

CONDICIONES MINIMAS EXIGIDAS A LOS PROVEEDORES

PROVEEDORES DE PRODUCTOS DE FRUTA Y VERDURA.

1. Obligatoriedad de contar con el registro sanitario correspondiente en vigor. Valorable de forma positiva el poseer un manual APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) o una certificación de calidad.
2. Las condiciones de transporte y entrega.
 - Todos los alimentos deben ser entregados en una condición apta para el consumo humano y no deben estar contaminados con productos químicos, plagas, excrementos, o contaminantes físicos.
 - Los vehículos cumplirán con las normas de higiene. Los vehículos se encontrarán limpios, las superficies internas serán de materiales aptos para almacenar alimentos, serán de uso exclusivo para transporte de alimentos y contarán con la debida autorización sanitaria.
 - Los transportistas contarán con el carne de manipulador de alimentos en vigencia.
 - El vehículo debe ser isoterma para poder transportar alimentos congelados o refrigerados.
3. Condiciones de etiquetado, en el mismo debe aparecer:
 - fecha de caducidad o de consumo preferente,
 - temperatura de conservación,
 - denominación del producto,
 - la cantidad neta,
 - el lote,
 - razón social o denominación del fabricante y, o domicilio del fabricante.
4. Temperatura de recepción:
 - Fruta y verdura: Temperatura ambiente.
 - Huevos frescos: Evitar cambios bruscos de temperatura.
5. Se debe cumplir con la integridad de los envases, los cuales deben presentarse sin roturas ni deformaciones, ni signos de abombamientos.
6. Rapidez en las devoluciones justificadas por incidencias detectadas en la entrega o en la posterior manipulación de la mercancía.



7. Entrega de la mercancía en las horas de recepción de mercancía estipulada en cada centro. La capacidad de respuesta debe ser inmediata, además de cumplir los plazos estipulados por el departamento de compras.

8. El proveedor deberá entregar la lista de precios de frutas y verduras por semana.

9. Desde los centros se exige que los productos de fruta y verdura:

- Atender las exigencias particulares de los jefes de cocina de cada centro.
- Las frutas y verduras en general deben presentar aspecto tierno y fresco. Estas características deben darse en el conjunto total de la compra, no sólo las que aparecen primero a la vista por el tipo de envase (cajas, etc)
- Se atiende correctamente al tamaño especificado de verdura en general.
- Los aguacates deben tener un tamaño aproximado de 200 gramos, a excepción del centro Jardín que prefiere de aproximadamente 120- 150 gramos. Es preferible no optar por el aguacate de piel lisa. Los aguacates deben estar maduros.
- Los ajos deben ser grandes para facilitar su manipulación.
- Las batatas deben ser de tamaño mediano (para atender a un tratamiento específico de cocción) para el centro Montañas del Fuego. Para el resto de centro, pueden ser mayores.
- Las berenjenas y calabacines deben presentar un aspecto brillante, sin que se haya manipulado demasiado previamente.
- Las cebollas deben ser del país siempre que sea posible. El tamaño no debe ser demasiado grande y no presenten tallos.
- En general la verdura, deben tener una medida mediana, garantía de estar en un grado correcto de frescura (ni demasiado tierno ni demasiado curado).
- Los champiñones y setas deben ser de primera categoría. Si se presentan envasados deben presentarse la fecha de caducidad.
- La calabaza, fresas, kiwis, melón, piña tropical, plátanos (estar duros), sandía deben estar maduros.
- Los huevos deben estar frescos y presentar la fecha de caducidad de forma legible.
- Las lechugas, pepinos, pimientos (medianos y grandes), rabanillos deben estar frescos y tiernos, garantía de no presentar un sabor amargo.
- Manzanas y naranjas de aspecto brillante y medianas.
- Las papas para arrugar que sean de tamaño mediano y no presenten signos de estar estropeadas. (no entrasillada, sin grellos, etc).
- Las papas normales deben ser grandes para facilitar su corte y no presenten signos de estar estropeadas. (no entrasillada, sin grellos, etc).
- La papaya debe entregarse verdosa. (se madura muy rápido).
- Pimienta seca de la isla, que no presenten desperfectos como color blanquecino procedentes del proceso de secado.
- Piñas de millo, que vengan llenas de grano y no estén curadas (pasadas) con el grado duro.
- Los puerros no deben presentar tallo interior.



Centros de Arte,
Cultura y Turismo
Cabildo de Lanzarote

- La remolacha debe ser precocinada y refrigerada.
- Tomate de ensalada de tamaño mediano o grande y presentar un grado adecuado de madurez. Respetar el tamaño especificado en el pedido del tomate pues en otras ocasiones (no para ensaladas) se necesitan más pequeños.