

TIPIFICACIÓN DE ALIMENTOS

PRODUCTOS CÁRNICOS

Carne roja: de color rojo o ligeramente rosado, de buen aspecto, limpia y desgrasada, de primera calidad, sin contusiones. Los cortes serán los que se indican en los distintos menús (roast beef y paleta) $T^{\circ} < 4^{\circ} \text{C}$ límite operativo 5°C . Con un porcentaje de desecho no mayor al 10%. Carne picada: picado fino, fresca, con un máximo del 5% de grasa.

Pollo: de primera calidad, limpio, sin piel, sin huesos y libre de menudencias. $T^{\circ} < 2^{\circ} \text{C}$ límite operativo 4°C . Milanesas de pollo: carne feteada y sin hueso (pan rallado: de pan francés desecado, sin sustancias extrañas)

Pescado: atún desmenuzado, primeras marcas, latas limpias sin abolladuras. Con fecha de vencimiento a la vista, que cumpla con las especificaciones del código alimentario argentino.

PRODUCTOS LÁCTEOS

Queso maduro: de primeras marcas, que cumpla con las especificaciones del Código Alimentario Argentino. Con fecha de vencimiento a la vista. Fraccionado en hormas de 5 kilos.

Queso cremoso: de primeras marcas, que cumpla con las especificaciones del Código Alimentario Argentino. Con fecha de vencimiento a la vista. Fraccionado en hormas de 4 kilos.

Leche fluida rica en vit A y D: Larga vida, entera o descremada, con fecha de vencimiento a la vista y que no esté próxima a vencer, min 25 días. De primeras marcas. Se entregarán en pack de 10 de 1 litro cada una. Que cumpla con lo reglamentado en Código Alimentario Argentino. En casos de excepción (CON PREVIA AUTORIZACIÓN DEL SAE) se podrá suministrar leche en polvo, que cumpla con las especificaciones del CAA, rotulado y fecha de vencimiento a la vista; NO AUTORIZADA LECHE EN POLVO PARA USO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, BOLSÓN X 25 KG.

Yogurt: de primeras marcas, entero o descremado, saborizado según pida establecimiento. Con fecha de vencimiento a la vista y que no esté próximo a vencer, min 25 días. Se entregarán en sachet de 1 litro en cajas de 10. Que cumpla con lo reglamentado en Código Alimentario Argentino.

PARA CASOS DE CELIAQUÍA O INTOLERANCIA AL GLUTEN TODOS ESTOS ALIMENTOS DEBEN PRESENTAR EL SÍMBOLO "Sin TACC".

ESTOS ALIMENTOS DEBERÁN ADECUARSE EN CASOS DE PATOLOGÍAS ESPECÍFICAS.

VÍVERES SECOS:

Arroz: Blanco o integral según especifique el menú correspondiente. Calidad 00000, que cumpla con las especificaciones del CAA. De primeras marcas. Fraccionado en paquetes de 1 kg.

Arvejas: secas remojadas, en latas, limpias y sin abolladuras, con fecha de vencimiento a la vista, que cumpla con las especificaciones del CAA.

Azúcar: tipo A, de primeras marcas, que cumpla con las especificaciones del Código Alimentario Argentino. Fraccionado en paquetes de 1 kg.

Cacao en polvo: de primeras marcas, que cumpla con las especificaciones del código alimentario argentino. Fraccionado en paquetes de 5 kg. Con fecha de vencimiento a la vista.

Choclo: en granos, amarillos, enteros, en latas limpias y sin abolladuras. Con fecha de vencimiento a la vista, que cumpla con las especificaciones del CAA.

Copos de cereal: deben presentarse libres de impurezas y en perfecto estado de conservación, (SIN AZÚCAR) pueden ser aromatizados o endulzados. Deben cumplir con las especificaciones del código alimentario argentino. En envases rotulados. Con fecha de vencimiento a la vista.

Dulce de batata compacto: en envases de lata de 5 kg o envuelto en celofán o similar y colocado en envases de madera. Con fecha de vencimiento a la vista.

Dulce de leche: colonial, con fecha de vencimiento a la vista, en envase bromatológicamente apto, que cumpla con las especificaciones del CAA.

Fideos: tipo guiseros, tamaño grande y mediano: moño, mostachol, tirabuzón, coditos, hélice etc. Fraccionado en bolsas de polietileno o celofán de 0,5 a 5 kg. Con fecha de vencimiento visible, bien cerrados, sin gorgojos o alteraciones. Que respete las normas vigentes del CAA.

Galletitas dulces simples: (SIN RELLENO), en envases individuales o en cajas de hasta 3 kg, en envases de aptitud bromatológica y con un tenor graso no mayor del 12%. Con fecha de vencimiento a la vista.

Harina de maíz: que cumpla con las especificaciones del Código Alimentario Argentino, última molienda. Fraccionada en paquetes de 1 kg. Con fecha de vencimiento a la vista.

Lentejas pardas: secas, crudas, categoría extra, en bolsas de 400 gr a 1 kg, que cumpla con las especificaciones del CAA, con fecha de vencimiento a la vista.

Mate cocido: que cumpla con las especificaciones del Código Alimentario Argentino, en saquitos. En cajas de 100 u.

Magdalenas: (SIN RELLENO) en paquetitos individuales y agrupados, con fecha de vencimiento a la vista.

Pan Francés: cortes tipo Felipe, mignon, que cumpla con las especificaciones del Código Alimentario Argentino.

Pan integral: sin grasa, fermentado por levadura, puede contener mezclas de harinas de trigo, centeno y otros cereales.

Prepizzas: unidades rectangulares, frescas, en bandejas de aptitud bromatológica, envueltas en celofán o similar.

Puré de tomates: en cajas de 500 gr a 1 kg, de primeras marcas, con fecha de vencimiento a la vista, que cumpla con las especificaciones del CAA.

Tapa para pascualina: tipo criolla, de primeras marcas, con fecha de vencimiento a la vista, que cumpla con las especificaciones del CAA.

Vainillas: en envases de aptitud bromatológica, en paquetes de 6 a 12 unidades y agrupados, con fecha de vencimiento a la vista.

PARA CASOS DE CELIAQUÍA O INTOLERANCIA AL GLUTEN TODOS ESTOS ALIMENTOS DEBEN PRESENTAR EL SÍMBOLO “Sin TACC”.

ESTOS ALIMENTOS DEBERÁN ADECUARSE EN CASOS DE PATOLOGÍAS ESPECÍFICAS.

POLVOS PARA PREPARAR:

Bizcochuelo: sabor variado según elección del establecimiento (chocolate, vainilla), bromatológicamente apto, fraccionado en envases bien cerrados, con fecha de vencimiento visible.

Flan: sabor variado según elección de la Institución (vainilla, chocolate, dulce de leche), con azúcar o edulcorante no calórico (especificado en cada caso), este último como producto dietético, bromatológicamente apto, en bolsas o paquetes de hasta 10 kg. Fraccionado en envases aptos. Con fecha de vencimiento a la vista.

Gelatina: con distintos sabores a fruta (frutilla, cereza, durazno) con azúcar o edulcorante no calórico (especificado en cada caso), este último como producto dietético, sabor seleccionado por el establecimiento. En envases cerrados de hasta 5 kg. Con fecha de vencimiento a la vista.

PARA CASOS DE CELIAQUÍA O INTOLERANCIA AL GLUTEN TODOS ESTOS ALIMENTOS DEBEN PRESENTAR EL SÍMBOLO “Sin TACC”.

ESTOS ALIMENTOS DEBERÁN ADECUARSE EN CASOS DE PATOLOGÍAS ESPECÍFICAS.

CONDIMENTOS Y ADEREZOS:

Aceite: genuino, de una sola semilla (maíz, girasol..) que cumpla con las especificaciones del Código Alimentario Argentino. Fraccionado hasta 20 litros.

Ajo: de primera calidad, sano, de aprox. 40 gr por cabeza.

Albahaca: desecada, de hojas sanas y limpias. Fraccionada en envases de 500 gr a 1 kg.

Cúrcuma: deshidrata, limpia, seca, fraccionada en envases de hasta 500 gr.

Mayonesa: que cumpla con las especificaciones del Código Alimentario Argentino. Envasada en recipientes autorizados, de plástico de 0,500 kg hasta 5 kg. Rótulo con toda la información de acuerdo a la normativa vigente.

Nuez moscada: la almendra no debe contener su envoltura, se permite el empleo de cal para su recubierta. Puede ser reemplazada por nuez moscada en polvo de 250 gr a 1 kg.

Orégano: deshidratado, hojas sanas, limpias y secas, con no más del 10% de tallos. Fraccionado en envases de hasta 500 gr.

Perejil: de primera calidad, sano, fresco, limpio.

Sal fina: de mesa, yodada, que cumpla con las especificaciones del Código Alimentario Argentino. Fraccionada en envases aptos de hasta 1 kg.

Sal gruesa: que cumpla con las especificaciones del CAA, fraccionada en envases aptos de hasta 1 kg. Libre de todo cuerpo o sustancia extraña.

Vinagre: con clarificantes permitidos, de acuerdo a las especificaciones del Código Alimentario Argentino, envasado en plástico, fraccionado en 500 cc a 1 litro.

PARA CASOS DE CELIAQUÍA O INTOLERANCIA AL GLUTEN TODOS ESTOS ALIMENTOS DEBEN PRESENTAR EL SÍMBOLO “Sin TACC”.

ESTOS ALIMENTOS DEBERÁN ADECUARSE EN CASOS DE PATOLOGÍAS ESPECÍFICAS.

FRUTAS, VERDURAS Y HUEVOS

Verduras: de óptima calidad, limpias, frescas, sanas y tiernas.

Frutas: de óptima calidad, madurez adecuada, sanas, frescas. Se entregarán por unidad de cupos. Peso promedio por unidad 150gr. Podrán cambiar según estacionalidad o pedido del establecimiento con previa autorización del SAE.

Huevos: de gallina, frescos, de tamaño mediano, calidad extra o grado 1*, de acuerdo a las especificaciones del CAA, sin roturas, blancos o de color. T° < 5 °C, certificado por SENASA.