



## Protocolo de Inspección de Víveres Secos, Enlatados y Levaduras

Pro. A 1 - Versión 1 - Abril 2023

### Objetivos:

1. Aceptar el producto únicamente cuando cumplan con las Especificaciones Técnicas detalladas en la Parte II del Pliego de Condiciones Particulares del Convenio Marco N°2/2023. Víveres Secos, Enlatados y Levaduras, tanto desde el punto de vista higiénico-sanitario como comercial.
2. Ejecutar las medidas correctivas en casos de incumplimientos, acorde al Decreto 342/999 del Poder Ejecutivo (Cap. 1 - Registro General de Proveedores del Estado).
3. Agrupar a los alimentos de acuerdo sus características.
4. Unificar criterios técnicos.
5. Ordenar el proceso de inspección con metodología clara.

### 1. Introducción

En el presente Protocolo se incluyen grupos de alimentos que, si bien no tienen igual actividad de agua, tienen en común una prolongada vida útil. La misma está dada por procedimientos tecnológicos diferentes que incluyen, en algunos casos la deshidratación y en otros casos el tipo de envasado.

Si bien no existe una clasificación específica en relación a los víveres sometidos a procedimientos de deshidratación para los mismos se utiliza, en lenguaje coloquial, la denominación de Víveres Secos.

Asimismo, en este protocolo se hace mención a los alimentos que han sido modificados con el fin de que sean aptos para determinada población objetivo.

### 2. Procedimiento de Inspección



## 2.1. Tenga a disposición

### 2.1.1. Documentos internos

- Copia de la Parte II. Especificaciones Técnicas, del Pliego de Condiciones Particulares.
- Constancia de Observación /Rechazo (Anexo V del Pliego).
- Planillas de Recepción de Víveres, para ordenar el proceso (Anexo VI del Pliego).
- Copia del mail solicitando el producto en la cantidad solicitada y con el día y la hora acordados.
- Copia de la Orden de compra referida en el mail del punto anterior.

### 2.1.2. Material de consulta

- Reglamento Bromatológico Nacional – Decreto 315/994 y sus Modificaciones.
- Codex alimentarius.
- Normas Mercosur.

### 2.1.3. Equipo

- Vestimenta blanca, tapa bocas, gorro, alcohol, algodón, jabón, guantes y toallas descartables.
- Cuchillo o tijera.
- Bolsas plásticas de primer uso.

## 2.2. Controle

### 2.2.1. La cantidad acordada para la entrega

- Verifique su concordancia con el remito.

### 2.2.2. Los Documentos externos que debe entregar el proveedor

- En la Planilla de Recepción de Víveres anote los números de:
  - Remito. No acepte remitos tachados ni enmendados.
  - Carnet de manipulador de alimentos.

### 2.2.3. El vehículo de transporte y la higiene del transportista



- Solicite carnet de habilitación para verificar la documentación del vehículo que transporta el alimento. Deberá estar habilitado por la Intendencia Departamental de origen (Foto 1.)
- Verifique su vigencia y la concordancia del número de habilitación con la matrícula.
- En caso de que la habilitación se encuentre vencida puede recibir la mercadería, otorgándosele al proveedor para su renovación el plazo que, para esos efectos, sea establecido por la Intendencia Departamental correspondiente, el que deberá quedar acordado por escrito.
- De reiterarse irregularidades proceda al rechazo del producto.
- El carnet de habilitación del vehículo puede ser solicitado todas las veces que usted lo considere necesario.
- Confirme que las condiciones higiénicas del vehículo y de la ropa del transportista no merezcan observaciones.
- Solicite la apertura de la unidad de carga y observe las condiciones de higiene y mantenimiento.

Adhesivo que indica el N° de habilitación del vehículo para transporte de alimentos y fecha de emisión por la Intendencia Departamental.



Foto 1. Vehículo de transporte.  
Fuente: Tesis de Maestría: G. Aranco – E. Barceló

#### **2.2.4. El procedimiento de recepción a través de la Planilla de Recepción de Víveres**

- Complete los datos impresos en la Planilla con el fin de ordenar el procedimiento de recepción e inspección.
- La Planilla oficia como memoria descriptiva en caso de necesidad.
- En ella anote nombre del proveedor, número de remito, fecha, hora, matrícula y habilitación del vehículo, y complete todos los datos de la misma.
- En el cuadro de Observaciones aclare si la aceptación es total o hubieron rechazos parciales o totales de alguno de los productos solicitados.



### 2.2.5. La presentación del producto

- Verifique que el Volumen o Peso Neto se adecue a lo solicitado en las Especificaciones Técnicas.

### 2.2.6. La identificación del producto en su etiqueta individual

- Verifique que la etiqueta sea correcta, legible y sin roturas, indicando:
  - Denominación del producto.
  - Nombre y dirección del establecimiento elaborador o importador habilitado.
  - Peso neto.
  - Si hay más de un ingrediente sus proporciones, las que deberán estar enumeradas en orden decreciente.
  - En todos los productos importados deberá figurar el N° de registro del importador.
  - El rotulo, que estará redactado en idioma español.
  - La Tabla nutricional.
  - Fecha de procesado y fecha de vencimiento.
  - Número de habilitación del producto otorgado por la **Intendencia Departamental correspondiente en los alimentos no modificados** y por el **Ministerio de Salud Pública en alimentos modificados**.
  - De corresponder con el producto, se exigirá el rotulado frontal, que contenga en su interior la expresión “EXCESO”, seguida del nutriente que corresponda: GRASA, GRASAS SATURADAS, AZÚCARES o SODIO (Decreto 272/018 de 29 de Agosto de 2018).

### 2.2.7. La cantidad del producto entregado

- Debe coincidir con el remito presentado por la empresa.
- Recuerde que el remito es un documento público, donde se debe indicar fehacientemente la mercadería entregada y recibida. **No lo enmiende ni lo tache.**
- Si las cantidades no coinciden o si existe un rechazo parcial, solicite al proveedor la confección de un nuevo remito.



### 2.2.8. Las condiciones del envasado

- Verifique que el **envase primario** sea no retornables, de primer uso, de material plástico sanitario y cierre seguro, para que no sufran roturas ni deterioro alguno, resistiendo la manipulación y el almacenamiento.
- Verifique que el **envase secundario** corresponda a fundones de plástico u otro tipo de material sanitario y descartable. Asimismo, que el fundón presente clara indicación externa del número de cajas y de unidades individuales que contiene.
- No admita el empaque de productos de diferentes lotes en el mismo envase secundario.
- En el **envase primario de hojalata** tenga en cuenta las Tablas 1 y 2 del numeral 4. “Criterios de Evaluación de Defectos” y exija los siguientes requisitos:
  - Las superficies de contacto con el alimento deberán estar recubiertas de barniz o laca sanitaria (sin rajaduras), exentas de manchas características de compuestos sulfurados.
  - Envase hermético.
  - Las latas no podrán estar oxidadas.
  - No podrán estar hinchadas.
  - Al abrirlas no podrán presentar burbujas ni espuma.
  - No se acepte envases abollados o golpeados.
  - Si el envase secundario son cajas de cartón abra todas las cajas para inspeccionar su contenido.

### 2.2.9. La vida útil

- Al momento de la entrega, el producto debe tener, al menos, el 80% de su vida útil vigente.

## 3. Decisión de Aceptación, Observación o Rechazo

### 3.1. Aceptación

- Acepte el producto cuando sus condiciones se adecuen a los parámetros establecidos en las Especificaciones Técnicas.
- Firme el Remito.



- Ambas partes deben firmar la Planilla de Recepción que detalla los productos efectivamente recibidos.

## 3.2. Observación

### 3.2.1. Al producto

- De existir riesgo de desabastecimiento acepte el producto bajo observación, siempre y cuando la unidad no presente más de **4 defectos Menores y 2 defectos Mayores**.
- Complete la Constancia de Observación o Rechazo (Anexo V del Pliego) especificando los motivos de la Observación.
- De aviso al Área de Compras correspondiente de su organismo.

### 3.2.2. Al proveedor

- Observe al proveedor cuando no cumpla con lo acordado en cuanto a las condiciones de la entrega; como ejemplo no taxativo, incumplir con los días y horarios acordados para la entrega, no contar con la vestimenta adecuada o no contar con la habilitación del vehículo vigente al momento de la entrega, entre otras.
- Complete la Constancia de Observación o Rechazo (Anexo V del Pliego) especificando los motivos de la Observación.
- De aviso al Área de Compras correspondiente de su organismo.

## 3.3. Rechazo (Parcial o Total)

- Rechace parcial o totalmente aquellos productos que no cumplen los parámetros de calidad establecidos en las Especificaciones Técnicas o no coincide con la cantidad acordada para la entrega.
- Complete la Constancia de Observación o Rechazo (Anexo V del Pliego) especificando los motivos de la Observación.
- De aviso al Área de Compras correspondiente de su organismo.
- Cualquier producto con un solo defecto **Crítico tiene “Tolerancia 0”**. **Proceda a su rechazo.**

#### 4. Criterios de Evaluación de Defectos

##### 4.1. Defectos en el alimento envasado en hojalata

<b>Defectos CRÍTICOS</b>
Unidades manchadas. Con alteración del color en la superficie y manchas que contrasten con el color general y que puedan penetrar en la pulpa u otros que impidan su uso adecuado.
Alteraciones por microorganismos, hongos o cualquier otro tipo de agente biológico, químico o físico.
Macas: zonas o puntos superficiales cuyo color o textura contrastan notablemente con el tejido normal del ananá o que pueden penetrar en la pulpa. Dichas macas comprenden ojos profundos de la fruta, trozos de vaina, manchas pardas, porciones magulladas y otras anomalías.
Pieza cortada hasta tal punto que su forma normal y su conformación se destruye y perjudica el aspecto de dicha pieza.
Cáscara suelta, tierra, insectos, otros.
Fermentación, por insuficiente pasteurización o un mal cerrado del envase.

**Tabla 1**

##### 4.2. Defectos en el envase de hojalata

<b>MENOR</b>	<b>MAYOR</b>	<b>CRÍTICO</b>
Abolladura pequeña que no afecta función o presentación.	Abolladura importante que afecta función o presentación	Latas hinchadas.
Suciedad o manchas externas de poca magnitud.	Rotulación poco legible.	Abolladuras en más del 10% del lote.
Rotulación mal ubicada, o de tamaño no adecuado	Presencia de herrumbre en el exterior del envase.	Presencia de herrumbre en el interior del envase.
		Envase abierto.
		Rotulación con falta de datos, datos incorrectos o ausencia total de la misma.
		Características sensoriales no propias.
		Otros defectos que presupongan contaminación de origen químico, físico o microbiológico.

**Tabla 2**



#### 4.3. Defectos en el envase Tetra Brix

MENOR	MAYOR	CRÍTICO
Abolladuras o deformaciones pequeñas. Etiqueta mal ubicada o de tamaño no adecuado.	Abolladuras o deformaciones que afectan la dinámica del envase. Etiqueta poco legible.	Termosellado defectuoso que permite el ingreso de aire. Mancha o suciedad de cualquier magnitud. Etiqueta con falta de datos, datos incorrectos, o ausencia de la misma.

Tabla 3

#### 4.4. Defectos en el envase Bag in box

MENOR	MAYOR	CRÍTICO
Suciedad remanente del llenado. Etiqueta mal ubicada o de tamaño no adecuado.	Etiqueta poco legible. Manchas o suciedad que no afectan la utilización del producto.	Termosellado defectuoso que permite el ingreso de aire. Mancha o suciedad de cualquier magnitud. Hongos. Etiqueta con falta de datos, datos incorrectos, o ausencia de la misma.

Tabla 4



#### 4.5. Defectos en el envase plástico (bolsa, sachet, otros)

MENOR	MAYOR	CRÍTICO
Etiqueta mal ubicada o de tamaño no adecuado	Etiqueta poco legible. Manchas o suciedad que no afectan la utilización del producto	Termosellado defectuoso que permite el ingreso de aire. Rajaduras, roturas, cortes. Hongos. Envase abierto. Manchas o suciedad que tal magnitud que afectan la utilización del producto. Etiqueta con falta de datos, datos incorrectos, o ausencia de la misma.

Tabla 5

#### 4.6. Defectos en los envases secundarios de cartón

MENOR	MAYOR	CRÍTICO
Rajaduras, abolladuras o roturas de poca entidad. Etiqueta mal ubicada o de tamaño no adecuado.	Rajaduras, abolladuras o roturas de mayor entidad que deformen el envase. Precinto de seguridad violado, cajas mal cerradas. Manchas o suciedad que no afectan la utilización. Debilitamiento de la mecánica del envase. Etiqueta poco legible.	Humedad o presencia de hongos aunque no tomen contacto con el alimento. Suciedad o manchas externas que indiquen posible contaminación del envase primario. Debilitamiento de la mecánica del envase cuando afecte la higiene y la sanidad del alimento. Etiqueta con falta de datos, datos incorrectos, o ausencia de la misma. Insectos o indicios de presencia de insectos o roedores (materia fecal, roeduras). Presencia de tierra.

Tabla 6



## Bibliografía

- Tesis de Maestría: GESTIÓN INTEGRADA DE CALIDAD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN LOS PROCEDIMIENTOS DE COMPRAS Y RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, EN EL HOSPITAL CENTRAL DE LAS FUERZAS ARMADAS DE LA REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY - G. Aranco – E. Barceló.
- American Marketing Association (A.M.A.).
- Meyers y Gerstman (2007). El empaque visionario. México - Editorial CECSA.
- Stanton William, Etzel Michael y Walker Bruce, McGraw-Hill - Fundamentos de Marketin-, Decimocuarta Edición, de Interamericana, 2007.
- Czinkota Michael y Masaaki Kotabe - Administración de Mercadotecniai –(2001), Segunda Edición, International Thomson Editores - Pág. 257),
- Lamb Charles, Hair Joseph y McDaniel Carl. Marketin. (2006). Octava Edición, International Thomson Editores, Págs. 320 al 323.