

**Protocolo de Inspección UAM - U.C.A.
MANUAL DE PROCEDIMIENTO**

1. Introducción

El presente protocolo de inspección sistematiza el trabajo que se realizará para la verificación de la calidad de las partidas de frutas, hortalizas y huevos, entregadas o a ser entregadas en los diferentes destinos institucionales de UCA. Dicha inspección se llevará a cabo en el marco del convenio de la UCA con la UAM de fecha 20 de enero de 2020. La elaboración del presente documento ha sido fruto de la opinión y del trabajo colectivo de los técnicos de ambas instituciones.

2. Objetivo General

Mejorar la gestión de compras de las frutas, hortalizas y huevos realizadas a través de los Llamados de la UCA para los Organismos Usuarios del Sistema Centralizado de Adquisiciones mediante la implementación de un **sistema de control de calidad** de estos productos, previo a su entrega, a los efectos de su total adecuación a los términos de referencia consagrados en los respectivos Pliegos de Condiciones Particulares.

3. Objetivo específico

Establecer los criterios generales que se utilizarán durante el proceso de verificaciones de la calidad de la mercadería comprendida dentro del convenio UCA - UAM

4. Definición de términos

- 4.1. Inspector: Funcionario designado por la UAM a los efectos de realizar los controles de calidad de frutas, hortalizas y huevos con la potestad y la autoridad para aceptar o rechazar en forma parcial o total un pedido y/o lote.
- 4.2. Proveedor: la o las empresas adjudicatarias de Llamados de la UCA para realizar la provisión de huevos, o frutas y hortalizas frescas.
- 4.3. Lote: el conjunto de envases con huevos, o frutas y hortalizas con un mismo DESTINO INSTITUCIONAL, una vez apartado, individualizado e identificado por parte del proveedor.
- 4.4. Control o verificación de calidad Sistema de Control de Calidad: Proceso de verificación del cumplimiento por parte del pedido (utilizando la técnica de muestreo) con las condiciones establecidas por la UCA en las especificaciones técnicas de calidad.
- 4.5. Muestreo: procedimiento de selección de una parte del pedido para la realización de verificación de calidad a partir del cual se evaluará la calidad del pedido completo.
- 4.6. Pedido: el conjunto de lotes de huevos o frutas y hortalizas frescas destinado a ser entregado a los diferentes destinos institucionales de la UCA.
- 4.7. Acta de inspección: documento que elaborará por triplicado el inspector en cada inspección, donde quedará constancia del resultado de la inspección, una de las copias es para el proveedor, otra es para el Organismo y la tercera para la UAM
- 4.8. Remito: documento elaborado por el proveedor donde se detalla la composición del pedido entregado.



4.9. Especificaciones técnicas de calidad: Descripción detallada de las características particulares de variedad o tipo, calibre, categoría de calidad, etc, que deben cumplir las frutas y hortalizas frescas y/o huevos a ser entregados a las instituciones, especificadas en el Pliego de Condiciones Particulares del Llamado respectivo y que los Proveedores de no cumplir con las mismas podrán ser sancionados. Se trata de un documento escrito, en lenguaje claro e inequívoco donde se detallen las características definidas, incluyendo preferencias en cuanto a calibre, porcentaje de defectos, variedades, períodos en relación a las zafras, entre otras.

5. Metodología de trabajo

5.1 Inspección en el caso de frutas y hortalizas frescas y huevos se llevará a cabo en el local del proveedor. Para frutas y hortalizas podrá ser en el local dentro del Mercado Modelo o Zona de Restricción o Parque Agroalimentario, excepto en el caso de los proveedores comprendidos en la reglamentación dada por el Dec. 35.624 art.2 lit.II de la Junta Departamental de Montevideo).

El horario de inspección será acordado con el proveedor, previo a la distribución del producto (el proveedor estará en conocimiento que debe disponer de por lo menos dos horas entre el momento en que el producto está pronto y la hora de largada de los vehículos de reparto, para la realización de la inspección).

5.1.1 Inspección de rutina en el caso de frutas y hortalizas frescas y huevos:

5.1.1.1 El inspector realizará una observación visual de la totalidad del conjunto de lotes que componen el pedido, identificando los productos que presenten problemas evidentes o claras diferencias con las especificaciones de compra, o que por alguna razón puedan generar sospecha de problemas.

5.1.1.2 No detectado problema alguno, se procederá inspeccionar el 100 por ciento de los lotes.

5.1.1.3 Se realizará una inspección exhaustiva de aquellos productos que el inspector identificó en la primera observación como posiblemente problemáticos o dudosos.

5.1.1.4 Cumple: Una vez verificado por parte del inspector el cumplimiento con las condiciones de compra establecidas por la UCA, se procederá a sellar con un sello autoadhesivo con los logos de UCA y UAM, con el texto "calidad controlada", y la fecha de la inspección a los envases. La colocación de estos debe realizarse a todo el lote. El sello se colocará sobre el producto o los envases que lo contienen, en casos excepcionales en que el sellado del 100 por ciento de los envases del producto en cuestión sea dificultoso y/o demore en demasía la tarea y la hora de largada de los pedidos, el inspector podrá colocar en los envases de más fácil acceso el número de sellos correspondientes al número total de envases del producto o en el remito colocará un sello firmado, especificando el número de unidades de producto a que corresponde.

En los envases de aquellos productos que el Inspector disponga se colocarán precintos numerados. El número del precinto se incluirá en la información del acta de inspección detallando el producto en el que se colocó. Estos precintos servirán como marca para los receptores, tanto del envase precintado, como

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

para establecer la calidad del resto de los envases del mismo producto si los hubiera

5.1.1.5 No cumple: En caso de no cumplimiento con las condiciones del Pliego de Condiciones Particulares, el inspector no sellará el producto y registrará en el acta de inspección lo observado.

5.2 El inspector podrá, detallando claramente en el acta de inspección las razones, utilizar un método de muestreo diferente al de rutina, en caso de que en base a su experiencia como experto, lo entienda necesario.

6. Acta de inspección (de tres vías): Una vez completados todos los campos que correspondan finalizada la inspección, el inspector firmará el acta y solicitará al proveedor ó a quien lo represente que firme el acta de inspección. Luego las tres vías del acta deberán acompañar el proceso de entrega de la mercadería y ser firmada por el o los receptores (el proveedor será responsable de la firma del acta por el o los receptores).

Luego de que el acta de inspección este completa y firmada por todos los responsables (proveedor, inspector y receptor), el proveedor se quedara con la primera vía y será responsable de entregar al receptor la segunda vía y la tercera vía a el inspector de la UAM.

En caso de que el acta no sea para un único receptor, el proveedor deberá entregar la segunda y tercera vía al inspector de la UAM quien la enviara digitalmente a todos los organismos receptores indicados en el acta.

7. Condiciones especiales: en caso de verificarse una no conformidad con las condiciones establecidas por la UCA podrá ser aceptada la partida por parte del inspector de considerar este que las justificaciones expuestas por el proveedor poseen sustento real (por ejemplo, falta de oferta del producto con las características solicitadas). En este caso el inspector deberá dejar constancia en actas de la excepción y justificar técnicamente dicha decisión. Deberá quedar claramente asentada la categoría por la cual la UCA pagará.

8. Procedimiento inspectivo:

- ◆ Apersonarse en el local del adjudicatario de la licitación. (Local dentro del Mercado Modelo , Zona de Restricción o Parque Agroalimentario para el caso de frutas y hortalizas frescas)
- ◆ Identificarse como inspector de calidad de la Unidad Agroalimentaria Metropolitana (deberá implementarse carné a esos efectos).
- ◆ Se solicitará la presencia de operador propietario o en su defecto la persona a cargo a cualquier titulo, presente en el local durante la inspección para acompañar al técnico durante la misma, dejando constancia en Acta del nombre, documento de identidad y cargo que ocupa en la firma comercial.
- ◆ El lote deberá estar dispuesto de forma de que sea posible realizar la inspección sin limitantes de espacio, en caso de que el inspector lo solicite el proveedor deberá disponer de personal para ayudar al inspector a realizar dicha tarea.
- ◆ Primera instancia una recorrida general observando la totalidad del lote.
- ◆ Segunda instancia aplicación de protocolo previsto más arriba en este documento, de manera particular y profundizando la inspección acorde a criterios técnicos.
- ◆ Observar el local del punto de vista higiénico-sanitario, su operativa, personal, higiene general, acondicionamiento general, etc.
- ◆ Finalizada la inspección, se procederá al labrado del acta, pudiendo ocurrir:

1. Fiel cumplimiento a lo pactado en el Pliego de Condiciones Particulares del Llamado a compra, por ende se deja la constancia de S/P (sin particularidades) o el concepto que el técnico estime conveniente, se sellan con adhesivo UCA-Parque Agroalimentario, (los pedidos fueron sellados durante la inspección a medida que se corroboraba su aptitud), y documentación en orden. No genera demérito alguno, se acepta en su totalidad.
2. En caso de incumplimiento de las especificaciones técnicas de calidad, por parte de uno o más productos dentro de los lotes del pedido, notificado el proveedor, deberá ser restituido por otra partida del producto en cuestión en condiciones de cumplimiento, se dejará constancia en actas, pero no generará deméritos. A menos que el inspector detecte intencionalidad e incidencia sistemática de este tipo de situaciones en cuyo caso se notificará por escrito al proveedor, registrando dicha notificación como antecedente negativo.
3. Es importante dejar constancia, que siempre que los incumplimientos sean de fuerza mayor y se exhiba el registro correspondiente en el Acta por parte de la inspección, no generará demérito alguno, Ej: sustitución de categoría de calidad por no existir o ser insuficiente en la comercialización del Parque Agroalimentario, por razones climáticas u otra. Sustitución o anulación de pedido por alguna cláusula gatillo referente a precio o cotización, cuando se dispara el precio del morrón verde por ej. el técnico podrá dejando la constancia correspondiente, sin ser demérito para el operador.
4. Incumplimiento parcial de cualquier tipo, se solicita la rápida sustitución de la mercadería ajustándose a la calidad pactada. Se deberá dejar constancia en Acta de la observación, y si no hay causa justificada por el inspector actuante, será demérito para la firma comercial.
5. Incumplimiento parcial de cualquier tipo, pero con el local fuera del Mercado Modelo o Parque Agroalimentario, o en la recepción del punto de entrega u otra eventual situación no prevista pero fuera del Mercado Modelo o Parque Agroalimentario, se rechazará e impedirá el ingreso de esa mercadería, y si no hay causa justificada por el inspector actuante, será demérito para la firma comercial.
6. Cualquier incumplimiento por razones de higiene, no solo mala calidad del producto sino mercadería en mal estado, podrá generar un demérito grave.
7. En el caso de muestras obligatorias con resultados No Reglamentarios de análisis de residuo de plaguicidas, se procederá a notificar por escrito al proveedor. En caso de reiterarse las muestras No Reglamentarias se suspenderá, multará ó lo que UCA estime pertinente respecto al proveedor.
8. El impedimento pasivo o activo a la inspección generará un demérito grave.
9. Las malas condiciones del local y/o operativa que pueda poner en riesgo la condición de higiene y/o calidad de las frutas y hortalizas frescas y/o huevos, dejando constancia en Acta, generará demérito en caso de no corregirse en los plazos pactados.

