

**“COMEDOR COMUNITARIO, JARDINES MATERNALES Y HOGAR EL ANGEL”**

**MESES DE SETIEMBRE, OCTUBRE Y NOVIEMBRE DE 2016**

**TIPIFICACIÓN Y ESPECIFICACIÓN DE ALIMENTOS**

- Listado de víveres frescos por rubro
- Pesos y unidades de fraccionamiento
- Características solicitadas de calidad y presentación

**INDICE**

**VÍVERES FRESCOS**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| <u>Verduras</u> .....           | 2     |
| <u>Frutas</u> .....             | 2     |
| <u>Huevos</u> .....             | 3     |
| <u>Lácteos y Fiambres</u> ..... | 3/4/5 |

## TIPIFICACIÓN Y ESPECIFICACIÓN DE ALIMENTOS

### 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 adecuados 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: HUEVOS

**Mercadería:** Huevos frescos

**Peso – Unidad de fraccionamiento:** Peso promedio por unidad: 50 gr. - Docena

**Tipo – Calidad:** Castaños

**Características de presentación:**

- **Adecuadas:** Con envase de origen de primer uso (cartón protector) y rotulación correspondiente. Frescos, de cáscara naturalmente limpia y sana. Tener en cuenta que no deberán pasar más de 20 días desde su producción.
- **Inadecuadas:** No se aceptan productos que no posean la etiqueta de identificación correspondiente, que presente fecha de envasado, período de aptitud y/o fecha de vencimiento en forma visible y clara. Superficie muy rugosa y/o con abundante excremento, plumas o manchas. Cáscara rota o mal olor.

### VÍVERES FRESCOS: LÁCTEOS Y FIAMBRES

**Mercadería:** Leche fluida entera

**Peso - Unidad de fraccionamiento:** Tetra brick o sachet \* 1 litro

**Marcas Sugeridas:** Sancor. La Serenísima. Iloay. Milkaut. Manfrey.

**Características de presentación:**

- **Adecuadas:** Deberá presentar envase de origen en perfectas condiciones y rotulación correspondiente. Deberá tener un período de vencimiento mínimo de 3 meses posterior a su adquisición. Líquido homogéneo. Color blanco marfil. Olor agradable característico. Sabor suave.
- **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.

**Mercadería:** Yogur fluido entero

**Peso - Unidad de fraccionamiento:** Sachet \* 1 litro

**Marcas Sugeridas:** Sancor. La Serenísima. Iloay. Milkaut. Manfrey.

**Características 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 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:** Queso de pasta dura (rallado)

**Peso - Unidad de Fraccionamiento:** Paq. \* 120 gr.

**Marcas Sugeridas:** La Paulina. Milkaut. Tregar. Iloay. Sancor. La Serenísima

**Características 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 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:** Queso de pasta blanda

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

**Tipo - Calidad:** Cremoso Arg., Port Salut Arg.

**Marcas Sugeridas:** La Paulina, La Serenísima, Milkaut. Tregar. Iloay. Sancor. Punta de Agua.

**Características de presentación:**

- **Adecuadas:** Envase blistado, con fecha de fraccionamiento y/o vencimiento y peso. Aspecto pasta blanda fina, elástica y untuosa. Aroma y sabor característico según tipo. Color blanco amarillento uniforme.
- **Inadecuadas:** No se aceptan envases que estén abiertos o rotos, ni productos que no posean la etiqueta de identificación correspondiente, fecha de fraccionamiento, período de aptitud y/o fecha de vencimiento en forma visible y clara.

**Mercadería:** Queso de pasta semidura (en barra)

**Peso - Unidad de Fraccionamiento:** Kg. (en fetas)

**Marcas Sugeridas:** Iloay. Sancor. La Paulina.

**Características de presentación:**

- **Adecuadas:** Envase blistado, con fecha de fraccionamiento y/o vencimiento y peso. Pasta firme de consistencia elástica. Aroma y sabor suave, limpio y agradable. Color blanco amarillento uniforme.
- **Inadecuadas:** No se aceptan envases que estén abiertos o rotos, ni productos que no posean la etiqueta de identificación correspondiente, fecha de fraccionamiento, período de aptitud y/o fecha de vencimiento en forma visible y clara.

**Mercadería:** Jamón cocido. Paleta cocida. Lomito.

**Peso - Unidad de Fraccionamiento:** Kg. (en fetas)

**Marcas Sugeridas:** Paladini. Tres Cruces. Fox. La Casona. Lario.

**Características de presentación:**

- **Adecuadas:** Envase blistado, con fecha de fraccionamiento y/o vencimiento y peso.
- **Inadecuadas:** No se aceptan envases que estén abiertos o rotos, ni productos que no posean la etiqueta de identificación correspondiente, fecha de fraccionamiento, período de aptitud y/o fecha de vencimiento en forma visible y clara. Superficie pegajosa, gomosa, con presencia de hongos (puntos blancos en la superficie).

