



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

3.2 Requisitos particulares:

ACELGA	
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.
AJO	
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.
BONIATO	
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.
CEBOLLA	
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.
LECHUGA	
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
HORTALIZAS		
Revisión 22	01-09-2017	Página 3 de 6

MORRÓN	
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).
PAPA	
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.
PEREJIL	
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
PUERRO	
Aspecto y color:	Cabeza blanca, compacta. Hojas color verde oscuro. Sin signos de deshidratación o quemado
Tamaño promedio:	140-180 g/unidad
REMOLACHA	
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
REPOLLO	
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
HORTALIZAS		
Revisión 22	01-09-2017	Página 4 de 6

TOMATE	
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
ZANAHORIA	
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).
ZAPALLITOS	
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.
ZAPALLO	
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
HORTALIZAS		
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
HORTALIZAS		
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



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

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA		ET-A -7428
CARÁTULA HUEVOS FRESCOS		
Revisión 28	01-09-2017	Página 1 de 4

1. ALCANCE

Contiene exigencias reglamentarias vigentes y requisitos particulares del S.I.E. que debe satisfacer el producto alimentario de referencia destinado al consumo humano.

2. DEFINICIONES

Con la denominación de huevos se entiende, única y exclusivamente los huevos frescos de gallina.

Huevo fresco es aquel que no ha sido sometido a ningún procedimiento de conservación, con excepción de climatización del ambiente a temperatura entre 8° y 15°C y humedad relativa entre 70 y 90%.

3. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- 3.1 Reglamento Bromatológico Nacional (R.B.N., Dec.315/994) y sus modificaciones.
- 3.2 Reglamentación de Dirección General de Servicios Ganaderos-División Industria Animal
- 3.3 Manual de Recepción de huevos cáscara (D.N.S.FF.AA. – UCA – D.G.S.G.)

4. REQUISITOS TÉCNICOS

- 4.1 Los huevos deben proceder de establecimientos de acopio y empaque habilitados por la División Industria Animal (D.I.A.-D.G.S.A.), garantizando cumplimiento de las normas de bioseguridad y aptitud para consumo humano.
- 4.2 **Envases:** maples de primer uso acondicionados en cajones o cajas con etiquetado habilitado.
- 4.3 **Rotulado:** los huevos deben llegar a los lugares de recepción debidamente envasados e identificados con el etiquetado registrado en la D.I.A., informando además fecha de producción y fecha de vencimiento. En caso de utilizar códigos se deberán remitir instrucciones para interpretación de los mismos.
- 4.4 Se exige la entrega de huevos frescos, de peso correspondiente a categoría GRANDE (55-61 g/ unidad). Forma y textura característica.
- 4.5 Cáscara íntegra, homogénea, limpia, sin lavar, sin roturas y/o astilladuras.
- 4.6 Observados al ovoscopio se requiere: cáscara poco porosa, cámara de aire ubicada en el extremo romo del huevo, con posición fija, sin tendencia a burbujear o desplazarse y con una altura máxima de 5 mm; yema apenas perceptible sin movimiento y sin adherencias a la cáscara; clara transparente y homogénea.
- 4.7 Al examen abierto se requiere:
 - 4.7.1 Exentos de olor, sabor o color extraños, la yema será de color uniforme, del amarillo al anaranjado rojizo, bien centrada, esferoidal y turgente, con límites netos y firme al tacto.



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA		ET-A -7428
HUEVOS FRESCOS		
Revisión 28	01-09-2017	Página 2 de 4

- 4.7.2** En la clara se aprecian dos zonas bien definidas, una más densa y otra que la rodea, mas fluida, sin llegar a ser líquida.
- 4.7.3** pH de la clara: 7.9 -9.6
- 4.7.4** pH de la yema: 6.1 - 6.9
- 4.8** No se admitirá el lavado exterior de la cáscara, solamente se aceptará una limpieza en seco.
- 4.9** El tamaño debe ser homogéneo, admitiendo un 10% como máximo de huevos correspondientes al tamaño mediano.

DENOMINACIÓN	TAMAÑO
Mediano	47-54 g/ unidad
Grande	55-61 g/ unidad

5. REQUISITOS DE ENTREGA

La inspección al momento de la recepción será realizada por personal idóneo, quien exigirá el cumplimiento del total de requisitos técnicos del presente documento.

- 5.1** Se exigirá entrega en vehículos con habilitación bromatológica, y se autorizará la descarga que evidencie provenir directamente del establecimiento de origen a través de remito, con un máximo de 1 día hábil de expedición.
- 5.2** Al momento de la recepción se requerirá en forma aleatoria al personal afectado a la entrega que presente su carnet de manipulador de alimentos vigente.
- 5.3** Los maples deben acondicionarse en cajas cerradas rotulados con etiquetas aprobadas por la autoridad sanitaria.
- 5.4** No se aceptarán productos que excedan el 20% del total de su vida útil al momento de la entrega.
- 5.5** Los lotes de entrega deben mantenerse a temperaturas entre 5 y 10° C, serán sometidos a ensayos de peso y grado de frescura.
- 5.6** Será rechazada toda partida que por sus características o alguna de ellas resulte de calidad inferior a la adjudicada.

Nivel de calidad: No se permitirán más del 1% de unidades defectuosas.

RECEPCIÓN DE OFERTAS

- 5.7** Los oferentes deberán evidenciar cumplimiento de las normativas de bioseguridad establecidas por la División Sanidad Animal-MGAP, presentando la siguiente documentación:
- 5.7.1** Resolución de habilitación del/los establecimiento/s de acopio y packing.



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA		ET-A -7428
HUEVOS FRESCOS		
Revisión 28	01-09-2017	Página 3 de 4

- 5.7.2** Nota emitida por la Dirección de Industria Animal dejando constancia que el establecimiento de packing se encuentra operativo (vigencia 1 año).
- 5.7.3** Copia de habilitación de la etiqueta (resolución de la D.I.A.- DGSG) acompañada de la monografía correspondiente.
- 5.8** Los oferentes deberán:
- 5.8.1** Identificar los establecimientos de acopio y packing de los huevos ofertados.
 - 5.8.2** Declarar categoría de los huevos ofertados.
 - 5.8.3** Describir el sistema de empaque en que se entregarán los huevos.
 - 5.8.4** Presentar autorización expresa emitida por el establecimiento productor para la distribución de sus productos, identificando claramente al oferente autorizado y la capacidad para cumplir con el abastecimiento de huevos requerido (vigencia 1 año). Ver modelo Nota Autorización a Distribución en ANEXO I pág.4
 - 5.8.5** Presentar muestra de un maple con huevos y la etiqueta que llevarán las cajas al momento de la entrega.

6. EVALUACIÓN TÉCNICA DE OFERTAS

- 6.1** Las ofertas que cumplan el total de requisitos reglamentarios y técnicos establecidos en los numerales 4 y 6 serán calificadas como CUMPLE.-
- 6.2** Las ofertas que presenten incumplimiento en cualquiera de los requisitos establecidos en los numerales 4 y/o 6 serán calificadas como NO CUMPLE.-

7. CONSIDERACIONES GENERALES

- 7.1** El SIE podrá exigir previo a la adjudicación o durante la ejecución del suministro la realización de ensayos o pruebas que acrediten el cumplimiento de requisitos bajo apercibimiento de no considerarse la oferta o rescindir el contrato.
- 7.2** Toda modificación que implique una supuesta mejora de la calidad del producto, será considerada oportunamente por las instancias técnicas a las que diera lugar.
- 7.3** La presente anula toda disposición anterior.

La Jefa de Investigación y Desarrollo

Q. F. (Eq. Cap.)

Laura Viñales Fort



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA		ET-A -7428
HUEVOS FRESCOS		
Revisión 28	01-09-2017	Página 4 de 4

ANEXO I

MODELO NOTA AUTORIZACIÓN A DISTRIBUCIÓN
--

Fecha:

Por la presente, el abajo firmante, representante legal del establecimiento de acopio y packing.....con habilitación higiénico sanitaria vigente acorde al certificado remitido, autoriza a la empresa.....a distribuir huevos frescos de nuestra producción.

Declaramos contar con capacidad para suministrar.....(cantidad) de huevos frescos categoría..... en el período.....

Firma:

Representante Legal

Establecimiento Avícola.....

DICOSE: