



| | | |
|------------------------|------------|---------------|
| ESPECIFICACION TECNICA | | ET-A -7453 |
| FRUTAS | | |
| Revisión 22 | 01-09-2017 | Página 1 de 4 |

1. ALCANCE

Contiene exigencias del Reglamento Bromatológico Nacional (R.B.N., Dec. 315/994), del MGAP, requisitos técnicos por producto de la Comisión Administradora del Mercado Modelo (Área Producción y Comercialización) de la Intendencia 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 **fruta** el fruto comestible precedente de determinadas plantas y que se destina al consumo más o menos inmediato.

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, exenta de cuerpos extraños adheridos a su superficie y libre de enfermedades, insectos, parásitos y hongos.
- 3.1.4 La cantidad residual de plaguicidas no excederá el límite máximo fijado 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 |



| | | |
|------------------------|------------|---------------|
| ESPECIFICACION TECNICA | | ET-A -7453 |
| FRUTAS | | |
| Revisión 22 | 01-09-2017 | Página 2 de 4 |

3.1.6 La clase de calibre (extra grande, grande, mediano y chico), variedad o tipo y aspecto corresponderá a lo indicado para cada fruta en los requisitos particulares.

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

3.2 Requisitos particulares para las frutas

| BANANA | |
|-------------------|---|
| Variedad | Cavendish |
| Aspecto y color | Color amarillo homogéneo |
| Clase de Calibre | Mediano (90 a 130g) |
| Defectos críticos | Podredumbre. Herida, daño o lesión grave. Sobremaduro. Machucado. Daño por frío. Los síntomas incluyen: color de la piel amarillo grisáceo y opaco, el tejido sub-epidérmico presenta vetas de color pardo oscuro, presenta problemas para madurar y en casos severos existe pardeamiento de la pulpa. Quemado por sol. |
| MANDARINA | |
| Variedad | Común, Satsuma, Okitsu, Improved, Murcott y Malvasio, Clementina y Ellendale |
| Aspecto y color | Fruto firme y jugoso Cáscara fina. Color anaranjado. Sin hojas, sin ceras ni colorantes. |
| Clase de Calibre | Mediano (60 a 120g) |
| Defectos críticos | Podredumbre. Herida, daño o lesión grave. Estado de madurez inadecuado (sobremaduro o inmaduro). Fruto seco (falta de jugo). |
| MANZANA | |
| Variedad | Red Delicious, Granny Smith, Fuji y Gala Mollies |
| Aspecto y color | Fruto firme, limpio, sin manchas. Maduración adecuada, sin magulladuras. Color y sabor característico de la variedad. |
| Clase de Calibre | Mediano (130 a 170g) |
| Defectos críticos | Fisiológicos graves (corchosis, bitter pit, escaldadura, corazón pardo y acuoso). Podredumbre. Herida, daño o lesión grave. Estado de madurez inadecuado (sobremaduro o inmaduro). Quemado por sol o heladas. |
| MELON | |
| Variedad | Reticulado, Galia. |
| Aspecto y color | Reticulados: Forma redondeada o alargada. Piel reticulada o escrita. Pulpa gruesa de color anaranjado. Galia: Forma esférica. Piel fina y reticulada de color amarillo-anaranjado. Pulpa de color blanco verdoso |
| Clase de Calibre | Mediano (1 a 1.8kg) |
| Defectos críticos | Podredumbre. Herida, daño o lesión grave. Sobremaduro o inmaduro. Vitrescencia de la pulpa. Daño por frío |
| NARANJA | |
| Variedad | Navel o Valencia |
| Aspecto y color | Fruto firme, bien formado. Cáscara brillante, fina, entera, sin cera ni colorantes, color anaranjado. Pulpa jugosa |
| Clase de Calibre | Mediano (150 a 200g) |
| Defectos críticos | Podredumbre. Herida, daño o lesión grave. Estado de madurez inadecuado (sobremaduro o inmaduro). Fruto seco (falta de jugo). |



| | | |
|------------------------|------------|---------------|
| ESPECIFICACION TECNICA | | ET-A -7453 |
| FRUTAS | | |
| Revisión 22 | 01-09-2017 | Página 3 de 4 |

| SANDIA | |
|-------------------|--|
| Variedad | No se especifica |
| Aspecto y color | Cáscara firme, color verde oscuro o veteado de blanco. Forma ovalada o redonda. Pulpa color rosa intenso |
| Clase de Calibre | Mediano (5 a 10kg) |
| Defectos críticos | Podredumbre. Herida, daño o lesión grave. Sobremaduro o inmaduro. Daño por frío. |

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:
- Habilitados para transporte de alimentos por la Intendencia correspondiente.
 - 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.
- 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



| | | |
|------------------------|------------|---------------|
| ESPECIFICACION TECNICA | | ET-A -7453 |
| FRUTAS | | |
| Revisión 22 | 01-09-2017 | Página 4 de 4 |

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 fruta 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 fruta 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.

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