

“BOLSONES ALIMENTARIOS”

MESES DE AGOSTO, SETIEMBRE Y OCTUBRE 2016

TIPIFICACIÓN Y ESPECIFICACIÓN DE ALIMENTOS

- Listado de víveres secos y frescos por rubros
 - Pesos y unidades de fraccionamiento
- Características solicitadas de calidad y presentación
 - Marcas sugeridas



1816 - *En el año del bicentenario de la declaración de la Independencia* - 2016

INDICE

VÍVERES FRESCOS

<u>Verduras</u>	3
<u>Frutas</u>	3
<u>Carnes</u>	4/5

VÍVERES SECOS

<u>Harinas y Cereales</u>	5/6
<u>Leche en polvo</u>	6
<u>Azúcar y Dulces</u>	6
<u>Grasas y Aceites</u>	7
<u>Conservas</u>	7
<u>Varios</u>	7



VÍVERES FRESCOS: VERDURAS Y FRUTAS

Mercadería: Fruta y Verdura de estación.

Peso – Unidad de fraccionamiento: Según el tipo de fruta o verdura.

- Kilogramos: arvejas, batata, berenjena, cebolla, chauchas, espinaca, habas, lechuga, papa, pimiento, repollo, tomate, zanahoria, zapallo coreano y zapallo de relleno.
- Unidad: * 250 gr. choclo, * 100 gr. limón, * 500 gr. brócoli.
- Atado: * 800 gr. acelga, * 100 gr. perejil, * 1 Kg remolacha (sin hojas).
- Rama: * 30 gr. apio.
- Cabeza: * 100 gr. ajo.
- Unidad * 150 gr.: banana, durazno, manzana, naranja, pera.
- Unidad * 100 gr: mandarina.
- Unidad * 50 gr.: ciruela, damasco.

Características de presentación:

- **Adecuadas**

En bolsas adecuadas de primer uso, con etiqueta que presente fecha de fraccionamiento y peso. Frescas, con hojas verdes sin manchas extrañas, ni decoloración. Sanas, limpias. Maduración completa, con aroma y color propios de cada especie. El grado de maduración debe ser tal que permita el transporte y la conservación en condiciones adecuadas para el consumo mediano o inmediato. Turgentes, intactas y firmes. Sin parásitos, insectos o larvas. Libres de hojas extrañas y sin tierra. No deben encontrarse dañadas por medios mecánicos, físicos o químicos que afecten su apariencia (machucones, lesiones producidas por insectos, etc.). Deben estar exentas de residuos de fertilizantes y plaguicidas. La humedad exterior debe ser la adecuada. Deben tener olor y sabor normales.

- **Inadecuadas**

No se aceptan productos que no posean la etiqueta de identificación correspondiente o no presente en forma visible y clara la fecha de fraccionamiento y peso. Frutas o verduras secas, blandas o muy pegajosas; con olores desagradables, cortes huecos o raspaduras o presencia de gusanos o insectos. Papas brotadas o verdosas. Zapallitos amargos.

VÍVERES FRESCOS: CARNES

Mercadería: Carne Vacuna: Asado. Blanda.

Peso - Unidad de fraccionamiento: Kilogramos. Fraccionada en bolsas no superiores a 2 Kg.

Tipo - Calidad: 1ra. De novillo o de ternera. En bifes o en trozo.

Características de presentación:

- **Adecuadas:** En bolsas adecuadas de primer uso, con etiqueta que presente fecha de fraccionamiento, período de aptitud y peso. Desgrasada. Consistencia firme y no pegajosa. Color desde el rojo vivo al rosado. Olor característico.
- **Inadecuadas:** No se aceptan productos que no posean la etiqueta de identificación correspondiente o no presente en forma visible y clara la fecha de fraccionamiento, período de aptitud y peso. Consistencia blanda. Color oscuro (verduzco o negruzco) o con manchas negras. Olor amoniacal.

Mercadería: Carne Vacuna: Molida

Peso - Unidad de fraccionamiento: Kilogramos. Fraccionada en bolsas no superiores a 2 Kg.

Tipo - Calidad: 1ra. De novillo o ternera. Especial (magra).

Características de presentación:

- **Adecuadas:** En bolsas adecuadas de primer uso, con etiqueta que presente fecha de fraccionamiento, período de aptitud y peso. Aspecto firme y no pegajoso. Color desde el rojo vivo al rosado. Olor característico.
- **Inadecuadas:** No se aceptan productos que no posean la etiqueta de identificación correspondiente o no presente en forma visible y clara la fecha de fraccionamiento, período de aptitud y peso. Carne pegajosa, blanda y con mal olor.

Mercadería: Pollo Fresco

Peso - Unidad de fraccionamiento: Peso promedio por unidad 2 1/2 kg.

Tipo - Calidad: 1ra. Fresco, refrigerado (sin congelar)

Características de presentación:

- **Adecuadas:** En bolsas adecuadas de primer uso, con etiqueta que presente fecha de envasado, período de aptitud y peso. Sanos, pelados, eviserados. Consistencia firme y no pegajosa. Sin hemorragias. Color desde el blanco amarillento a rosado. Sin manchas ni variación parcial del color. Olor característico.
- **Inadecuadas:** No se aceptan productos que no posean la etiqueta de identificación correspondiente o no presente en forma visible y clara la fecha de envasado, período de aptitud y peso. Carne pegajosa, blanda y con mal olor, cuya piel se desprenda con facilidad. Coloración verdosa, negruzca, sanguinolenta o pálida. Presencia de plumas en la superficie.

TIPIFICACIÓN Y ESPECIFICACIÓN DE ALIMENTOS

VÍVERES SECOS: HARINAS Y CEREALES

Características generales de presentación:

- **Adecuadas:** Deberá presentar envase de origen en perfectas condiciones y rotulación correspondiente.
- **Inadecuadas:** No se aceptan envases que estén abiertos, rotos o agujereados; ni latas hinchadas, golpeadas u oxidadas ni productos que no posean la etiqueta de identificación correspondiente, fecha de envasado, período de aptitud y/o fecha de vencimiento en forma visible y clara.

Mercadería: Arroz Común

Peso - Unidad de Fraccionamiento: Paq. * 1 Kg.

Tipo - Calidad: Largo Fino 00000

Marcas sugeridas: Tío Carlos. Marolio. Padoan.

Mercadería: Fideos (guiseros, soperos, mostachol, tallarín)

Peso - Unidad de Fraccionamiento: Paq.* 500 gr.

Marcas sugeridas: Canale, Nutregal. Marolio, favorita, providencia.

Mercadería: Harina de trigo común

Peso - Unidad de Fraccionamiento: Paq.* 1 Kg. Bolsón * 5 Kg. Bolsón * 25 Kg.

Tipo - Calidad: 0000. Fortificada con Hierro y Vitaminas (Ley 25.630)

Marcas sugeridas: sol pampeano, Marolio, cañuelas, Florencia, chacabuco.

VÍVERES SECOS: LECHE EN POLVO

Mercadería: Leche entera en polvo instantánea

Peso - Unidad de fraccionamiento o peso: Caja * 800 gr.

Marcas sugeridas: Ilolay. Manfrey. Purísima

Características de presentación:

- **Adecuadas:** Deberá presentar envase de origen cerrado, en perfectas condiciones y rotulación correspondiente.
- **Inadecuadas:** No se aceptan envases que estén abiertos, rotos o agujereados ni productos que no posean la etiqueta de identificación correspondiente, fecha de envasado, período de aptitud y/o fecha de vencimiento en forma visible y clara. Tenga una o más de las siguientes características: olor o sabor ácido, presencia de grumos, color verdoso azulado.

VÍVERES SECOS: AZÚCAR Y DULCES

Mercadería: Azúcar

Peso - Unidad de Fraccionamiento: Paq. * 1 Kg.

Tipo - Calidad: Extra blanco

Marcas sugeridas: Dul-C. Marolio. Santa Bárbara. Azuquita

VÍVERES SECOS: GRASAS Y ACEITES

Mercadería: Aceite

Peso - Unidad de Fraccionamiento: Botella * 900 c.c.

Tipo - Calidad: Puro (girasol o maíz)

Marcas sugeridas: Ideal. Cada Día. Alsamar. Costa del Sol. Legítimo. Marolio. Lagrimas.
Zanoni

VÍVERES SECOS: CONSERVAS

Mercadería: Tomate triturado

Peso - Unidad de Fraccionamiento: Botella * 1 Kg.

Marcas Sugeridas: Tiempo Libre. DF, Anita

VÍVERES SECOS: VARIOS

Mercadería: Mate Cocido. Té.

Peso - Unidad de Fraccionamiento: Caja * 25 o 50 saquitos

Marcas sugeridas: Marolio, Reina Mora, Rosamonte.

