



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA		ET-A -7452
<b>HORTALIZAS</b>		
Revisión 22	01-09-2017	Página 1 de 6

## 1. ALCANCE

Contiene exigencias del Reglamento Bromatológico Nacional (R.B.N., Dec. 315/994), del MGAP y requisitos técnicos por producto de la Comisión Administradora del Mercado Modelo (Área Producción y Comercialización) de la Intendencia Municipal de Montevideo y requisitos particulares del S.I.E. que debe satisfacer el producto alimentario de referencia destinada al consumo humano.

Aplican disposiciones del Decreto 27235: "Obligatoriedad de Capacitación en Manipulación de Alimentos"

## 2. DEFINICIÓN

Se entiende por **hortaliza** la planta herbácea producida en la huerta de la cual una o más partes pueden utilizarse como alimento en forma natural.

**Defecto:** es cualquier alteración del producto que afecta notablemente su presentación y calidad comestible

**Defecto crítico:** es cualquier alteración del producto que afecta notablemente su presentación y calidad comestible

**Defecto no crítico** es cualquier alteración del producto que no afecta notablemente su presentación y calidad comestible

**Tolerancia** se refiere al porcentaje de unidades defectuosas toleradas en la muestra

## 3. REQUISITOS TÉCNICOS

### 3.1 Requisitos generales

- 3.1.1 Deberá hallarse en estado de madurez apropiado para su consumo y poseer las características de sabor, color, aroma y textura que le son propias.
- 3.1.2 Deberá ser sana y no estar dañada por lesión de origen físico que afecte su apariencia.
- 3.1.3 Deberá estar limpia y exenta de cuerpos extraños adheridos a su superficie y libre de enfermedades, insectos, hongos y prácticamente libre de tierra.
- 3.1.4 La cantidad residual de plaguicidas y fertilizantes no excederá los límites máximos fijados por la autoridad competente.
- 3.1.5 **Se requiere la categoría de calidad I** según lo establecido en los requisitos técnicos de la Comisión Administradora del Mercado Modelo (Área Producción y Comercialización) de la Intendencia Municipal de Montevideo, Serie: Trabajos Técnicos, Noviembre de 2008.

Categoría de calidad I	Límites en %
Defectos críticos	10
Defectos totales	20

3.1.6 La clase de calibre, variedad o tipo y aspecto corresponderá a lo indicado para cada hortaliza en los requisitos particulares.

3.1.7 La clase de calibre se basa en los requisitos técnicos por producto establecidos por la Comisión Administradora del Mercado Modelo (Área Producción y Comercialización) de la Intendencia Municipal de Montevideo, Serie: Trabajos Técnicos, Noviembre de 2008.



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA		ET-A -7452
<b>HORTALIZAS</b>		
Revisión 22	01-09-2017	Página 2 de 6

### 3.2 Requisitos particulares:

<b>ACELGA</b>	
Aspecto y color:	Penca blanca y tierna. Hojas turgentes, enteras, limpias de color verde brillante, sin signos de heladas y quemaduras de sol. Sin tallos florales.
Clase de Calibre:	Mediano (largo de lámina 20-30cm)
Defectos críticos:	Podredumbre. Herida, daño o lesión grave. Deshidratación severa (hojas marchitas y arrugadas que muestran colores oscuros y pérdida de turgencia). Quemado severo. Presencia de insectos.
<b>AJO</b>	
Aspecto y color:	Cabeza firme y sana Exenta de podredumbre, brotado, daños por plagas o daños físicos.
Clase de Calibre:	Grande (56 a 65mm) o Extragrande (66-85mm)
Defectos críticos:	Flaccidez. Podredumbre. Herida, daño o lesión grave. Brotado. Daños por plagas.
<b>BONIATO</b>	
Variedad:	Arapey o Bouregard.
Aspecto y color:	Raíz en buen estado de conservación. Sin signos de deshidratación (marchitez o flaccidez) o alteraciones internas ("acorchado", "ahuecado") Pulpa amarilla o naranja Libre de terrones, arrugas, raíces secundarias o brotes.
Clase de Calibre:	Mediano (250 a 400g)
Defectos críticos:	Podredumbre. Herida, daño o lesión grave. Deshidratación (marchites, flaccidez). Quemado de sol o helada. Alteraciones internas. Brotos.
<b>CEBOLLA</b>	
Aspecto y color:	Cabeza firme, sana y limpia. Libre de brotes, cortaduras o rajaduras.
Clase de Calibre:	Mediano (80 a 180g)
Defectos críticos:	Podredumbre. Herida, daño o lesión grave. Tallo grueso o tallo floral. Presencia de moho o mofado.
<b>LECHUGA</b>	
Tipo:	Mantecosa
Aspecto y color:	Enteras, sanas limpias, de aspecto fresco, turgente, sin signos de deshidratación. Raíces cortadas al ras. Sin señales de daños por heladas.
Clase de Calibre:	Mediano (250 a 350g) – 18 unidades por cajón aproximadamente
Defectos críticos:	Podredumbre. Herida, daño o lesión grave. Deshidratación severa (hojas marchitas y arrugadas que muestran colores oscuros y pérdida de turgencia). Quemado severo. Presencia de insectos.



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA		ET-A -7452
<b>HORTALIZAS</b>		
Revisión 22	01-09-2017	Página 3 de 6

<b>MORRÓN</b>	
Tipo:	Fruto verde o rojo
Aspecto y color:	Frutos verdes o rojos, frescos, sanos, limpios, con pedúnculo. Piel firme y brillante.
Clase de Calibre:	Mediano (120 a 280g)
Defectos críticos:	Podredumbre. Herida, daño o lesión grave, flaccidez. Quemado de sol y/o heladas. Estrías (grietas superficiales en la pared, de naturaleza progresiva).
<b>PAPA</b>	
Tipo:	Blanca o Rosada
Aspecto y color:	Lavada, libre de terrones. Sin presencia de brotes, protuberancias o grietas. Exenta de podredumbre externa e interna (corazón negro) o verdeado. Piel fina de color blanco o rosado Pulpa firme.
Clase de Calibre:	Grande (150 a 350g) Diámetro transversal 55-85 mm.
Defectos críticos:	Podredumbre. Herida, daño o lesión grave. Corazón negro.
<b>PEREJIL</b>	
Aspecto y color:	Hojas y tallo color verde oscuro, turgentes. Sin signos de deshidratación.
Tamaño promedio:	250 g/atado
Defectos críticos:	Podredumbre. Herida, daño o lesión grave. Deshidratación severa (hojas marchitas y arrugadas que muestran colores oscuros y pérdida de turgencia). Quemado severo. Presencia de insectos
<b>PUERRO</b>	
Aspecto y color:	Cabeza blanca, compacta. Hojas color verde oscuro. Sin signos de deshidratación o quemado
Tamaño promedio:	140-180 g/unidad
<b>REMOLACHA</b>	
Variedad:	de consumo
Aspecto y color:	Raíz sana, fresca y limpia. Pulpa firme de color bordó oscuro Sin hojas.
Clase de Calibre:	Mediano (75 a 150g)
Defectos críticos	Herida, daño o lesión grave Podredumbre Deshidratación (marchitez, flaccidez). Sobremadurez
<b>REPOLLO</b>	
Variedad:	Blanco o morado, liso o crespo.
Aspecto y color:	Sano, fresco, limpio, tierno. Cabeza compacta, sin hojas abiertas (liso). Color blanco o morado.
Clase de Calibre:	Mediano (1.5 a 3kg)
Defectos críticos:	Podredumbre. Herida, daño o lesión grave. Espigado y/o sobremaduro (cabeza floja). Marchitez (pasado, amarillento y falta de turgencia en las hojas que forman la cabeza). Presencia de insectos.



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA		ET-A -7452
<b>HORTALIZAS</b>		
Revisión 22	01-09-2017	Página 4 de 6

<b>TOMATE</b>	
Variedad:	americano o larga vida
Aspecto y color:	Fruto entero, sano, firme al tacto. Adecuado grado de maduración (no inmaduro ni sobremaduro) Sin magulladuras ni deformaciones blandas, sin grietas.
Clase de Calibre:	Mediano (120 a 220g)
Defectos críticos:	Podredumbre. Herida, daño o lesión grave. Sobremaduro o inmaduro. Quemado o golpe severo de sol. Daños por helada Pudrición apical
<b>ZANAHORIA</b>	
Aspecto y color:	Raíces enteras, firmes, lavadas. Color naranja. No abiertas, sin coloración púrpura o verde en el cuello, sin hojas. Centro sin estructuras leñosas.
Clase de Calibre:	Mediano (60 a 120g) Diámetro transversal mayor 25-35mm.
Defectos críticos:	Podredumbre. Herida, daño o lesión grave(incluye rajados o grietas y daños de insectos).
<b>ZAPALLITOS</b>	
Aspecto y color:	Fruto inmaduro, fresco, sano. Cáscara fina, color verde claro brillante, sin manchas.
Clase de Calibre:	Mediano (180 a 240g)
Defectos críticos:	Podredumbre. Herida, daño o lesión grave. Sobremaduro.
<b>ZAPALLO</b>	
Variedad:	Criollo o Kabutiá
Aspecto y color:	Maduración adecuada, cáscara firme, color verde oscuro. Pulpa amarilla intensa o naranja.
Clase de Calibre:	Mediano (Criollo 10 a 15kg, kabutiá 1.5 a 2.5kg)
Defectos críticos:	Podredumbre. Herida, daño o lesión grave (cuando existe compromiso de pulpa).

#### 4. REQUISITOS DE ENTREGA

- 4.1 El producto será entregado acondicionado en envases adecuados, de material sanitario que permitan protección apropiada durante el almacenamiento.
- 4.2 Los productos deben ser entregados en vehículos que cumplan las siguientes condiciones:
  - 4.2.1 Habilitados para transporte de alimentos por la Intendencia correspondiente.
  - 4.2.2 Se requiere vehículos techados a fin de proteger al producto de las condiciones climáticas y ventilados para permitir la libre circulación del aire
- 4.3 La mercadería entregada deberá presentarse en condiciones higiénico-sanitarias óptimas y en un todo de acuerdo con las presentes disposiciones.



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA		ET-A -7452
<b>HORTALIZAS</b>		
Revisión 22	01-09-2017	Página 5 de 6

- 4.4 Al momento de la entrega se controlará el cumplimiento de requisitos para calibre y categoría de calidad adjudicada acorde a los criterios establecidos por el Mercado Modelo. De superarse los límites estipulados se rechazará la totalidad de la partida. Sin perjuicio de ello se podrán hacer rechazos parciales ya sea que se detecten defectos al momento de la entrega o durante la re-inspección. Las piezas rechazadas deberán reponerse por parte del proveedor.
- 4.5 El muestreo de la entrega en planchada se realizará sobre envases representativos del lote, seleccionados a partir del número de bultos que conformen la entrega según los siguientes criterios:

Tabla tamaño de muestra según unidades del lote

Nº de bultos del lote	Mínimo de bultos de muestra
1-5	2
5-15	3

Los envases a valorar serán representativos del lote seleccionando los mismos por un procedimiento al azar. Las piezas contenidas en el envase sometido a valoración deberán ser enteramente revisadas.

- 4.6 Las piezas entregadas deben pertenecer a la misma variedad, ser uniforme de tamaño y color y tener madurez apropiada para el consumo.
- 4.7 En cada lote también se valorará el calibre predominante y la homogeneidad. En caso que más del 15% de las unidades en un envase no se encuentren en el rango de calibre predominante, se tipificará categoría II, lo que resultará en rechazo de la mercadería
- 4.8 Se controlará la vigencia de los carnets de manipulador de alimentos del personal afectado a la entrega.
- 4.9 Deberá existir en el total de la partida, aseguramiento de la calidad aceptada por el S.I.E.

## 5. RECEPCIÓN DE OFERTAS

- 5.1 El oferente debe especificar para cada hortaliza ofertada:
- 5.1.1 la categoría
  - 5.1.2 forma de acondicionamiento para la entrega.
- 5.2 Al momento de la oferta se requiere la presentación de:
- 5.2.1 Una muestra de cada hortaliza ofertada
  - 5.2.2 Si se trata de proveedores que operan en Montevideo, presentar Habilitación Bromatológica de los Comercios de Frutas y Hortalizas Frescas, de acuerdo a lo establecido por el Protocolo Higiénico Sanitario de Operadores, conforme a la resolución N° 5082/02 de fecha 30 de diciembre del 2002 de la Intendencia Municipal de Montevideo.
  - 5.2.3 En caso de proveedores establecidos en el interior se requiere Habilitación del local como distribuidora y como depósito por parte de la Intendencia Municipal correspondiente.



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA		ET-A -7452
<b>HORTALIZAS</b>		
Revisión 22	01-09-2017	Página 6 de 6

## 6. EVALUACIÓN TÉCNICA DE OFERTAS

- 6.1 Las ofertas que cumplan el total de requisitos reglamentarios y técnicos establecidos en los numerales 3 y 5 serán calificadas como CUMPLE.-
- 6.2 Las ofertas que presenten incumplimiento en cualquiera de los requisitos establecidos en los numerales 3 y/o 5 serán calificadas como NO CUMPLE.-
- 6.3 La presente anula toda disposición anterior.

La Jefa de Investigación y Desarrollo

Q.F. (Eq.Cap.)

Laura Viñales