

ANEXO 5
DISPOSICIONES DEL PLIEGO DE CONDICIONES
DEL SERVICIO DE SODA COMEDOR

1. Disposiciones de salud , Seguridad e Higiene

- 1.1. El concesionario deberá acatar las disposiciones que sobre seguridad e higiene dicten las autoridades competentes, en especial a lo establecido en el Reglamento para los servicios de alimentación al público del Ministerio de Salud (Decreto 37308-S) y lo que al respecto disponga la propia **Contraloría General**.
- 1.2. El concesionario será responsable de obtener, mantener vigente y en un lugar visible el permiso sanitario correspondiente para el funcionamiento del servicio.
- 1.3. El concesionario debe velar porque cada uno de sus trabajadores vista apropiadamente, en estricto ajuste a las regulaciones que exige el Ministerio de Salud para el funcionamiento de establecimientos de ésta índole.
- 1.4. El concesionario velará por la salud de su personal, a fin de asegurar la inocuidad de los alimentos. Bajo ninguna circunstancia el contratista deberá permitir un manipulador de alimentos que presente afecciones cutáneas en las manos o brazos o afecciones en las vías respiratorias o digestivas u otro tipo de enfermedad infecto-contagiosa. En tal caso deberá reemplazar al trabajador hasta el momento en que deje de presentar tales síntomas o enfermedades.
- 1.5. El concesionario proporcionará botas de hule para realizar labores de limpieza, guantes desechables y cubre bocas en todos los procesos de producción.
- 1.6. En cuanto a la higiene personal se exigirá que los empleados del concesionario acaten la siguiente normativa:
 - Cabello: Caballeros con pelo corto. Deberán hombres y mujeres utilizar todo el cabello y las orejas dentro de la gorra o cofia.
 - Uñas: Damas y caballeros bien recortadas, limpias y sin pintar.
 - Caballeros bien rasurados.
 - Alhajas: Ningún tipo de reloj ni alhajas (anillos, aretes, cadenas o collares, pulseras, y otros semejantes) durante el período de operación del servicio.
 - Otros: Se prohíbe fumar dentro de las instalaciones de la Contraloría General, y por ende de la soda. Se prohíbe masticar chicle o comer

Contraloría General de la República

a T: (506) 2501-8073, F: (506) 2290-1019 C: contraloria.general@cgrcr.go.cr
<http://www.cgr.go.cr/> Apdo. 1179-1000, San José, Costa Rica

durante la ejecución de cualquier trabajo. Se prohíbe la utilización de teléfono celular dentro de la cocina o área de despacho de alimentos.

- 1.7. Se deberá mantener en las instalaciones del servicio de alimentación, un botiquín de primeros auxilios, según dicta el Reglamento General de los Riesgos del Trabajo, y tomar todas las medidas del caso cuando ocurra un accidente.
- 1.8. El concesionario deberá establecer procedimientos de seguridad para el encendido y apagado de los aparatos que utilicen gas LPG y para asegurarse que la llave de gas quede debidamente cerrada una vez finalizada la labor diaria. Así mismo deberá establecer un procedimiento para asegurarse que todos los equipos queden apagados.
- 1.9. La persona encargada de la caja y de limpieza no deberán manipular alimentos preparados.
- 1.10. La cocción de los alimentos, deberá ser realizada preferiblemente con ollas y utensilios de acero inoxidable. Los utensilios no deberán tener abolladuras, ser de material liso, lavable 100%, resistente y no contaminables.
- 1.11. En la preparación deberá usarse tablas para procesar alimentos de diferentes colores, de manera que se distinga entre carne cruda, pescado crudo, corte de vegetales, troceado de queso, pollo crudo y carne cocida.
- 1.12. En la limpieza deberá usarse diferentes tipos de cepillos (para lavado de pisos, paredes, bandejas, botas, equipos, para tablas de picar, tuberías, manos y uñas) de colores diferentes con el fin de llevar a cabo una zonificación y evitar la contaminación cruzada.
- 1.13. Limpiones: el personal deberá utilizar únicamente limpiones desechables para la limpieza.
- 1.14. El concesionario se compromete a contratar por su cuenta los servicios de fumigación de las instalaciones de la soda, y efectuar la fumigación al menos una vez al mes con la finalidad de evitar el ingreso de todo tipo de insectos o roedores al área de comidas, quedando bajo su responsabilidad la contratación de este servicio. Copia de la documentación relacionada con la fumigación deberá adjuntarse al informe mensual dirigido a la Unidad de Servicios Generales. Deberá aportar la ficha técnica del producto que se utilice en la fumigación.
- 1.15. El concesionario deberá elaborar un plan de limpieza general que incluya instalaciones, equipos, materias primas, utensilios, entre otros.
- 1.16. El concesionario deberá elaborar un plan de mantenimiento preventivo de los equipos que facilitará la Contraloría General para brindar el servicio.

- 1.17.** Los manuales de manipulación de alimentos, manejo de residuos, plan de limpieza general, deben estar al alcance de los colaboradores.
- 1.18.** Se debe cocinar a base de aceite vegetal, no reutilizar aceite cuando se haya cocinado pescado o mariscos, no utilizar grasas negras, no reutilizar el aceite por más de dos días.
- El aceite utilizado para frituras deberá estar libre de componentes tóxicos para la salud del consumidor. El límite admitido es de 25% de compuestos polares.
 - El aceite utilizado para freír debe cumplir con las disposiciones del reglamento sobre la Calidad e Inocuidad de las Grasas utilizadas durante la fritura de alimentos en los servicios de alimentación al público (Decreto No.35930 del Ministerio de Salud).
 - Los alimentos deberán prepararse con la mínima cantidad de aceite. Deberán predominar las preparaciones a la plancha, al vapor, al horno u otras.
- 1.19.** El concesionario deberá recoger el aceite y disponerlo de forma adecuada, debiendo darle un tratamiento que no afecte el ambiente, preferiblemente entregarlo a alguna empresa procesadora de biodiesel.
- 1.20.** Se debe disponer de la ficha técnica de los productos químicos que se utilicen en la soda.
- 1.21.** Se debe contar con productos químicos o sistema de sanitización para materia prima en general, superficies equipos y utensilios.
- 1.22.** El contratista deberá realizar como mínimo dos veces al día la limpieza de todas las áreas de cocina, equipos, utensilios, mobiliario de cocina, baño maría y demás mobiliario utilizado en la preparación de los alimentos.
- 1.23.** El concesionario tratará sus desechos y los generados por sus clientes en la utilización del servicio de manera responsable con el ambiente, procurando la reducción y reciclaje de estos.
- 1.24.** El adjudicatario mantendrá dentro del comedor recipientes para reciclaje debidamente rotulados.
- 1.25.** Corresponderá al concesionario recoger los desechos y trasladarlos a los depósitos definidos para tal fin.

- 1.26. Los recipientes para llevar (bandejas, platos, vasos, recipientes para sopas), así como las pajillas, en caso de usarlas, deberán tener un alto grado de biodegradabilidad o compostabilidad.

2. Sobre del servicio de alimentación

- 2.1. Dentro de los menús semanales deberá contarse al menos con los productos que se detallan a continuación:

Para el Desayuno:

- Café
- Té (en bolsita)
- Chocolate
- Leche
- Jugo de naranja natural
- Jugos naturales de frutas
- Huevos fritos, huevos revueltos
- Embutidos
- Queso blanco
- Gallo Pinto
- Emparedados de queso blanco, amarillo, jamón, carne, gallos de salchichón, y empanadas de queso, frijol, pollo y de carne.
- Tostadas de pan cuadrado
- Cereal
- Pan blanco e integral
- Tortillas
- Natilla, mantequilla
- Miel de abeja, mermeladas, azúcar y sustituto de azúcar
- Fruta natural variada
- Yogurt Natural y de diferentes sabores

El contratista debe ofrecer diariamente opciones de desayuno que favorezcan una alimentación saludable: queso fresco, jugos naturales, lácteos descremados o semidescremados, emparedados de pan integral, frutas frescas porcionadas o enteras, alimentos integrales (granola, galletas, bocadillos salados, entre otros).

Para el almuerzo:

-
- Arroz blanco y preparado. (por ejemplo con pollo, con cerdo, tipo cantonés, entre otros)
- Frijoles rojos o negros.
- Platos compuestos: por ejemplo arroz con pollo, arroz con cerdo, tipo cantonés, pastel de carne, lasaña de pollo.

- Carnes rojas en diferentes cortes.
 - Carnes blancas. (por ejemplo pollo frito, en salsa, asado, filet de pescado)
 - Consomés y sopas variadas.
 - Fruta Natural variada.
 - Postres, al menos dos tipos diferentes.
 - Guarnición harinosa. (al menos 2 opciones)
 - Guarnición vegetal.
 - Plato Principal. (3 opciones como mínimo) Ensalada.
 - Refresco natural. (al menos 2 opciones)
 - Pan o tortilla.
- 2.2.** El contratista debe asegurar que durante todo el periodo de comidas haya disponible arroz, frijoles, guarniciones, ensaladas, bebidas y al menos tres opciones de plato principal a base de carne, pollo o pescado. Sólo media hora antes de finalizar el periodo de almuerzo se permite que haya dos opciones de plato principal, las cuales no pueden ser plato vegetariano (si se incluye esta opción en el menú).
- 2.3.** Barra de ensaladas: El concesionario debe disponer de una barra de ensaladas en la que ofrezca diferentes tipos de ingredientes o ensaladas compuestas que los usuarios puedan escoger. Debe ofrecer al menos seis componentes. Las ensaladas siempre deben armonizar con el resto del menú, evitando colores monótonos y la repetición de ingredientes ya presentes en los platos principales.
- 2.4.** Se debe ofrecer al menos una opción de aderezo light. Disponer de una chilera o vinagreta, limón y salsas preparadas, sin costo adicional.
- 2.5.** La combinación de los diferentes ingredientes de las ensaladas, así como la combinación de opciones de alimentos que se ofrecen un mismo día, debe hacerse de manera tal que pueda satisfacerse los gustos y necesidades de la mayor cantidad de usuarios.
- 2.6.** El concesionario deberá tener disponible para los usuarios del servicio un dispensador de agua. El consumo de este producto no podrá ser sujeto a cobro por parte del concesionario.
- 2.7.** En cuanto al plato principal se ofrecerán tres alternativas diarias para escoger. Todos los días se ofrecerá como mínimo una carne en trozo (roja o blanca) y 2 platos compuestos, ó 2 carnes en trozo y 1 plato compuesto. El contratista podrá incluir una opción vegetariana, una opción “liviana” o ambas. Para que se considere un plato “liviano” esta opción deberá cumplir con al menos una de las siguientes características:
- Aporte calórico reducido
 - Bajo contenido de azúcares
 - Reducido en la cantidad de grasa
 - Bajo contenido de sodio

- 2.8. El arroz que se ofrecerá diariamente será blanco. Se exigirá que se utilice arroz con una calidad mínima de 92% grano entero. Como alternativa adicional se podrá ofrecer arroz integral.
- 2.9. Se ofrecerá frijoles rojos o negros todos los días, los cuales serán de primera calidad.
- 2.10. Se deberá ofrecer guarniciones a base de vegetales, tubérculos o raíces. También plátano maduro, el cual se preparará en diferentes formas (fritos, asados, horno, sancochado, miel).
- 2.11. Se deberá disponer diariamente de pan y/o tortilla.
- 2.12. Todos los días se ofrecerán como mínimo dos opciones de refresco natural, el cual se preparará a base de fruta fresca o pulpas de fruta. Es importante señalar que el refresco se puede hacer utilizando agua o bien leche pasteurizada de marca comercial reconocida. Los refrescos a base de leche deberán ofrecerse al menos dos veces por semana. No se autoriza el uso de bebidas artificiales tales como sirope o en polvo.
- 2.13. **Plato de almuerzo:** Adicionalmente a otras combinaciones que puedan escoger los clientes en su almuerzo, se deberá ofrecer todos los días un plato que se denominará “plato de almuerzo”, que conste de seis componentes que se detallan a continuación: porción de arroz blanco, porción de frijoles (negros o rojos), porción de carne (blanca o roja), guarnición vegetal ó ensalada, guarnición harinosa y refresco natural. Se podrá sustituir la porción de arroz blanco y la carne por un plato compuesto.

Las cantidades de cada porción serán las siguientes:

Arroz blanco	80 g en crudo
Frijoles	80 g en crudo
Carne (beefteak o molida)	120 g en crudo
Carne (chuleta de cerdo)	170 g en crudo
Carne (filet de pollo)	120 g en crudo
Carne (pechuga de pollo deshuesada)	120 g en crudo
Carne (muslo de pollo)	170 g en crudo
Carne (filet)	120 g en crudo
Carne (mano de piedra)	120 g en crudo
Plato compuesto	250 g en cocido
Ensalada	100 g
Guarnición vegetal	80 g en cocido
Guarnición harinosa	80 g en cocido
Refresco natural	300 ml

En el plato de almuerzo el cliente podrá escoger la opción de ensalada, guarniciones, carne o plato compuesto que prefiera. El plato de almuerzo ofrecido deberá ser variado o cíclico en cuanto al tipo y preparación de las carnes, platos compuestos, ensaladas, guarnición vegetal y guarnición harinosa.

2.14. El responsable de la planificación del menú es el concesionario junto con el profesional en nutrición.

2.15. Los alimentos deberán cumplir con las siguientes características y requerimientos:

TAMAÑO DE PORCIONES RECOMENDADO

Aparte del plato de almuerzo, que lleva porciones establecidas en el cartel, la siguiente es una lista de productos y porciones recomendadas:

- 1) Taza de café con leche (240 ml)
- 2) Taza de té (240 ml)
- 3) Pure de papa en cocido (120 g)
- 4) Gallo pinto en cocido (170 g)
- 5) Huevo revuelto en cocido
- 6) Refresco en agua (300 ml)
- 7) Emparedado de jamón y queso (1/4 de unidad de pan baguette, 60 g de queso blanco fresco y 1 rebanada de jamón)
- 8) Empanada de pollo (65 g de masa preparada y 35 g de pollo en cocido)
- 9) Porción de frutas en trozos (150 g peso neto)
- 10) Empanada de frijol (65 gramos de masa preparada y 35 g de frijol en cocido)
- 11) Arroz blanco en crudo (80 g)
- 12) Frijoles en crudo (80 g)
- 13) Filet de pescado en crudo (120 g)
- 14) Bistec encebollado en crudo (120 g)
- 15) Filet de pollo en crudo (120 g)
- 16) Ensalada verde 100 g
- 17) Picadillo de papa en cocido (250 g, 80 g peso neto crudo de carne)
- 18) Arroz cantonés en cocido (250 g, 50 g peso neto crudo de carne de cerdo y 50 g peso neto crudo de pollo)
- 19) Chop suey con pollo en cocido (250g, 100 g peso neto crudo de pollo)

- 20) Hamburguesa (100 g de carne en cocido)
- 21) Arroz con camarones en cocido (250 g, 90 g peso neto crudo de camarones)
- 22) Arroz con pollo en cocido (250g, 80 g peso neto crudo de pollo)
- 23) Tostada con jalea
- 24) Cangrejo grande con jamón y queso
- 25) Chuleta ahumada en cocido (200 g)
- 26) Picadillo de arracache en cocido (250g, 80 g peso neto crudo de carne)
- 27) Vegetales mixtos en cocido (120 g)
- 28) Pastel de carne en cocido (80 gramos peso neto crudo de carne)
- 29) Spaghetti con carne en cocido (250 g, 80 g peso neto crudo de carne)
- 30) Olla de carne en cocido (450 g)
- 31) Sopa azteca con pollo en cocido (450 g)
- 32) 2 piezas de pollo frito en crudo (250 g)

Desayuno

Alimento	Tamaño de la porción
Gallo pinto	110g peso neto cocido
Queso fresco	60 g peso neto crudo
Jamón / Mortadela	1 lonja (20 a 25g)
Huevo	1 unidad
Salchichón o chorizo	50 g peso neto cocido
Salchicha	2 unidades
Pan baguette para emparedado	1/4 unidad
Pan francés rodaja	2 rodajas de 20g cada una
Pan cuadrado	30g (1 unidad)
Empanadas	65g de masa preparada y 35g de relleno
Arepa o pancake	50g (1 unidad)
Tortilla comercial	2 unidades (30g)
Frutas en trozo	150 gramos peso neto
Sandía con cáscara	200 g peso bruto
Fruta mixta picada	150g peso neto
fruta entera	1 unidad mediana
Café o té (negro o con leche)	240 ml
Refresco o jugo natural de fruta	300 ml

Almuerzo

Carnes rojas en trozo (peso crudo)	Tamaño de la porción
Bistec de res	120g
Costilla de res	170g
Chuleta de cerdo	170g
Chuleta de cerdo ahumada	170g
Posta de cerdo	120g
Mano de piedra	120g
Molida de res o cerdo	120g
Trocitos de res o cerdo	120g
Vísceras	120g

Carnes blancas en trozo	Tamaño de la porción
Muslo de pollo	170g
Cuarto de muslo sin piel	120g
Pechuga de pollo con hueso	200g
Filete de pechuga deshuesada	120g
Alitas de pollo	120g
Filete de chuleta de pescado	120g
Huevo	2 unidades

Componente proteico para platos compuestos o combinados (peso crudo)	Tamaño de la porción
Carne de res o cerdo (sin hueso)	80g
Carne molida de res o cerdo	80g
Pollo o pavo (sólo parte comestible)	80g
Mariscos	80g
Embutidos	80g
Queso para relleno	80g
Atún en trozo	80g

Guarniciones harinosas (peso cocido)	Tamaño de la porción
Puré	80g
Papa cocida	80g
verduras (yuca, plátano verde, papa y otros)	80g
Plátano maduro	1/3 unidad

Guarniciones a base de vegetales harinosos	Tamaño de la porción
Vegetales no harinosos (ayote, zanahoria, otros)	120g peso neto cocido
Crema de vegetales	120 g peso neto cocido

Ensaladas	Tamaño de la porción
Ensalada verde	100g
Ensalada compuesta	120g

Frescos	Tamaño de la porción
Frescos o jugos	300 ml

Acompañamientos	Tamaño de la porción
Arroz	80g crudo
Frijoles cocidos	80g cocido
Pan bonete, bolillo o de especies	1 unidad 25g
Pan baguette rodaja	45g
Tortilla comercial	2 unidades

Platos compuestos o combinados	Tamaño de la porción
Arroz compuesto	250 g cocido
Pasta mixta (incluye otros ingredientes)	250g cocida
Picadillos con carne	250g cocida
Leguminosas mixtas con otros ingredientes	250g cocida
Pasteles rellenos	250g cocido
Sopa	450g peso neto cocido

ESPECIFICACIONES DE COMPRA DE PRODUCTOS POR SUS CARACTERÍSTICAS Y TRANSPORTE

- Se exigirá a los proveedores el permiso sanitario del Ministerio de Salud.
- El empaque debe indicarse licencia o permiso de salud extendido por el departamento de Control de Alimentos del Ministerio de Salud.
- Los productos empacados deben presentar visible la fecha de fabricación y vencimiento.

Carnes y Embutidos

Carnes rojas

Características	Aceptar	Rechazar
Temperatura	≤5 °C	>5 °C
Color	Rojo brillante	Rojo oscuro o café
Olor	Sin olor	Olor Agrio
Apariencia	Musculatura y sangre de color rojo vivo, brillante	Musculatura y sangre de color rojo oscuro o café
Textura	Firme Recupera la forma cuando se toca	Viscosa Pegajosa o seca
Grasa	Bien distribuida	Manchas oscuras
Empaque	<ul style="list-style-type: none"> Intacto y limpio Debe ser transportada en recipientes extendidos y poco profundos Bolsas plásticas transparentes, limpias y resistentes con volúmenes no mayores de 10KG 	Transportadas en cajas de cartón o madera

Cortes más utilizados

Productos	Características
Carne molida	Deberá ser libre de rellenos, con un máximo de grasa del 5% y con un grado de picado mayor a los 6mm
Costilla de res	Este corte deberá tener un 30% de hueso y 70% de carne incluyendo la falda
Hueso y carne	Este corte deberá tener un 50% de hueso con carne adherida y 50% de posta
Posta de cuarto, vuelta de lomo y bolita	Son cortes apropiados para bistec. Deberán presentar una cantidad mínima de grasa superficial y tendones
Posta paleta, cacho paleta	Este corte se usa para cubitos, pero no debe ser inferior a los 25 gramos por cubito y con un máximo de 5% de grasa visible
Mano de piedra, solomo con o sin punta	Este corte se usa para sudar, debe tener una cantidad mínima de grasa visible
Quititeña, posta de ratón	Estos cortes se usan para sustancia y deben tener una cantidad mínima de grasa visible (5% máximo)
Cecina	Deberá tener un porcentaje de grasa visible inferior al 10%
Vísceras	El hígado, mondongo, lengua y cualquier otra víscera que se utilice, deberán ser frescos, firmes, limpios y sin mal olor

Carne de cerdo

Características	Aceptar	Rechazar
Temperatura	≤5 °C	>5 °C
Color	Rosado pálido	Rosado oscuro o café
Olor	Sin olor	Olor Agrio
Apariencia	Sin exudación en la superficie	Presenta exudación en la superficie
Textura	Firme y uniforme, recupera la forma cuando se toca	Viscosa, pegajosa o seca
Grasa	Blanca y firme	Manchas oscuras
Empaque	<ul style="list-style-type: none"> Intacto y limpio Debe ser transportada en recipientes extendidos y poco profundos Bolsas plásticas transparentes, limpias y resistentes con volúmenes no mayores de 10KG 	Transportadas en cajas de cartón o madera

Cortes más utilizados

Productos	Características
Posta de cerdo	Posta de pierna de cerdo deshuesada y limpia, o posta de paleta sin exceso de grasa superficial y libre de tendones.
Chuleta de cerdo	Este corte deberá tener un 30% de hueso y 70% de carne en peso aproximadamente

Embutidos

Preparaciones de carne, grasa, vísceras o sangre de porcinos, vacunos u ovinos, que son sazonados de diferentes maneras.

- Características deseables:
 - Empaque sellado sin grietas ni cortaduras
 - Color homogéneo, sin vetas o tonos diferentes
 - Frescos son de color rosado, viejos de color blancuzco o muy rojo
 - Sin presencia de hongos

Embutidos de mayor uso

Producto	Características
Salchichas	Diámetro de tripa no debe ser mayor de 17mm
Chorizo	Con 90% carne y grasa de cerdo, 10% carne vacuno (en chorizos finos)

	Con 50% carne y grasa de cerdo, 50% carne vacuno (en chorizos corrientes)
Salchichón	Diámetro de tripa debe ser de 35mm a 50mm
Mortadela	Con 10% mínimo de tocino y no más de 1% de almidón

POLLO

Características	Aceptar	Rechazar
Temperatura	≤5 °C	>5 °C
Color	Blanco	Decoloración púrpura o verde alrededor del cuello
Olor	Sin olor	Olor Agrio
Textura	Firme y uniforme, recupera la forma cuando se toca	Viscosa, pegajosa o seca, queda marcada por presión de los dedos
Grasa	Blanca y firme	Manchas oscuras
Empaque	<ul style="list-style-type: none"> Intacto y limpio Debe ser transportada en recipientes extendidos y poco profundos Bolsas plásticas transparentes, limpias y resistentes con volúmenes no mayores de 10KG 	Transportadas en cajas de cartón o madera

Presentaciones

Producto	Características
Pollo limpio fresco	Piel sana, sin deformaciones o quemaduras, sin coloraciones. No debe incluir cabeza, patas ni vísceras
Pollo entero limpio y fresco	Incluye bolsa plástica con hígado, molleja, patas y pescuezo
Muslo con o sin piel	Compuesto por el encuentro y el muslo
Pollo partido	Pollo limpio, partido en las partes que el servicio indique

PESCADO

- No se debe recibir pescado congelado (difícil evaluar la calidad)
- La congelación produce daño en la piel y deshidratación

Indicadores de frescura

Características	Aceptar	Rechazar
Temperatura	Pescado: ≤5 °C Mariscos: ≤7 °C	Pescado: >5 °C Mariscos: >7 °C
Apariencia	Agallas rojas brillantes y limpias, piel brillante.	Agallas grises, opacas, piel oscura y seca

Olor	Pescado: suave olor a mar Mariscos: Sin olor	Pescado: Fuerte olor a amoníaco Mariscos: Olor a azufre
Ojos	Brillantes, firmes, transparentes y abultados	Opacos y hundidos
Ventre	Plano	Abultado
Textura	Firme, recupera la forma cuando se toca	Carne blanda, si se presiona queda marca
Empaque	De estereofón o plástico, totalmente sellado y rodeados de hielo	

Presentaciones

Producto	Características
Pescado entero	Con piel, cabeza y cola
Pescado limpio	Sin escamas, cabeza, cola, aletas y vísceras
Filete de pescado	Son los costados del pescado. Sin piel, escamas ni espinas
Pescado rebanado	Conocido como lonjas, ruedas o trozos
Retazos	Restos de pescado luego de haberlo limpiado. Se usa para ceviche, croquetas.

Huevos

Características	Aceptar	Rechazar
Temperatura	Entre 0°C - 5°C	>5°C
Olor	Ninguno	Anormal
Apariencia	Cascaron fuerte y limpio	Cascaron sucio y si se quiebra fácilmente

- Evaluación de calidad
 - o Es necesario observar la condición del albumen y la yema

Calidad	Características
Calidad AA	Yema firme, área cubierta por clara es pequeña. Gran proporción de albumen grueso con relación al delgado
Calidad A	Yema redonda y cóncava. Albumen más grueso que el delgado y se mantiene alrededor de la yema. Cubre área pequeña
Calidad B	Se expande mucho más. Yema más chata, clara y delgada.

Características

Producto	Especificación	Característica	Característica
----------	----------------	----------------	----------------

Cáscara	Color Grosor Estado	Blanco Delgada Limpia y entera	Rojo Gruesa Raspada y entera
Yema	Tamaño	Extra grande 68g Grande 60g Mediano 52g Pequeño 45g	Extra grande 68g Grande 60g Mediano 52g Pequeño 45g
Unidad	Peso	Indicado por el servicio	Indicado por el servicio
Empaque	Docena (estereofón o cartón)	Cartón 30 unidades	Biodegradables (cartón nuevo)
Observaciones	Libre de manchas de sangre		

Leche y derivados

Todos los productos lácteos deben ser pasteurizados, los envases deben estar en buenas condiciones, cerrados y con fecha de vencimiento vigente.

Características	Aceptar	Rechazar
Temperatura	≤5 °C	>5 °C
Color	Color uniforme	Color desigual, presencia de moho
Textura		
Sabor	Leche: sabor más dulce Mantequilla: Sabor dulce Queso: sabor típico	Leche: sabor agrio Mantequilla: Sabor agrio, amargo Queso: anormal
Empaque	Sellado completamente	Empaque inflado

- Etiquetado
 - o Tipo de producto
 - o Tx (homogeneizado)
 - o Contenido neto
 - o Fecha de vencimiento (helados y natilla 15 días máximo)
 - o Identificación de empresa
 - o Nombre o razón social
 - o Número de registro sanitario
 - o Lote de fabricación
 - o Lista de ingredientes (en orden decreciente de pesos)

Producto	Características
Leche pasteurizada	Líquido opaco uniforme Color blanco o ligeramente amarillento Sabor ligeramente dulce
Leche UHT	Color uniforme ligeramente amarillento Sabor y olor ligeramente marcado por calentamiento
Leche evaporada	Color uniforme ligeramente amarillento Olor y sabor fresco
Quesos	Color homogéneo y sin manchas Textura flexible
Leche en polvo	Consistencia polvorienta Color blanco o cremoso Sabor y olor fresco

Frutas y vegetales

- Deben estar adecuadamente maduras, sanas limpias y presentar características organolépticas similares y sin daños serios
- Empaque: cajones o canastas LIMPIAS y bolsas plásticas

Indicadores de frescura:

Características	Aceptar	Rechazar
Color	Brillante y uniforme Depende del producto	Decoloración de las frutas y vegetales
Textura	Corteza o cáscara libre de cortaduras, magulladuras y firme al tacto	Presenta magulladuras Textura muy blanda
Olor	Fresco, propio de producto recién cosechado	Olor desagradable
Empaque	Deben estar en canastas plásticas limpias o en bolsas plásticas con aberturas	Canastas de madera o en mal estado
Transporte	El camión donde se transporta el producto debe estar en buenas condiciones higiénicas	

Tipos y características generales

Frutas

Tipo	Características generales	Daños menores preferiblemente evitarlos	Daños serios que deben evitarse
Sandía	Fresca, entera, firme y compacta	Mecánicos leves Físicos leves Manchas superficiales	Pudriciones Daños por plagas Pulpa no desarrollada o blanda Rajaduras no cicatrizadas
Naranja	Firme, pesada, con buen olor y textura fina	Rajaduras Suaves al tacto Quemaduras leves (sol)	Áreas blandas en sup Áreas acuosas Presencia de moho Grietas profundas
Piña	Firme, brillante y sana Color amarillo dorado, amarillo naranja o café rojizo	Demasiado madura Defectos de forma y tamaño	Ablandamiento en sup Decoloraciones Pudriciones
Melón	Pulpa gruesa, blanda, jugosa, dulce Color naranja pálido	Ligero ablandamiento en superficie Verde grisáceo Magulladuras ligeras	Magulladuras severas Áreas blandas y acuosas Moho Pudriciones Grietas profundas

Vegetales

Producto	Características generales	Daños severos que deben evitarse
Remolacha	Tersa, firme, hojas verdes y frescas	Hojas descoloridas, amarillentas, rotas. Áreas blandas y acuosas. Pudriciones
Zanahoria	Firme, fresca, lisa, bien formada	Áreas marchitas, blandas y acuosas Superficie áspera Color opaco Presencia de grietas y moho.
Coliflor	Flor blanca, sana, limpia, firme, compacta, hojas verdes, frescas y turgentes	Áreas moteadas y manchas, Magulladuras Apariencia tiznada
Pepino	Fresco, brillante, bien formado	Presencia de grietas, áreas irregulares y hundidas

Lechuga	Limpia, fresca, crespa y tierna con cabeza regular o totalmente firme	Apariencia mohosa, Pudriciones, Quemaduras de sol Áreas rasgadas
Chayote	Bien desarrollado, firme, compacto, sin espinas. Color uniforme.	Daños de bacterias, roedores, hongos, deshidratación, rajaduras, quemaduras de sol y manchas acuosas.

Abarrotes

Alimento	Aceptar	Rechazar
Enlatado	Lata y sello de buenas condiciones	
Seco	Paquete intacto y en buenas condiciones. Temperatura $\geq 60^{\circ}\text{C}$	Color u olor anormal Mancha de moho Presencia de insectos, huevos de estos p excremento de roedores
Grasas	Empaque libre de rasgaduras	Olor rancio

- Transporte:
 - o Deben ser transportado en vehículos cerrados, exclusivos para estos alimentos
- Embalaje:
 - o Empaques adecuados, rotulados y etiquetados
 - o Envolturas pueden ser de cartón o papel parafinado, plástico, aluminio o celofán
 - o A granel en recipientes de fácil limpieza y protegidos contra contaminación externa

TEMPERATURA PARA LOS INSUMOS

Producto	Temperatura interna mínima
Pollo	74 °C por 15 segundos
Carnes rellenas, guisos	74 °C por 15 segundos
Chuletas	63 °C por 15 segundos
Carne Molida	68 °C por 15 segundos
Bistec de res	63 °C por 15 segundos
Pescado en filete	63 °C por 15 segundos
Pescado relleno o desmenuzado	68 °C por 15 segundos
Vegetales cocidos	60 °C

ANEXO 1
DISPOSICIONES DEL PLIEGO DE CONDICIONES
DEL SERVICIO DE SODA COMEDOR

1. Disposiciones de salud , Seguridad e Higiene

- 1.1. El concesionario deberá acatar las disposiciones que sobre seguridad e higiene dicten las autoridades competentes, en especial a lo establecido en el Reglamento para los servicios de alimentación al público del Ministerio de Salud (Decreto 37308-S) y lo que al respecto disponga la propia **Contraloría General**.
- 1.2. El concesionario será responsable de obtener, mantener vigente y en un lugar visible el permiso sanitario correspondiente para el funcionamiento del servicio.
- 1.3. El concesionario debe velar porque cada uno de sus trabajadores vista apropiadamente, en estricto ajuste a las regulaciones que exige el Ministerio de Salud para el funcionamiento de establecimientos de ésta índole.
- 1.4. El concesionario velará por la salud de su personal, a fin de asegurar la inocuidad de los alimentos. Bajo ninguna circunstancia el contratista deberá permitir un manipulador de alimentos que presente afecciones cutáneas en las manos o brazos o afecciones en las vías respiratorias o digestivas u otro tipo de enfermedad infecto-contagiosa. En tal caso deberá reemplazar al trabajador hasta el momento en que deje de presentar tales síntomas o enfermedades.
- 1.5. El concesionario proporcionará botas de hule para realizar labores de limpieza, guantes desechables y cubre bocas en todos los procesos de producción.
- 1.6. En cuanto a la higiene personal se exigirá que los empleados del concesionario acaten la siguiente normativa:
 - Cabello: Caballeros con pelo corto. Deberán hombres y mujeres utilizar todo el cabello y las orejas dentro de la gorra o cofia.
 - Uñas: Damas y caballeros bien recortadas, limpias y sin pintar.
 - Caballeros bien rasurados.
 - Alhajas: Ningún tipo de reloj ni alhajas (anillos, aretes, cadenas o collares, pulseras, y otros semejantes) durante el período de operación del servicio.

- Otros: Se prohíbe fumar dentro de las instalaciones de la Contraloría General, y por ende de la soda. Se prohíbe masticar chicle o comer durante la ejecución de cualquier trabajo. Se prohíbe la utilización de teléfono celular dentro de la cocina o área de despacho de alimentos.
- 1.7. Se deberá mantener en las instalaciones del servicio de alimentación, un botiquín de primeros auxilios, según dicta el Reglamento General de los Riesgos del Trabajo, y tomar todas las medidas del caso cuando ocurra un accidente.
 - 1.8. El concesionario deberá establecer procedimientos de seguridad para el encendido y apagado de los aparatos que utilicen gas LPG y para asegurarse que la llave de gas quede debidamente cerrada una vez finalizada la labor diaria. Así mismo deberá establecer un procedimiento para asegurarse que todos los equipos queden apagados.
 - 1.9. La persona encargada de la caja y de limpieza no deberán manipular alimentos preparados.
 - 1.10. La cocción de los alimentos, deberá ser realizada preferiblemente con ollas y utensilios de acero inoxidable. Los utensilios no deberán tener abolladuras, ser de material liso, lavable 100%, resistente y no contaminables.
 - 1.11. En la preparación deberá usarse tablas para procesar alimentos de diferentes colores, de manera que se distinga entre carne cruda, pescado crudo, corte de vegetales, troceado de queso, pollo crudo y carne cocida.
 - 1.12. En la limpieza deberá usarse diferentes tipos de cepillos (para lavado de pisos, paredes, bandejas, botas, equipos, para tablas de picar, tuberías, manos y uñas) de colores diferentes con el fin de llevar a cabo una zonificación y evitar la contaminación cruzada.
 - 1.13. Limpiones: el personal deberá utilizar únicamente limpiones desechables para la limpieza.
 - 1.14. El concesionario se compromete a contratar por su cuenta los servicios de fumigación de las instalaciones de la soda, y efectuar la fumigación al menos una vez al mes con la finalidad de evitar el ingreso de todo tipo de insectos o roedores al área de comidas, quedando bajo su responsabilidad la contratación de este servicio. Copia de la documentación relacionada con la fumigación deberá adjuntarse al informe mensual dirigido a la Unidad de Servicios Generales. Deberá aportar la ficha técnica del producto que se utilice en la fumigación.
 - 1.15. El concesionario deberá elaborar un plan de limpieza general que incluya instalaciones, equipos, materias primas, utensilios, entre otros.

- 1.16.** El concesionario deberá elaborar un plan de mantenimiento preventivo de los equipos que facilitará la Contraloría General para brindar el servicio.
- 1.17.** Los manuales de manipulación de alimentos, manejo de residuos, plan de limpieza general, deben estar al alcance de los colaboradores.
- 1.18.** Se debe cocinar a base de aceite vegetal, no reutilizar aceite cuando se haya cocinado pescado o mariscos, no utilizar grasas negras, no reutilizar el aceite por más de dos días.
- El aceite utilizado para frituras deberá estar libre de componentes tóxicos para la salud del consumidor. El límite admitido es de 25% de compuestos polares.
 - El aceite utilizado para freír debe cumplir con las disposiciones del reglamento sobre la Calidad e Inocuidad de las Grasas utilizadas durante la fritura de alimentos en los servicios de alimentación al público (Decreto No.35930 del Ministerio de Salud).
 - Los alimentos deberán prepararse con la mínima cantidad de aceite. Deberán predominar las preparaciones a la plancha, al vapor, al horno u otras.
- 1.19.** El concesionario deberá recoger el aceite y disponerlo de forma adecuada, debiendo darle un tratamiento que no afecte el ambiente, preferiblemente entregarlo a alguna empresa procesadora de biodiesel.
- 1.20.** Se debe disponer de la ficha técnica de los productos químicos que se utilicen en la soda.
- 1.21.** Se debe contar con productos químicos o sistema de sanitización para materia prima en general, superficies equipos y utensilios.
- 1.22.** El contratista deberá realizar como mínimo dos veces al día la limpieza de todas las áreas de cocina, equipos, utensilios, mobiliario de cocina, baño maría y demás mobiliario utilizado en la preparación de los alimentos.
- 1.23.** El concesionario tratará sus desechos y los generados por sus clientes en la utilización del servicio de manera responsable con el ambiente, procurando la reducción y reciclaje de estos.
- 1.24.** El adjudicatario mantendrá dentro del comedor recipientes para reciclaje debidamente rotulados.

- 1.25.** Corresponderá al concesionario recoger los desechos y trasladarlos a los depósitos definidos para tal fin.
- 1.26.** Los recipientes para llevar (bandejas, platos, vasos, recipientes para sopas), así como las pajillas, en caso de usarlas, deberán tener un alto grado de biodegradabilidad o compostabilidad.

2. Sobre del servicio de alimentación

- 2.1.** Dentro de los menús semanales deberá contarse al menos con los productos que se detallan a continuación:

Para el Desayuno:

- Café
- Té (en bolsita)
- Chocolate
- Leche
- Jugo de naranja natural
- Jugos naturales de frutas
- Huevos fritos, huevos revueltos
- Embutidos
- Queso blanco
- Gallo Pinto
- Emparedados de queso blanco, amarillo, jamón, carne, gallos de salchichón, y empanadas de queso, frijol, pollo y de carne.
- Tostadas de pan cuadrado
- Cereal
- Pan blanco e integral
- Tortillas
- Natilla, mantequilla
- Miel de abeja, mermeladas, azúcar y sustituto de azúcar
- Fruta natural variada
- Yogurt Natural y de diferentes sabores

El contratista debe ofrecer diariamente opciones de desayuno que favorezcan una alimentación saludable: queso fresco, jugos naturales, lácteos descremados o semidescremados, emparedados de pan integral, frutas frescas porcionadas o enteras, alimentos integrales (granola, galletas, bocadillos salados, entre otros).

Para el almuerzo:

-
- Arroz blanco y preparado. (por ejemplo con pollo, con cerdo, tipo cantonés, entre otros)

- Frijoles rojos o negros.
 - Platos compuestos: por ejemplo arroz con pollo, arroz con cerdo, tipo cantonés, pastel de carne, lasaña de pollo.
 - Carnes rojas en diferentes cortes.
 - Carnes blancas. (por ejemplo pollo frito, en salsa, asado, filet de pescado)
 - Consomés y sopas variadas.
 - Fruta Natural variada.
 - Postres, al menos dos tipos diferentes.
 - Guarnición harinosa. (al menos 2 opciones)
 - Guarnición vegetal.
 - Plato Principal. (3 opciones como mínimo) Ensalada.
 - Refresco natural. (al menos 2 opciones)
 - Pan o tortilla.
- 2.2.** El contratista debe asegurar que durante todo el periodo de comidas haya disponible arroz, frijoles, guarniciones, ensaladas, bebidas y al menos tres opciones de plato principal a base de carne, pollo o pescado. Sólo media hora antes de finalizar el periodo de almuerzo se permite que haya dos opciones de plato principal, las cuales no pueden ser plato vegetariano (si se incluye esta opción en el menú).
- 2.3.** Barra de ensaladas: El concesionario debe disponer de una barra de ensaladas en la que ofrezca diferentes tipos de ingredientes o ensaladas compuestas que los usuarios puedan escoger. Debe ofrecer al menos seis componentes. Las ensaladas siempre deben armonizar con el resto del menú, evitando colores monótonos y la repetición de ingredientes ya presentes en los platos principales.
- 2.4.** Se debe ofrecer al menos una opción de aderezo light. Disponer de una chilera o vinagreta, limón y salsas preparadas, sin costo adicional.
- 2.5.** La combinación de los diferentes ingredientes de las ensaladas, así como la combinación de opciones de alimentos que se ofrecen un mismo día, debe hacerse de manera tal que pueda satisfacerse los gustos y necesidades de la mayor cantidad de usuarios.
- 2.6.** El concesionario deberá tener disponible para los usuarios del servicio un dispensador de agua. El consumo de este producto no podrá ser sujeto a cobro por parte del concesionario.
- 2.7.** En cuanto al plato principal se ofrecerán tres alternativas diarias para escoger. Todos los días se ofrecerá como mínimo una carne en trozo (roja o blanca) y 2 platos compuestos, ó 2 carnes en trozo y 1 plato compuesto. El contratista podrá incluir una opción vegetariana, una opción “liviana” o ambas. Para que se considere un plato “liviano” esta opción deberá cumplir con al menos una de las siguientes características:
- Aporte calórico reducido

- Bajo contenido de azúcares
 - Reducido en la cantidad de grasa
 - Bajo contenido de sodio
- 2.8.** El arroz que se ofrecerá diariamente será blanco. Se exigirá que se utilice arroz con una calidad mínima de 92% grano entero. Como alternativa adicional se podrá ofrecer arroz integral.
- 2.9.** Se ofrecerá frijoles rojos o negros todos los días, los cuales serán de primera calidad.
- 2.10.** Se deberá ofrecer guarniciones a base de vegetales, tubérculos o raíces. También plátano maduro, el cual se preparará en diferentes formas (fritos, asados, horno, sancochado, miel).
- 2.11.** Se deberá disponer diariamente de pan y/o tortilla.
- 2.12.** Todos los días se ofrecerán como mínimo dos opciones de refresco natural, el cual se preparará a base de fruta fresca o pulpas de fruta. Es importante señalar que el refresco se puede hacer utilizando agua o bien leche pasteurizada de marca comercial reconocida. Los refrescos a base de leche deberán ofrecerse al menos dos veces por semana. No se autoriza el uso de bebidas artificiales tales como sirope o en polvo.
- 2.13. Plato de almuerzo:** Adicionalmente a otras combinaciones que puedan escoger los clientes en su almuerzo, se deberá ofrecer todos los días un plato que se denominará “plato de almuerzo”, que conste de seis componentes que se detallan a continuación: porción de arroz blanco, porción de frijoles (negros o rojos), porción de carne (blanca o roja), guarnición vegetal ó ensalada, guarnición harinosa y refresco natural. Se podrá sustituir la porción de arroz blanco y la carne por un plato compuesto.

Las cantidades de cada porción serán las siguientes:

Arroz blanco	80 g en crudo
Frijoles	80 g en crudo
Carne (beefteak o molida)	120 g en crudo
Carne (chuleta de cerdo)	170 g en crudo
Carne (filet de pollo)	120 g en crudo
Carne (pechuga de pollo deshuesada)	120 g en crudo
Carne (muslo de pollo)	170 g en crudo
Carne (filet)	120 g en crudo
Carne (mano de piedra)	120 g en crudo
Plato compuesto	250 g en cocido
Ensalada	100 g

Guarnición vegetal	80 g en cocido
Guarnición harinosa	80 g en cocido
Refresco natural	300 ml

En el plato de almuerzo el cliente podrá escoger la opción de ensalada, guarniciones, carne o plato compuesto que prefiera. El plato de almuerzo ofrecido deberá ser variado o cíclico en cuanto al tipo y preparación de las carnes, platos compuestos, ensaladas, guarnición vegetal y guarnición harinosa.

2.14. El responsable de la planificación del menú es el concesionario junto con el profesional en nutrición.

2.15. Los alimentos deberán cumplir con las siguientes características y requerimientos:

TAMAÑO DE PORCIONES RECOMENDADO

Aparte del plato de almuerzo, que lleva porciones establecidas en el cartel, la siguiente es una lista de productos y porciones recomendadas:

- 1) Taza de café con leche (240 ml)
- 2) Taza de té (240 ml)
- 3) Pure de papa en cocido (120 g)
- 4) Gallo pinto en cocido (170 g)
- 5) Huevo revuelto en cocido
- 6) Refresco en agua (300 ml)
- 7) Emparedado de jamón y queso (1/4 de unidad de pan baguette, 60 g de queso blanco fresco y 1 rebanada de jamón)
- 8) Empanada de pollo (65 g de masa preparada y 35 g de pollo en cocido)
- 9) Porción de frutas en trozos (150 g peso neto)
- 10) Empanada de frijol (65 gramos de masa preparada y 35 g de frijol en cocido)
- 11) Arroz blanco en crudo (80 g)
- 12) Frijoles en crudo (80 g)
- 13) Filet de pescado en crudo (120 g)
- 14) Bistec encebollado en crudo (120 g)
- 15) Filet de pollo en crudo (120 g)
- 16) Ensalada verde 100 g
- 17) Picadillo de papa en cocido (250 g, 80 g peso neto crudo de carne)

- 18) Arroz cantonés en cocido (250 g, 50 g peso neto crudo de carne de cerdo y 50 g peso neto crudo de pollo)
- 19) Chop suey con pollo en cocido (250g, 100 g peso neto crudo de pollo)
- 20) Hamburguesa (100 g de carne en cocido)
- 21) Arroz con camarones en cocido (250 g, 90 g peso neto crudo de camarones)
- 22) Arroz con pollo en cocido (250g, 80 g peso neto crudo de pollo)
- 23) Tostada con jalea
- 24) Cangrejo grande con jamón y queso
- 25) Chuleta ahumada en cocido (200 g)
- 26) Picadillo de arracache en cocido (250g, 80 g peso neto crudo de carne)
- 27) Vegetales mixtos en cocido (120 g)
- 28) Pastel de carne en cocido (80 gramos peso neto crudo de carne)
- 29) Spaghetti con carne en cocido (250 g, 80 g peso neto crudo de carne)
- 30) Olla de carne en cocido (450 g)
- 31) Sopa azteca con pollo en cocido (450 g)
- 32) 2 piezas de pollo frito en crudo (250 g)

Desayuno

Alimento	Tamaño de la porción
Gallo pinto	110g peso neto cocido
Queso fresco	60 g peso neto crudo
Jamón / Mortadela	1 lonja (20 a 25g)
Huevo	1 unidad
Salchichón o chorizo	50 g peso neto cocido
Salchicha	2 unidades
Pan baguette para emparedado	1/4 unidad
Pan francés rodaja	2 rodajas de 20g cada una
Pan cuadrado	30g (1 unidad)
Empanadas	65g de masa preparada y 35g de relleno
Arepa o pancake	50g (1 unidad)
Tortilla comercial	2 unidades (30g)
Frutas en trozo	150 gramos peso neto
Sandía con cáscara	200 g peso bruto
Fruta mixta picada	150g peso neto

fruta entera	1 unidad mediana
Café o té (negro o con leche)	240 ml
Refresco o jugo natural de fruta	300 ml

Almuerzo

Carnes rojas en trozo (peso crudo)	Tamaño de la porción
Bistec de res	120g
Costilla de res	170g
Chuleta de cerdo	170g
Chuleta de cerdo ahumada	170g
Posta de cerdo	120g
Mano de piedra	120g
Molida de res o cerdo	120g
Trocitos de res o cerdo	120g
Vísceras	120g

Carnes blancas en trozo	Tamaño de la porción
Muslo de pollo	170g
Cuarto de muslo sin piel	120g
Pechuga de pollo con hueso	200g
Filete de pechuga deshuesada	120g
Alitas de pollo	120g
Filete de chuleta de pescado	120g
Huevo	2 unidades

Componente proteico para platos compuestos o combinados (peso crudo)	Tamaño de la porción
Carne de res o cerdo (sin hueso)	80g
Carne molida de res o cerdo	80g
Pollo o pavo (sólo parte comestible)	80g
Mariscos	80g
Embutidos	80g
Queso para relleno	80g
Atún en trozo	80g

Guarniciones harinosas (peso cocido)	Tamaño de la porción
--------------------------------------	----------------------

Puré	80g
Papa cocida	80g
verduras (yuca, plátano verde, papa y otros)	80g
Plátano maduro	1/3 unidad

Guarniciones a base de vegetales harinosos	Tamaño de la porción
Vegetales no harinosos (ayote, zanahoria, otros)	120g peso neto cocido
Crema de vegetales	120 g peso neto cocido

Ensaladas	Tamaño de la porción
Ensalada verde	100g
Ensalada compuesta	120g

Frescos	Tamaño de la porción
Frescos o jugos	300 ml

Acompañamientos	Tamaño de la porción
Arroz	80g crudo
Frijoles cocidos	80g cocido
Pan bonete, bolillo o de especies	1 unidad 25g
Pan baguette rodaja	45g
Tortilla comercial	2 unidades

Platos compuestos o combinados	Tamaño de la porción
Arroz compuesto	250 g cocido
Pasta mixta (incluye otros ingredientes)	250g cocida
Picadillos con carne	250g cocida
Leguminosas mixtas con otros ingredientes	250g cocida
Pasteles rellenos	250g cocido
Sopa	450g peso neto cocido

ESPECIFICACIONES DE COMPRA DE PRODUCTOS POR SUS CARACTERÍSTICAS Y TRANSPORTE

- Se exigirá a los proveedores el permiso sanitario del Ministerio de Salud.
- El empaque debe indicarse licencia o permiso de salud extendido por el departamento de Control de Alimentos del Ministerio de Salud.
- Los productos empacados deben presentar visible la fecha de fabricación y vencimiento.

Carnes y Embutidos

Carnes rojas

Características	Aceptar	Rechazar
Temperatura	≤5 °C	>5 °C
Color	Rojo brillante	Rojo oscuro o café
Olor	Sin olor	Olor Agrio
Apariencia	Musculatura y sangre de color rojo vivo, brillante	Musculatura y sangre de color rojo oscuro o café
Textura	Firme Recupera la forma cuando se toca	Viscosa Pegajosa o seca
Grasa	Bien distribuida	Manchas oscuras
Empaque	<ul style="list-style-type: none"> • Intacto y limpio • Debe ser transportada en recipientes extendidos y poco profundos • Bolsas plásticas transparentes, limpias y resistentes con volúmenes no mayores de 10KG 	Transportadas en cajas de cartón o madera

Cortes más utilizados

Productos	Características
Carne molida	Deberá ser libre de rellenos, con un máximo de grasa del 5% y con un grado de picado mayor a los 6mm
Costilla de res	Este corte deberá tener un 30% de hueso y 70% de carne incluyendo la falda
Hueso y carne	Este corte deberá tener un 50% de hueso con carne adherida y 50% de posta
Posta de cuarto, vuelta de lomo y bolita	Son cortes apropiados para bistec. Deberán presentar una cantidad mínima de grasa superficial y tendones
Posta paleta, cacho paleta	Este corte se usa para cubitos, pero no debe ser inferior a los 25 gramos por cubito y con un máximo de 5% de grasa visible
Mano de piedra, solomo con o sin punta	Este corte se usa para sudar, debe tener una cantidad mínima de grasa visible
Quititeña, posta de ratón	Estos cortes se usan para sustancia y deben tener una cantidad mínima de grasa visible (5% máximo)

Cecina	Deberá tener un porcentaje de grasa visible inferior al 10%
Vísceras	El hígado, mondongo, lengua y cualquier otra víscera que se utilice, deberán ser frescos, firmes, limpios y sin mal olor

Carne de cerdo

Características	Aceptar	Rechazar
Temperatura	≤5 °C	>5 °C
Color	Rosado pálido	Rosado oscuro o café
Olor	Sin olor	Olor Agrio
Apariencia	Sin exudación en la superficie	Presenta exudación en la superficie
Textura	Firme y uniforme, recupera la forma cuando se toca	Viscosa, pegajosa o seca
Grasa	Blanca y firme	Manchas oscuras
Empaque	<ul style="list-style-type: none"> Intacto y limpio Debe ser transportada en recipientes extendidos y poco profundos Bolsas plásticas transparentes, limpias y resistentes con volúmenes no mayores de 10KG 	Transportadas en cajas de cartón o madera

Cortes más utilizados

Productos	Características
Posta de cerdo	Posta de pierna de cerdo deshuesada y limpia, o posta de paleta sin exceso de grasa superficial y libre de tendones.
Chuleta de cerdo	Este corte deberá tener un 30% de hueso y 70% de carne en peso aproximadamente

Embutidos

Preparaciones de carne, grasa, vísceras o sangre de porcinos, vacunos u ovinos, que son sazonados de diferentes maneras.

- Características deseables:
 - Empaque sellado sin grietas ni cortaduras
 - Color homogéneo, sin vetas o tonos diferentes
 - Frescos son de color rosado, viejos de color blancuzco o muy rojo
 - Sin presencia de hongos

Embutidos de mayor uso

Producto	Características
Salchichas	Diámetro de tripa no debe ser mayor de 17mm
Chorizo	Con 90% carne y grasa de cerdo, 10% carne vacuno (en chorizos finos) Con 50% carne y grasa de cerdo, 50% carne vacuno (en chorizos corrientes)
Salchichón	Diámetro de tripa debe ser de 35mm a 50mm
Mortadela	Con 10% mínimo de tocino y no más de 1% de almidón

POLLO

Características	Aceptar	Rechazar
Temperatura	≤5 °C	>5 °C
Color	Blanco	Decoloración púrpura o verde alrededor del cuello
Olor	Sin olor	Olor Agrio
Textura	Firme y uniforme, recupera la forma cuando se toca	Viscosa, pegajosa o seca, queda marcada por presión de los dedos
Grasa	Blanca y firme	Manchas oscuras
Empaque	<ul style="list-style-type: none"> Intacto y limpio Debe ser transportada en recipientes extendidos y poco profundos Bolsas plásticas transparentes, limpias y resistentes con volúmenes no mayores de 10KG 	Transportadas en cajas de cartón o madera

Presentaciones

Producto	Características
Pollo limpio fresco	Piel sana, sin deformaciones o quemaduras, sin coloraciones. No debe incluir cabeza, patas ni vísceras
Pollo entero limpio y fresco	Incluye bolsa plástica con hígado, molleja, patas y pescuezo
Muslo con o sin piel	Compuesto por el encuentro y el muslo
Pollo partido	Pollo limpio, partido en las partes que el servicio indique

PESCADO

- No se debe recibir pescado congelado (difícil evaluar la calidad)
- La congelación produce daño en la piel y deshidratación

Indicadores de frescura

Características	Aceptar	Rechazar
Temperatura	Pescado: $\leq 5^{\circ}\text{C}$ Mariscos: $\leq 7^{\circ}\text{C}$	Pescado: $> 5^{\circ}\text{C}$ Mariscos: $> 7^{\circ}\text{C}$
Apariencia	Agallas rojas brillantes y limpias, piel brillante.	Agallas grises, opacas, piel oscura y seca
Olor	Pescado: suave olor a mar Mariscos: Sin olor	Pescado: Fuerte olor a amoníaco Mariscos: Olor a azufre
Ojos	Brillantes, firmes, transparentes y abultados	Opacos y hundidos
Ventre	Plano	Abultado
Textura	Firme, recupera la forma cuando se toca	Carne blanda, si se presiona queda marca
Empaque	De estereofón o plástico, totalmente sellado y rodeados de hielo	

Presentaciones

Producto	Características
Pescado entero	Con piel, cabeza y cola
Pescado limpio	Sin escamas, cabeza, cola, aletas y vísceras
Filete de pescado	Son los costados del pescado. Sin piel, escamas ni espinas
Pescado rebanado	Conocido como lonjas, ruedas o trozos
Retazos	Restos de pescado luego de haberlo limpiado. Se usa para ceviche, croquetas.

Huevos

Características	Aceptar	Rechazar
Temperatura	Entre 0°C - 5°C	$> 5^{\circ}\text{C}$
Olor	Ninguno	Anormal
Apariencia	Cascaron fuerte y limpio	Cascaron sucio y si se quiebra fácilmente

- Evaluación de calidad

- Es necesario observar la condición del albumen y la yema

Calidad	Características
Calidad AA	Yema firme, área cubierta por clara es pequeña. Gran proporción de albumen grueso con relación al delgado
Calidad A	Yema redonda y cóncava. Albumen más grueso que el delgado y se mantiene alrededor de la yema. Cubre área pequeña

Calidad B	Se expande mucho más. Yema más chata, clara y delgada.
-----------	--

Características

Producto	Especificación	Característica	Característica
Cáscara	Color Grosor Estado	Blanco Delgada Limpia y entera	Rojo Gruesa Raspada y entera
Yema	Tamaño	Extra grande 68g Grande 60g Mediano 52g Pequeño 45g	Extra grande 68g Grande 60g Mediano 52g Pequeño 45g
Unidad	Peso	Indicado por el servicio	Indicado por el servicio
Empaque	Docena (estereofón o cartón)	Cartón 30 unidades	Biodegradables (cartón nuevo)
Observaciones	Libre de manchas de sangre		

Leche y derivados

Todos los productos lácteos deben ser pasteurizados, los envases deben estar en buenas condiciones, cerrados y con fecha de vencimiento vigente.

Características	Aceptar	Rechazar
Temperatura	≤5 °C	>5 °C
Color	Color uniforme	Color desigual, presencia de moho
Textura		
Sabor	Leche: sabor más dulce Mantequilla: Sabor dulce Queso: sabor típico	Leche: sabor agrio Mantequilla: Sabor agrio, amargo Queso: anormal
Empaque	Sellado completamente	Empaque inflado

- Etiquetado
 - o Tipo de producto
 - o Tx (homogeneizado)
 - o Contenido neto
 - o Fecha de vencimiento (helados y natilla 15 días máximo)
 - o Identificación de empresa
 - o Nombre o razón social

- o Número de registro sanitario
- o Lote de fabricación
- o Lista de ingredientes (en orden decreciente de pesos)

Producto	Características
Leche pasteurizada	Líquido opaco uniforme Color blanco o ligeramente amarillento Sabor ligeramente dulce
Leche UHT	Color uniforme ligeramente amarillento Sabor y olor ligeramente marcado por calentamiento
Leche evaporada	Color uniforme ligeramente amarillento Olor y sabor fresco
Quesos	Color homogéneo y sin manchas Textura flexible
Leche en polvo	Consistencia polvorienta Color blanco o cremoso Sabor y olor fresco

Frutas y vegetales

- Deben estar adecuadamente maduras, sanas limpias y presentar características organolépticas similares y sin daños serios
- Empaque: cajones o canastas LIMPIAS y bolsas plásticas

Indicadores de frescura:

Características	Aceptar	Rechazar
Color	Brillante y uniforme Depende del producto	Decoloración de las frutas y vegetales
Textura	Corteza o cáscara libre de cortaduras, magulladuras y firme al tacto	Presenta magulladuras Textura muy blanda
Olor	Fresco, propio de producto recién cosechado	Olor desagradable

Empaque	Deben estar en canastas plásticas limpias o en bolsas plásticas con aberturas	Canastas de madera o en mal estado
Transporte	El camión donde se transporta el producto debe estar en buenas condiciones higiénicas	

Tipos y características generales

Frutas

Tipo	Características generales	Daños menores preferiblemente evitarlos	Daños serios que deben evitarse
Sandía	Fresca, entera, firme y compacta	Mecánicos leves Físicos leves Manchas superficiales	Pudriciones Daños por plagas Pulpa no desarrollada o blanda Rajaduras no cicatrizadas
Naranja	Firme, pesada, con buen olor y textura fina	Rajaduras Suaves al tacto Quemaduras leves (sol)	Áreas blandas en sup Áreas acuosas Presencia de moho Grietas profundas
Piña	Firme, brillante y sana Color amarillo dorado, amarillo naranja o café rojizo	Demasiado madura Defectos de forma y tamaño	Ablandamiento en sup Decoloraciones Pudriciones
Melón	Pulpa gruesa, blanda, jugosa, dulce Color naranja pálido	Ligero ablandamiento en superficie Verde grisáceo Magulladuras ligeras	Magulladuras severas Áreas blandas y acuosas Moho Pudriciones Grietas profundas

Vegetales

Producto	Características generales	Daños severos que deben evitarse
Remolacha	Tersa, firme, hojas verdes y frescas	Hojas descoloridas, amarillentas, rotas. Áreas blandas y acuosas. Pudriciones
Zanahoria	Firme, fresca, lisa, bien formada	Áreas marchitas, blandas y acuosas Superficie áspera Color opaco Presencia de grietas y moho.

Coliflor	Flor blanca, sana, limpia, firme, compacta, hojas verdes, frescas y turgentes	Áreas moteadas y manchas, Magulladuras Apariencia tiznada
Pepino	Fresco, brillante, bien formado	Presencia de grietas, áreas irregulares y hundidas
Lechuga	Limpia, fresca, crespas y tierna con cabeza regular o totalmente firme	Apariencia mohosa, Pudriciones, Quemaduras de sol Áreas rasgadas
Chayote	Bien desarrollado, firme, compacto, sin espinas. Color uniforme.	Daños de bacterias, roedores, hongos, deshidratación, rajaduras, quemaduras de sol y manchas acuosas.

Abarrotes

Alimento	Aceptar	Rechazar
Enlatado	Lata y sello de buenas condiciones	
Seco	Paquete intacto y en buenas condiciones. Temperatura $\geq 60^{\circ}\text{C}$	Color u olor anormal Mancha de moho Presencia de insectos, huevos de estos p excremento de roedores
Grasas	Empaque libre de rasgaduras	Olor rancio

- Transporte:
 - o Deben ser transportado en vehículos cerrados, exclusivos para estos alimentos
- Embalaje:
 - o Empaques adecuados, rotulados y etiquetados
 - o Envolturas pueden ser de cartón o papel parafinado, plástico, aluminio o celofán
 - o A granel en recipientes de fácil limpieza y protegidos contra contaminación externa

TEMPERATURA PARA LOS INSUMOS

Producto	Temperatura interna mínima
Pollo	74 °C por 15 segundos
Carnes rellenas, guisos	74 °C por 15 segundos
Chuletas	63 °C por 15 segundos
Carne Molida	68 °C por 15 segundos
Bistec de res	63 °C por 15 segundos

Pescado en filete	63 °C por 15 segundos
Pescado relleno o desmenuzado	68 °C por 15 segundos
Vegetales cocidos	60 °C