

**INSTITUTO TECNOLÓGICO DE COSTA RICA  
DEPARTAMENTO SERVICIOS GENERALES  
UNIDAD RESTAURANTE INSTITUCIONAL**

**MANUAL DE ESPECIFICACIONES DE COMPRA  
DE ALIMENTOS PARA EL RESTAURANTE  
INSTITUCIONAL**

**2020**

## ***INTRODUCCIÓN***

Cuando las personas deben comer fuera de sus hogares, esperan que además de una comida apetitosa y muy sabrosa esos alimentos sean higiénicos y no le vayan a enfermar, que las instalaciones sean aseadas y los trabajadores realicen adecuadas prácticas higiénicas.

Es latente para todo servicio de alimentos el riesgo de que una enfermedad alimenticia afecte a su clientela, por causa de varios factores, entre ellos la materia prima de mala calidad, con inadecuado manejo y principalmente con abusos de los tiempos y temperaturas que se consideran seguros, pueden ser un peligro además de un mal comienzo de todo el proceso de producción de alimentos.

Por esto se hace necesario definir para el Restaurante Institucional del TEC un Manual de Especificaciones de compra de alimentos el cual establezca las condiciones y estándares de calidad exigidos para los alimentos a comprar por la institución y permita iniciar un sistema de aseguramiento de la inocuidad de los alimentos preparados y distribuidos.

## ***OBJETIVO GENERAL***

Definir los aspectos técnicos para la compra de alimentos del Restaurante Institucional, que garanticen la calidad de los productos considerando gramaje, características organolépticas y microbiológicas.

## ***OBJETIVOS ESPECIFICOS***

1. Establecer la normativa que regule la adquisición de los alimentos para el Restaurante Institucional.
2. Definir las especificaciones técnicas de los productos alimenticios que requiere el Restaurante Institucional.
3. Establecer las condiciones físicas, higiénicas y sanitarias a exigir a los proveedores del Restaurante Institucional, que permitan asegurar la calidad e inocuidad del producto a comprar.

## ***CONDICIONES GENERALES***

1. A los oferentes adjudicados se les realizarán **al menos** una visita de supervisión anual para verificar las condiciones físico-sanitarias y de proceso que se realizan dentro de la empresa proveedora.
2. A los oferentes adjudicados y según el tipo de producto ofertado se les solicitará un análisis bacteriológico, al iniciar el contrato y al menos cada mes. La muestra será tomada por un funcionario del Restaurante Institucional o por el personal del laboratorio contratado sin aviso previo al oferente.

Entre los análisis bacteriológicos a realizar están:

- Recuento total
- Coliformes fecales
- Salmonella sp.
- Escherichia coli
- Staphilococcus aureus
- Otros

Si fuera requerido puede solicitarse un análisis de plaguicidas, el cual se deberá interpretar según los límites de tolerancia establecidos por el Codex Alimentario.

\* El Oferente adjudicado deberá cancelar el importe de los exámenes de laboratorio y la copia de los resultados se anexará al expediente en el Departamento de Aprovisionamiento del TEC.

3. Si en dos análisis consecutivos el producto no cumple con las normas bacteriológicas y de plaguicidas establecidas en el presente manual de especificaciones, se dará por terminado el contrato.
4. El oferente deberá comprometerse a cumplir con los requisitos de transporte y control de temperaturas que se especifica en el apartado correspondiente. Los funcionarios del Restaurante Institucional realizaran la verificación correspondiente y el incumplimiento de estas condiciones por 3 ocasiones consecutivas ameritara una amonestación en el expediente. Las 2 ocasiones siguientes de incumplimiento dará por concluido el contrato.
5. El horario de recepción de los productos en el Restaurante Institucional será de 6:00 a.m. a 11:00 a.m. El incumplimiento de dicho horario por 3 veces consecutivas ameritara una amonestación escrita al expediente. Las siguientes 2 ocasiones de incumplimiento dará por concluido el contrato.

## **I ESPECIFICACIONES DE PRODUCTOS CARNICOS**

### **a. Condiciones de los establecimientos**

1. Los oferentes deben cumplir con la reglamentación sanitaria que establece el Ministerio de Salud, así como el Ministerio de Agricultura y Ganadería y para la renovación de contratos se solicitara presentar dicha documentación para ser anexada al expediente.

### **b. Condiciones de transporte**

1. El Oferente deberá contar con el CVO certificado veterinario de operación otorgado por el Ministerio de Agricultura y Ganadería.
2. El vehículo utilizado deberá ser de uso exclusivo para el transporte de carne y subproductos y contar con sistema de refrigeración.
3. El vehículo deberá ser completamente cerrado en acero inoxidable o fibra de vidrio y con material aislante.
4. El personal de transporte como manipulador de alimentos deberá cumplir con los requisitos estipulados en el capítulo 5 del Reglamento de Servicios de alimentación al público, decreto n° 37308-5, 2012.
5. Los funcionarios del Restaurante Institucional verificaran el cumplimiento de dichas condiciones.

### **c. Características del producto**

1. Cualquier producto cárnico y subproducto deberá ingresar a la hora del recibo a una temperatura no mayor a 5°C.
2. Los productos cárnicos deberán venir en bolsas plásticas o cajas cerradas, de un peso no mayor a 10 kg.
3. Los cortes de pollo fresco o pavo deben salir empacados desde la planta en bolsa plástica y en empaques no mayores a 15 kg, con el mínimo residuo de agua.
4. El pescado debe salir empacado desde planta en volúmenes no mayores a 15 kg por bolsa.
5. Se verificará continuamente el cumplimiento de las condiciones de entrega y de las especificaciones solicitadas.
6. El Análisis Microbiológico solicitado para la carne de res:
  - Escherichia coli O157:H7/25g: ausencia
  - Salmonella ssp/25g: ausencia
  - Escherichia coli: 10 UFC/g

## *Carne de res*

- La carne de res fresca debe ser de musculatura color roja brillante, de textura firme, la sangre debe ser de color rojo brillante, no debe tener jugo de exudación en la superficie y debe contar con **un mínimo** de tendones.
- La carne debe ser libre de residuos antibióticos, nitritos incorporados, hormonas y otras sustancias afines.
- La temperatura máxima para el recibo del producto es de 5°C, y debe haberse respetado la cadena de frío en todo el proceso y distribución del producto.
- La carne empacada al vacío deberá estar etiquetada, indicando al menos el tipo de corte, peso y la fecha de empaque.
- En casos ocasionales se solicitará carne de ternero.

## *Carne de cerdo*

- La carne de cerdo debe ser de musculatura color rosado claro, de consistencia firme y uniforme y de grasa blanca.
- La temperatura máxima a la cual se recibirá el producto es de 5°C, y se debe haber respetado la cadena de frío en todo el proceso y distribución del producto.
- La carne empacada al vacío o congelada deberá estar etiquetada, indicando al menos el tipo de corte, peso y la fecha de empaque.

## *Carne de Pollo y Pavo*

- La carne debe ser de color blanco, de pollo joven de aproximadamente 45 a 47 días, textura firme, sin olor.
- La temperatura máxima a la cual se recibirá el producto es de 5°C, y se debe haber respetado la cadena de frío en todo el proceso y distribución del producto.
- El pollo y el pavo deben ser empacados desde la planta, en bolsa plástica, con un peso no mayor de 15 kg por bolsa y con un mínimo de agua.
- El pollo y el pavo deberán estar libres de residuos de antibióticos y hormonas.

- Análisis Microbiológico solicitado para el pollo fresco:
  - Recuento total aerobio <  $10^6$  UFC/g
  - Salmonella: ausencia 25g

### *Carne de Pescado*

- Puede solicitarse el pescado entero o filete, además se podrá solicitar otras presentaciones como los dedos, nuggets o trocitos de pescado.
- La carne debe ser fresca y de textura firme o congelada.
- Debe ser libre de sustancias químicas que busquen extender la vida media del producto o para evitar pérdidas de musculatura.
- Las variedades de pescado que se autorizan: dorado, marlin, vela, tilapia, corvina, pargo, macarella.
- La temperatura de recibo es de  $5^{\circ}\text{C}$  o menos.
- El producto se puede solicitar condimentado o empanizado.
- Análisis Microbiológico solicitado para la carne de pescado:
  - Escherichia coli:  $10^2$  UFC/g
  - Staphylococcus aureus:  $10^3$  UFC/g
  - Salmonella ssp/25g: ausencia

### *Mariscos*

- Su consumo es de forma ocasional, para lo cual se podrá solicitar: camarones, almejas, mejillones, calamares, pulpo, entre otros.
- Los mismos deberán estar frescos o congelados.
- La temperatura máxima de recibo es de  $7^{\circ}\text{C}$
- Los productos en concha deben recibirse cerradas y sin quebrar.
- Se rechazará el producto con olor fuerte o desagradable y con textura pegajosa o seca y con concha abiertas o quebradas.
- Análisis Microbiológico solicitado para los mariscos:
  - Escherichia coli:  $10^2$  UFC/g
  - Salmonella ssp/25g: ausencia
  - Vibrio parahaemolyticus:  $10^3$  UFC/g

## II ESPECIFICACIONES DE PRODUCTOS LACTEOS

### a. Condiciones de transporte

1. El oferente deberá contar con vehículo con sistema de refrigeración y deberá ser de uso exclusivo para el transporte de alimentos y presentar copia del Certificado veterinario de operación (CVO) para el transporte de sus productos.
2. La temperatura para el transporte no debe superior a los 10°C.

### b. Condiciones del oferente

1. La Empresa oferente debe presentar la copia del Certificado veterinario de operación (CVO) para su planta de producción.
2. La empresa oferente debe llevar un control microbiológico y químico de los productos, además al menos una vez al año el Instituto Tecnológico podrá realizar un muestreo en nuestras instalaciones para el análisis microbiológico y químico, cuyo costo será cubierto por el oferente.
3. Análisis Microbiológico solicitado para los productos lácteos:
  - Escherichia coli: <3 NMP/ml
  - Salmonella ssp/25g: ausencia
  - Listeria monocytogenes/25g: ausencia
  - Staphylococcus aureus: (10UFC/ml - 10<sup>2</sup> UFC/ml)

## III ESPECIFICACIONES DE FRUTAS Y VEGETALES

### a. Condiciones del producto

- Se adquirirán frutas y vegetales frescos, sanos, limpios (exentos de tierra o materiales vegetales extraños) y en óptimas condiciones sanitarias, libres de olores y sabores extraños a su naturaleza.
- El tamaño y grado de madurez se especificará para cada producto y en cada pedido o solicitud, según las necesidades del Restaurante Institucional.
- Todos los productos deben ingresar sanos, firmes, libres de magulladuras y daños mecánicos, deben estar libres de podredumbre, no obstante, se puede tolerar hasta un 5% de pudres en el lote del producto durante la estación seca y un 10% durante la lluviosa.

## **b. Condiciones de transporte**

- Los vehículos para el transporte de frutas y vegetales frescos deben contar con cajón metálico cerrado. Dicho cajón debe ser de material no tóxico, de superficie lisa no porosa, impermeable y fácilmente lavable.
- **Todos** los productos deben ser transportados en canastas o cestas plásticas de color blanco, verde o negra, **las cuales deberán ser lavadas y desinfectadas por el proveedor**, además al momento de apilarse deberá utilizarse siempre un cesto o canasta de color rojo en la base de la columna, con el objetivo que las canastas con alimentos NUNCA estén en contacto con el suelo.
- Las frutas y vegetales deben ingresar al servicio antes de la 7:00 a.m.
- Análisis Microbiológico solicitado para frutas y vegetales:
  - Salmonella ssp/25g: ausencia
  - Escherichia coli:  $10^2$  UFC/g
  - Listeria monocytogenes/25g (solo vegetales): ausencia

## ESPECIFICACIONES DE LOS ALIMENTOS

### CARNES, LACTEOS Y HUEVOS

<b>Requerimientos solicitados</b>	<b>Vida útil</b>	<b>Características de rechazo</b>
<p><b>Carne de Cerdo:</b> Presentación de 5 Kg en empaque al vacío. Debe ser musculatura color rosado brillante, de consistencia firme, uniforme y de poca grasa blanca, sin olor fuerte o a rancio.</p> <p>La temperatura máxima a la cual se recibirá es de 5°C, y se debe haber respetado la cadena de frío en proceso y distribución. La carne empacada al vacío deberá estar etiquetada, indicando al menos el tipo de corte, peso y la fecha de empaque.</p> <p>Sin exudados o caldos por descongelación o inyección al producto para aumentar peso.</p> <p><u>Posta de Cerdo trozo/posta de cerdo en bistec o cubitos:</u> Incluye la posta de pierna de cerdo deshuesada y limpia o posta de paleta, sin grasa superficial excesiva y libre de tendones, se puede solicitar en bistec de cerdo de 120-150g con ideal de 135g. Cubitos de 2x2x2 cm o de 1x1x1 cm según se requiera.</p> <p><u>Chuleta de Cerdo:</u> Se prefiere la Chuleta riñonada, guardando una relación 30% hueso y 70% carne, con un rango de 140-180g y también se puede solicitar ahumada.</p> <p>De forma ocasional se puede</p>	<p><b>Refrigeración:</b> 5 días.</p> <p><b>Congelación:</b> 1 mes.</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Mucho líquido exudado presente</li><li>2. Color verdoso o café, con manchas blancas o verdes.</li><li>3. Olor a mal estado</li><li>4. No sea firme al tacto, textura pegajosa o seca.</li><li>5. Temperatura de entrega mayor a los 5°C</li><li>6. Empaque roto o muy sucio.</li></ol>

<p>solicitar carne molida de cerdo, costilla, chicharrón.</p>		
<p><b>Tamal de cerdo:</b> Presentación por piña (2 unidades). Consistencia firme y uniforme, poco contenido de grasa. No debe tener olor extraño o agrio. Se recibe a 5°C o menos.</p>	<p><b>Refrigeración:</b> 5 días. <b>Congelación:</b> 1 mes.</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Empaque sucio</li> <li>2. Olor y color extraño</li> <li>3. Cuando se presente con una temperatura de superior a 6° C.</li> </ol>
<p><b>Carne de pollo:</b> Presentación de 5 Kg. La carne debe estar limpia, sin plumas, su piel sana y ser de color blanco, de pollo joven de aproximadamente 45 a 47 días, textura firme, sin quebraduras y olor fresco. Firme al tacto. La superficie no debe verse viscosa. Pechuga color rosado claro-blanco y muslo un rosado más oscuro. La temperatura máxima de recibo 5°C y haberse respetado cadena de frío en todo el proceso y distribución. El pollo empacado desde la planta, en bolsa plástica, con un peso no mayor de 5 kg por bolsa y un mínimo de agua. El pollo deberá estar libre de residuos de antibióticos y hormonas.</p> <p><b>Muslito de mulso de pollo:</b> Peso ideal 150 g y rango de 140-170g. <b>Muslo de pollo deshuesado:</b> 175 g ideal y rango de 150-200g. <b>Pechuga entera:</b> peso ideal 450 g en rango de 430 a 480g. <b>Pechuga de pollo deshuesada:</b> peso ideal de 450 g rango +/- 20g. <b>Cuarto de muslo de pollo:</b> Peso ideal 225 g con un rango de 200-</p>	<p><b>Refrigeración:</b> 5 días. <b>Congelación:</b> 1 mes.</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Empaque sucio</li> <li>2. Olor y color extraño</li> <li>3. Con gran cantidad de líquido.</li> <li>4. Cuando se presente con una temperatura de peligro. (Más de 5°C).</li> </ol>

250g.		
<p><b>Carne de res:</b> Presentación de 5 Kg en empaque al vacío. La carne de res fresca, debe ser de musculatura color roja brillante, textura firme, no debe tener jugo de exudación en la superficie, y contar con mínimo de tendones y grasa. Libre de residuos antibióticos, nitritos incorporados, hormonas y otras sustancias afines.</p> <p>Temperatura máxima de recibo 5°C y haberse respetado la cadena de frío, la carne empacada al vacío etiquetada, sellada y rotulada con tipo de corte, peso, fecha de empaque.</p> <p>En ocasiones especiales se solicitará carne de ternero.</p> <p><u>Carne molida de res:</u> Libre de rellenos, máximo 5% de grasa, un grado de picado no mayor a los 6 milímetros.</p> <p><u>Costilla de res:</u> Aquella que contenga un 30% de hueso y 70% carne, incluyendo la falda.</p> <p><u>Hueso y carne:</u> Contiene un 50% de hueso con carne adherida y 50% posta.</p> <p><u>Posta de cuarto, lomo, vuelta de lomo, bolita:</u> Cortes apropiados para el bistec, peso del bistec 120-150 rango aceptable y el ideal 135 g y 1 cm de grosor. Deberá contener un mínimo de grasa superficial y de tendones, se podrá pedir como fajitas.</p> <p><u>Posta paleta, cacho, paleta, solomo:</u> estos son apropiados para cubitos, los mismos de 2x2x2 cm o de 1x1x1 cm según se requiera., máximo 5% de grasa.</p> <p><u>Mano de piedra, solomo con o sin punta:</u> se utiliza para sudar, debe contener mínima de grasa superficial.</p> <p><u>Quititeña, pecho, rabo, cecina:</u> Se utilizan para sudar y sustancia.</p>	<p><b>Refrigeración:</b> 5 días.</p> <p><b>Congelación:</b> 1 mes.</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mucho líquido exudado presente.</li> <li>2. Color verdoso o café, con manchas blancas o verdes.</li> <li>3. Olor a mal estado</li> <li>4. No sea firme al tacto, textura pegajosa.</li> <li>5. Moho o seca</li> <li>6. Temperatura de entrega mayor a los 5°C</li> <li>7. Empaque roto o muy sucio.</li> </ol>
<b>Huevos de gallina:</b> Presentación	<b>Temperatura</b>	<b>Producto:</b>

<p>por Kg en cartones de aproximadamente 2 kg. Limpios, tamaño promedio 60+/-, sin olores extraños, enteros, no quebrados, no fértiles, ni incubados, cáscara limpia pero acepta con ligera suciedad. La clara debe verse transparente y moderadamente firme, la yema firme, su color ya sea amarillo o anaranjado, no influye en su calidad. Cartones limpios sin presencia de plagas. Prueba de frescura: al ubicar un huevo en un vaso de agua los huevos en mal estado flotarán por la cantidad de gases que tiene, el huevo fresco se irá hasta el fondo.</p>	<p><b>ambiente:</b> se puede tener sin embargo disminuye su vida útil. <b>Refrigeradora:</b> Se recomienda tener en refrigeración, puede durar 15 días.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presencia de olores fuertes a mal estado.</li> <li>2. Muy sucios.</li> <li>3. Cartón con presencia de plagas.</li> <li>4. Si no pasará la prueba de frescura.</li> </ol>
<p><b>Embutidos:</b> Presentación institucional de 1 kg o superior en las líneas que cuenta con disponibilidad. Ausencia de toxinas microbianas, antibióticos, hormonas u otras sustancias extrañas a la composición del producto. <b>Salchicha:</b> Elaborada con carne de res, cerdo o ave, en presentaciones de 70 g cada unidad. <b>Salchichón:</b> Elaborado con carne de res. Debe ser embutido de tripa <b>Mortadela sin grasa:</b> Elaborado con carne de res o mezcla de carnes: res, cerdo, o ave, embutido en tripas autorizadas con un diámetro superior a 70 mm, en rebanadas de 15g+/- 5 g, empacado al vacío en paquetes de 2kg ó superior. Se puede solicitar además: Chorizo fresco, chorizo precocido, jamón cocido, mortadela jamonada, paté,</p>	<p><b>Refrigeración:</b> 1 mes</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coloración verde o café.</li> <li>2. Presencia de mohos, manchas blancas o verdes.</li> <li>3. Textura pegajosa o seca.</li> <li>4. Empaque roto o sucio.</li> <li>5. Olor desagradable.</li> </ol>

tocineta, entre otros.		
<p><b>Leche líquida semidescremada regular:</b> Presentación de galón (3785 ml). Leche de vaca con 2% de grasa, líquida fluida, adicionada con vitamina A, D, y ácido fólico, sin preservantes ni aditivos artificiales, de corta o larga duración. Color blanco, aroma fresco, fluida y homogénea, sabor a lácteo, sin grumos, ni nata. Se recibe entre 2° a 5°C la de corta duración.</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> Larga duración sin abrir, una vez abierta se debe guardar en refrigeración.</p> <p><b>Refrigeración:</b> 10 días.</p> <p><b>Congelación:</b> se puede congelar siempre y cuando al descongelar sea hervida inmediatamente.</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presencia de grumos, color distinto al blanco, aroma y sabor distintos al de la leche.</li> <li>2. Empaque en malas condiciones o muy sucio.</li> <li>3. Temperatura de entrega mayor al indicado.</li> <li>4. Leche de vaca sin pasteurizar no se acepta.</li> </ol>
<p><b>Queso tierno, tipo Turrialba:</b> Presentación en bloque de 3 kg. Queso fresco, de textura suave y color blanco, con sabor agradable al paladar, preparado con leche de vaca pasteurizada, bajo estrictas normas de higiene y calidad. Debe sentirse suave al tacto, y que tenga buen color, no debe tener suero en exceso, siempre bien empacado, sellado y limpio con un agradable olor a lácteo. Se recibe entre 2 a 5 °C.</p>	<p><b>Refrigeración:</b> A menos de 5°C, 15 días, depende de la fecha de recibo.</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Exceso en la cantidad de suero</li> <li>2. Olor desagradable</li> <li>3. Textura inadecuada o muy suave o muy dura.</li> <li>4. Color amarillento o sabor amargo.</li> <li>5. Empaque abierto, sin fecha de vencimiento, o sucio.</li> </ol>
<p><b>Queso procesado (amarillo):</b> Presentación de 1 kg empaque al vacío. Debe ser pasteurizado, en rebanadas de aproximadamente 20 g +/- 5 g, separadas por un papel vegetal. Se recibe entre 2 a 5 °C.</p>	<p><b>Refrigeración:</b> 4 meses</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Empaque en mal estado, o abierto.</li> <li>2. No respetar temperaturas de cadena de frío ni de recibo.</li> <li>3. Olor rancio.</li> </ol>
<p><b>Yogurt líquido:</b> Presentación de 1 L o superior. Elaborado con leche</p>	<p><b>Refrigeración:</b> 45 días.</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Envase en mal</li> </ol>

<p>entera y azúcar, adicionado con probióticos. Debe tener envase en buen estado, limpio, con etiqueta integra y con fecha de vencimiento vigente, que tenga una temperatura adecuada de recibo, debe estar líquido y homogéneo. Se recibe entre 2 a 5 °C.</p>		<p>estado.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Se separe en dos fases.</li> <li>3. El envase se observa abombado o la fecha de caducidad esta vencida.</li> <li>4. No respetar temperaturas de cadena de frío ni de recibo.</li> </ol>
<p><b>Natilla:</b> Presentación de 1 galón. Producida a partir de crema láctea homogenizada y pasteurizada, debe presentarse en envases plásticos con una capacidad de 3.7 litros. Se recibe entre 2 a 5 °C.</p>	<p><b>Refrigeración:</b> 1 mes</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Empaque en mal estado, o abierto.</li> <li>2. No respetar temperaturas de cadena de frío ni de recibo.</li> <li>3. Olor rancio.</li> <li>4. Se separe en dos fases.</li> </ol>
<p><b>Queso crema:</b> Presentación de 1 galón. Producido a partir de crema láctea homogenizada y pasteurizada, debe presentarse en envases plásticos con una capacidad de 3.7 kg. Se recibe entre 2 a 5 °C.</p>	<p><b>Presentación:</b> 1 ½ mes</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Empaque en mal estado, o abierto.</li> <li>2. No respetar temperaturas de cadena de frío ni de recibo.</li> <li>3. Olor rancio.</li> <li>4. Se separe en dos fases.</li> </ol>
<p><b>Pescado:</b> Presentación a 1 Kg. Puede solicitarse el pescado entero, filete o chuleta, además se podrá solicitar otras presentaciones como los dedos, nuggets o trocitos de pescado. Deben estar libre de</p>	<p><b>Refrigeración:</b> 5 días <b>Congelación:</b> 22 días.</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presencia de olor agrio, amargo, rancio a amoniaco que indique mala calidad.</li> <li>2. Empaque abierto y</li> </ol>

<p>espinas, cartílagos, escamas y piel.  La carne debe ser fresca, textura firme y no congelada, libre de sustancias químicas que buscan extender la vida media del producto o evitar pérdidas de musculatura.  Las variedades de pescado que se autorizan: Dorado, congrio, corvina reina, tilapia, pargo, marlín, macarella, trucha.  La temperatura de recibo es de 0 a 5°C, el producto se puede solicitar condimentado o empanizado.  Debe tener color propio de la especie, olor a algas marinas, fresco y suave, consistencia firme al tocarlo la piel debe volver a su estado normal. Empaque sellado y rotulado. Si el pescado es entero debe verse los ojos brillantes, no hundidos, ni opacos. No debe sentirse baboso al tocarlo y no botar gran cantidad de líquido.</p>		<p>en malas condiciones.  3. Cuando al ejercer presión queda un hueco.  4. Consistencia babosa y muy suave.  5. Cuando no cumpla con temperatura de recibo.</p>
<p><b>Mariscos:</b> Presentación a 1 Kg. Su consumo es de forma ocasional, para lo cual se podrá solicitar: camarones, almejas, mejillones, calamares, pulpo, entre otros.  Los mismos pueden ser frescos o congelados, con olor a mar.  Temperatura de recibo es menor a 0°C en caso de producto congelado, máximo de 5°C en producto fresco.  Los productos en concha deben recibirse cerradas y sin quebrar</p>	<p><b>Refrigeración:</b>  5 días  <b>Congelación:</b>  22 días</p>	<p><b>Producto:</b>  1. Se rechazan cuando traen olor fuerte y desagradable.  2. Textura pegajosa o seca.  3. Conchas abiertas o quebradas.  4. Cuando no cumpla con temperatura de recibo.</p>

## ESPECIFICACIONES DE LOS ALIMENTOS

### VEGETALES

Requerimientos solicitados	Vida útil	Características de rechazo
<p><b>Aguacate:</b> mediano (120 a 160 g), si se sacude y nota el hueso se mueve tiene buen grado de madurez, debe traer la puntita de donde se tomó el fruto. Sin daño mecánico, superficies integras (sin heridas ni magulladuras), firme al tacto, aspecto fresco, color vivo, y sin olor extraño. Se recibe a temperatura ambiente.</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> 4 días  <b>Congelación:</b> 5-6 semanas                      preparación en puré empacado.</p>	<p><b>Producto:</b>                      Deshidratado, seco, no es firme al tacto, manchas oscuras en cáscara y pulpa, mal olor, sucio, con moho o plagas.</p>
<p><b>Ajo:</b> Presentación por kg, sanos, firmes, sin pelar, libres de manchas, sin brotes visibles, olor o materias extrañas, insectos y mohos. Se recibe a temperatura ambiente.</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> 2 meses sin pelar.  <b>Refrigeración:</b> 5 días  <b>Procesado:</b> -3 días</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Con tallos</li> <li>2. Con raíz</li> <li>3. Deshidratado</li> <li>4. Con moho</li> </ol>
<p><b>Apio verde:</b> Presentación por tallos o kg. Debe ser de primera calidad, aspecto fresco, turgente, limpio, entero, libre de humedad externa, exento de materias extrañas, libres de insectos y libres de pudriciones por hongos y bacterias. Los tallos no deben estar quebrados, ni aplastados o reventados, hojas sin manchas.</p>	<p><b>Refrigeración:</b> 5 días de 2 - 5°C.</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Amarillo</li> <li>2. Seco</li> <li>3. Podrido en la parte inferior de la mata o manchas blancas en las hojas.</li> <li>4. Peciolos quebrados y con presencia de hongos.</li> </ol>
<p><b>Ayote sazón:</b> Presentación por Kg. Producto con cáscara, color anaranjado vivo característico, fresco, firme al tacto, sin olor extraño, exento de tierra, suciedad y sin plagas.</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> 10 días  <b>Refrigeración:</b> 5 días                      2-5° C</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Magullado o con golpes.</li> <li>2. Suave, mal olor.</li> <li>3. Muy sucio.</li> </ol>

<p><b>Ayote tierno:</b> Presentación por unidad mediana o por Kg. Uniforme, fresco, firme al tacto, sin restos de suciedad, mohos u otras sustancias extrañas, la cáscara debe tener color verde oscuro y amarillo claro por dentro.</p>	<p><b>Refrigeración:</b> 4ª 5 días de 2 a 5°C.</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Magullado o con golpes</li> <li>2. En descomposición (muy suave)</li> <li>3. Presencia de plagas</li> <li>4. Mal olor</li> <li>5. Muy sucio</li> </ol>
<p><b>Berenjena:</b> Presentación por unidad grande, en forma ovalada, color morado brillante, superficie lisa, uniforme, fresca, firme al tacto, sin olores inadecuados, limpia, exenta de tierra.</p>	<p><b>Refrigeración:</b> 1 semana</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Magullado o con golpes, con alto grado de maduración.</li> <li>2. Deshidratado, mal olor, orificios, y en invierno puede haber gusanos.</li> </ol>
<p><b>Brócoli Floretes:</b> Presentación por Kg. tallos tiernos, color vivo, sin signos de amallamiento. Fresca, floretes firmes y bien formados de color verde intenso. Libre de materia extraña, suciedad, insectos u otras sustancias extrañas.</p>	<p><b>Refrigeración:</b> 3 a 5 días depende del envase o empaque de almacenamiento.</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Descomposición interna</li> <li>2. Puntas amarillas</li> <li>3. Deshidratado</li> <li>4. Con presencia de plagas (gusanos o babosas)</li> </ol>
<p><b>Cebolla entera seca: (Puede ser la cebolla blanca o Cebolla morada)</b> Presentación en kg. Limpia, entera, sin deformaciones o daños mecánicos o de insectos, libre de humedad o quemaduras del sol, libre de pudriciones de hongos y bacterias, sentirse firme al tacto.</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> 2 a 4 semanas. <b>Refrigeración:</b> 3 -5 días, de 2 a 5°C.</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. No debe presentar el cuello húmedo o blando al presionar el tejido.</li> <li>2. Con raíz y tallo con moho negro, centro en mal estado.</li> <li>3. Magullada o con golpes</li> </ol>
<p><b>Cebollín:</b> Presentación por rollos. Hojas completas de color verde y de apariencia sana, los tallos blancos, frescos y tiernos, Tallos y hojas libres de suciedad u otras materias extrañas, sin restos de humedad, ni color amarillo.</p>	<p><b>Refrigeración:</b> 5 días</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hoja cebollino amarillo</li> <li>2. Hoja deshidratada</li> <li>3. Parte interna hoja con gusanos o babosas.</li> <li>4. Alto grado de suciedad</li> </ol>
<p><b>Chayote tierno:</b> Presentación</p>	<p><b>Temperatura</b></p>	<p><b>Producto:</b></p>

<p>por unidad. Estar enteros, de aspecto fresco, firme al tacto, limpios, sanos, exentos de ampollas en la piel, exentos de espinas, de heridas, magulladuras, de síntomas de germinación, libres de daños causados por insectos o roedores, libres de pudriciones por hongos y bacterias.</p>	<p><b>ambiente:</b> 2 semanas <b>Refrigeración:</b> 5 días de 2 a 5°C.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Chayote germinado</li> <li>2. Con manchas</li> <li>3. Descomposición</li> <li>4. Dañado por insectos, roedores, hongos o bacterias</li> </ol>
<p><b>Chile dulce rojo o verde:</b> Presentación por unidad. Debe ser firme al tacto, de apariencia fresca, limpio, entero sin deformaciones, libre de humedad externa, exento de materias extrañas, libre de pudriciones por hongos y bacterias, quema de sol, heridas sin cicatrizar, estar provisto de pedúnculo o unión del fruto. Tamaño alrededor de 15 cm la unidad.</p>	<p><b>Refrigeración:</b> 5 días, de 2 a 5°C.</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Chile deshidratado, con daño por frío.</li> <li>2. Presencia de hongos o bacterias, gusanos o plagas.</li> <li>3. Mal estado por daños mecánicos.</li> <li>4. No venir con el pedúnculo.</li> </ol>
<p><b>Coliflor:</b> Presentación por unidad, de tamaño grande de 20 cm o más. Buena calidad floretes (firmes y bien formados), de color blanco cremoso, firme y compactas de grano tupido, libre de materias extrañas, suciedad y plagas.</p>	<p><b>Refrigeración:</b> 3 a 5 días de 2 a 5°C.</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coliflor amarilla</li> <li>2. Con raspones o magulladuras</li> <li>3. Suave al tacto o muy sucia</li> <li>4. Pudrición y hongos o presencia de plagas (gusanos)</li> </ol>
<p><b>Elotes medianos de grano blanco:</b> Presentación por unidad. con granos grandes y uniformes firmemente adheridos a la mazorca, limpios sin restos de humedad, suciedad u otras sustancias extrañas ajenas al producto. Se recibe a</p>	<p><b>Refrigeración:</b> 5 a 8 días. <b>Congelación:</b> rallándolo y separándolo en granos, hasta 1 mes.</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Con moho</li> <li>2. Deshidratado o magullado.</li> <li>3. Descomposición por moho o plaga</li> </ol>

temperatura ambiente.		
<b>Espinaca:</b> Presentación por rollo. Debe estar fresca, color verde oscuro, enteras, sin hojas deterioradas, sin restos de humedad, limpias y sin flores.	<b>Refrigeración:</b> 1 semana	<b>Producto:</b> 1. Magullado o deshidratado 2. Con manchas negras o amarillas 3. Con plagas (babosas etc...)
<b>Lechuga (criolla, americana, frisee, escarola, lolorosa, romana, entre otras):</b> Presentación de unidad. De aspecto fresco y textura crujiente, color verde vivo, de primera calidad, bien formada, limpia, entera, libre de babosas, exenta de materias extrañas y libres de pudriciones por hongos y bacterias, sin daños por oxidación o amarillamiento.	<b>Refrigeración:</b> 1 semana de 2° a 5° C.	<b>Producto:</b> 1. Hojas amarillas, con manchas café. 2. Lechuga rota en el centro, hoja con huecos. 3. Presencia de babosas u otras plagas.
<b>Mostaza China:</b> Color verde característico. Sin hojas dañadas, manchas, sin suciedad ni insectos u otra materia extraña. Libre de humedad y de babosas.	<b>Refrigeración:</b> 1 semana	<b>Producto:</b> 1. Hojas sucias, amarillas o negras por exceso de humedad 2. Presencia de plagas
<b>Palmito:</b> Presentación por kg. Fresco, color blanco brillante, firme al tacto, limpio y sin suciedad, ni humedad, se recibe a 5°C.	<b>Estado fresco:</b> 1 semana	<b>Producto:</b> 1. Magullado o con golpes 2. Mal olor y sucio 3. No firme al tacto.
<b>Pepino:</b> Presentación por Kg. Fresco, firme, enteros, tierno, con cáscara, bien desarrollados, los pepinos deben estar limpios, libres de suciedad, insectos, pudriciones por hongos y bacterias, semillas deben estar tiernas.	<b>Refrigeración:</b> 2° a 5°C por 1 semana.	<b>Producto:</b> 1. Deshidratado 2. Daños mecánicos 3. Presencia de moho o daño por plagas 4. Quemado por el frío. 5. Sobremadurado.
<b>Puerro:</b> Presentación por rollo. Hojas y tallos tiernas y frescas,	<b>Refrigeración:</b> 2° a 5°C por 1	<b>Producto:</b> 1. Magullado o con

color verde en las puntas, y blanco en el tallo, el tallo debe ser firme, tallos y hojas sanas y enteras, libre de suciedad u otras materias extrañas, sin restos de humedad y libre de babosas.	semana.	golpes 2. Deshidratado (Hojas secas o quebradas) 3. Color amarillo
<b>Rábanos (rábano nabo, rabanito, rábano rosado):</b> Presentación en rollo. Frescos de tamaño medio enteros, bulbos carnosos, firmes al tacto, color rosado fucsia, sin restos de humedad y suciedad. Las hojas tiernas, limpias y de color verde.	<b>Refrigeración:</b> 1 a 2 semanas.	<b>Producto:</b> 1. Rábanos con brotes 2. Deshidratado 3. Presencia de moho. 4. Daños mecánicos (golpes, fisura)
<b>Remolacha:</b> Presentación por unidad. Enteras color morado intenso característico, limpias, exentas de raíces mal formadas, libre de daño por insectos, daño físico, fisuras o desprendimiento de la piel. Libres de humedad y materias extrañas. Firme al tacto.	<b>Refrigeración:</b> 1 a 2 semanas.	<b>Producto:</b> 1. Brotes secundarios 2. Remolacha deshidratada 3. Magulladas o con golpes
<b>Repollo verde, blanco o morado:</b> Presentación por kg. Deben ser firmes al tacto, de aspecto fresco, color vivo, exentos de señales de plagas, sin daño mecánico ni por insectos, libre de pudriciones por hongos y bacterias. Cuatro hojas externas de protección.	<b>Refrigeración:</b> 2° a 5°C por 1 semana.	<b>Producto:</b> 1. Base(tallo) y hojas en mal estado 2. Repollo deshidratado, flojo o magullado 3. Mal olor o alto grado de suciedad.
<b>Tomate verde y rojo:</b> Presentación por Kg de primera calidad. Debe ser de aspecto fresco, sano, color brillante, consistente, limpio, textura lisa y firmes al tacto, exento de grietas sin cicatrizar, debe estar libre de materias extrañas, libre de daños	<b>Refrigeración:</b> 2° a 5°C por 1 semana.	<b>Producto:</b> 1. Golpeado o magullado 2. Con presencia de bacterias o hongos 3. En mal estado de conservación (sobremadurado)

<p>por insectos y de pudriciones por hongos y bacterias. El punto de maduración dependerá del tomate que se solicite.</p>		
<p><b>Vainicas:</b> Presentación por Kg. Deben ser frescas, tiernas, enteras, color verde claro, cedan fácil a la presión de quebrado crujiente. El producto debe ser limpio, sin restos de materias extrañas, plagas ni humedad (manchas negras). Se recibe a temperatura ambiente.</p>	<p><b>Refrigeración:</b> 5 días en Temperaturas de 2º a 5º C.</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vainica c/ signo de deshidratación, magullado.</li> <li>2. Signos de pudrición.</li> </ol>
<p><b>Zanahoria:</b> Presentación por Kg. Debe ser de aspecto fresco, firme, limpia, entera, color anaranjado característico, exentas de materias extrañas, sin consistencia lechosa y libres de insectos y pudriciones por hongos y bacterias. Se recibe a temperatura ambiente.</p>	<p><b>Refrigeración:</b> 5 días en Temperaturas de 2º a 5º C.</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zanahoria con coloraciones verdes con brotes o mohos</li> <li>2. Zanahoria deshidratada, no firme al tacto</li> <li>3. Se admite zanahoria con ligeras deformaciones.</li> </ol>
<p><b>Zapallo:</b> Presentación por kg o por unidad. Debe ser uniforme, verse fresco, color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados, debe estar limpio, exento de tierra, suciedad y humedad exterior. Se recibe a temperatura ambiente.</p>	<p><b>Refrigeración:</b> 1 semana.</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Deshidratado o color amarillento.</li> <li>2. Con daños mecánicos: golpeado o magullado.</li> </ol>
<p><b>Zuquinni:</b> Presentación por kg o por unidad. Debe ser uniforme, verse fresco, color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados, debe estar limpio, exento de tierra, suciedad y humedad exterior. Se recibe a temperatura ambiente.</p>	<p><b>Refrigeración:</b> 1 semana.</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Deshidratado o color amarillento.</li> <li>4. Con daños mecánicos: golpeado o magullado.</li> </ol>

**Verduras harinosas**

<b>Requerimientos solicitados</b>	<b>Vida útil</b>	<b>Características de rechazo</b>
<b>Arracache:</b> Presentación por Kg, mínimamente procesado (pelado, lavado, escurrido y rallado). Debe tener una coloración clara, rallado medio, no fino, con buen olor y sin suciedades. Se recibe en temperatura de refrigeración (2°-5° C)	<b>Refrigeración:</b> procesado 5 días. <b>Congelación:</b> procesado puede congelar porcionado con una duración de un mes.	<b>Productos:</b> 1.Si el color del arracache es oscuro. 2. Si ha iniciado la fermentación.
<b>Camote:</b> Presentación por Kg. Entero con cáscara, firme al tacto, sin olores extraños, sin plagas. Debe tener por dentro un color amarillo característico y la cáscara de tono rojizo. Libre de suciedad y de humedad anormal. Se recibe a temperatura ambiente.	<b>Temperatura ambiente:</b> 2 a 4 meses	<b>Producto:</b> 1. Camote podrido 2. Deshidratado 3. Manchado 4. Con ramas 5. Con orificios por plagas o daños.
<b>Jengibre:</b> Presentación por Kg. Uniforme, verse fresco, color vivo, firme al tacto, limpio, exento de tierra y humedad. Se recibe a T° ambiente.	<b>Temperatura ambiente:</b> 1 semana <b>Refrigeradora:</b> 15-22 días	<b>Producto:</b> 1. Se observa magullado 2. No es firme al tacto 3. Mal olor y sucio 4. Muy amarillo, sobre madurado internamente
<b>Maíz dulce amarillo:</b> Presentación por unidad. Fresco, buen color amarillo brillante, limpios sin restos de humedad, suciedad y otras sustancias extrañas ajenas al producto.	<b>Refrigeración:</b> 5 días de 2° a 5° C.	<b>Producto:</b> 1. Con moho 2. Con daños mecánicos 3. Grano no entero 4. Mazorca con pocos granos 5. Deshidratado.
<b>Ñampi y Ñame:</b> Presentación por Kg. Sano entero, sin daños mecánicos, ni pudriciones, sin	<b>Temperatura ambiente:</b> 3 a 5 semanas.	<b>Producto:</b> 1.Magullado o con golpes, no es firme al

<p>deshidratación, limpio y libre de suciedad. Se reciben a temperatura ambiente.</p>		<p>tacto. 2. Mal olor, con alto grado de suciedad y humedad.</p>
<p><b>Papa amarilla o blanca:</b> Presentación de Kg. Entera con cáscara, de aspecto fresco, libre de insectos, (daño por polilla), sin deformaciones severas, ni magulladuras, sin restos de suciedad, sin coloración verde (solaninas), papa cele, o en condición de germinación. Se recibe a temperatura ambiente.</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> 1 a 2 meses (seco y oscuro). <b>Refrigeradora:</b> no se recomienda.</p>	<p><b>Producto:</b> 1. Con manchas verdes (con toxina solanina) 2. Papa deshidratada, suave al tacto. 3. Con rupturas en las cáscaras 4. Con perforaciones por plagas. 5. Con raíces germinadas.</p>
<p><b>Plátano verde:</b> Presentación por unidad. Con cáscara, color verde oscuro y puntas negras, firme, limpio, libre de humedad externa, exento de materias extrañas y libre de pudriciones por hongos y bacterias. Se recibe a temperatura ambiente.</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> 2 semanas verde</p>	<p><b>Producto:</b> 1. No se aceptarán con defectos como: daño punta, chinga puro. 2. Cáscara rajada, quema de sol o fruto deforme.</p>
<p><b>Plátano maduro:</b> Presentación por unidad. Sin suciedad, hongos u otra materia extraña, o signo de deterioro, color amarillo, verse fresco, con grado aceptable de maduración. Se recibe a temperatura ambiente.</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> 1 semana maduros</p>	<p><b>Producto:</b> 1. No se aceptarán con defectos como: daño punta, chinga puro. 2. Cáscara rajada, quema de sol o fruto deforme. 3. Negro por maduración</p>
<p><b>Tiquisque:</b> Presentación por Kg. Sano, entero y sin daño mecánico, limpio, exento de tierra, y sin deshidratación o pudriciones. Se recibe a temperatura ambiente.</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> 3 a 5 semanas.</p>	<p><b>Producto:</b> 1. Magullado o con golpes 2. No es firme al tacto 3. Mal olor 4. Con alto grado de suciedad y humedad.</p>
<p><b>Yuca:</b> Presentación por Kg. Entera con cáscara, fresca, debe</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b></p>	<p><b>Producto:</b> 1. Partes podridas</p>

<p>ser firme, libre de humedad externa, libre de daños mecánicos y magulladuras, libre de pudriciones por hongos y bacterias, el corte parte distal no deben exceder de 2 cm de diámetro.</p>	<p>parafinada: 2 semanas Sin parafina: 1 semana. <b>Refrigeradora:</b> Cocida hasta 5 días <b>Congelador:</b> porcionado en bolsas cruda, hasta 1 mes.</p>	<p>2. Rota o defectos y raspaduras profundas. 3. Sin coloraciones oscuras o signos de deterioro.</p>
---	--	--

### ESPECIFICACIONES DE LOS ALIMENTOS

#### Leguminosa

Requerimientos solicitados	Vida útil	Características de rechazo
<p><b>Frijoles tiernos:</b> Presentación por Kg. De origen nacional, frescos, limpios, sin restos de suciedad, o materia extraña, color característico, sin brotes, sin humedad.</p>	<p><b>Refrigeración:</b> 2° a 5° C por 7 días. <b>Congelación:</b> 1 mes</p>	<p><b>Producto:</b> 1. Venga baboso 2. Con brotes 3. Olor a pudrición.</p>

### ESPECIFICACIONES DE LOS ALIMENTOS

#### Hierbas y especies

Requerimientos solicitados	Vida útil	Características de rechazo
<p><b>Albahaca:</b> Presentación por rollo. Siempre fresca, no muy tierna, sin manchas oscuras, superficies integra (sin huecos), bordes en buen estado y coloración uniforme, verde fresco, buen olor.</p>	<p><b>Refrigeradora:</b> dentro de envase envuelto en servilleta de papel para evitar se oscurezca, un máximo de 7 días.</p>	<p><b>Producto:</b> 1. Hojas con hueco indican plagas. 2. Coloración negra 3. Exceso de humedad 4. Albahaca seca</p>
<p><b>Culantro (castilla o coyote):</b> Presentación por rollos. De buena calidad, sano, fresco, y tallos de color verde oscuro, limpio, sin</p>	<p><b>Refrigeradora:</b> 2 a 3 días en T° de 2° a 5° C.</p>	<p><b>Producto:</b> 1. Culantro negro. 2. Culantro amarillo 3. Signo de vejez</p>

demasiada humedad, olor característico, sin signos de amallamiento, libres de plagas, hongos e insectos. Debe presentar uniformidad en el tamaño de los rollos, exentos de hojas sueltas.		4. Mucha suciedad
<b>Orégano:</b> Presentación por rollos. Rama libre de plagas, sin exceso de humedad, ni hojas en mal estado.	<b>Refrigeradora:</b> fresco 2 semanas. <b>Temperatura ambiente:</b> seca 2 meses.	<b>Producto:</b> 1. Manchas negras de humedad 2. Presencia de plagas.
<b>Perejil:</b> Presentación por rollos. Cada rollito, sano, debe verse fresco, limpio sin humedad anormal, sin plagas, que las hojas no se desprendan. Un buen color verde.	<b>Temperatura ambiente:</b> No se recomienda. <b>Refrigeradora:</b> 2 semanas en T° de 2° a 5° C.	<b>Producto:</b> 1. Hojas negras 2. Señales de pudrición 3. Deshidratado.
<b>Romero:</b> Presentación por rollos. La planta debe ser fresca, hojitas con color fresco verde, entero y con aroma común, libre de plagas sin exceso de humedad y hojas en mal estado. Especie seca: Hojas enteras o en polvo sin presencia de plaga y el empaque íntegro.	<b>Temperatura ambiente:</b> Seca 2 m. <b>Refrigeradora:</b> fresco 2 semanas.	<b>Producto:</b> 1. Hoja con manchas negras de humedad 2. Presencia de plagas 3. Empaque abierto o con fecha de vida útil vencida
<b>Tomillo:</b> Presentación por rollos. Planta fresca, hojitas de color fresco verde enteras, aroma común de esta especie. Rama libre de plagas, sin exceso de humedad, u hojas en mal estado. Especie seca: hojas enteras o en polvo, buscar la fecha de vencimiento y que esta se encuentre al día. Empaque íntegro.	<b>Temperatura ambiente:</b> Seca 2 m. <b>Refrigeradora:</b> fresco 2 semanas.	<b>Producto:</b> 1. Hoja con manchas negras de humedad 2. Presencia de plagas 3. Empaque abierto o con fecha de vida útil vencida

## ESPECIFICACIONES DE LOS ALIMENTOS

### Frutas

<b>Requerimientos solicitados</b>	<b>Vida útil</b>	<b>Características de rechazo</b>
<p><b>Banano:</b> Presentación por unidad. Deben estar enteros, sanos, exentos de plagas y enfermedades, limpios, exentos de heridas o grietas que afecten la pulpa, sin magulladuras. En buen estado amarillo verdoso, con escasas manchas negras de comprensión, pocas pecas, libres de daños mecánicos. Se recibe a temperatura ambiente.1.</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> 4 días dependiendo del grado de maduración. <b>Refrigeradora:</b> no se recomienda, cambia apariencia.</p>	<p><b>Producto:</b> 1. Deshidratado seco, no es firme al tacto 2. Manchas negras oscuras 3. Efectos en la piel exterior, rozaduras 4. Mal olor, con alto grado de suciedad</p>
<p><b>Coco:</b> Presentación por unidad Debe estar sano, limpio de un color y tamaño estable, sin daños por plagas o mal olor por pudrición, sin manchas.</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> Mientras esté cerrado. <b>Refrigeración:</b> 1 semana.</p>	<p><b>Producto:</b> 1. Signo de mal estado o mal olor 2. Con alto grado de suciedad.</p>
<p><b>Fresas:</b> Presentación por canasta o por Kg. Deben ser uniformes, limpias (no lavadas), frescas, color vivo rojo característico, con el cáliz, firme al tacto, sin manchas, con olor propio, sin huecos ni raspones, libres de magulladuras, hongos y moho. Se recibe a temperatura ambiente.</p>	<p><b>Refrigeración:</b> 5 días. <b>Congelación:</b> de manera porcionado, pueden durar hasta 1 mes.</p>	<p><b>Producto:</b> 1. Deshidratada, no firme al tacto 2. Presencia de manchas oscuras o mal olor, sucio, 3. Presencia de hongos, moho o con salida de jugos.</p>
<p><b>Granadilla:</b> Presentación por unidad. Tamaño similar, color amarillo a anaranjado, cáscara dura y lisa. Libre de suciedad y humedad excesiva.</p>	<p><b>Refrigeración:</b> 7 días. <b>Temperatura ambiente:</b> 3-5 días.</p>	<p><b>Producto:</b> 1. Deshidratado, seco 2. No es firme al tacto 3. Manchas oscuras, signo de mal estado o mal olor. 4. Alto grado de suciedad.</p>
<p><b>Limón ácido mandarina/mesino:</b> Presentación por unidad. Deben</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b>5</p>	<p><b>Producto:</b> 1. Deshidratado, seco, no</p>

<p>ser de aspecto fresco, limpios, libres de humedad externa, exento de materias extrañas, y libres de daño por insectos, de pudriciones por hongos y bacterias. Se admiten defectos que no perjudiquen su apariencia, como por ejemplo: ligero defectos de forma, ligero defecto de coloración, ligeras quemaduras, ligeros defectos cicatrizados de origen mecánico (rozaduras o golpes)</p>	<p>días. <b>Refrigeración:</b> 10 días.</p>	<p>es firme al tacto. 2. Manchas oscuras signo de mal estado o mal olor. 3. Con alto grado de suciedad.</p>
<p><b>Limón dulce:</b> Presentación por unidad. Aspecto fresco, color amarillo claro, con diferentes tonalidades de verde, se aceptan rozaduras o pequeñas cicatrices en la cáscara, que no comprometan el interior. Limpia, y libres de hongos y moho.</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> 5 días <b>Refrigeración:</b> 10 días.</p>	<p><b>Producto:</b> 1. Deshidratado, seco, no es firme al tacto. 2. Manchas oscuras signo de mal estado o mal olor. 3. Con alto grado de suciedad o con moho.</p>
<p><b>Mandarina:</b> Presentación por unidad. Unidad uniforme, fresca, color vivo, firme al tacto, sin olores inadecuados, sin manchas oscuras, con superficies integrales, bordes en buen estado, coloración naranja característico.</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> 4 a 5 días depende del grado de maduración. <b>Refrigeración:</b> 10 días</p>	<p><b>Producto:</b> 1. Con alto grado de suciedad o manchas café de sobre madurez. 2. Mal olor o con moho. 3. Abiertas o con huecos o daños mecánicos.</p>
<p><b>Manga grande:</b> Presentación por Kg. Deben ser consistentes, limpias, libres de humedad externa, exenta de materias extrañas y libres de daño por insectos, de pudriciones por hongos y bacterias. Sin defectos por costras y manchas por latex viejo, sin heridas y magulladuras profundas, rajaduras, sin daño por la mosca de fruta. Se permite un ligero defecto de rasgaduras en la</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> 4 días, verde 6 días. <b>Refrigeración:</b> 10 días.</p>	<p><b>Producto:</b> 1. No firme al tacto, deshidratado. 2. Sin manchas oscuras con superficies integrales. 3. Signo de mal estado o mal olor. 4. Sin daño en la superficie (evitar plaga de gusanos por la mosca de fruta).</p>

corteza cicatrizadas.		
<p><b>Mango:</b> Presentación por Kg. Grado de maduración apropiado (verde con coloraciones amarillo, rojo) firmes al tacto, sin magulladuras, sin manchas, roturas o signos de descomposición. Limpios sin restos de suciedad ni materias extrañas.</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> 4 días, verde 6 días. <b>Refrigeración:</b> 10 días.</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. No firme al tacto, deshidratado.</li> <li>2. Sin manchas oscuras con superficies integras.</li> <li>3. Signo de mal estado o mal olor.</li> <li>4. Sin daño en la superficie (evitar plaga de gusanos por la mosca de fruta).</li> </ol>
<p><b>Manzana nacional/manzana roja:</b> Presentación por unidad. Debe ser uniforme, fresca, limpia, firme al tacto, sin malos olores, sin manchas, color brillante y olor característico, jugosas, sin daños (raspones o huecos), libres de magulladuras y mohos o pudriciones.</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> 3 - 4 días. <b>Refrigeración:</b> 7 días.</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sucias, con moho, pudriciones.</li> <li>2. Deshidratadas.</li> <li>3. Con manchas oscuras o magulladuras.</li> <li>4. Mal olor.</li> </ol>
<p><b>Melón:</b> Presentación por Kg. Debe ser de buena calidad, fresco, color vivo, color naranja uniforme, no debe sentirse suave al tacto. Tamaño mediano, libre de suciedades, de malos olores, de magulladuras y daños mecánicos.</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> 3 - 4 días. <b>Refrigeración:</b> 7 - 10 días.</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Deshidratado, no firme al tacto</li> <li>2. Manchas oscuras, signo de mal estado, con moho.</li> </ol>
<p><b>Naranja dulce nacional:</b> Presentación por unidad. Frescas, jugosas, maduras, color vivo, firme al tacto, libres de magulladuras, y daños mecánicos. Deben estar limpias, libres de daños por insectos, exentos de tierra y suciedades.</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> depende del grado de maduración, hasta 7 días. <b>Refrigeración:</b> 15 días.</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Alto grado de suciedad o con moho, o manchas oscuras.</li> <li>2. Deshidratado, no es firme al tacto.</li> <li>3. Mal olor, en mal estado.</li> </ol>
<p><b>Papaya perfecta:</b> Presentación por Kg. Aspecto fresco, limpia,</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> 3 - 4</p>	<p><b>Producto:</b> 1. Deshidratado, no es firme al tacto</p>

<p>entera, grado de maduración 5 (cáscara principalmente anaranjada con pintas verdes), sin magulladuras, manchas, ni hongos. Firme al tacto, tamaño uniforme, sin moho. Libre de insectos, y daños mecánicos.</p>	<p>días, todo depende de la maduración. <b>Refrigeración:</b> 5-7 días, ya madura.</p>	<p>2. Manchas oscuras, signos de mal estado o mal olor 3. Alto grado de suciedad.</p>
<p><b>Piña M2 o dorada:</b> Presentación por unidad. Primera calidad, entera, ingresa manteniendo la corona (se mantiene por más tiempo). Debe ser madura, dulce, sin magulladuras, color y olor característico, tamaño grande (superior a 2Kg). Debe estar limpia, exentos de tierra y suciedad, y sin humedad exterior. Libre de daños mecánicos.</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> 3 - 4 días, todo depende de la maduración. <b>Refrigeración:</b> 4-7 días. <b>Congelación:</b> 2 meses porcionado en trozos.</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Producto deshidratado, no firme al tacto.</li> <li>2. Sucias, con moho o con líquidos exudados.</li> <li>3. No se admiten con daños como thecla, quema del sol, cicatrices (cripple), gomosis o fruta deforme.</li> </ol>
<p><b>Sandía:</b> Presentación por kg. Color verde brillante. Fresca, firme al tacto, compactas, sin hendiduras, golpes y magulladuras, limpias, sin suciedad ni materia extraña, ni hongos y bacterias. Se admite un ligero defecto por coloración en la parte que ha estado en contacto con el suelo.</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> 1 -2 semanas, depende maduración. <b>Refrigeración:</b> 5 días.</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Producto deshidratado, no es firme al tacto.</li> <li>2. Tienen manchas oscuras, signos de mal estado o mal olor.</li> <li>3. Cuando se presente con reventaduras o presencia de hongos.</li> </ol>
<p><b>Uva:</b> Presentación por kg. Color vivo, firme al tacto, superficie sin raspones ni huecos, sin exceso de humedad, limpia, exenta de suciedad.</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> 3 - 4 días. <b>Refrigeración:</b> 7 días.</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Sucias, con moho, pudriciones.</li> <li>6. Deshidratadas.</li> <li>7. Con manchas oscuras o magulladuras.</li> <li>8. Mal olor.</li> </ol>

## ESPECIFICACIONES DE LOS ALIMENTOS

### Abarrotes

Requerimientos solicitados	Vida útil	Características de rechazo
<u>ACEITES Y GRASAS.</u>		
<p><b>Aceite vegetal (oliva, girasol, maíz o soya):</b> Con poca viscosidad, sin olor rancio, sin impurezas (basuritas), con alto contenido de ácidos grasos insaturados (omega 3, 6 y poliinsaturados libres de grasas trans. El envase debe ser limpio, con fecha de vencimiento, y sellado. La presentación del envase debe ser de 3 litros o volumen superior, preferible la pichinga de 17 litros. Deben cumplir con el reglamento RTCA 67.04. 40:07 alimentos y bebidas procesadas, grasas y aceites.</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> según fecha de vencimiento.</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Envase y sello dañado, con derrames del producto.</li> <li>2. Fecha de vencimiento vencida.</li> <li>3. Producto con olor a rancio.</li> </ol>
<p><b>Mantequilla:</b> Presentación en barras. De origen animal, libre de grasas trans, Empaque íntegro, limpio, sin olor rancio y firme al tacto (sin derretir), sellado, y con fecha de vencimiento. Deben cumplir con el reglamento RTCA 67.04. 40:07 alimentos y bebidas procesadas, grasas y aceites</p>	<p><b>Temperatura:</b> 2-5°C de temperatura.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fecha de vencimiento, vencida.</li> <li>2. Producto con olor rancio</li> <li>3. Empaque en malas condiciones</li> </ol>
<p><b>Margarina:</b> Presentación en barras o cajas. de ser a base de una emulsión agua, aceite vegetal no hidrogenado, de sabor y olor característico, libre de grasas trans. Empaque íntegro, limpio, sin olor rancio y firme al tacto (sin derretir), sellado, con fecha de vencimiento y el cumplir con el</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> según fecha de vencimiento.</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Fecha de vencimiento, vencida.</li> <li>5. Producto con olor rancio</li> <li>6. Empaque en malas condiciones</li> </ol>

reglamento RTCA 67.04. 40:07 alimentos y bebidas procesadas, grasas y aceites.		
<u>PAN/GALLETAS / TORTILLAS</u>		
<b>Galleta dulce tipo María:</b> Presentación de paquete de 12 unidades. deben estar enteras, firmes, crujiente, con olor y color característico. Libre de humedad, empaque sellado. Debe cumplir RTCA 67.01.07:10 sobre los alimentos pre envasados.	<b>Temperatura ambiente:</b> según fecha de vencimiento del empaque.	<b>Producto:</b> 1. Fecha de vencimiento ya vencida. 2. Empaque en malas condiciones. 3. Producto con mal olor, moho, o presencia de plagas.
<b>Pan Español/francés:</b> Presentación por unidad. Contextura suave, esponjoso, no muy tostado ni quebradizo, libre de materias extrañas, daños mecánicos, libre de pudriciones por hongos y bacterias. Forma: Ancha como se caracteriza el Pan Español. Presentación: Aspecto fresco, consistente en tamaño, limpio y de buena calidad. Entrega en caja plástica limpia y con tapa. Debe cumplir RTCA 67.01.15.07. sobre criterios de fortificación de harina.	<b>Temperatura ambiente:</b> 1-2 días, depende de la preparación.	<b>Producto:</b> 1. Envase en malas condiciones. 2. Producto añejo, con mal olor o presencia de insectos u otras plagas. 3. Si se observa con moho.
<b>Pan molido:</b> Presentación por 5 Kg. Libre de humedad, empaque sellado e íntegro, que cumpla con el RTCA 67.01.07:10	<b>Temperatura ambiente:</b> 22 días a un mes	<b>Producto:</b> 1. Empaque en mal estado. 2. Mal olor o presencia de plagas. 3. Cuando se observe moho.
<b>Pan para cena:</b> Presentación por unidad. Aspecto fresco, consistente en tamaño, limpio y de buena calidad. Contextura suave, esponjoso, no muy tostado	<b>Temperatura ambiente:</b> 1 día.	<b>Producto:</b> 1. Envase en malas condiciones 2. Producto con olor a rancio, moho o

<p>ni quebradizo, libre de materias extrañas, daños mecánicos, libre de pudriciones por hongos y bacterias.</p> <p>Deber ser horneado en la mañana del día que debe ingresar el producto. Entrega en caja plástica limpia y con tapa.</p> <p>Tamaño: 5 cm x 5 cm.</p>		<p>presencia de plagas o telaraña.</p> <p>3. Viejo, daños mecánicos, o de porciones desiguales.</p>
<p><b>Pan para hamburguesa:</b></p> <p>Presentación por unidad. Aspecto fresco, consistente en tamaño, de buena calidad. Partido a la mitad, contextura suave, libre de materias extrañas, daños mecánicos, libre de pudriciones por hongos y bacterias.</p> <p>Forma: Mediana, gruesa y redonda como se caracteriza el Pan para Hamburguesa.</p> <p>Este producto en el momento de ser empacado no debe ser aplastado, ya que afecta la calidad y aspecto de los mismos. Entrega en caja plástica limpia y con tapa.</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> 1 día, el día que entró.</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Envase en malas condiciones.</li> <li>2. Producto con olor desagradable, moho, o presencia de plagas o telaraña.</li> <li>3. Viejo, daños mecánicos, o de porciones desiguales</li> </ol>
<p><b>Pan para perro caliente:</b></p> <p>Presentación por unidad. Aspecto fresco, consistente en tamaño, limpio y de buena calidad.</p> <p>Partido a la mitad, contextura suave, libre de materias extrañas, daños mecánicos, libre de pudriciones por hongos y bacterias</p> <p>Forma: Gruesa y ovalado, moldeado a la salchicha como se caracteriza el Pan para Perro Caliente.</p> <p>Este producto en el momento de</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> 1 día, el día que entró.</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Envase en malas condiciones.</li> <li>2. Producto con olor desagradable, moho, o presencia de plagas o telaraña.</li> <li>3. Viejo, daños mecánicos, o de porciones desiguales</li> </ol>

<p>ser empacado no debe ser aplastado, ya que afecta la calidad y aspecto de los mismos. Entrega en caja plástica limpia y con tapa.</p>		
<p><b>Pastel para arreglados:</b>  Presentación por unidad. Aspecto fresco, consistente en tamaño, limpio y de buena calidad. Elaborado con pasta de hojaldre, contextura crujiente, libre de materias extrañas, daños mecánicos, libre de pudriciones por hongos y bacterias.  Deber ser horneado en la mañana del día que debe ingresar el producto.  Forma: Redonda, como se caracteriza el Pastel para Arreglados.  Este producto en el momento de ser empacado no debe ser aplastado, ya que afecta la calidad y aspecto de los mismos. Entrega en caja plástica limpia y con tapa.</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> 1 día, el día que entró.</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Envase en malas condiciones.</li> <li>2. Producto con olor desagradable, moho, o presencia de plagas o telaraña.</li> <li>3. Viejo, daños mecánicos, o de porciones desiguales</li> </ol>
<p><b>Cangrejo:</b> Presentación por unidad. Aspecto fresco, consistente en tamaño, limpio y de buena calidad; Peso: 100 gramos.  Contextura suave, libre de materias extrañas, daños mecánicos, libre de pudriciones por hongos y bacterias.  Deber ser horneado en la mañana del día que debe ingresar el producto.  Forma: Gruesa como se caracteriza el Cangrejo.  Este producto en el momento de ser empacado no debe ser</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> 1 día, el día que entró.</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Envase en malas condiciones.</li> <li>2. Producto con olor desagradable, moho, o presencia de plagas o telaraña.</li> <li>3. Viejo, daños mecánicos, o de porciones desiguales</li> </ol>

<p>aplastado, ya que afecta la calidad y aspecto de los mismos. Entrega en caja plástica limpia y con tapa.</p>		
<p><b>Pan integral o de especies:</b> Presentación por unidad. Aspecto fresco, consistente en tamaño, limpio y de buena calidad. Contextura suave, esponjoso, no muy tostado ni quebradizo, libre de materias extrañas, daños mecánicos, libre de pudriciones por hongos y bacterias. Deber ser horneado en la mañana del día que debe ingresar el producto. Este producto en el momento de ser empacado no debe ser aplastado, ya que afecta la calidad y aspecto de los mismos. Entrega en caja plástica limpia y con tapa.</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> 1 día, el día que entró.</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Envase en malas condiciones.</li> <li>2. Producto con olor desagradable, moho, o presencia de plagas o telaraña.</li> <li>3. Viejo, daños mecánicos, o de porciones desiguales.</li> </ol>
<p><b>Pan Lápiz (regular, italiano, multigrano, especies):</b> Presentación por unidad. Aspecto fresco, consistente en tamaño, limpio y de buena calidad. Contextura suave, esponjoso, no muy tostado ni quebradizo, libre de materias extrañas, daños mecánicos, libre de pudriciones por hongos y bacterias. Debe tener el corte a la mitad del producto. Deber ser horneado en la mañana del día que debe ingresar el producto. Este producto en el momento de ser empacado no debe ser aplastado, ya que afecta la calidad</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> 1 día, el día que entró.</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Envase en malas condiciones.</li> <li>2. Producto con olor desagradable, moho, o presencia de plagas o telaraña.</li> <li>3. Viejo, daños mecánicos, o de porciones desiguales.</li> </ol>

<p>y aspecto de los mismos. Entrega en caja plástica limpia y con tapa.</p>		
<p><b>Tortilla de Trigo (pequeña, y grande):</b> Presentación por paquete institucional. Tortilla plana, blanca, y suave, de calidad, con buena presentación, no se debe observar ningún tipo de moho o plaga. Debe cumplir con el RTCA para productos preenvasados RTCA 67.01.07:10. El empaque siempre limpio, íntegro y sin humedad, cumpliendo la legislación nacional. Se recibe a temperatura ambiente.</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> según la fecha de vencimiento del empaque. <b>Refrigeración:</b> se puede mantener después de abiertas.</p>	<p><b>Producto:</b> 1.Cuando tenga la fecha vencida. 2.El empaque en malas condiciones. 3.Textura dura o con moho. 4.Se observa plagas</p>
<p><b>Tortilla de maíz:</b> Presentación por paquete institucional. Tortilla, plana, y suave, de calidad, con buena presentación, no se puede observar ningún tipo de moho o plaga. Debe cumplir con el RTCA para productos preenvasados RTCA 67.01.07:10. El empaque siempre limpio, íntegro y sin humedad, cumpliendo la legislación nacional. Se recibe temperatura ambiente.</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> según la fecha de vencimiento del empaque. <b>Refrigeración:</b> se puede mantener después de abiertas.</p>	<p><b>Producto:</b> 1.Cuando tenga la fecha vencida. 2.El empaque en malas condiciones. 3.Textura dura o con moho. 4.Se observa plagas</p>
<p><b>Tortilla de maíz tipo chalupa:</b> Presentación por paquete institucional. Debe ser plana, tostada, crujiente, amarilla, de calidad, buena presentación, no debe estar quebrada, con su empaque íntegro y que cumpla con los estándares del RTCA para los productos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Debe estar exento de moho y plagas. Se recibe temperatura ambiente.</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> según la fecha de vencimiento del empaque. <b>Refrigeración:</b> se puede mantener después de abiertas.</p>	<p><b>Producto:</b> 1.Cuando tenga la fecha vencida. 2.El empaque en malas condiciones. 3.Textura dura o con moho. 4.Se observa plagas</p>

<u>GRANOS/CEREALES/PASTAS</u>		
<p><b>Arroz Blanco 91% grano entero o porcentaje superior:</b> Presentación de bolsa de 1.8 a 2 Kg, en bulto de 12 bolsas. Arroz enriquecido con nutrientes establecidos por ley, color blanco, brillante, , libre de contaminantes físicos, (piedras, trozos de madera, tierra u otros objetos), empaque completamente sellado y debe indicar fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico de Costa Rica para este producto: Norma Nacional RTCA 202:1998.</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> según la fecha de vencimiento del empaque.</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fecha vencimiento vencido.</li> <li>2. Empaque en malas condiciones.</li> <li>3. Se observa algún tipo de plaga.</li> </ol>
<p><b>Avena molida/hojuelas:</b> Presentación en paquete idealmente de al menos 400 g. 100% natural (sin azúcar, preservantes o colorantes, en empaque completamente sellado, libre de humedad y plagas, debe cumplir con los criterios del RTCA de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10.</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> Según la fecha de vencimiento del empaque.</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fecha vencimiento vencido.</li> <li>2. Empaque en malas condiciones.</li> <li>3. Se observa algún tipo de plaga o telaraña.</li> <li>4. Presencia de moho.</li> </ol>
<p><b>Cereal en hojuela de maíz/arroz:</b> Presentación de 500 g o superior. En empaque completamente sellado, libre de plagas y sin signos de humedad, debe cumplir RTCA de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10.</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> Según la fecha de vencimiento del empaque.</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fecha vencimiento vencido.</li> <li>2. Empaque en malas condiciones.</li> <li>3. Se observa algún tipo de plaga o telaraña.</li> <li>4. Presencia de moho.</li> </ol>
<p><b>Frijoles blancos, negros o rojos:</b> Presentación de 400 g o superior. Se requiere frijol de primera calidad, limpio y escogido, con empaque sellado, sin presencia de plagas, etiqueta en buen estado, que cumpla con el RTCA de</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> Según la fecha de vencimiento del empaque.</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fecha vencimiento vencido.</li> <li>2. Empaque en malas condiciones.</li> <li>3. Se observa algún tipo de plaga.</li> </ol>

alimentos preenvasados 67.01.07:10		4. Presencia de moho.
<b>Garbanzos:</b> Presentación de 400 g o superior. Leguminosa de calidad con color café claro y de forma redonda característico, grano seco, empacado y sellado sin presencia de plagas, o latas sin abolladuras, golpes, ni abultamientos. Con etiqueta en buen estado que cumpla con la reglamentación de alimentos envasados, líquido claro y producto íntegro. Debe cumplir el RTCA de alimentos preenvasados 67.01.07:10.	<b>Temperatura ambiente:</b> Según la fecha de vencimiento del empaque.	<b>Producto:</b> 1. Fecha vencimiento vencido. 2. Empaque en malas condiciones. 3. Se observa algún tipo de plaga. 4. Presencia de moho y olor a rancio. 5. Lata en mal estado
<b>Granola completa:</b> Presentación de 400 g o superior. Idealmente baja en grasa, de buena calidad, en empaque completamente sellado, libre de plagas y sin humedad. Que cumpla con el RTCA de alimentos preenvasados 67.01.07:10.	<b>Temperatura ambiente:</b> Según la fecha de vencimiento del empaque.	<b>Producto:</b> 1. Fecha vencimiento vencido. 2. Empaque en malas condiciones. 3. Se observa algún tipo de plaga. 4. Presencia de moho
<b>Masa/ Harina de maíz:</b> Presentación de 905 g o superior. Harina enriquecida con hierro y vitaminas, de buena calidad, con color y olor característico, empaque sellado, con etiqueta en buen estado que cumpla con la reglamentación de alimentos envasados, y con el RTCA de alimentos preenvasados 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	<b>Temperatura ambiente:</b> Según la fecha de vencimiento del empaque.	<b>Producto:</b> 1. Fecha vencimiento vencido. 2. Empaque en malas condiciones. 3. Se observa algún tipo de plaga. 4. Presencia de moho
<b>Harina de trigo:</b> Presentación de 1 Kg o superior. Enriquecida con vitaminas y minerales, blanca, fina, sin preservantes, ni aditivos,	<b>Temperatura ambiente:</b> Según la fecha de vencimiento del	<b>Producto:</b> 1. Con fecha de vencimiento vencida. 2. Con presencia de

<p>el empaque bien sellado, sin huecos, libre de plagas, sin rastros de humedad, con fecha de vencimiento, con etiqueta en buen estado, que cumpla con la reglamentación de alimentos envasados. Debe cumplir con el RTCA de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10, se recibe a temperatura ambiente.</p>	<p>envase, no mayor a tres meses.</p>	<p>plagas 3. Con presencia de moho 4. Envase en malas condiciones.</p>
<p><b>Lentejas secas:</b> Presentación de 400 g o superior. Grano seco, de color café claro, sin presencia de pudrición en sus granos, libre de contaminantes físicos (piedras, trozos de madera y otros objetos). Empaque de plástico, sellado y sin presencia de plagas, debe cumplir con el RTCA de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10, Se recibe a temperatura ambiente.</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> según la fecha de vencimiento del envase.</p>	<p><b>Producto:</b> 1. Con fecha de vencimiento vencida. 2. Con presencia de plagas, moho. 3. Empaque roto, o en mal estado.</p>
<p><b>Maíz cascado grano /seco:</b> Presentación de 1 kg o superior. Granos: debe ser firmes, sin presencia de pudrición en sus granos, de color café claro, en empaque plástico o de algún otro empaque biodegradable seguro. Seco: Empaque sellado, con fecha de vencimiento, sin presencia de plagas, debe cumplir con el RTCA de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10, se recibe a temperatura ambiente.</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> Según fecha de vencimiento.</p>	<p><b>Producto:</b> 1. Producto venga baboso. 2. Con brotes 3. Olor a pudrición. 4. Moho</p>
<p><b>Pastas (corta y larga):</b> Presentación de 1 Kg o superior. Pasta a partir de harina de trigo, sémola enriquecida y fortificada. Pasta seca, entera, sin presencia</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> Según fecha de vencimiento del empaque.</p>	<p><b>Producto:</b> 1. Fecha de vencimiento vencida. 2. Envase en malas condiciones</p>

<p>de plagas, empacada en envases de plástico, que cumple con las indicaciones de etiquetado y envasado. Debe cumplir con el RTCA de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10, se recibe a temperatura ambiente y debe estar libre de humedad.</p>		<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Producto con olor a rancio</li> <li>4. Presencia de plagas o telaraña.</li> </ol>
<b><u>ENLATADO Y EMPACADO</u></b>		
<p><b>Arvejas/Petit Pois Enlatados:</b> Presentación institucional superior a 1 Kg. Debe tener la etiqueta integra, en la que se observe claramente todos los datos, que la lata no tenga ni golpes ni abolladuras, que cumpla con el Reglamento Técnico Centroamericano de Alimentos, Criterios Microbiológicos para la inocuidad de alimentos RTCA 67.04.50:08, se recibe a temperatura ambiente.</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> Según la fecha de vencimiento del envase.</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fecha de vencimiento vencida</li> <li>2. Envase en malas condiciones (lata sucia, abollada o abombada)</li> <li>3. Producto con olor a rancio</li> <li>4. Rastro de plagas</li> </ol>
<p><b>Atún en trozos:</b> Idealmente presentación institucional de 1 Kg o superior, enlatado o empaque tipo “doy pack”. El empaque debe estar integro, el atún puede traer aceite o agua como líquido, y debe cumplir con la fecha de vencimiento al día. Cumplir con el Reglamento técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> Según la fecha de vencimiento del envase.</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fecha de vencimiento vencida.</li> <li>2. Envase en malas condiciones (lata sucia, abollada o abombada)</li> <li>3. Producto con olor a rancio.</li> </ol>
<p><b>Hongos rebanados enlatados:</b> Presentación institucional superior a 1 Kg. Que la lata no tenga golpes ni abolladuras, o abultamientos, debe tener la</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> las enlatadas según la fecha de vencimiento del</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fecha de vencimiento vencida.</li> <li>2. Envase en malas condiciones (lata</li> </ol>

<p>etiqueta integra para verificar bien todos los datos del producto, que cumpla con la fecha de vencimiento al día. Cumplir con el Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos, RTCA 67.04.50:08, se recibe a temperatura ambiente.</p>	<p>envase.</p>	<p>sucia, abollada o abombada) 3. Producto con olor a rancio. 4. Rastro de plagas</p>
<p><b>Maíz dulce enlatado:</b> Presentación institucional superior a 1 Kg. Que la lata no tenga golpes ni abolladuras, o abultamientos, debe tener la etiqueta integra para verificar bien todos los datos del producto, que cumpla con la fecha de vencimiento al día. Cumplir con el Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos, RTCA 67.04.50:08, se recibe a temperatura ambiente.</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> las enlatadas según la fecha de vencimiento del envase.</p>	<p><b>Producto:</b> 5. Fecha de vencimiento vencida. 6. Envase en malas condiciones (lata sucia, abollada o abombada) 7. Producto con olor a rancio. 8. Rastro de plagas</p>
<p><b>Palmito enlatado:</b> Presentación institucional superior a 1 Kg. Debe tener la etiqueta integra, en la que se observe claramente todos los datos, que la lata no tenga ni golpes ni abolladuras, que cumpla con el Reglamento Técnico Centroamericano de Alimentos RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> Según la fecha de vencimiento del envase.</p>	<p><b>Producto:</b> 1. Fecha de vencimiento vencida 2. Envase en malas condiciones (lata sucia, abollada o abombada) 3. Producto con olor a rancio. 4. Rastro de plagas.</p>
<p><b>Vegetales mixtos enlatados:</b> Presentación institucional superior a 1 Kg. Debe tener la etiqueta integra, en la que se observe claramente todos los datos, que la lata no tenga ni golpes ni abolladuras, o abultamientos, fecha de vencimiento al día, cumplir con el</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> Según la fecha de vencimiento del envase.</p>	<p><b>Producto:</b> 1. Fecha de vencimiento vencida 2. Envase en malas condiciones (lata sucia, abollada o abombada) 3. Producto con olor a rancio.</p>

<p>RTCA preenvasados 67.01.07.10. se recibe a temperatura ambiente.</p>		<p>4. Rastro de plagas.</p>
<p><b>Leche en polvo (Entera/semidescremada):</b> Presentación de 1 Kg o superior. Leche pura de vaca, deshidratada, pasteurizada, en polvo instantánea, adicionada con vitaminas y hierro. El empaque debe estar en buenas condiciones, cerrado, limpio y metalizado. Con fecha de vencimiento al día, con una duración de 12 meses a partir de su fecha de fabricación.</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> Según lo indicado en el empaque.</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Empaque sucio, abierto o con agujeros.</li> <li>2. Producto vencido</li> <li>3. Con presencia de plagas</li> </ol>
<p><u>CONDIMENTOS E INSUMOS VARIOS.</u></p>		
<p><b>Azúcar:</b> Presentación de sacos de 50 kg y paquete de al menos 100 sobres de 5 g. Corriente o blanca, 100% sacarosa, debe estar libre de impurezas y sulfitos, fortificado con vitamina A. Empaques completamente sellados, sin huecos, libre de plagas, sin rastros de humedad, con fecha de vencimiento al día, cumplir con el Reglamento técnico de Costa Rica para la fortificación de la vitamina A del azúcar blanco de plantación para el consumo directo. Se recibe a temperatura ambiente.</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> Según la fecha del vencimiento del envase.</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fecha de vencimiento vencida.</li> <li>2. Envase en malas condiciones, sucio y rastro de plagas.</li> <li>3. Con muestra de humedad.</li> </ol>
<p><b>Horchata:</b> Presentación en polvo para bebida empaque de 1 Kg. Debe venir en bolsa bien sellada, sin huecos, libre de plagas, sin rastro de humedad. Debe cumplir con el RTCA 67.01.07:10 de alimentos preenvasados. Se</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> Según la fecha de vencimiento del envase.</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fecha vencida</li> <li>2. Empaque abierto o en malas condiciones.</li> </ol>

recibe a temperatura ambiente.		
<p><b>Canela astilla/polvo:</b> Presentación empaque de 500g o superior. Empaque completamente sellado, sin huecos, sin huecos, libre de plagas y exento de humedad, debe cumplir con el RTCA 67.01.07:10, de alimentos preenvasados. Se recibe a temperatura ambiente.</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> Según la fecha de vencimiento del empaque.</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fecha vencida</li> <li>2. Empaque abierto o en malas condiciones.</li> </ol>
<p><b>Chocolate Cocoa Nacional:</b> Presentación de 400 g o superior. Mezcla de cocoa con otros ingredientes naturales para preparar bebida de chocolate. Empaque sellado, limpio, sin huecos, sin humedad, con etiqueta en buen estado y que cumpla con la reglamentación de alimentos envasados, con fecha de vencimiento. Debe cumplir con el RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> Según la fecha de vencimiento del empaque</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vencido</li> <li>2. Empaque en malas condiciones</li> <li>3. Con olor a rancio</li> <li>4. Con humedad.</li> </ol>
<p><b>Clavo de olor entero/molido:</b> Presentación empaque de 500g o superior. Empaque integro, sellado, limpio, sin agujeros, ni humedad, con etiqueta en buen estado, y que cumpla con la reglamentación de alimentos envasados, con fechas de vencimiento, cumplir con el RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> Según la fecha de vencimiento del empaque</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vencido</li> <li>2. Empaque en malas condiciones</li> <li>3. Con olor a rancio</li> <li>4. Con humedad.</li> </ol>
<p><b>Coco rallado:</b> Presentación empaque de 500 g o superior. Debe tener el empaque en perfectas condiciones, que su etiqueta sea visible y que cumpla con la reglamentación de</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> Según la fecha de vencimiento del empaque</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vencido</li> <li>2. Empaque en malas condiciones</li> <li>3. Con olor a rancio</li> <li>4. Con humedad.</li> </ol>

<p>alimentos envasados, con fecha de vencimiento. Debe cumplir con el RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.</p>		
<p><b>Comino molido:</b> Presentación empaque de 500 g o superior. Condimento utilizado en diversas preparaciones, debe venir en perfectas condiciones de empaque, sin huecos, ni rastros de humedad, que su etiqueta sea visible y que cumpla con la reglamentación de alimentos envasados, con fecha de vencimiento. Debe cumplir con el RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> Según la fecha de vencimiento del envase.</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vencido</li> <li>2. Empaque en malas condiciones</li> <li>3. Con olor a rancio</li> <li>4. Con humedad.</li> </ol>
<p><b>Dulce granulado:</b> Presentación empaque de 400 g o superior. Derivado de la caña, debe venir empacado en excelentes condiciones, bien sellado, con etiqueta en buen estado visible y que cumpla con la reglamentación de alimentos envasados, con fecha de vencimiento. Debe cumplir con el RTCA 67.01.07:10, se recibe a temperatura ambiente.</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> Según la fecha de vencimiento del envase.</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vencido</li> <li>2. Empaque en malas condiciones</li> <li>3. Si presenta rastros de humedad, manchas blancas o líquido, signo de haber estado almacenado en un lugar húmedo.</li> </ol>
<p><b>Esencia de Vainilla:</b> Presentación envase de 1 L o superior. Especial para preparaciones dulces, envase en excelentes condiciones, sin perforaciones o abierto. Integro con etiqueta en buen estado visible y que cumpla con la reglamentación de alimentos envasados, con fecha de vencimiento. Debe cumplir con el RTCA 67.01.07:10. Se recibe a</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> Según la fecha de vencimiento del envase.</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vencido</li> <li>2. Envase en malas condiciones</li> <li>3. Producto abierto, o sin el sello, a la hora de abrir.</li> </ol>

temperatura ambiente.		
<b>Gelatina pura sin sabor/ con sabor:</b> Presentación empaque de 1 Kg o superior. Empaque integro, sin huecos, ni rastro de humedad, sellado. Debe cumplir con el Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10, con fecha de vencimiento. Se recibe a temperatura ambiente.	<b>Temperatura ambiente:</b> Según la fecha de vencimiento del envase.	<b>Producto:</b> 1. Vencido 2. Empaque en malas condiciones 3. Si presenta líquido, signo de haber estado almacenado en un lugar húmedo.
<b>Hoja de Laurel:</b> Presentación empaque de 500g o superior. Hoja de Laurel seca, entera, empaque integro, sellado y limpio, sin perforaciones ni humedad. Con la etiqueta en buen estado que cumpla con la reglamentación de productos envasados, producto integro. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de Alimentos preenvasados RTCA 67.01.07.10. Se recibe a temperatura ambiente	<b>Temperatura ambiente:</b> Según la fecha de vencimiento del envase.	<b>Producto:</b> 1. Vencido 2. Empaque en malas condiciones. 3. Humedad.
<b>Leche de Coco:</b> Presentación envase de 400 ml o superior. Envase en excelentes condiciones, que la lata no presente golpes, ni abolladuras, ni abultamientos, con etiqueta en buen estado que cumpla con la reglamentación de alimentos envasados, producto integro, cumplir con el RTCA 67.01.07.10. Se recibe a temperatura ambiente	<b>Temperatura ambiente:</b> Según la fecha de vencimiento del envase.	<b>Producto:</b> 1. Vencido 2. Empaque en malas condiciones. 3. Humedad.
<b>Levadura seca, instantánea o granulada:</b> Presentación empaque de 125 g o superior. Debe venir en un empaque sellado, limpio, sin perforaciones	<b>Temperatura ambiente:</b> Según la fecha de vencimiento del envase.	<b>Producto:</b> 1. Vencido 2. Empaque en malas condiciones.

<p>ni humedad, la etiqueta en buen estado, y que cumpla con la reglamentación de alimentos envasados, producto integro. Debe cumplir con el RTCA preenvasados 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente</p>		<p>3. Humedad.</p>
<p><b>Maicena:</b> Presentación empaque de 2.3 Kg. Harina de fécula de maíz, almidón de maíz sin sabor. empaque bien sellado, y en buen estado sin agujeros, libre de plagas y de humedad. La etiqueta en buen estado, y que cumpla con la reglamentación de alimentos envasados, producto integro. Debe cumplir con el RTCA preenvasados 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> El que indique el empaque, según fecha de vencimiento.</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vencido</li> <li>2. Empaque roto o en mal estado.</li> <li>3. Presencia de plagas</li> <li>4. Presencia de moho</li> </ol>
<p><b>Miel de abeja:</b> Presentación envase 700 ml o superior. Envase sellado, limpio. Sin perforaciones, ni rastros de humedad, debe cumplir con el Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> El que indique el envase, según fecha de vencimiento.</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vencido</li> <li>2. Empaque en malas condiciones.</li> <li>3. Signos de haber sido almacenado en un lugar húmedo.</li> <li>4. Abierto o con derrames.</li> </ol>
<p><b>Mostaza preparada:</b> Presentación empaque de 3000 g o superior. Para aderezos, debe venir en un envase o empaque sellado, integro, sin perforaciones, en excelentes condiciones y sin humedad. debe cumplir con el Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10.</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> El que indique el envase, según fecha de vencimiento.</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vencido</li> <li>2. Empaque en malas condiciones.</li> <li>3. Abierto o con derrames.</li> </ol>

Se recibe a temperatura ambiente.		
<p><b>Orégano molido:</b> Presentación empaque de 500g o superior. Especie seca y molida, empaque integro, sellado, limpio, sin perforaciones ni rastros de humedad. Debe cumplir con el Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. con fecha de vencimiento. Se recibe a temperatura ambiente.</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> El que indique el empaque, según fecha de vencimiento.</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vencido</li> <li>2. Empaque en malas condiciones.</li> <li>3. Con humedad</li> </ol>
<p><b>Paprika:</b> Presentación empaque de 500g o superior. Pimentón seco y molido. Aromatiza, da sabor y color a preparaciones. Empaque integro, sellado, limpio, sin perforaciones ni rastros de humedad. Debe cumplir con el Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. con fecha de vencimiento. Se recibe a temperatura ambiente.</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> El que indique el empaque, según fecha de vencimiento.</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vencido</li> <li>2. Empaque en malas condiciones.</li> <li>3. Con humedad</li> </ol>
<p><b>Pimienta molida:</b> Presentación empaque de 500g o superior. Negra o blanca, seca, sirve para aromatizar y dar sabor a preparaciones, empaque integro, sellado, limpio, sin perforaciones ni rastros de humedad. Debe cumplir con el Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. con fecha de vencimiento. Se recibe a temperatura ambiente.</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> El que indique el empaque, según fecha de vencimiento.</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vencido</li> <li>2. Empaque en malas condiciones.</li> <li>3. Con humedad</li> <li>4. Olor a rancio</li> </ol>
<p><b>Polvo de hornear:</b> Presentación empaque de 200g o superior.</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b></p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vencido</li> </ol>

<p>Producto blanco, seco, utilizado para preparaciones que requieran crecer durante el horneado. empaque integro, sellado, limpio, sin perforaciones ni rastros de humedad. Debe cumplir con el Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. con fecha de vencimiento. Se recibe a temperatura ambiente.</p>	<p>El que indique el empaque, según fecha de vencimiento.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Empaque en malas condiciones.</li> <li>3. Con humedad</li> <li>4. Olor a rancio</li> </ol>
<p><b>Sal:</b> Presentación empaque de 500g o superior. Blanca, refinada, enriquecida con flúor y yodo según la legislación nacional. Debe venir el producto seco, sin rastros de humedad, debe cumplir con el Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10 y la Norma Oficial para la sal de calidad alimentaria N° 30032 de Costa Rica. Enriquecido con nutrientes y con empaque sellado. Se recibe a temperatura ambiente</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> Según fecha de vencimiento, del empaque.</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vencido</li> <li>2. Empaque en malas condiciones.</li> <li>3. Con humedad</li> </ol>
<p><b>Vinagre:</b> Presentación empaque de 500g o superior. Oscuro o claro, el envase sin huecos, limpio, libre de plagas. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente</p>	<p><b>Temperatura ambiente:</b> Según fecha de vencimiento, del empaque.</p>	<p><b>Producto:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vencido</li> <li>2. Empaque sucio.</li> <li>3. Presencia de plagas.</li> </ol>

## **Bibliografía**

Adolio, R. 2018. **Fichero de especificaciones de los alimentos permitidos en los comedores Estudiantiles.** --1. ed.-- San José, C.R.: Ministerio de Educación Pública; Dirección de Programas de Equidad.

Adolio, R. 2018. **Especificaciones de los alimentos permitidos en los comedores estudiantiles.** --1. ed.-- San José, C.R.: Ministerio de Educación Pública; Dirección de Programas de Equidad.

Chaves, S y Monge, R. 1996. **“Normativa para la licitación de productos alimentarios que se utilizan en los Servicios de Nutrición de los hospitales de la C.C.S.S”.** Caja Costarricense de Seguro Social. Costa Rica.

Fundación Educativa de la Asociación Nacional de Restaurantes. 2014. **Cuaderno de Servsafe para el gerente.** 6<sup>a</sup> Ed. Estados Unidos.

PIMA-CENADA, **Manual de consulta de comercialización hortifrutícola en CENADA.** Costa Rica. Sf.