruto firme, cáscara firme, color naranja, sin hojas, sin cera ni colorantes, fruto jugoso.

PERA

Calibre grande de 67 a 73 mm. Peso de la unidad 170 a 220 grs. aproximado.

Variedad: Francesa, Williams, de estación.

Aspecto y color: firme, limpia, piel entera, lisa, pecíolo adherido a la fruta sin imperfecciones ni magulladuras.

CIRUELA

Calibre mediano de 40 a 50 mm. Peso de la unidad 70 a 100 grs. aproximado.

Variedad: blanca o roja.

Aspecto y color: fruto firme, piel brillante, libre de heridas o machucamientos.

DURAZNO

Calibre grande de 70 a 80 mm. Peso de la unidad 160 a 200 grs. aproximado.

Variedades: de estación.

Aspecto y color: limpios, firmes, sin manchas, pecíolo adherido al fruto, sin insectos ni machucamientos.

SANDIA

Calibre chico de 4 a 5 Kg. o mediano de 5 a 8 Kg.

Aspecto y color: cáscara firme, pulpa color rosa intenso, jugosa, sin machucamientos.

LIMONES

Calibre grande de 65 a 75 mm. Peso de la unidad 180 a 220 grs. aproximado.

Aspecto y color: cáscara firme y fina, color amarillo, bien formado, pulpa firme y jugosa.

C) HUEVOS

Calibre grande con un peso por unidad entre 55 y 62 grs. (se acepta 10% de variación legal en el tamaño).

Aspecto y color: cáscara blanca o colorada.

Envase rotulado con nombre y dirección del establecimiento productor, habilitación y etiqueta reglamentaria habilitante. Cajas con separador de primer uso.

La Administración se reserva el derecho de pedir otros renglones en sustitución de los señalados en la estimación semanal por precio, variaciones estacionales como a solicitar otros rubros como frutillas, kiwi, ananá por situaciones especiales (cumpleaños, fiestas tradicionales y otros eventos). En este caso se especificará en forma particular estos alimentos.

Así mismo solicitar diferentes variedades de un mismo renglón (zapallo criollo y kabutiá, manzana Mollie y Gala, tomate perita y americano según disponibilidad del mercado).

NORMATIVA DE SUMINISTRO DE FRUTAS, HORTALIZAS Y HUEVOS