|  |
| --- |
| **CONDICIONES TÉCNICAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS**  |

1. **DISPOSICIONES GENERALES**
* Habilitación y Registro bromatológico de la empresa proveedora ó Habilitación de local para el comercio mayorista de frutas y hortalizas frescas.
* Habilitación vehicular 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.

**Carné de manipulador**

* Deberán presentar por lo menos tres carnés de manipulador de alimentos del personal de la empresa.

**Envases**

|  |  |
| --- | --- |
| **ALIMENTO** | **ENVASES** |
| Boniato | Envases rígidos descartables o de plástico o bolsa de rejilla. |
| Cebolla | Envases rígidos descartables o de plástico o bolsa de rejilla. |
| Morrón  | Envases rígidos descartables o de plástico. |
| Papa | Envases rígidos descartables o de plástico o bolsa de rejilla. |
| Tomate | Envases rígidos descartables o de plástico. |
| Zanahoria | Envases rígidos descartables o de plástico. |
| Zapallito | Envases rígidos descartables o de plástico. |
| Zapallo  | Envases rígidos descartables o de plástico o bolsa de rejilla. |

|  |  |
| --- | --- |
| **ALIMENTO** | **ENVASES** |
| Banana  | Envases rígidos descartables o de plástico. |
| Mandarina  | Cajones de madera o plástico, retornables o no. |
| Manzana | Envases rígidos descartables o de plástico. |
| Naranja | Envases rígidos descartables o de plástico. |

* 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.
1. **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 todas las Dependencias 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 del Mercado Modelo.
1. **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 agridulce.
1. **CONDICIONES PARTICULARES: HORTALIZAS**

**Boniato**

*Especificaciones:*

Raíces en buen estado de conservación, cáscara de color característico a la variedad, sin manchas ni puntos, pulpa amarilla o naranja, de cosecha reciente, libre de terrones, raíces secundarias o brotes. Sin signos de deshidratación (marchitez o flacidez) o alteraciones internas (acorchado, ahuecado).

Variedades: Beauregard, Cuabé (piel cobriza y pulpa naranja), Arapey, Cuarí (piel roja y pulpa crema).

**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.

Tipo blanca o colorada.

**Morrón**

*Especificaciones:*

Frutos firmes, de color verde 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, lavada, color naranja, sin crecimientos secundarios, de cosecha reciente. Libre de corazón leñoso, sin hojas. Sin coloración verde o purpura 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.

**Zapallo**

*Especificaciones:*

Maduración adecuada, cáscara firme sin marcas ni roturas, sin signos de podredumbre, de color verde oscuro. Con pulpa de color amarillo intenso a anaranjado.

Variedades: Kabutiá.

1. **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 invierno[[1]](#footnote-0).

**Mandarina**

*Especificaciones:*

Fruto firme, jugoso, de cáscara sana, fina, sin machas ni cicatrices. Sin zonas blandas ni con podredumbre. Color anaranjado. Sin cera ni colorantes. Sin tallos ni hojas.

**Manzana**

*Especificaciones:*

Fruto firme, limpio, sin manchas, puntos, magulladuras, heridas, zonas blandas ni podredumbres. Sin zonas oscuras sobre la superficie. Con madurez adecuada. Color y sabor característico de la variedad.

Variedades: Red delicius, Gala, Fuji, Cripp´s pink y otras del tipo rojo.

**Naranja**

*Especificaciones:*

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

1. **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 de Calidad 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 el Mercado Modelo, 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 los diferentes aspectos 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 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 horas convenidos para la recepción de la mercadería deberán ser cumplidos por el proveedor.
1. **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 en cada centro, respetando las cantidades totales solicitadas para la presente compra.
1. **LUGAR DE ENTREGA**
* Las mismas se realizarán directamente en los distintos centros del INISA que se encuentran ubicados en Montevideo y en Canelones (Colonia Berro – Suárez):

|  |  |
| --- | --- |
| **CENTRO** | **DIRECCIÓN** |
| 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) |
| CIAF | Gral. Flores 3214 (a la izquierda) |
| Pre egreso | Br. Artigas 3224  |
| Semi libertad | Garibaldi 2815 al 17 |
| CIAM | Av. José Belloni 3888 esquina Aparicio Saravia |
| Desafío | Chimborazo 3281 |
| PROMESEC | Tapes 1018 esquina Av. Agraciada |

1. **SELECCIÓN**
* La selección se realizará teniendo en cuenta el cumplimiento de los requisitos, así como los costos ofertados.
1. **CANTIDAD ESTIMADA DE FRUTAS Y HORTALIZAS**
* Cantidades máximas a adquirir de cada fruta y hortaliza:

|  |  |
| --- | --- |
| **ALIMENTO** | **CANTIDAD MÁXIMA ESTIMADA (kg)** |
| Boniato | 400 |
| Cebolla | 700 |
| Morrón | 220 |
| Papa | 3150 |
| Tomate | 350 |
| Zanahoria | 500 |
| Zapallito | 170 |
| Zapallo | 500 |
| Banana | 1300 |
| Mandarina | 1800 |
| Manzana | 600 |
| Naranja | 1000 |

|  |
| --- |
| **CONDICIONES TÉCNICAS DE HUEVOS DE GALLINA FRESCOS** |

1. **DISPOSICIONES GENERALES**
* Habilitación de los criaderos o granjas avícolas expedida por la División de Sanidad Animal del MGAP.
* Habilitación del establecimiento de acopio y empaque expedido por la División Industria Animal del MGAP.
* Habilitación de los vehículos de transporte.
* Documento expedido por el Médico Veterinario responsable del criadero o granja, detallando el programa de control de Salmonella.
* Deberán presentar por lo menos tres carnés de manipulador de alimentos del personal de la empresa (criadero o granja avícola) o de los distribuidores.
1. **DISPOSICIONES PARTICULARES**

**Características del producto:**

* Se aceptarán huevos de gallina frescos, aptos para consumo humano.
* Deben ser de Calidad “A”.
* Color: Blanco o Rojo (Color).
* La cáscara será fuerte, homogénea, limpia y sin roturas y/o astilladuras.
* Por examen abierto deberán estar exentos de olor, sabor o color extraños. La yema será de color uniforme, del amarillo al anaranjado rojizo, bien centrada, esferoidal y turgente, debiendo conservarse entera, convexa, sin desarrollo del disco germinal. Su clara será firme, transparente, sin enturbiamiento y homogénea, el escalón de separación entre los distintos tipos de clara será neto.
* No se admitirá el lavado exterior de la cáscara, solamente se aceptará una limpieza en seco sin dañar la cutícula.
* **Serán de tamaño homogéneo, el peso por unidad estará comprendido entre los 50 y 55 gr** es decir la denominación “mediano” (Referenciada en el Boletín de precios mayoristas del Mercado Modelo). Se admitirá como máximo un 10% de las unidades correspondientes al tamaño siguiente inferior.
* No se aceptarán productos que presenten indicios de presencia de roedores u otras plagas, restos de insectos o cualquier contaminante que pudiera afectar su condición sanitaria.

**Presentación (envases):**

* Se aceptará su presentación en cualquiera de las siguientes modalidades:
	+ Sobre separadores (maples) de primer uso, recubiertos por una lámina de polietileno, de modo que se garantice la protección del producto.
	+ Ubicados en maples de primer uso, colocados en hileras dentro de cajas de cartón (envase secundario), también de primer uso. Dichas cajas de cartón deben garantizar la protección de los envases primarios que contiene.
* Se deberá ***adjuntar al menos una foto en la que se aprecie el envase primario y secundario a emplear o, en su defecto, describir las condiciones de empaque en las que se entregará la mercadería.***

**Rotulación:**

* La rotulación deberá expresar el nombre y dirección del criadero o de la granja avícola, el Nº de habilitación otorgado por la División Sanidad Animal del MGAP, la fecha de producción o de vencimiento, y la calidad comercial correspondiente (calidad “A” y tamaño usando de referencia el utilizado en el Boletín de precios mayoristas del Mercado Modelo que se indican en la siguiente tabla):

|  |  |
| --- | --- |
| **Tamaño** | **Peso (gr)** |
| Extra Grande | Mayor a 68 gr |
| Extras | Entre 63 y 68 gr |
| Grandes | Entre 56 y 62 gr |
| **Medianos** | **Entre 50 y 55 gr** |
| Chicos | Menor a 50 gr |

* NOTA:
	+ Cuando el producto no se ajuste a lo solicitado en las Condiciones Técnicas, el producto podrá ser observado o rechazado.
	+ Tanto si es observado como si es rechazado, se labrará un “Acta de observación o rechazo”, donde se explicará claramente el motivo. Esta acta deberá ser firmada por el receptor y 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, quien enviará vía mail una copia a la UAM (Anexo N° 1).
	+ **El proveedor dispone de 24 horas para efectuar las entregas complementarias (aquella mercadería rechazada y/o faltante).**
	+ Los días y horas convenidos para la recepción de la mercadería deberán ser cumplidos por el proveedor.
	+ Con relación a otras condiciones no consideradas en este documento, se tomarán en cuenta las exigencias establecidas en el Reglamento Oficial de Inspección Veterinaria de Productos de Origen Animal (Decreto 369/983) y en el Reglamento Bromatológico Nacional y sus modificaciones (Decreto 315/994).
1. **RECIBO Y ACEPTACIÓN**
* Al momento de la entrega, los productos deben disponer de al menos el 80% de vida útil remanente.
* Será rechazada toda partida que no cumpla total o parcialmente con la calidad adjudicada.
1. **FRECUENCIA Y HORARIO DE ENTREGA**
* La misma será de una vez a la semana, y deberá realizarse entre los días lunes, martes y miércoles, en el horario de 8:00 a 11:00hs.
1. **LUGAR DE ENTREGA**
* Las mismas se realizarán directamente en los distintos centros del INISA que se encuentran ubicados en Montevideo y en Canelones (Colonia Berro – Suárez):

|  |  |
| --- | --- |
| **CENTRO** | **DIRECCIÓN** |
| 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) |
| CIAF | Gral. Flores 3214 (a la izquierda) |
| Pre egreso | Br. Artigas 3224  |
| Semi libertad | Garibaldi 2815 al 17 |
| CIAM | Av. José Belloni 3888 esquina Aparicio Saravia |
| Desafío | Chimborazo 3281 |

1. **SELECCIÓN**
* La selección se realizará teniendo en cuenta el cumplimiento de los requisitos, así como los costos ofertados.
1. **CANTIDAD ESTIMADA DE HUEVOS DE GALLINA FRESCOS**

|  |  |
| --- | --- |
| **ALIMENTO** | **CANTIDAD MÁXIMA ESTIMADA (docenas)** |
| Huevos de gallina | 600 |

###### **ANEXO N° 1**

###### **ACTA DE OBSERVACIÓN O RECHAZO**

###### **Departamento de…….………………….. Fecha: ……… de ................................. de ...........**

###### **Servicio:**

|  |
| --- |
| **En el día de la fecha**  |
|  **Se observa**  |
|  **Se rechaza** |
| **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.** |

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. [↑](#footnote-ref-0)