

Montevideo, 14 de setiembre 2022

A: Dirección Administrativa

Ana Laura de los Santos

Se solicita realizar llamado a compra directa para frutas y verduras, debido a que la CD 277/2022 vence en el mes de octubre.

### **FRUTAS Y HORTALIZAS**

Producto	Variedad	Unidad	Calibre	Categoría	Cantidad demandada en unidades
Acelga	-	DOCENA	I	GRANDE	120
Ajo	-	KG	I	MEDIANO	10
Apio	-	DOCENA	I	MEDIANO	3
Banana	Cavendish(Nanica)	KG	I	MEDIANO	2.000
Boniato	Beauregard/Cuabé	KG	I	MEDIANO	750
Cebolla	Temprana	KG	I	MEDIANO	540
Lechuga	mantecosa	DOCENA	I	MEDIANO	110
Limón	-	KG	I	MEDIANO	15
Mandarina	-	KG	I	MEDIANO	1.500
Manzana	Cripps Pink	KG	I	MEDIANO	3.500
Morrón	Rojo	KG	I	MEDIANO	100
Morrón	Verde	KG	I	MEDIANO	150
Nabo	-	DOCENA	I	MEDIANO	5
Naranja	Valencia	KG	I	MEDIANO	2.500
Perejil	-	DOCENA	I	MEDIANO	7
Puerro	-	DOCENA	I	MEDIANO	5
Remolacha	-	DOCENA	I	MEDIANO	10
Repollo	Colorado	DOCENA	I	MEDIANO	5
Tomate	Redondo	KG	I	MEDIANO	600
Zanahoria	-	KG	I	GRANDE	2.000
Zapallito	-	KG	I	MEDIANO	1.000

### **PRESENTACIÓN DE MUESTRAS:**

se solicita a los proveedores entregar muestras en el Dpto. de Nutrición antes de la apertura de oferentes. El horario de recepción es de 7:30 a 9 hs.

## **FORMA DE PRESENTACIÓN:**

Las muestras correspondientes a cada artículo deberán estar contenidas en bolsas plásticas preferentemente tipo red, rotuladas.

En los casos en que se especifica entregar atados, los mismos serán presentados de la misma forma (contenidos en bolsas plásticas rotuladas).

La rotulación debe incluir: la variedad.

Las piezas contenidas en todo envase deben presentar las siguientes características generales: pertenecen a una misma variedad o tipo comercial, ser uniforme en tamaño y color, poseer una madurez apropiada para el consumo.

Cada oferente presentará todas las bolsas, de los diferentes artículos, contenidos en un cajón plástico o cartón corrugado, con tapa o cubierta de material plástico, de forma de asegurar que no se mezclen mercaderías de distintos oferentes.

## **ESPECIFICACIONES PARA LA COMPRA DE FRUTAS Y HORTALIZAS**

### **DEFINICIÓN HORTALIZAS**

Parte comestible de los vegetales que en estado fresco, sin desecar el aire, sin extracción de componentes esenciales, se utilizan directamente para el consumo humano, con excepción de los frutos procedentes de árboles frutales (no se incluyen las semillas secas).

### **DEFINICIÓN DE FRUTAS**

Frutas de plantas plurianuales, de consumo directo, sabor dulce o agridulce. Son el producto de la fecundación de los vegetales en el que están contenidas las semillas.

### **DOCUMENTACIÓN**

Se deberá presentar la siguiente documentación: Se solicita presentar habilitación local comercial para frutas y verduras.

- Habilitación higiénico – sanitaria de comercio mayoristas de frutas y hortalizas frescas no procesadas del mercado modelo.
- La habilitación del transporte, además podrá ser solicitada en el momento de la recepción de la mercadería.

### **RECEPCIÓN**

Las hortalizas y frutas frescas se recibirán en horario matutino, en presencia de una Nutricionista.

## **CONDICIONES GENERALES: HORTALIZAS Y FRUTAS**

Se consideraran aptas para consumo cuando cumplan con las siguientes exigencias:

- Ser sanas y frescas de cosecha reciente, para consumo o utilización más o menos inmediata.
- Estar limpias, exentas de cuerpos extraños adheridos a su superficies, libre de enfermedades, decoloraciones, lesiones, insectos, parásitos, hongos, partes marchitas, y de la mayor cantidad posible de tierra.
- Presentar estado de madurez apropiado para el consumo y eventual almacenamiento (si lo indicara el Departamento de Nutrición); poseer las características de sabor, aroma, forma y textura que le son propios.
- No estarán dañados por lesión de origen físico que afecte su apariencia.
- La cantidad residual de plaguicidas fertilizantes no excederá el límite máximo fijado por las autoridades competentes.

## **CONDICIONES PARTICULARES: HORTALIZAS**

### **ACELGAS**

Hojas sin marcas, turgentes, enteras, limpias, de color verde brillante, nunca amarillas ni decoloradas, sin signos de heladas ni quemaduras de sol. Penca pequeña (20 cm de largo) blanco y tierna. El calibre será grande.

Presentación: atados de peso superior a 500 grs.

En envases retornables de plástico.

### **AJO**

Cabezas firmes y maduras con la piel seca, quebradizas y sin divisiones. Dientes de tamaño uniforme, turgentes y libres de brotes. El calibre será mediano, diámetro comprendido entre 36 y 55 mm.

Presentación: en ristras (paquete).

### **APIO**

Atados frescos, de color verde intenso, sin hojas marchitas o decoloradas. Longitud comprendida entre 25 y 40 cm.

Presentación: en atados.

### **BONIATOS**

Tubérculo en buen estado de conservación, cascara de color característico a la variedad, pulpa amarilla, de cosecha reciente, libre de terrones, arrugas, raíces secundarias o brotes. El calibre será grande.

Presentación: en envases de plastillera de rejilla grande o en envases retornables de plástico.

### **CEBOLLAS**

Firmes con la piel seca, sana, frágil y limpia, libre de brotes, cortaduras o rajaduras. Sin tallo grueso o floral. Las hojas deberán estar recortadas al ras. Variedad valenciana. El calibre será mediano, unidades de diámetro comprendido entre 5 y 7

cm, libres de crecimientos secundarios.

Presentación: en envases de plastillera o en envases retornables de plástico.

### **LECHUGAS**

Tipo comerciales: mantecosa.

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 heladas u otros daños físicos. No excesivamente húmedas. El calibre será grande.

La unidad de peso no será menos de 200 grs.

Presentación: en envase retornable de plástico.

### **MORRÓN**

Frutos duros, sin arrugas, de color rojo y verde brillante, sano, limpios, con pedúnculo, pericarpio sano, grueso y limpio, piel firme y brillante, sin partes decoloradas, blandas o arrugadas. El calibre será grande, largo del fruto de 9 a 12 cm.

Peso aproximado 75 grs.

Presentación: en envase retornable de plástico.

### **NABOS**

Raíz blanca, firme y limpia. Hojas frescas de color verde oscuro, limpio y turgente. Libre de lignificaciones. Tamaño de la raíz: diámetro no menor de 5 cm.

Peso aproximado: 80 a 100 grs.

Presentación: en atados.

### **PEREJIL**

Atados frescos, de color verde intenso, sin hojas marchitas o decoloradas. Hojas libres de tallos floríferos.

Presentación: en atados mediano.

### **PUERROS**

Bulbo blanco, fresco, limpio y firme. Tallo firme de 10 cm de largo de color verde oscuro, sin hojas marchitas decoloradas y blancas. Puerros con hojas cortadas a una tercera parte del ápice, libres de tallos floríferos. Tamaño mediano comprendido entre 2 y 4 cm.

Presentación: en atados.

### **REMOLACHA**

Raíz entera, tierna, sana, fresca y limpia, color bordeau oscuro, no lignificada ni brotada, libre de hojas, con aproximadamente 2 cm de tallo. Diámetro de la raíz comprendido entre 4 y 6 cm.

Tamaño mediano.

Presentación: envase de plastillera de rejilla grande (nylon).

### **REPOLLO COLORADO**

Sano, fresco, limpio, tierno, cabeza compacta, sin hojas abiertas de color característico de la variedad. El calibre será mediano, con un peso entre 1,5 a 3 kg por unidad.

Presentación: envase de plástico.

### **TOMATES**

Fruto entero, sano, firme al tacto, color rosado o rojo, no muy maduros, libre de florones o costillados. Sin puntos oscuros sobre la superficie, sin magulladuras ni deformaciones blandas debido a malas manipulaciones, sin grietas ni golpes profundos, sin moho.

Tamaño grande.

Presentación: en envases retornables de plástico.

### **ZANAHORIAS**

Raíz entera, firme, lisa, color naranja, sin crecimientos secundarios libre de corazón leñoso, sin hojas. Sin coloración verde o púrpura en el cuello. Unidades de peso comprendido entre 170 y 200 grs.

El calibre será grande (diámetro de 3,5 a 5cm).

Presentación: en envases de plastillera de rejilla grande (nylon).

### **ZAPALLITOS**

Frutos inmaduro, fresco, sano, tierno, cascara fina, lisa, sin manchas, color verde brillante.

Tipo comercial: redondo. El calibre será mediano, diámetro ecuatorial del fruto 7,5 a 8,5 cm.

Peso aproximado 180 grs.

Presentación: en envases retornables de plástico.

### **CONDICIONES PARTICULARES: FRUTAS**

#### **BANANAS**

Fruto firme, fresco, limpio, cascara lisa, de color amarillo, entera para que mantenga al fruto cubierto. Unidades en "manos" o "pencas", libres de machucamiento.

Unidades de peso aproximado: 150 grs.

Presentación: en cajones de plástico retornable.

#### **LIMONES**

Cascara firme y fina, color amarillo, bien formado, pulpa firme y jugosa. El calibre será grande según el máximo diámetro ecuatorial del fruto 6,5 a 7,5 cm.

Unidades de peso comprendido entre 120 y 150 grs.

Presentación: en envase de plástico. Retornable.

### **MANDARINAS**

Fruto firme y sin heridas, limpio, sin imperfecciones ni magulladuras, sin manchas. Debe indicarse en todo momento el país de origen del producto y la variedad. El calibre será mediano. Presentación: cajones de cartón, madera o plástico, retornables o no.

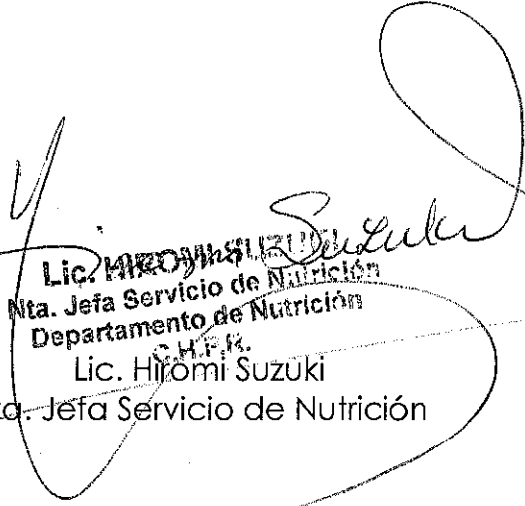
### **MANZANAS**

Fruto firme, limpio, sin manchas, madurez adecuada, sin puntos ni magulladuras, color y sabor característico de la variedad. Variedades: deliciosa y re deliciosa o la de estación. El calibre será mediano, según el máximo diámetro ecuatorial comprendido entre 6,8 y 7,2 cm. Unidades de peso aproximado: 150 a 180 grs. Presentación: en cajones de plástico retornable.

### **NARANJAS**

Fruto firme, bien formado, cascara brillante, fina, entera, sin cera ni colorantes, color anaranjado, pulpa jugosa. El calibre será mediano. Presentación: en cajones de plástico retornable.

Sin otro particular, saluda atentamente.

  
Lic. Hiromi Suzuki  
Nta. Jefa Servicio de Nutrición  
Departamento de Nutrición  
C.H.P.R.  
Lic. Hiromi Suzuki  
Nta. Jefa Servicio de Nutrición