

CONDICIONES TÉCNICAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

1. DISPOSICIONES GENERALES

1.1 Habilitación y Registro bromatológico de la empresa proveedora ó Habilitación Bromatológica del comercio mayorista de frutas y hortalizas frescas.

1.2 Habilitación vehicular vigente de todos los vehículos que se utilizarán en la distribución. Los vehículos deberán ser cerrados, o en su defecto, techados y con cortinas laterales a fin de que el transporte no altere las características de los productos, preservándolos de las condiciones climáticas. Para ello, deberán enviar una foto del vehículo, en la cual pueda observarse si el mismo es cerrado o techado y, a su vez, pueda leerse el número de matrícula, la cual deberá coincidir con la habilitación vehicular presentada.

1.3 Carné de manipulador: deberán presentar por lo menos tres carnés de manipulador de alimentos del personal de la empresa.

1.4 Envases:

ALIMENTO	ENVASES
Banana	Cajones de cartón o plástico, retornables o no.
Cebolla	Bolsas de plastillera o cajones de madera o plástico retornable o descartable.
Lechuga	Cajones de plástico descartable o no.
Morrón	Cajones de plástico retornables o no.
Naranja	Cajones de madera o plástico, retornables o no.
Papa	Bolsas de plastillera o cajones de madera o plástico retornables o no.
Tomate	Cajones de plástico retornables o no.
Zanahoria	Cajones de madera o plástico retornables o no.
Zapallito	Cajones de madera o plástico retornables o no.

- Los alimentos deberán ser acondicionados de forma tal que se garantice su protección, evitando el deterioro de estos. En aquellos casos que la cantidad solicitada no sea suficiente como para completar un cajón, se podrá acondicionar junto a otro alimento, siempre y cuando se asegure el mantenimiento de la integridad de los alimentos.

2. CONDICIONES GENERALES: HORTALIZAS Y FRUTAS

Se considerarán aptas para el consumo cuando cumplan con las siguientes exigencias:

- Frutas y hortalizas sanas, frescas, limpias, exentas de cuerpos extraños adheridos a la superficie, libre de la mayor cantidad posible de tierra, decoloraciones, lesiones y partes marchitas. Libres de contaminantes microbiológicos que afecten su comestibilidad, sin insectos, hongos (moho), parásitos y bacterias. Sin podredumbre y dentro de los parámetros permitidos en las normas de residuos de plaguicidas.
- Deben presentar un estado de madurez apropiada para el período de consumo comprendido entre su entrega y la siguiente; poseer características de sabor, color, aroma y textura propias del alimento y la variedad. No tener lesiones de origen físico de gravedad y presentar desarrollo normal de la variedad, a su vez, deberán estar desprovistos de sabores u olores extraños.
- La mercadería deberá presentar uniformidad en cuanto a sus características (tamaño, grado de madurez, etc.) y ser homogénea para todos los centros en una misma entrega. El calibre/peso deberá estar acorde a la solicitud semanal, la cual se encontrará en concordancia con el Boletín de precios mayoristas de la Unidad Agroalimentaria Metropolitana (UAM).

3. DEFINICIONES:

Definición de hortaliza

- Es cualquier planta herbácea producida en la huerta de la cual una o más partes pueden usarse como alimento en su forma natural.
- Hortaliza fresca, es la hortaliza en su estado natural y lista para su consumo inmediato, de cosecha reciente o conservada de forma tal que mantiene sus características de calidad.

Definición de fruta

- Fruta: es el producto destinado al consumo, procedente de la fructificación de una planta.
- Fruta fresca: es la que se consume en estado natural, poco después de su recolección o conservada de forma tal que mantenga sus características de calidad tales como grado de madurez adecuado y propiedades sensoriales. Generalmente presentan sabor dulce o agrídulce.

4. CONDICIONES PARTICULARES: HORTALIZAS

Cebolla

Especificaciones:

Firmes, con la piel seca, sana y limpia, libre de brotes, cortaduras o rajaduras. Sin tallo grueso y libres de crecimiento floral. Las hojas deberán estar cortadas al ras. Sin podredumbres externas ni internas.

Tipo blanca o colorada.

Lechuga

Especificaciones:

Frescas, enteras, sanas, limpias, de aspecto fresco, turgente, raíces cortadas al ras, con pocas hojas abiertas, forma y color característico de la variedad, sin señales de quemaduras por el sol, heladas u otros daños físicos. No excesivamente húmedas.

Variedad: mantecosa o crespa.

Morrón

Especificaciones:

Frutos firmes, de color verde o rojo brillante, sanos, limpios, con pedúnculo. Pericarpio sano, grueso y limpio. Piel firme y brillante, sin partes decoloradas, blandas o arrugadas.

Papa

Especificaciones:

Lavada, cepillada o procesada de forma tal que no presente tierra adherida a la piel. Tubérculo en buen estado de conservación, pulpa firme, libre de terrones, brotes, protuberancias o grietas, color característico de la variedad, sin coloración verdosa. Libre de alteraciones internas. Exenta de podredumbres internas o externas.

Variedad: piel blanca o rosada.

Tomate

Especificaciones:

Fruto entero, sano, firme al tacto, color rojo o rojo anaranjado, no muy maduro. Libre de florones o costillados. Sin puntos oscuros sobre la superficie, sin magulladuras ni deformaciones blandas debido a mala manipulación, sin grietas ni golpes profundos, sin moho.

Variedad: redondo (americano), larga vida o perita.

Zanahoria

Especificaciones:

Raíz entera, firme, lisa, color naranja, sin crecimientos secundarios, de cosecha reciente. Libre de corazón leñoso, sin hojas. Sin coloración verde o púrpura en el cuello. No abiertas ni lignificadas. Sin podredumbres.

Zapallito

Especificaciones:

Fruto inmaduro, fresco, sano, tierno, con cáscara fina, lisa y de color verde claro brillante, sin manchas ni tejido cicatrizado. Sin hongos ni partes blandas.

5. CONDICIONES PARTICULARES: FRUTAS

Banana

Especificaciones:

Fruto firme, fresco, limpio, libre de insectos, cáscara sana, lisa, entera para que mantenga al fruto cubierto. Sin manchas de color pardo, golpes ni heridas. Sin sobre maduración, libres de machucamiento. Unidades en “manos” o “pencas”. Estado de madurez: 2 y 3 en verano, ente 3 y 5 en otoño y primavera y, 5 y 6 en invierno¹.

¹ Estado de madurez:

1: color totalmente verde; 2: color verde comenzando a mostrar amarillo; 3: color más verde que amarillo; 4: color más amarillo que verde; 5: color amarillo con punta verde; 6: color completamente amarillo; 7: color amarillo con áreas marrones.

Naranja

Especificaciones:

Fruto fresco, firme, bien formado. Cáscara sana, entera, fina, brillante, sin magulladuras, cortes, cicatrices, podredumbres ni moho. Sin cera ni colorantes. Color anaranjado. Pulpa jugosa.

6. RECIBO Y ACEPTACIÓN

- La mercadería entregada deberá encontrarse en óptimas condiciones higiénico-sanitarias, de acuerdo con lo establecido en el punto 2: “Condiciones generales: Hortalizas y Frutas”.
- **Todos los alimentos deberán ser de Categoría I, teniendo en cuenta que será cero la tolerancia para las podredumbres.** En lo que respecta al calibre, el mismo variará de acuerdo con la oferta existente en la UAM, lo cual se especificará en el pedido que se remitirá en forma semanal (vía mail) al proveedor.
- Al momento de la recepción, el funcionario podrá abrir bolsas, dar vuelta cajones, etc. trasegando los productos a otros recipientes del servicio y constatando si la calidad es homogénea en relación con las diferentes Condiciones generales y particulares.
- Cuando el producto no se ajuste a lo solicitado en las Condiciones generales y/o particulares, el producto podrá ser observado o rechazado.
- No serán aceptados los productos con defectos críticos que impidan su consumo, y deberán ser repuestos en el plazo de 24 horas.
- Se contará con un plazo máximo de 48 horas con posterioridad a la recepción para reclamar la reposición de los productos cuyos defectos críticos no hayan sido detectados en la misma, los que deberán reponerse en la próxima entrega.
- Si un producto es tanto observado como rechazado, se labrará un “Acta de observación o rechazo”, donde se explicará claramente el motivo. Esta acta deberá ser firmada por el receptor y por el responsable de la entrega en el momento de la recepción del producto. El original quedará en el Centro, se entregará una copia de esta Acta al proveedor y otra copia se remitirá a la Unidad de Nutrición (Anexo N°1).
- **El proveedor dispone de 24 horas para efectuar las entregas complementarias (aquella mercadería rechazada y/o faltante).**

NOTA:

- En lo no establecido expresamente en este documento, se regirá por el Decreto 315/994 del 5/07/94 (Reglamento Bromatológico Nacional) y sus modificaciones.
- **Los días y horarios convenidos para la recepción de la mercadería deberán ser cumplidos por el proveedor.**

7. FRECUENCIA Y HORARIO DE ENTREGA

- Las entregas se efectuarán dos veces por semana (primera entrega los lunes o los martes y segunda entrega los jueves) en el horario comprendido entre las 8:00 y las 11:00hs y, desde la Unidad de Nutrición, se indicarán previamente (vía mail) las cantidades a entregar en cada oportunidad.

8. LUGARES DE ENTREGA

- Las mismas se realizarán directamente en los distintos centros del INISA, los cuales se encuentran ubicados en Montevideo y Canelones (Colonia Berro):

CENTRO	DIRECCIÓN
CIAF	Gral. Flores 3214 (a la izquierda)
Pre egreso	Br. Artigas 3224
Semi libertad	Garibaldi 2815 al 2817
CIAM	Av. José Belloni 3888 esquina Aparicio Saravia
Desafío	Chimborazo 3281
PROMESEC	Tapes 1018 esquina Av. Agraciada
Sarandí	Ruta 84 km. 30,500 Calle Central 01 Izquierda (Suárez)
Piedras	Ruta 84 km. 30,500 Calle Central 02 Izquierda (Suárez)
Ituzaingó 1	Ruta 84 km. 30,500 Calle Central 03 Izquierda (Suárez)
CMD	Ruta 84 km. 30,500 Calle Central 04 Derecha (Suárez)
Ituzaingó 2	Ruta 84 km. 30,500 Calle Central 05 Izquierda (Suárez)
Granja	Ruta 84 km. 30,500 Calle Central 06 Derecha (Suárez)
Cerrito	Ruta 84 km. 30,500 Calle Central 07 Derecha (Suárez)

9. SELECCIÓN

- La selección se realizará teniendo en cuenta el cumplimiento de los requisitos, así como los costos ofertados.

10. CANTIDAD ESTIMADA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

- Cantidades máximas a adquirir de cada alimento:

ALIMENTO	CANTIDAD TOTAL ESTIMADA (kg)
Banana	1600
Cebolla	600
Lechuga	300
Morrón	220
Naranja	900
Papa	3700
Tomate	300
Zanahoria	600
Zapallito	500

ANEXO N°1

ACTA DE OBSERVACIÓN O RECHAZO

Departamento de.....

Fecha: de de

Servicio:

En el día de la fecha
Se observa <input type="checkbox"/>
Se rechaza <input type="checkbox"/>
El Producto:
Suministrado por el proveedor del Organismo:
Por no encontrarse dentro de los parámetros de aceptación estipulados en los procedimientos de compras

Motivo:

Firma Responsable de la recepción	Aclaración de firma
	Nº de cobro

Firma Responsable del proveedor	Aclaración de firma
	C.I.