

# *Especificaciones de los alimentos permitidos*

**mep**  
Ministerio  
de Educación Pública



DIRECCIÓN DE PROGRAMAS  
DE EQUIDAD



*Especificaciones  
de los alimentos  
permitidos*

613.28

A239e

Adolio Cascante, Rosa.

Especificaciones de los alimentos permitidos en los comedores estudiantiles / Rosa Adolio Cascante; Laura Andrade Pérez; María Esther Bravo Arrieta; Rita Cervantes Vargas; Xinia Fernández Rojas; Kattia Hidalgo Alvarado; María Palma Ellis; Grettel Quirós Blanco. --1. ed.-- San José, C.R. : Ministerio de Educación Pública; Dirección de Programas de Equidad, 2018.

39 p.; 29,7x21 cm.

ISBN: 978-9977-60-303-2

1. ADMINISTRACION EDUCATIVA. 2. COMEDORES Y CAFETERIAS ESCOLARES. 3. EVALUACION NUTRICIONAL. I. TÍTULO.

**EQUIPO TÉCNICO, DIRECCIÓN DE PROGRAMAS DE EQUIDAD  
MINISTERIO DE EDUCACIÓN PÚBLICA**

MSc. Rosa Adolio Cascante

MSc. María Esther Bravo Arrieta

Licda. María Palma Ellis (Coordinadora)

Licda. Rita Cervantes Vargas

Licda. Kattia Hidalgo Alvarado

**EQUIPO DE APOYO TÉCNICO  
ESCUELA DE NUTRICIÓN, UNIVERSIDAD COSTA RICA,**

PhD. Xinia Fernández Rojas (Coordinadora)

MBA. Laura Andrade Pérez

MSc. Grettel Quirós Blanco

**Colaboradores**

Licda. Cindy Hidalgo Víquez

MSc. Ivannia María Ureña Retana

Licda. Valery Cruz Barrantes

Licda. Deidamia Blanco Hernández

Licda. Azálea María Barrantes Montoya

Licda. María Victoria Brenes Barrantes

Licda. Karla Medina Medina

Licda. Diana Beatriz Villalobos Alpizar

Licda. Ashley María Calderón Rodríguez

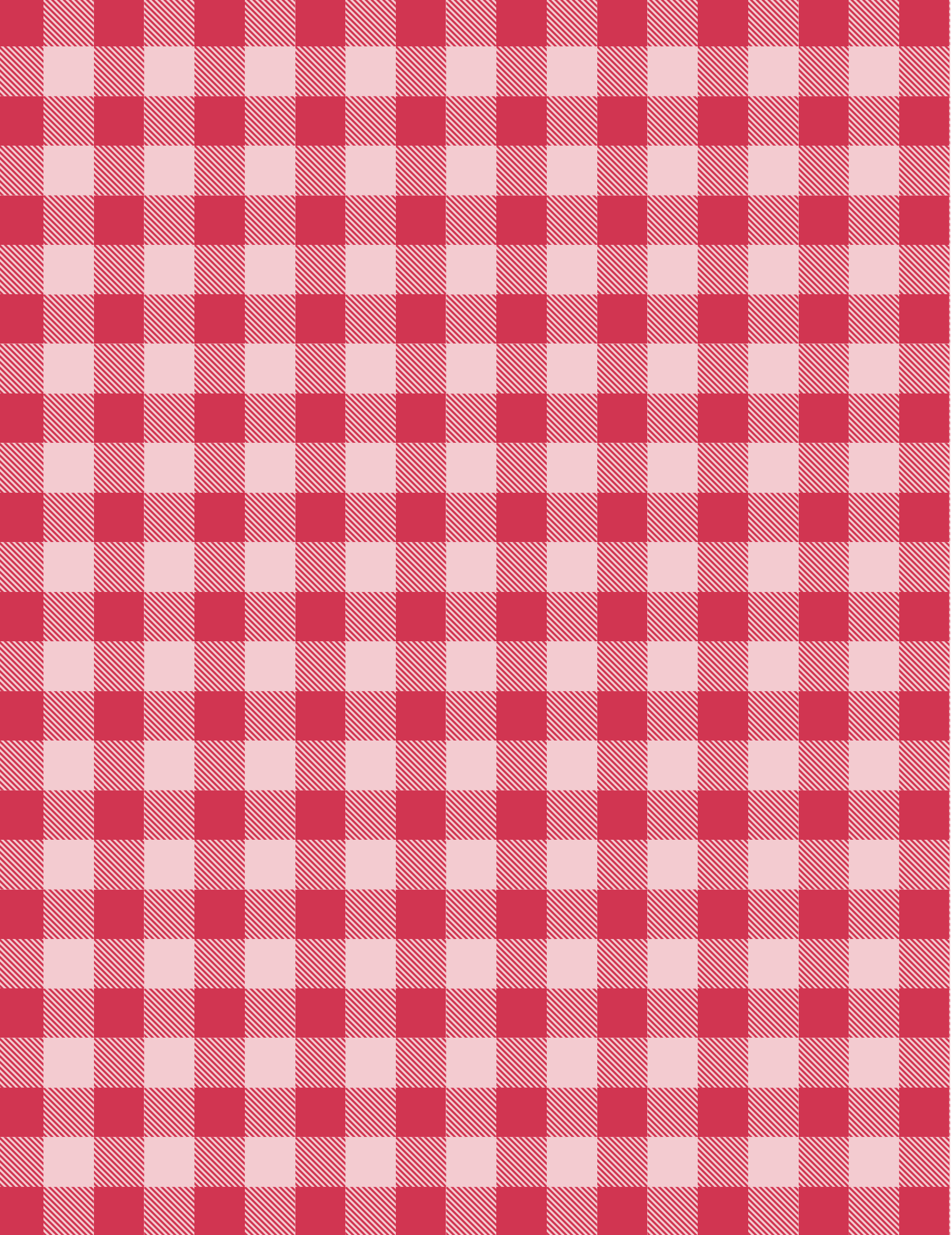
Licda. Diana María Alcócer Alfaro

**Diagramación, diseño e impresión:**

Imprenta Nacional de Costa Rica

# TABLA DE CONTENIDOS

TABLA DE CONTENIDOS.....	3
PRESENTACIÓN.....	5
ABARROTES .....	7
ACEITES / GRASAS .....	7
GALLETAS / PAN / TORTILLAS .....	8
CEREALES /GRANOS/ PASTAS.....	11
CONGELADO/ EMPACADO / ENLATADO .....	15
AZÚCARES / CONDIMENTOS / INSUMOS VARIOS .....	18
PRODUCTOS FRESCOS.....	24
RES .....	24
CERDO .....	26
POLLO .....	27
HUEVOS.....	29
LÁCTEOS .....	30
PESCADO .....	32
FRUTAS, VEGETALES Y VERDURAS .....	33
FRUTAS .....	33
VEGETALES .....	38
VERDURAS.....	46
GRANOS FRESCOS.....	49
ESPECIAS /HIERBAS.....	50
ALIMENTOS PERMITIDOS.....	52
MATERIAL CONSULTADO .....	53

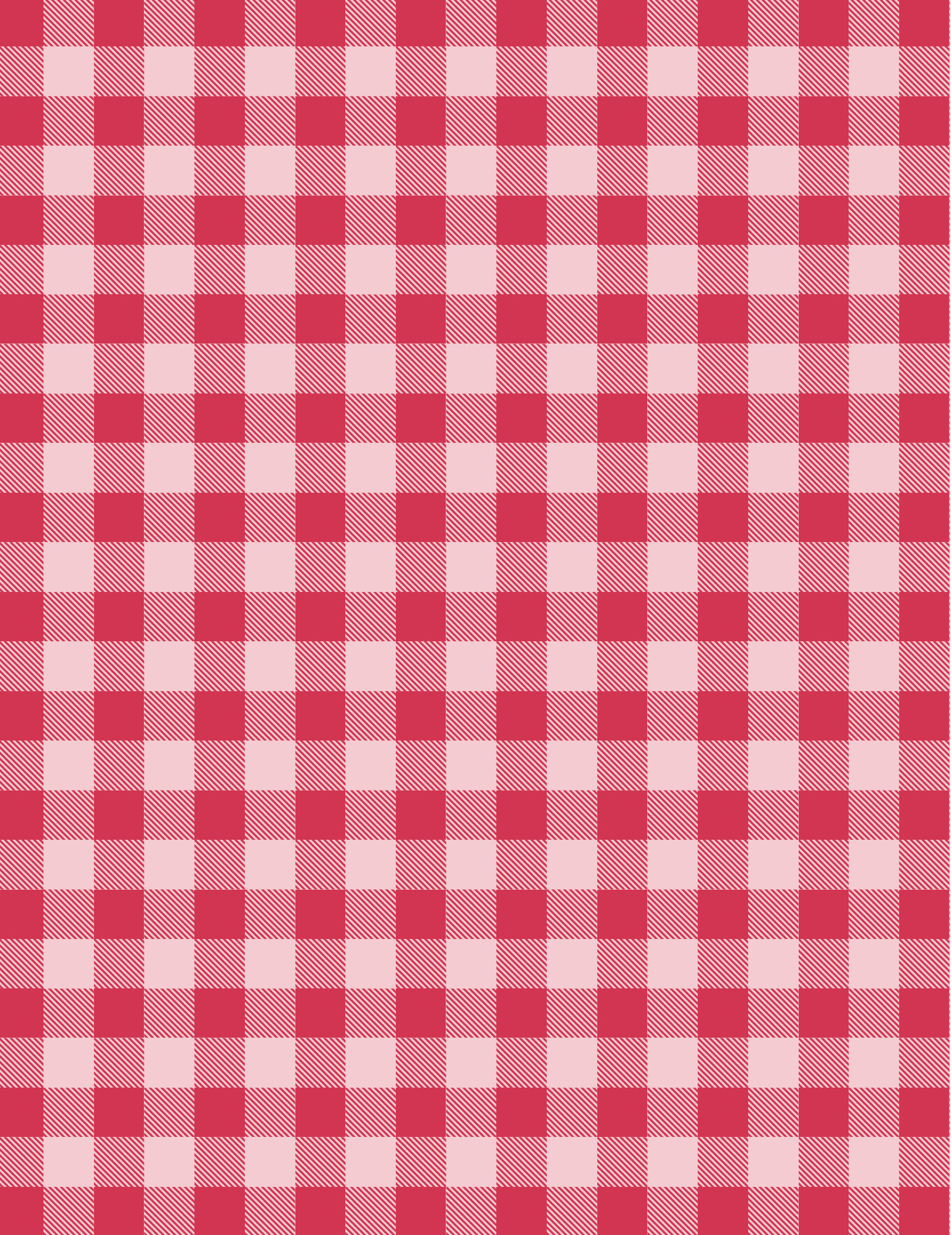


## PRESENTACIÓN

El Programa de Alimentación y Nutrición del Escolar y Adolescente (PANEA), pone a su alcance la presente guía con el fin de dar a conocer las condiciones básicas en que deberán llegar los alimentos a los comedores de los centros educativos públicos del país.

Se quiere facilitar con ello, los procesos de recibo, almacenamiento, conservación de los alimentos así como la toma de decisiones sobre la aceptación o rechazo de los productos comprados para la preparación del menú.

La presente es una herramienta práctica de uso diario en los comedores escolares, que pretende apoyar la selección adecuada de alimentos, que colabore a la identificación de las características físicas óptimas del menú.



# ABARROTES

## ACEITES / GRASAS

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PARA COMPRA	CRITERIO DE RECHAZO
Aceite de maíz	Aceites vegetales de maíz, soya, girasol, mezcla soya girasol, mezcla soya palma, en presentaciones de 500 ml, 900 ml, 1 L, 3 L. Envase plástico PET. El aceite debe verse con poca viscosidad, sin rancidez ni impurezas. Envase limpio, sellado, con fecha de vencimiento y cumplimiento del Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.40:07 Alimentos y bebidas procesadas, Grasas y Aceites. Se recibe a temperatura ambiente.	Fecha de vencimiento está vencida. Envase en malas condiciones. Producto con olor a rancio.
Aceite de soya		
Aceite de soya y girasol		
Aceite de girasol		
Aceite de soya y palma		
Margarina (para preparaciones)	Margarina, mezcla de aceite refinados no hidrogenados de consistencia semisólida, Clásica o liviana. Presentaciones de 125 g en barra, caja 4 unid de 125 g, caja de 5 kg, caja de 7.5 kg. Empaque sellado, sin huecos, libre de plagas, sin rastros de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.40:07, sobre Alimentos y bebidas procesadas, Grasas y Aceites. Se recibe a temperatura ambiente.	Fecha de vencimiento está vencida. Empaque en malas condiciones o sucio. Presencia o rastros de plagas o humedad. Producto con olor a rancio, golpeado o derretido.



Para asegurar la calidad de los productos se debe valorar:

1. Empaque sellado y en buen estado.
2. Fecha de vencimiento se encuentre vigente.
3. Con etiqueta.
4. Sin presencia de plagas.

## GALLETAS/PAN /TORTILLAS

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PARA COMPRA	CRITERIO DE RECHAZO
Galleta tipo María	Galleta tipo María, clásica o integral. Presentación empaque de 8 unidades 21 g c/u o paquete de 12 unidades. Empacado en bolsas plásticas, sellado, sin huecos, libre de plagas, sin rastro de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Fecha de vencimiento está vencida, empaque en malas condiciones, Presencia o rastros de plagas , humedad.Suaves y/o rotas.
Galleta tipo María integral		
Pan baguette	Pan tipo baguette. En unidades de 315 g. Empacado en bolsa plástica o de papel. Empaque sin huecos, libre de plagas, sin rastros de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.15.07, sobre criterios de fortificación de harina. Se recibe a temperatura ambiente o caliente.	Fecha de vencimiento está vencida, empaque en malas condiciones o sucio, presencia o rastros de plagas, humedad o moho.
Pan bollito, bonete	Pan tipo bollito o manitas, bonetes de 8, 12, 24,30 o 50 unidades. Empaque sin huecos, sellado, libre de plagas, sin rastros de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.15.07, sobre criterios de fortificación de harina. Se recibe a temperatura ambiente.	Fecha de vencimiento está vencida, empaque en malas condiciones o sucio, presencia o rastros de plagas, humedad o moho.
Pan baguette congelado	Pan en unidades o 315 g aproximadamente, empacado en bolsa plástica sellada, asegurando que no se rompa la cadena de frío, libre de plagas. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.07.10, sobre producto empacado. Se recibe congelado. Se aprueba su uso en aquellos casos en los que haya horno y espacio de almacenamiento.	Fecha de vencimiento está vencida, empaque en malas condiciones o sucio, Presencia o rastros de plagas.

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PARA COMPRA	CRITERIO DE RECHAZO
Pan cuadrado blanco	Pan cuadrado blanco o integral. Presentaciones de 450 g, 460 g, 500 g, 525 g, 530 g, 540 g, 560 g, 580 g, 600 g, 640 g, 650 g, 700 g, 725 g, 735 g, 750 g, 800 g, 850 g, 900 g, 960 g, 965 g. Empaque sin huecos, libre de plagas, sin rastros de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano para productos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Fecha de vencimiento está vencida, empaque en malas condiciones, presencia o rastros de plagas, humedad o moho.
Pan cuadrado integral		
Pan molido	Pan molido. Presentaciones de 165 g, 365 g, 500 g, 1 kg, 5 kg. Empaque sin huecos, libre de plagas, sin rastros de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Fecha de vencimiento está vencida, empaque en malas condiciones o sucio, presencia o rastros de plagas, humedad o moho.
Pan para cena para mini hamburguesa	Pan tipo bonete. Presentaciones variadas paquetes de 8, 12, 24, 30 o 50 unidades Empaque sin huecos, libre de plagas, sin rastros de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Fecha de vencimiento está vencida, empaque en malas condiciones o sucio, presencia o rastros de plagas, humedad o moho.
Pan para hamburguesa	Pan para hamburguesa. Presentaciones de 300 g, 410 g, 450 g, 620 g, 700 g o paquetes de 8, 12 o 24 unidades. Empaque sin huecos, libre de plagas, sin rastros de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Fecha de vencimiento está vencida, empaque en malas condiciones o sucio, presencia o rastros de plagas, humedad o moho.
Tortilla de trigo pequeña	Tortillas de trigo. Presentaciones de 230 g, 250 g, 276 g, 300 g, 310 g, 460 g, 825 g, 50 uds de 18 cm o 23 cm. Empaque sin huecos, libre de plagas, sin rastros de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Fecha de vencimiento está vencida, empaque en malas condiciones o sucio, presencia o rastros de plagas, humedad o moho.
Tortilla de trigo mediana		

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PARA COMPRA	CRITERIO DE RECHAZO
Tortillas de maíz	Tortilla de maíz, preparadas a base de masa de maíz. Presentaciones de 140 g, 165 g, 185 g, 200 g, 225 g, 250 g, 252 g, 276 g, 280 g, 300 g, 302 g, 412 g, 450 g, 462 g, 504 g, 560 g, 825 g. De 6, 10, 15, 20, 25 y 50 unidades. Empaque sin huecos, libre de plagas, sin rastros de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Fecha de vencimiento está vencida, empaque en malas condiciones o sucio, presencia o rastros de plagas, humedad o moho.
Tortillas de maíz tipo chalupa/ nachos	Tortillas de maíz tostadas, preparadas a base de masa de maíz. Presentaciones de 90 g, 100 g, 170 g. De 10, 12 unidades. Sin daños mecánicos, libre de saborizantes. Empaque sin huecos, libre de plagas, sin rastros de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Fecha de vencimiento está vencida, empaque en malas condiciones o sucio, presencia o rastros de plagas, humedad o moho.



# CEREALES / GRANOS / PASTAS

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PARA COMPRA	CRITERIO DE RECHAZO
Arroz 80%	Arroz blanco, calidad 80%, 91%, 95% grano entero, presentaciones en bolsa plástica de 2 kg, 3 kg, 5 kg, bulto de 12 paq. El empaque debe estar completamente sellado y debe indicar fecha de vencimiento. Arroz pilado blanco libre de piedritas, plagas u otros objetos, enriquecido con nutrientes establecidos por ley, debe cumplir Reglamento Técnico de Costa Rica para este producto: Norma Nacional RTCR 202:1998. Se recibe a temperatura ambiente.	Fecha de vencimiento está vencida, empaque en malas condiciones, se observe algún tipo de plaga, no se cumpla el criterio de calidad en cuanto a grano entero.
Arroz 91%		
Arroz 95%		
Avena en hojuelas	Avena en hojuelas y molida. En presentación de 275 g, 360 g, 400 g, 1 kg. Empacado en bolsa plástica, sin huecos, sin rastro de humedad, debe estar completamente sellado, con fecha de vencimiento, sin plagas ni moho. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Fecha de vencimiento está vencida, empaque en malas condiciones o sucio, presencia de plagas o moho.
Avena molida		
Cereal hojuelas de maíz	Cereal de hojuelas de maíz sin azúcar. Presentaciones de 300 g, 430 g, 450 g, 500 g, 560 g, 620 g, 850 g, 870 g, 900 g, 950 g, 1 kg, 1.5 kg. Empaque o bolsa, sellado, sin huecos, libre de plagas, sin rastro de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Fecha de vencimiento está vencida, empaque en malas condiciones o sucio, presencia o rastros de plagas, humedad o moho.
Cubaces secos (opción de cambio)	Tipo de frijol café claro de gran tamaño, seco. Presentaciones de 400 g, 500 g, 1 kg. Empacado en bolsas plásticas, sellado, sin huecos, libre de plagas, sin rastro de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Fecha de vencimiento está vencida, empaque en malas condiciones, presencia o rastros de plagas, humedad o moho.

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PARA COMPRA	CRITERIO DE RECHAZO
Frijol blanco	Frijol blanco, negro o rojo entero, nacional (si hay disponible en el mercado). Presentación de 400 g, 450 g, 453 g, 560 g, 800 g, 900 g, 1 kg, 2 Kg y 5Kg. Empacado en bolsas plásticas, sellado, sin huecos, libre de plagas, sin rastro de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Fecha de vencimiento está vencida, empaque en malas condiciones o sucio, presencia o rastros de plagas o humedad.
Frijol negro		
Frijol rojo		
Garbanzos	Garbanzos. Presentaciones de 400 g, 410 g, 450 g, 453 g, 500 g, 1 kg. Empacado en bolsas plásticas, sellado, sin huecos, libre de plagas, sin rastro de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Fecha de vencimiento está vencida, empaque en malas condiciones o sucio, presencia o rastros de plagas o humedad.



DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PARA COMPRA	CRITERIO DE RECHAZO
Granola completa (opción de cambio)	Granola completa. Presentaciones de 250 g, 300 g, 500 g, 1 kg. Empaque sellado, sin huecos, libre de plagas, sin rastro de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Fecha de vencimiento está vencida, empaque en malas condiciones o sucio, presencia o rastros de plagas o humedad.
Harina de maíz (masa)	Preparado en polvo de harina de maíz, fortificado con hierro y vitaminas. Presentaciones de 460 g, 750 g, 850 g, 905 g, 907 g, 1 kg, 2 kg, 3 kg. Empaque bolsa plástica o papel sellado, sin huecos, libre de plagas, sin rastro de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Fecha de vencimiento está vencida, empaque en malas condiciones o sucio, presencia o rastros de plagas o humedad.
Harina de trigo	Preparado en polvo de harina de trigo, fortificado. Presentaciones de 900 g, 1 kg, 1.8 kg, 2 kg, 2.5 kg. Empaque bolsa plástica o papel sellado, sin huecos, libre de plagas, sin rastro de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Fecha de vencimiento está vencida, empaque en malas condiciones o sucio, presencia o rastros de plagas o humedad.
Lentejas secas (opción de cambio)	Lentejas. Presentaciones de 400 g, 450 g, 500 g, 1 kg. Empacado en bolsas plásticas, sellado, sin huecos, libre de plagas, sin rastro de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Fecha de vencimiento está vencida, empaque en malas condiciones o sucio, presencia o rastros de plagas o humedad.
Maíz cascado seco	Maíz cascado seco. Presentaciones de 400 g a 1 kg. Empaque sellado, sin huecos, libre de plagas, sin rastros de humedad, fecha de vencimiento. Según Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Fecha de vencimiento está vencida, empaque en malas condiciones o sucio, presencia o rastros de plagas o humedad.

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PARA COMPRA	CRITERIO DE RECHAZO
Pasta cabbitos	<p>Pasta. Presentaciones en forma de cabbitos, canelón, caracolitos, chop suey, coditos, espagueti, plumas, tallarín, tornillitos; en bolsa plástica de 200 g, 215 g, 430 g, 250 g, 425 g, 500 g, 860 g, 1 kg. Empaque sin huecos, libre de plagas, sin rastros de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.</p>	<p>Fecha de vencimiento está vencida, empaque en malas condiciones o sucio, presencia o rastros de plagas o humedad.</p>
Pasta canelón		
Pasta caracolitos		
Pasta chop suey		
Pasta coditos		
Pasta espagueti		
Pasta plumas		
Pasta tallarín		
Pasta tornillitos		



## CONGELADO/EMPACADO/ENLATADO

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PARA COMPRA	CRITERIO DE RECHAZO
Arvejas/ Petit pois congelado	Petit Pois / arvejas en empaque o envase congeladas. Presentaciones 170 g, 173 g, 215 g, 220 g, 240 g, 410 g, 576 g, 835 g, 2840 g, 3000 g . El empaque o envase debe estar íntegro, con fecha de vencimiento. Debe cumplir reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a -18 °C.	Fecha de vencimiento está vencida, empaque o envase roto o abierto o sucio.
Arvejas/ Petit pois / Garbanzos enlatados	En conserva enlatadas. Presentaciones 170 g, 173 g, 215 g, 220 g, 240 g, 410 g, 576 g, 835 g, 2840 g, 3000 g, 3780 l, galón. Que la lata no tenga golpes ni abolladuras o abultamientos, debe estar íntegra, con fecha de vencimiento. Debe cumplir con lo indicado en el reglamento Técnico Centroamericano, Alimentos y de Criterios microbiológicos para la inocuidad de Alimentos RTCA 67.04.50:08. Se recibe a temperatura ambiente.	Fecha de vencimiento está vencida, envase en malas condiciones: latas abolladas, abombadas, golpeadas, sucias, producto con olor a rancio.
Atún trozos en agua	Atún en agua. En presentaciones de 140g, 160g, 240g, 354g, 950 g, 1 kg, enlatado o empaque tipo "doy pack". Que la lata no tenga golpes ni abolladuras o abultamientos, el empaque debe estar íntegro, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10 y el de Criterios Microbiológicos para la inocuidad de los Alimentos RTCA 67.04.50:08. Se recibe a temperatura ambiente.	Fecha de vencimiento está vencida, envase en malas condiciones: latas abolladas, abombadas o golpeadas, empaque "doy pack" roto, abierto o sucio.
Maíz dulce enlatado	Maíz en grano tierno, en solución de salmuera, con agua, sal y azúcar. Presentaciones de 185 g, 230 g, 232 g, 235 g, 240 g, 245g, 248 g, 262 g, 400 g, 425 g, 432 g, 460 g, 2840 g, 3000 g. Que la lata no tenga golpes, ni abolladuras o abultamientos, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano, Alimentos. Criterios microbiológicos para la inocuidad de Alimentos RTCA 67.04.50:08. Se recibe a temperatura ambiente.	Fecha de vencimiento está vencida, envase en malas condiciones: latas abolladas, abombadas, golpeadas o sucias.
Maíz dulce congelado	Maíz dulce congelado. Presentaciones de 241 g, 262 g, 425 g, 432 g, 2950 g. Empaque o envase sellado, sin huecos, libre de plagas, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a -18°C.	Fecha de vencimiento esté vencida, empaque o envase roto, abierto o sucio.

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PARA COMPRA	CRITERIO DE RECHAZO
Palmito envasado	Palmito en conserva. Presentaciones en lata, envase o empaque; 400 g, 410 g, 440 g, 1 kg, 3 kg, 3.785 L. Empaque sellado, sin huecos, libre de plagas, sin rastros de humedad. En el caso de enlatados, que la lata no tenga golpes, ni abolladuras o abultamientos. Con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Fecha de vencimiento está vencida, envase en malas condiciones: latas abolladas, abombadas o golpeadas, empaque o envase roto o abierto, o sucio, con presencia o rastros de plagas.
Sardina en salsa de tomate	Sardina en salsa tomate. En presentaciones de 155 g, 415 g, 425 g, enlatada. Que la lata no tenga golpes, ni abolladuras o abultamientos, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10 y de criterios Microbiológicos para la inocuidad de Alimentos RTCA 67.04.50:08. Se recibe a temperatura ambiente.	Fecha de vencimiento está vencida, envase en malas condiciones: latas abolladas, abombadas, golpeadas o sucias.
Vegetales mixtos enlatados	Vegetales mixtos en conserva, enlatados. Presentaciones 235 g, 432 g, 500 g, 220 g, 410 g, 1 kg, 2.840 kg. Que la lata no tenga golpes ni abolladuras o abultamientos, debe estar íntegra, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Fecha de vencimiento está vencida, envase en malas condiciones: latas abolladas, abombadas, golpeadas o sucias.
Vegetales mixtos congelados	Vegetales mixtos en empaque congelados. Presentaciones 235 g, 432 g, 500 g, 220 g, 410 g, 1 kg, 2.840 kg, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a -18 °C.	Fecha de vencimiento está vencida, empaque en malas condiciones: rotos, abiertos o sucios.

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PARA COMPRA	CRITERIO DE RECHAZO
Leche en polvo semidescremada (opción de cambio)	Leche pura de vaca la cual ha pasado por un proceso de deshidratación, pasteurizada y se ha definido un 2% de grasa respecto al total. Bebida en polvo instantánea adicionada con hierro amino quelado y ácido fólico, además de vitamina A y D. Son fuente proteica importante así como de calcio. Presentaciones de paquetes 350 g, 360 g, 900 g, 1 kg, 1.5 kg o sobres de 360 g en cajas de 24 unidades. Empaque cerrado, limpio, íntegro y metalizado. Con fecha de vencimiento al día con una duración de 12 meses a partir de su fecha de fabricación. La caja del embalaje debe venir en adecuadas condiciones, íntegra y limpia, sin ningún tipo de plaga.	Producto vencido, abierto, con plagas o sucio. Fecha de vencimiento no corresponde a lo establecido en la especificación técnica.
Leche deslactosada en polvo	Leche pura de vaca la cual ha pasado por un proceso de deshidratación, pasteurizada y deslactosada se ha definido un 2% de grasa respecto al total. Bebida en polvo instantánea adicionada con hierro amino quelado y ácido fólico, además de vitamina A y D. Son fuente proteica importante así como de calcio. Presentaciones de 350 g, 360 g, 900 g, 1 kg, 1.5 kg o sobres de 360 g en cajas de 24 unidades. Empaque cerrado, limpio, íntegro y metalizado. Con fecha de vencimiento al día con una duración de 12 meses a partir de su fecha de fabricación. La caja del embalaje debe venir en adecuadas condiciones, íntegra y limpia, sin ningún tipo de plaga.	Producto vencido, abierto, con plagas o sucio. Fecha de vencimiento no corresponde a lo establecido en la especificación técnica.



## AZÚCARES / CONDIMENTOS / INSUMOS VARIOS

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PARA COMPRA	CRITERIO DE RECHAZO
Azúcar	Producto derivado de la caña de azúcar, 100% sacarosa, blanca libre de impurezas, fortificado con vitamina A. En presentaciones de 1 kg, 2 kg, 5 kg, bultos de 12 paquetes. En bolsa plástica, completamente sellada, sin huecos, libre de plagas, sin rastro de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico de Costa Rica para la fortificación con vitamina A del azúcar blanco de plantación para el consumo directo. Se recibe a temperatura ambiente.	Fecha de vencimiento está vencida, empaque en malas condiciones. Presencia o rastros de plagas o humedad.
Bebida en polvo cebada molida (para desayuno)	Cebada en polvo para bebida. Presentaciones de 170 g, 175 g, 1 kg. Bolsas plásticas selladas, sin huecos, libre de plagas, sin rastro de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Fecha de vencimiento está vencida, empaque en malas condiciones. Presencia o rastros de plagas o humedad.
Bebida en polvo horchata (para desayuno)	Horchata en polvo para bebida. Presentaciones de 150 g, 170 g, 175 g, 200 g, 1 kg. Bolsas plásticas selladas, sin huecos, libre de plagas, sin rastro de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Fecha de vencimiento está vencida, empaque en malas condiciones. Presencia o rastros de plagas o humedad.
Bebida en polvo pinolillo	Pinolillo en polvo para bebida. Presentaciones de 150 g, 170 g, 175 g, 250 g, 400 g, 500 g, 1 kg. Bolsas plásticas selladas, sin huecos, libre de plagas, sin rastro de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Fecha de vencimiento está vencida, empaque en malas condiciones. Presencia o rastros de plagas o humedad.
Canela	Canela en polvo o en astilla. Presentación en sobres de 5g, 10 g, 12 g, 20 g, 25 g, 500 g. Bolsas plásticas selladas, sin huecos, libre de plagas, sin rastro de humedad, con fecha de vencimiento. Se recibe a temperatura ambiente.	Fecha de vencimiento está vencida, empaque en malas condiciones. Presencia o rastros de plagas o humedad.

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PARA COMPRA	CRITERIO DE RECHAZO
Chocolate cocoa nacional	Cocoa dulce de producción nacional. Presentaciones 100 g, 200 g, 400 g, 800 g, 1 kg. Empaque sellado, sin huecos, libre de plagas, sin rastro de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Fecha de vencimiento está vencida, empaque en malas condiciones. Presencia o rastros de plagas o humedad.
Clavo de olor entero	Clavo de olor. Presentaciones de 5g, 7 g, 8 g, 10g, 14 g, 15g, 20 g, 25 g, 100 g, 1 kg. Empaque sellado, sin huecos, libre de plagas, sin rastro de humedad, con fecha de vencimiento. Se recibe a temperatura ambiente.	Fecha de vencimiento está vencida, empaque en malas condiciones. Presencia o rastros de plagas o humedad.
Coco rallado	Coco Rallado. Presentaciones de 100 g, 200 g, 250 g, 500 g, 1 kg. Empaque sellado, sin huecos, libre de plagas, sin rastro de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Fecha de vencimiento está vencida, empaque en malas condiciones. Presencia o rastros de plagas o humedad. Producto con olor a rancio.
Comino	Comino en polvo. Presentaciones de 15 g, 28 g, 56 g, 1 kg. Empaque sellado, sin huecos, libre de plagas, sin rastro de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Fecha de vencimiento está vencida, empaque en malas condiciones. Presencia o rastros de plagas o humedad.
Cúrcuma	Cúrcuma en polvo. Presentaciones de 5g a 1 kg. Empacado en bolsas plásticas, sellado, sin huecos, libre de plagas, sin rastro de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Fecha de vencimiento está vencida, empaque en malas condiciones. Presencia o rastros de plagas o humedad.

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PARA COMPRA	CRITERIO DE RECHAZO
Dulce en tapa o granulado (para desayuno)	Derivado de la caña, es su dulce en forma de panela o tapa o granulado. Presentaciones en granulado de 300 g, 400 g, 450 g, 460 g, 500 g, 900 g, 1 kg. Presentaciones en tapa de 1 unidad, como un "atado" (2 unidades) tamuga (4 unidades). La tapa debe tener una superficie firme brillante, seca, de color café oscuro toda la superficie. Empaque sellado, en bolsa plástica transparente. Libre de plagas, sin rastro de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Fecha de vencimiento está vencida, empaque en malas condiciones. Presencia o rastros de plagas o humedad. Presentación de coloración anormal o líquido, signo de que no está fresco o de haber estado almacenado en lugar húmedo.
Esencia de vainilla	Esencia de vainilla. Presentaciones de 60 ml, 120 ml, 240 ml, 480 ml, 950 ml, 1 L, 1 galón. Envase sellado. Libre de plagas, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Fecha de vencimiento está vencida, envase en malas condiciones. Presencia o rastros de plagas.
Gelatina blanca sin sabor	Gelatina pura sin sabor. Sobres de 32 g, paquete 1 kg. Empaque sellado, sin huecos, libre de plagas, sin rastro de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Fecha de vencimiento está vencida, empaque en malas condiciones. Presencia o rastros de plagas o humedad.
Hoja de laurel	Hoja de laurel seca. Presentaciones de 5 g, 5.67 g, 6 g, 7 g, 7.1 g, 10 g, 50 g, 250 g, 500 g, 1 kg. Empaque o envase sellado, sin huecos, libre de plagas, sin rastro de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Fecha de vencimiento está vencida, envase o empaque en malas condiciones. Presencia o rastros de plagas o humedad.

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PARA COMPRA	CRITERIO DE RECHAZO
Leche de coco	Leche de coco enlatada. Presentación de 400 ml. Que la lata no tenga golpes, ni abolladuras o abultamientos, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Fecha de vencimiento está vencida, envase en malas condiciones, latas que estén abolladas, abombadas, golpeadas o sucias.  Producto con olor a rancio.
Levadura	Levadura seca, instantánea o granulada. Presentaciones de 40 g, 100 g, 125 g, 500 g. Empaque sellado, sin huecos, libre de plagas, sin rastro de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Fecha de vencimiento está vencida, empaque en malas condiciones. Presencia o rastros de plagas o humedad.
Fécula de maíz (Maicena)	Fécula de maíz, almidón de maíz sin sabor. Presentaciones de 60 g, 75 g, 95 g, 100 g, 145 g, 170 g, 175 g, 190 g, 200 g, 250 g, 380 g, 400 g, 500 g, 1 kg, 2 kg, 2.3 kg. Empaque sellado, sin huecos, libre de plagas, sin rastro de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Fecha de vencimiento está vencida, empaque en malas condiciones. Presencia o rastros de plagas o humedad.
Miel de abeja	Miel de abeja. Presentaciones de 350 g, 500 g, 700 ml, 960 ml, 970 g, 1 kg, 1 l. Envase sellado, sin huecos, libre de plagas, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Fecha de vencimiento está vencida, envase en malas condiciones o sucio. Presencia o rastros de plagas.
Mostaza (para aderezo)	Mostaza. Presentaciones en botella, empaque "doy pack" o envase de 200 g, 385 g, 700 g, 700 ml, 3750 g, 3950 g, Empaque o envase sellado, sin huecos, libre de plagas, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente. Aproximadamente aporta 15 kcal por cucharada, sin grasas añadidas.	Fecha de vencimiento está vencida, envase o empaque en malas condiciones o sucio. Presencia o rastros de plagas. No debe ser una mezcla entre mayonesa y mostaza.

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PARA COMPRA	CRITERIO DE RECHAZO
Orégano molido	Orégano molido. Presentaciones de 10 g, 20 g, 100 g, 250 g. Empaque sellado, sin huecos, libre de plagas, sin rastros de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Fecha de vencimiento está vencida, empaque o envase en malas condiciones o sucio. Presencia o rastros de plagas.
Paprika	Paprika. Presentaciones de 500 g, 1 kg. Empaque sin huecos, libre de plagas, sin rastros de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Fecha de vencimiento está vencida, envase o empaque en malas condiciones. Presencia o rastros de plagas o humedad. Empaque sucio.
Pimienta blanca molidada	Pimienta molidada, negra o blanca. Presentaciones de 14.2 g, 198 g, 453 g, 500 g, 1 kg. Empaque o envase sin huecos, libre de plagas, sin rastros de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Fecha de vencimiento está vencida, envase o empaque en malas condiciones o sucio. Presencia o rastros de plagas o humedad.
Pimienta negra molidada		
Polvo de hornear	Polvo de hornear. Presentaciones de 10 g, 40 g, 50 g, 100 g, 150 g, 200 g, 250 g, 500g, 1 kg, 2.5 kg. Empaque o envase sin huecos, libre de plagas, sin rastros de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Fecha de vencimiento está vencida, envase o empaque en malas condiciones o sucio. Presencia o rastros de plagas, humedad.

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PARA COMPRA	CRITERIO DE RECHAZO
Sal	Sal blanca, refinada, enriquecida con flúor y yodo por legislación nacional. Presentaciones de 500 g, 1 kg. Limpia, sin materiales extraños. Empaque o envase sin huecos, libre de plagas, sin rastros de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10 y la Norma Oficial para la sal de calidad alimentaria N° 30032 CR. Se recibe a temperatura ambiente.	Fecha de vencimiento está vencida, envase o empaque en malas condiciones o sucio. Presencia o rastros de plagas, humedad o materiales extraños.
Vinagre	Vinagre oscuro o claro. Presentaciones de 700 ml, 710 ml, 1000 ml, 3500 ml, 3650 ml, 3700 ml, 3750 ml, 3780 ml, 3785 ml, galón. Envase sin huecos, libre de plagas, sin rastros de humedad, con fecha de vencimiento. Según Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Fecha de vencimiento está vencida, envase en malas condiciones o sucio. Presencia o rastros de plagas.



# PRODUCTOS FRESCOS

## RES

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PARA COMPRA	CRITERIO DE RECHAZO
Carne molida especial de res	Carne de res molida, especial o premium. Se diferencian por su contenido de grasa. La premium tiene de un 2 a un 5% de grasa y la especial de un 6 a un 15%. Por costo se recomienda el uso de la especial. Presentación en bolsa de 1 o 5kg. Si es empacada al vacío con máximo 5 días de haber sido empacada. Grado de picado no mayor a 6 mm. Color rojo brillante, fresca, firme al tacto, con olor fresco, jugosa. Empaque sellado y rotulado. Se recibe entre 0 y 5°C. Alimento perecedero.	Color tenue o fuerte a verde, mal olor y ya no está firme al tacto, sino muy suave, cuando trae muchos líquidos y viene en empaque sucio o en mal estado. Si no viene a la temperatura de recibo establecida.
Carne molida premium de res		
Carne cecina de res	Carne de res cecina, en trozos grandes o cubos. Presentación en bolsa de 1 o 5 kg. Si es en cubos de 2.5 x 2.5 x 2.5 cm. Si es empacada al vacío con máximo 5 días de haber sido empacada. Color rojo brillante, fresca, firme al tacto, con olor fresco, jugosa. Empaque sellado y rotulado. Se recibe entre 0 y 5°C. Alimento perecedero.	Color tenue o fuerte a verde, mal olor y ya no está firme al tacto, sino muy suave, cuando trae muchos líquidos y viene en empaque sucio o en mal estado. Si no viene a la temperatura de recibo establecida.
Cubos de carne cecina		
Fajitas de res	Tiritas de carne de res, derivado de diferentes cortes. Presentación en bolsa de 1 o 5 Kg. Si es empacada al vacío, con máximo de 5 días de haber sido empacada. Color rojo brillante, fresca, firme al tacto, con olor fresco, jugosa. Empaque sellado y rotulado. Se recibe entre 0 y 5 °C. Alimento perecedero.	Color tenue o fuerte a verde, mal olor y ya no está firme al tacto, sino muy suave, cuando trae muchos líquidos y viene en empaque sucio o en mal estado. Si no viene a la temperatura de recibo establecida.



Tomar en cuenta los siguientes cuidados:

1. Color rojo vivo y brillante.
2. Firme al tacto y mínimo de grasa.
3. Aroma fresco
4. Temperatura de recibo entre 0 y 5°C
5. Empaque sellado y rotulado.

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PARA COMPRA	CRITERIO DE RECHAZO
Hueso carnudo de res	Hueso carnudo de res. Presentación en bolsa de 5 kg. Si es empacada al vacío con máximo 5 días de haber sido empacada. Color rojo brillante, fresca, firme al tacto, con olor fresco, jugoso. Empaque sellado y rotulado. Se recibe entre 0 y 5°C. Alimento perecedero.	Color tenue o fuerte a verde, mal olor y ya no está firme al tacto, sino muy suave, cuando trae muchos líquidos y viene en empaque sucio o en mal estado. Si no viene a la temperatura de recibo establecida.



### NOTA IMPORTANTE

**No se recomienda la compra de embutidos de ningún tipo para la preparación de los alimentos.**

Su calidad nutricional es muy baja pues la mayoría no son altos en proteínas comparándolos con la carne de cerdo, res o pollo, a su vez muchos son altos en grasa y bajos en micronutrientes. Los últimos estudios relacionan un alto consumo de embutidos en niños con alta posibilidad de sufrir enfermedades como cáncer del tipo leucemia.



# CERDO

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PARA COMPRA	CRITERIO DE RECHAZO
Bistec de cerdo posta de pierna	Carne de cerdo posta. Incluye la posta de la pierna deshuesada y limpia o posta de paleta. Presentación en bolsa de 1 o 5 kg si es en cubos de carne de 2x2x2 cm. Si es empacada al vacío con máximo 5 días de haber sido empacada. Color rosáceo, sin exudación, sin grasa superficial excesiva y libre de tendones, fresca, firme al tacto, con olor fresco, jugosa. Empaque sellado y rotulado. Se recibe entre 0 y 5°C. Alimento perecedero.	Presencia de color verde o café, mal olor y ya no está firme al tacto, sino muy suave, con muchos líquidos y/o empaque sucio o en mal estado. Temperatura de entrega mayor a 5°C.
Carne cerdo (posta de pierna)		
Carne cerdo en fajitas (posta de pierna)		
Posta de cerdo en trozo		
Tamales de cerdo	Tamal navideño . Peso promedio de tamal con hojas: 252 g +/- 20 g. Ingredientes: 9 g de carne de cerdo, 5 g de zanahoria, 14 g arroz, 2 g vainica, 2 g chile dulce rojo y 172 g de masa. Presentación en 2 unidades (piña), envuelto en hojas y empacado en bolsa, de acuerdo a la cantidad. No debe tener olor extraño o agrio. Temperatura de recibo a 5°C o menos o a 60° C o más.	Empaque sucio, olor y/o color extraño, con una temperatura de entre 6 y 59°C.



Debo cuidar cinco detalles principales:

1. Color rosado brillante
2. Sin líquidos exudados
3. Consistencia firme y uniforme
4. Temperatura de recibo entre 0 y 5°C
5. Olor fresco



# POLLO

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PARA COMPRA	CRITERIO DE RECHAZO
Muslo de pollo con hueso	<p>Muslo de pollo con hueso sin piel. Presentación en bolsa de 1 o 5 kg. Si es empacado al vacío con máximo de 5 días de haber sido empacado. Deben observarse las piezas de color natural de producto, sin manchas rojas, verdes o tonos de café o cualquier otro color que no sea propio del producto. Debe estar libre de plumas y de cualquier otra impureza, sin residuos de hormonas u otras sustancias. Color rosado brillante, pollo joven de 45 a 47 días. Empaque sellado y rotulado. Se recibe entre 0 y 5°C. Alimento perecedero.</p> <p>Puede pedir muslo de pollo partido en dos.</p>	<p>Empaque sucio, con gran cantidad de líquido, olor y/o color extraño, si se encuentra a temperatura de peligro (más de 5°C). Con piel y/o plumas.</p>
Muslo de pollo deshuesado	<p>Muslo de pollo deshuesado, sin piel. Presentación en bolsa de 1 o 5 kg. Si es empacado al vacío con máximo de 5 días de haber sido empacado. Deben observarse las piezas de color natural de producto, sin manchas rojas, verdes o tonos de café o cualquier otro color que no sea propio del producto. Debe estar libre de plumas y de cualquier otra impureza, sin residuos de hormonas u otras sustancias. Color rosado brillante, pollo joven de 45 a 47 días. Empaque sellado y rotulado. Se recibe entre 0 y 5°C. Alimento perecedero.</p>	<p>Empaque sucio, con gran cantidad de líquido, olor y/o color extraño, si se encuentra a temperatura de peligro (más de 5°C). Con piel y/o plumas.</p>
Pechuga de pollo c/hueso	<p>Pechuga de pollo con hueso, sin piel. Presentación en bolsa de 1 o 5 kg, cada pechuga de entre 430 y 480 g. Si es empacado al vacío con máximo de 5 días de haber sido empacado, deben observarse las piezas de color natural de producto, sin manchas rojas, verdes o tonos de café o cualquier otro color que no sea propio del producto. Debe estar libre de plumas y de cualquier otra impureza, sin residuos de hormonas u otras sustancias. Color rosado brillante, pollo joven de 45 a 47 días. Empaque sellado y rotulado. Se recibe entre 0 y 5°C. Alimento perecedero.</p>	<p>Empaque sucio, con gran cantidad de líquido, olor y/o color extraño, si se encuentra a temperatura de peligro (más de 5°C). Con piel y/o plumas.</p>

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PARA COMPRA	CRITERIO DE RECHAZO
Pechuga de pollo deshuesada	Pechuga de pollo deshuesada, sin piel. Presentación de 1 o 5 kg en bolsa, si es empacada al vacío, con máximo 5 días de haber sido empacada. Deben observarse las piezas de color natural de producto, sin manchas rojas, verdes o tonos de café o cualquier otro color que no sea propio del producto. Debe estar libre de plumas y de cualquier otra impureza, sin residuos de hormonas u otras sustancias. Color rosado brillante, pollo joven de 45 a 47 días. Empaque sellado y rotulado. Se recibe entre 0 y 5°C. Alimento perecedero.	Empaque sucio, con gran cantidad de líquido, olor y/o color extraño, si se encuentra a temperatura de peligro (más de 5°C). Con piel y/o plumas.
Fajitas de pollo		



Recordar siempre los siguientes cuidados:

1. Debe estar limpio y sin plumas, piel sana
2. Que tenga un olor fresco.
3. Debe venir a una temperatura entre 0 y 5°C.
4. Empaque limpio, sin líquido acumulado.
5. Debe sentirse firme al tacto.
6. Debe tener una coloración normal: pechuga rosado claro-blanco y muslo un rosado más oscuro.



# HUEVOS

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PARA COMPRA	CRITERIO DE RECHAZO
Huevo de gallina	Huevo de gallina. Tamaño promedio 60 g +/- 10 g. Presentación por kg . Limpios, tamaño promedio, sin olores extraños, enteros no quebrados, no fértiles ni incubados, cáscara limpia. Los cartones deben estar limpios, sin presencia de plagas, se reciben a temperatura ambiente. Se aplicará prueba de frescura a la hora del recibo. 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 ira hasta el fondo.	Presencia de mal olor, sucios, cartón con presencia de plagas o si no pasa la prueba de frescura. Fecha de vencimiento está vencida.



# LÁCTEOS

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PARA COMPRA	CRITERIO DE RECHAZO
Leche homogenizada 2% grasa	Leche fresca de vaca pasteurizada, con 2% de grasa, líquida, fluida, adicionada con vitamina A, D y ácido fólico, sin preservantes ni aditivos artificiales, de corta o larga duración. Presentación de 1 L, 1.8 L o galón. Envase tetra Brik o plástico. Color blanco, aroma a fresco y homogénea. Sabor lácteo. Sin grumos ni nata. Envase limpio. La leche de corta duración se recibe de 2 a 5°C. La leche de larga duración se recibe a temperatura ambiente.	Presencia de grumos, color distinto al blanco y aroma o sabor que no sean los asociados a la leche, empaque sucio, golpeado o abierto y cuando la temperatura de entrega del producto sea mayor a la recomendada o que se valore que se ha roto la cadena de frío de manera prolongada en el tiempo, para el caso de leche de corta duración. Leche que no se pueda comprobar que fue pasteurizada. Fecha de vencimiento está vencida.
Leche semidescremada 2% grasa		
Leche semidescremada deslactosada 2% grasa	Leche semidescremada deslactosada, leche 2% grasa, sin lactosa, pasteurizada. Presentaciones de 250 ml y 1 L. Envase tetra Brik. Color blanco, aroma a fresco, fluido y homogéneo. Sabor lácteo. Sin grumos ni nata. Envase limpio. Larga duración. Se recibe a temperatura ambiente.	Presencia de grumos, color distinto al blanco y aroma o sabor que no sean los asociados a la leche, cuando el empaque se vea sucio, golpeado o abierto. Leche que no se pueda comprobar que fue pasteurizada. Fecha de vencimiento está vencida.
Queso blanco semiduro	Queso fresco, de textura media y color blanco, con sabor agradable al paladar, preparado con leche de vaca pasteurizada. Presentación por kg. Textura media al tacto, sabor fresco y mantenga su color. Que no traiga suero en gran cantidad. Empacado, sellado y limpio con un agradable olor lácteo. Se recibe entre 2 y 5°C.	Con gran cantidad de suero, mal olor, textura muy dura o muy suave, color amarillento y/o sabor amargo. Empaque abierto o sin fecha de vencimiento adecuada, con suciedad. Temperatura de recibo mayor a 5°C. Refrigeración 15 días según fecha de vencimiento.

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PARA COMPRA	CRITERIO DE RECHAZO
Queso tipo Turrialba	Queso fresco de textura media y color blanco, con sabor agradable al paladar, preparado con leche de vaca pasteurizada. Presentación por kg. Textura media al tacto, sabor fresco y mantenga su color. Que no traiga suero en gran cantidad. Empacado, sellado y limpio con un agradable olor lácteo. Se recibe entre 2 y 5°C.	Gran cantidad de suero, mal olor, textura muy dura o muy suave, color amarillento y/o sabor amargo. Empaque abierto o sin fecha de vencimiento adecuada, con suciedad. Temperatura de recibo mayor a 5°C.
Yogurt líquido	Elaborado con leche entera y azúcar, adicionado con prebióticos, natural o con sabores de frutas. Presentación de 250 ml, 500ml, 1 L, 3.785 L. Debe tener una vida útil de al menos 1 mes. Tener envase en buen estado, limpio y con etiqueta íntegra y con fecha de vencimiento vigente. Se recibe entre 2 y 5°C.	Empaque en mal estado, se separe en dos fases, el envase se observa abombado y/o la fecha de caducidad sea menor a la establecida para la vida útil del producto en la especificación técnica. Temperatura diferente a la temperatura de recibo establecida.



Tomar en cuenta los siguientes cuidados:

1. Todos los productos deben ser pasteurizados.
2. Revisar que las fechas de vencimiento estén al día.
3. La leche líquida y en polvo debe venir enriquecida con vitamina A, hierro y ácido fólico.
4. Los empaques deben venir en adecuadas condiciones de higiene.
5. La temperatura debe ser entre 2 a 5°C.



# PESCADOS

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PARA COMPRA	CRITERIO DE RECHAZO
Fajitas de Dorado	Pescado fresco, se permiten las especies: Dorado, Corvina Reina, Congrio, Trucha, Anguila, Marlin, Pargo y Tilapia nacional. Presentación por kg en bolsa o empacado al vacío, con máximo 5 días de haber sido empacado. Se presenta en filete o fajitas (el dorado), el filete de tilapia debe pesar entre 80 y 140 g. Color propio de la especie, blanco o rosado, olor a algas marinas, fresco y suave, consistencia firme al tocarlo la piel debe volver a su estado normal. Empaque sellado y rotulado. Se recibe entre 0 y 5°C. Alimento perecedero.	Si se detecta olor rancio, intenso a amoníaco que indique mala calidad, empaque abierto y en malas condiciones, si al presionar la piel queda un hueco, y/o si se observa consistencia babosa, muy suave como masosa. Producto a más de 5 °C.  Fecha de vencimiento esté vencida.
Filete de Corvina reina		
Filete de Dorado		
Filete de Tilapia		
Filete de Pargo		
Filete de Congrio		
Filete de Marlin		
Filete de Trucha		
Filete de Anguila		



Tomar en cuenta los siguientes cuidados:

1. Si el pescado es entero debe verse los ojos brillantes, no hundidos ni opacos.
2. Presionar con el dedo el filete, debe volver a su estado natural, no quedarse hundido.
3. No debe sentirse baboso al tocarlo y no botar gran cantidad de líquido.
4. Debe tener un ligero aroma a algas o fresco, no un olor fuerte o ácido como a amoníaco.
5. Temperatura de recibo, menos de 5°C si es fresco o menos de 0°C si viene congelado.



Criterios de compra y selección:

1. Sólo está permitido la compra de filetes de las siguientes especies de pescado: Dorado, Corvina Reina, Congrio, Trucha, Anguila, Marlin, Tilapia y Pargo.
2. Puede utilizar filete de pescado de las especies disponibles en su comunidad, dando preferencia a las que se pescan de forma artesanal. Recuerde respetar los tiempo de veda nacional establecidos

# FRUTAS, VEGETALES Y VERDURAS

## FRUTAS

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PARA COMPRA	CRITERIO DE RECHAZO
Banano criollo	Banano criollo, maduro y verde. Presentación por unidad, mano o kg, unidad pequeña de menor a 13 cm o mediana de 13 y 15 cm. El grado de madurez se establece en la orden de pedido. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados, sin manchas oscuras, con superficie íntegra (sin huecos ni raspones) y amarillo verdoso, con escasas manchas negras de compresión, pocas pecas, libres de magulladuras y/o daños mecánicos. Debe estar limpia, exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto deshidratado, no es firme al tacto, tienen manchas oscuras signo de mal estado o mal olor, con alto grado de suciedad o muy negro. Con un grado de madurez diferente al especificado en la orden de pedido.
Banano maduro		
Banano verde		
Carambola (opción para fruta)	Carambola, fruta ovalada estrellada. Presentación por unidad de tamaño mediano de 116 a 145 g, amarilla o anaranjada y sin hojas. Sana, limpia, color y tamaño consistente, no sobre maduro, sin daños por plagas, libre de indicios de pudrición, sin manchas negras. Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal.	Producto deshidratado, no es firme al tacto, tienen manchas oscuras signo de mal estado o mal olor, con alto grado de suciedad.
Coco (opción de cambio)	Coco fresco, fruta. Presentación por unidad. Sano, limpio, color y tamaño consistente, sin daños por plagas, libre de indicios de pudrición. Debe estar limpio, exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal.	Producto con signo de mal estado o mal olor, con alto grado de suciedad.
Fresa	Fresa. Presentación por kg o canasta de unidades con tamaños no inferiores a 2.5 cm diámetro ecuatorial. Limpia, no lavada, sana, fresca, consistente, sin manchas ni pudriciones, con cáliz, sin evidencia de daño mecánico. Fruta sin deshidratación, color rojo firme, sin manchas de agroquímicos. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto deshidratado, no es firme al tacto, tienen manchas oscuras signo de mal estado o mal olor, con alto grado de suciedad, con presencia de hongos o moho o con salida de jugos.
Granadilla	Granadilla. Presentación por unidad de tamaño pequeño de 70 a 110 g o mediana de 111 a 160 g. Sin hojas. Tamaño uniforme, coloración de amarillo a anaranjado, cáscara lisa, dura y acolchada, con una capa interna acolchonada que protege la pulpa. Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Pulpa jugosa, gelatinosa, viscosa y transparente, dulce y aromática.	Producto deshidratado, no es firme al tacto, tiene manchas oscuras signo de mal estado o mal olor, con alto grado de suciedad.

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PARA COMPRA	CRITERIO DE RECHAZO
Guayaba (Producción Nacional)	Guayaba rosada, guayaba blanca, guayaba china. Presentación por unidad de tamaño mediano, el grado de madurez se especificará en la orden de pedido. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados, sin manchas oscuras, con superficie íntegra (sin huecos ni raspones) y coloración uniforme, libre de magulladuras y/o daños mecánicos. Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal, sin presencia de huequitos que indiquen presencia de gusanos de la fruta. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto deshidratado, no es firme al tacto, tienen manchas oscuras signo de mal estado o mal olor, con alto grado de suciedad.
Guayaba taiwanesa (Producción Nacional)		
Limón dulce	Limón dulce. Presentación por unidad de tamaño mediano de 231 a 246 g. Aspecto fresco, consistente, color amarillo claro, con diferentes tonalidades de verde, se acepta rozaduras o pequeñas cicatrices en la cáscara que no comprometan el interior. Debe estar limpio, exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal, se recibe a temperatura ambiente.	Producto deshidratado, no es firme al tacto, tienen manchas oscuras signo de mal estado o mal olor, con alto grado de suciedad.
Limón ácido mesino	Limón ácido tipo mesino o mandarina. Presentación por unidad de tamaño pequeño de 90 a 140 g o mediano de 141 a 160 g. Fresco, cáscara verde claro lisa brillante, sin pedúnculo, sin golpes ni raspones, sin pudriciones o mohos. En el caso del limón mandarina la cáscara es de un color anaranjado. Debe estar limpio, exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto deshidratado, no es firme al tacto, tienen manchas oscuras signo de mal estado o mal olor, con alto grado de suciedad, con moho.
Limón mandarina		
Mandarina dulce nacional	Mandarina nacional. Presentación por unidad de tamaño mediano de 6 a 7 cm, sin hojas. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados, sin manchas oscuras, con superficie íntegra (sin huecos ni raspones), y coloración naranja uniforme, libres de magulladuras y/o daños mecánicos. Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal, sin moho o partes cafés. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto deshidratado, no es firme al tacto, tienen manchas oscuras signo de mal estado o mal olor, con alto grado de suciedad o con manchas cafés de sobre madurez o con moho.
Manga grande Manga pequeña Mango verde	Manga grande, pequeña y mango verde. Presentación por kg de unidad de tamaño mediano de 351 a 550 g o pequeño de 200 a 350 g. El grado de madurez se especifica en la orden de pedido. Sin hojas. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados, sin manchas oscuras, con superficie íntegra (sin huecos ni raspones), libres de magulladuras y/o daños mecánicos ni heridas. Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal, sin escoriaciones o huecos que indiquen la presencia de plagas. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto deshidratado, no es firme al tacto, tienen manchas oscuras signo de mal estado o mal olor, con alto grado de suciedad. Cuando hay daños en la superficie es fácil que le entre la plaga de gusanos mediante la mosca de la fruta.

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PARA COMPRA	CRITERIO DE RECHAZO
Manzana nacional	Manzana roja ( sólo diciembre) o nacional. Presentación por unidades medianas o kg. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados, sin manchas oscuras, con superficie íntegra (sin huecos ni raspones), libres de magulladuras y/o daños mecánicos ni heridas. Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal, sin escoriaciones o huecos que indiquen la presencia de plagas. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto deshidratado, no es firme al tacto, tienen manchas oscuras signo de mal estado o mal olor, con alto grado de suciedad.
Manzana roja (Sólo Diciembre)		
Maracuyá (para aderezo)	Maracuyá. Presentación por kg de unidades medianas de 131 a 170 g, grado de maduración se indica en orden de pedido. Tamaño uniforme, coloración de amarillo a anaranjado, cáscara lisa, dura y acolchada, con una capa interna acolchonada que protege la pulpa. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados, sin manchas oscuras, con superficie íntegra (sin huecos ni raspones), libres de magulladuras y/o daños mecánicos ni heridas. Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal, sin escoriaciones o huecos que indiquen la presencia de plagas. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto deshidratado, no es firme al tacto, tienen manchas oscuras signo de mal estado o mal olor, con alto grado de suciedad.
Melón cantaloupe	Melón cantaloupe. Presentación por kg de unidades medianas de 1.001 a 1.500 kg, anaranjado. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, color vivo, pulpa color anaranjado, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados, sin manchas oscuras, con superficie íntegra (sin huecos ni raspones), libres de magulladuras y/o daños mecánicos. Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal, no debe sentirse suave al tacto. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto deshidratado, no es firme al tacto, tienen manchas oscuras signo de mal estado o mal olor, con alto grado de suciedad, con zonas suaves o con presencia de moho.
Naranja dulce (para aderezo)	Naranja. Presentación por unidad de tamaño mediano de 90 a 150 g, con pulpa amarilla o anaranjada y sin hojas. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados, sin manchas oscuras, con superficie íntegra (sin huecos ni raspones), y coloración de la cáscara verde amarilla, libres de magulladuras y/o daños mecánicos. Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal, no debe sentirse suave al tacto. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto deshidratado, no es firme al tacto, tienen manchas oscuras signo de mal estado o mal olor, con alto grado de suciedad, con zonas suaves o con presencia de moho.

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PARA COMPRA	CRITERIO DE RECHAZO
Papaya criolla	Papaya criolla. Presentación por kg de unidad de tamaño mediano de 1731 a 2470 g, el estado de maduración se indicará en la orden de pedido, sin hojas. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados, sin manchas oscuras, con superficie integra (sin huecos ni raspones), libres de magulladuras y/o daños mecánicos. Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto deshidratado, no es firme al tacto, tienen manchas oscuras signo de mal estado o mal olor, con alto grado de suciedad.
Pejibaye	Pejibaye. Presentación por kg. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados, sin manchas oscuras, con superficie integra (sin huecos ni raspones), y coloración roja, anaranjado o amarillo, libres de magulladuras y/o daños mecánicos. Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto deshidratado, no es firme al tacto, tienen manchas oscuras signo de mal estado o mal olor, con alto grado de suciedad.
Piña primera	Piña. Presentación por unidad de tamaño pequeño de 1.7 a 2.0 kg o mediano mayor de 2.0 o 2.7 kg. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados, sin manchas oscuras, con superficie íntegra (sin huecos ni raspones), libres de magulladuras y/o daños mecánicos. Debe solicitarse con la corona pues ayuda a mantener el producto por más tiempo. Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto deshidratado, no es firme al tacto, tienen manchas oscuras signo de mal estado o mal olor, con alto grado de suciedad, con moho o con líquidos exudados.
Sandía	Sandía. Presentación por unidad de tamaño mediano 3.6 a 4.8 kg. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados, sin manchas oscuras, con superficie íntegra (sin huecos ni raspones), libres de magulladuras y/o daños mecánicos, no reventada. Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto deshidratado, no es firme al tacto, tienen manchas oscuras signo de mal estado o mal olor, con alto grado de suciedad, cuando se presente con reventaduras o con presencia de hongos.

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PARA COMPRA	CRITERIO DE RECHAZO
Uva	Uva corriente o verde. Presentación por kg. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados, sin manchas oscuras, con superficie íntegra (sin huecos ni raspones), libres de magulladuras y/o daños mecánicos, no reventada. Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto deshidratado, no es firme al tacto, tienen manchas oscuras signo de mal estado o mal olor, con alto grado de suciedad, cuando se presente con reventaduras o con presencia de hongos.



Tomar en cuenta los siguientes cuidados:

1. Frescura.
2. Firmeza.
3. Olor propio a fruta.
4. Sin signos de pudrición, manchas, jugos, color diferente.
5. Sin presencia de plagas.



# VEGETALES

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PARA COMPRA	CRITERIO DE RECHAZO
Aguacate nacional	Las variedades más conocidas son la Hass o nacional, fruto de forma ovoide, color del verde claro al oscuro, semilla pequeña redonda, pulpa verde- amarillo, suave no fibrosa. Presentación por unidad. En la orden de pedido se establecerá el grado de madurez con que se recibirá el producto, de tamaño 120 a 160 g. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados, sin manchas oscuras, con superficie íntegra (sin huecos ni raspones), libres de magulladuras y/o daños mecánicos. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto se ve deshidratado, no es firme al tacto, tienen manchas oscuras, signo de mal estado o mal olor, con alto grado de suciedad o presenta signos de moho y/o plagas. Manchas oscuras en la cáscara y el efecto en la pulpa.
Aguacate nacional Hass		
Ajo	Ajo. Presentación por unidad (cabeza) o kg. Debe estar sano, sin muestras de plagas o mohos, con color y olor normal, limpios (sin tierra), sin brotes visibles. Se recibe a temperatura ambiente.	Presencia de signos de mal estado o mal olor, con alto grado de suciedad o presenta signos de moho, deshidratación, plagas o con brotes (tallos o raíces).
Apio verde	Apio, tallos bien formados, firmes, compactos y rectos, ausente de tallo floral, turgentes (sin deshidratación), al partir debe estar crujiente, color verde o blanco, propios de sanidad del cultivo. Tallos sin quebraduras o compresiones. Hojas sanas, sin manchas por hongos viento o sol. Presentación por tallos o unidades o kg. Se recibe en bolsa plástica o funda plástica transparente perforada, ambas limpias. Se recibe a temperatura ambiente.	Presencia o rastros de plagas, quemaduras o seco, que el color no sea el especificado, que el tallo este flácido, podredumbre en la parte inferior de mata, empaque sucio.
Ayote sazón	Ayote sazón. Presentación por unidad mediana o kg. Debe ser uniforme, verse fresco, color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados. Debe estar limpio, exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal, ni presencia de plagas. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto magullado o con golpes, está suave, presenta mal olor o se encuentra muy sucio, deshidratado presenta evidencia de plagas o moho.

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PARA COMPRA	CRITERIO DE RECHAZO
Ayote sazón mantequilla	Ayote sazón mantequilla. Presentación por unidad mediana o kg. Debe ser uniforme, verse fresco, color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados. Debe estar limpio, exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal, ni presencia de plagas. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto magullado o con golpes, está suave, presenta mal olor o se encuentra muy sucio, deshidratado, presenta evidencia de plagas o moho.
Ayote tierno	Ayote tierno. Presentación por unidad mediana o kg. Debe ser uniforme, verse fresco, color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados. Debe estar limpio, exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal, ni presencia de plagas. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto magullado o con golpes, está suave, presenta mal olor o se encuentra muy sucio, deshidratado, presenta evidencia de plagas o moho.
Berenjena (opción de cambio)	Berenjena. Fruto en forma ovalada, color morado, de superficie lisa. Presentación por unidad tamaño mediano de 350 a 450 g. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados. Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.  Tener especial cuidado en temporada de invierno pues regularmente puede haber presencia de gusanos.	Producto magullado o con golpes, sobre madurado, deshidratado, con mal olor, si presenta orificios, señal de plaga o estado de pudrición.
Brócoli	Compuesto por cabezas florales comestibles de color verde. Presentación por unidad o kg, mediana de 13 a 16 cm o 300 a 500 g la unidad. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados. Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Tallos tiernos.	Producto magullado o con golpes, no es firme al tacto, mal olor, con alto grado de suciedad, con presencia de plagas y manchas oscuras, con las puntas amarillas, signo de ser un producto poco fresco.

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PARA COMPRA	CRITERIO DE RECHAZO
Cebolla blanca seca	Cebolla blanca, amarilla y morada. Presentación por kg, unidad de tamaño mediano de 5 a 8.5 cm o grande de más de 8.6 cm. Puede venir en sacos, en trenzas o mallas. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados. Debe estar limpia, consistente, entera, libre de humedad externa, libre de pudriciones por hongos y bacterias, sin signos de deshidratación, desprovista de olor o sabores extraños. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto magullado o con golpes, no es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad, cuando se siente el tejido suave, la cáscara se siente mojada, o se presenta con moho.
Cebolla amarilla seca		
Cebolla morada seca		
Cebolla amarilla (trenza)		
Cebollino	Cebollino. Presentación por rollos medianos con la hoja íntegra. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, hojas color verde, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados. Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Con hojas enteras y sin plagas. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto se observa magullado o con golpes, no es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad y deshidratación. Presencia o rastro de plagas.
Chayote cocoro	Chayote cocoro. Presentación por kg. Debe ser uniforme, verse fresco, color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados. Debe estar limpio, exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto magullado o con golpes, no es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad, germinado, con manchas o daños causados por insectos, roedores, hongos o bacterias. Cuando esté sucio.
Chayote criollo blanco	Chayote criollo blanco. Presentación por unidad mediana, de 967 g (mínimo aproximado) a 1 kg (máximo aproximado). Debe ser uniforme, verse fresco, color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados. Debe estar limpio, exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto magullado o con golpes, no es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad, germinado, con manchas o daños causados por insectos, roedores, hongos o bacterias. Cuando esté sucio.
Chayote sazón criollo	Chayote sazón criollo. Presentación por unidad mediana, de 1,2 kg (mínimo aproximado) a 1,3 kg (máximo aproximado). Debe ser uniforme, verse fresco, color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados. Debe estar limpio, exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto magullado o con golpes, no es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad, germinado, con manchas o daños causados por insectos, roedores, hongos o bacterias. Cuando esté sucio.

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PARA COMPRA	CRITERIO DE RECHAZO
Chayote tierno criollo	Chayote tierno criollo. Presentación por unidad mediana, de 1 kg (mínimo aproximado) a 1,2 kg (máximo aproximado). Debe ser uniforme, verse fresco, color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados. Debe estar limpio, exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto magullado o con golpes, no es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad, germinado, con manchas o daños causados por insectos, roedores, hongos o bacterias. Cuando esté sucio.
Chayote tierno quelite	Chayote tierno quelite. Presentación por unidad mediana de 469 g (mínimo aproximado) a 562 g (máximo aproximado). Debe ser uniforme, verse fresco, color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados. Debe estar limpio, exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto magullado o con golpes, no es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad, germinado, con manchas o daños causados por insectos, roedores, hongos o bacterias. Cuando esté sucio.
Chile dulce primera	Chile dulce. Presentación por unidad de tamaño mediano de 10 a 15 cm o pequeño menos de 10 cm. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados, enteros, tener el pedúnculo (unión del fruto con el tallo). Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto magullado o con golpes, no es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad, deshidratado, presencia de pudriciones por hongos y bacterias.
Chile panameño	Chile panameño. Presentación por kg. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados, enteros, tener el pedúnculo (unión del fruto con el tallo). Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto magullado o con golpes, no es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad, deshidratado, presencia de pudriciones por hongos y bacterias.

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PARA COMPRA	CRITERIO DE RECHAZO
Coliflor	Coliflor. Inflorescencia carnosa y de gran tamaño, es parte del género de las coles. Presentación por unidad de tamaño mediana de 15 a 20 cm o grande más de 20 cm, con las hojas tiernas y compactas. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados. Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto se observa magullado, con golpes o raspones, no es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad, con hongos, zonas amarillas, o presencia de plagas, especialmente gusanos.
Elote	Elote o maíz, tierno o sazón. Presentación por unidad de tamaño mediano de 301 a 350 g. La especificación de tierno o sazón se hace en la lista de pedido. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados. Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Si el elote es tierno la consistencia de los granos debe ser lechosa. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto se observa magullado o con golpes, deshidratado, no es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad. Presenta signo de moho y/o plagas.
Espinaca	Espinaca tallos y hojas. Presentación por rollo mediano de 276 a 300 g o grande de 301 a 320 g. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores. Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Los rollos de espinaca deberán estar exentos de flores. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto se observa magullado, con manchas negras, quemado por el sol o deshidratado o amarillo seco, debe rechazarse en caso de observarse presencia de plagas.
Flor de itabo	Flor de itabo. Presentación por rama. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores. Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.	Si no se observa fresca, ni con el color normal de las flores, si está con muestras de suciedad o plagas.
Lechuga americana	Lechuga americana, criolla o lolorosa. Presentación por unidad de tamaño mediano de 231 a 270 g la criolla o lolorosa y de 331 a 390 g la americana. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados. Es indispensable que se asegure que estén libres de babosas. Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto se observa magullado o con golpes, no es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad, si hay presencia de babosas u otras plagas, cuando las hojas se observen amarillas y con huecos y sin frescura.
Lechuga criolla		
Lechuga lolorosa		

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PARA COMPRA	CRITERIO DE RECHAZO
Lechuga picada americana con zanahoria (procesada)	Lechuga americana picada o mezcla de lechuga americana con zanahoria. Presentación por paquetes de 1 kg. Debe ser uniforme, verse fresca, color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados. Es indispensable que se asegure que estén libres de babosas. Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Empacado con etiqueta y fecha de vencimiento. Se recibe entre 5° y 7°C.	Producto se observa magullado o con golpes, no es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad, si hay presencia de babosas u otras plagas, cuando las hojas se observen amarillas y sin frescura. Cuando no venga a la temperatura establecida.
Lechuga picada americana (procesada)		
Palmito fresco	Palmito fresco sin corteza. Presentación por kg, unidad de tamaño mediano tierno. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, color blanco brillante, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados. Debe estar limpio, exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a 5°C.	Producto se observa magullado o con golpes, no es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad, si gran cantidad está duro o sazón.
Pepino	Pepino. Presentación por kg, de unidades pequeñas de 250 a 275 g o medianas de 276 a 305 g. Aspecto fresco, firme, limpio, entero, libre de humedad externa, exento de materia extraña y libre de insectos, estar sano, libre de pudriciones por hongos y bacterias, con semillas tiernas. No tener color amarillo, signo de madurez excesiva. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto con podredumbre o deterioro, presencia de daños por plagas, olor extraño, deshidratado, amarillo o con signos de madurez excesiva.
Pipián tierno (opción de cambio)	Calabacita /Pipián. Presentación por kg, de unidades pequeñas de 250 a 275 g o medianas de 276 a 305 g. Debe ser uniforme, verse fresco, color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados. Debe estar limpio, exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal, ni presencia de plagas. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto se observa magullado o con golpes, está suave, presenta mal olor o se encuentra muy sucio, presenta evidencia de plagas o moho y signos de madurez excesiva.
Puerro	Puerro. Presentación por rollos medianos con la hoja íntegra. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados, debe estar limpio, exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Las hojas deben estar enteras. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto se observa magullado o con golpes, no es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad, deshidratado o seco.

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PARA COMPRA	CRITERIO DE RECHAZO
Rabanito	Rábano nabo, rábano rosado o rabanito. Presentación por rollos de unidad de tamaño mediano de 10 a 25 g. Cada bulbo debe verse carnoso, firme, de color rojo-fucsia vivo, piel suave, entera y sin fisuras, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados. Debe estar limpio, exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Las hojas deben ser tiernas, enteras, limpias y de color verde. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto se observa magullado o con golpes, no es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad o con fisuras, moho, deshidratado o con brotes.
Rábano nabo (opción de cambio)		
Remolacha	Remolacha. Presentación por unidad de tamaño mediano de 80 a 100 g. Cada unidad debe tener aspecto fresco, firme, limpia, entera, libre de humedad externa, sin materias extrañas y libre de daño por insecto, hongos o bajas temperaturas. Color de fucsia a morado oscuro. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto se observa magullado o con golpes, no es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad, deshidratado o con brotes secundarios.
Repollo verde	Repollo verde, morado o blanco, fresco o mínimamente procesado. Presentación por unidad de tamaño mediano de 16.9 a 20 cm o paquetes de 1kg. En la orden de pedido se indicará el color y si es fresco o mínimamente procesado. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados. Debe estar limpio, exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. El repollo fresco se recibe a temperatura ambiente, el repollo mínimamente procesado debe venir empacado, con etiqueta y fecha de vencimiento, se recibe entre 2 y 5° C.	Producto se observa magullado o con golpes, no es firme al tacto, deshidratado, mal olor o con alto grado de suciedad. Si el producto se observa flojo, blanco y pelado es posible que no se encuentre fresco. En el caso del mínimamente procesado, se rechaza si el empaque está roto o sucio y si la temperatura de recibo no es la indicada en la especificación técnica.
Repollo morado		
Repollo blanco rallado (procesado)		
Tomate	Tomate. Presentación por kg de unidades de tamaño mediano de 120 a 150 g. Sano, entero, sin daños mecánicos ni pudriciones, sin deshidratación, color vivo, debe sentirse firme al tacto. Debe estar limpio, exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente. Sólo se permite primera y segunda	Producto se observa magullado o con golpes, no es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad o con presencia de bacterias o hongos.

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PARA COMPRA	CRITERIO DE RECHAZO
Vainica	Vainicas frescas o mínimamente procesadas. Presentación por bolsas de 500 g o 1 kg. Forma alargada, cilíndrica, cede fácil a la presión de quebrado, crujiente, color verde claro, firme, grano lechoso sin color, no fibrosos. Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal, sin manchas negras. La vainica fresca se recibe a temperatura ambiente. La vainica mínimamente procesada se recibe en empaque con etiqueta y fecha de vencimiento y a una temperatura de 2 a 5°C.	Producto se observa magullado o con golpes, no es firme al tacto, deshidratado, mal olor o con alto grado de suciedad. En el caso del mínimamente procesado, se rechaza si el empaque está roto o sucio y si la temperatura de recibo no es la indicada en la especificación técnica.
Vainica picada		
Zanahoria primera	Zanahoria fresca o mínimamente procesada. Presentación por kg de unidades medianas de 60 g, 18 a 24 cm. La zanahoria procesada en paquetes de 1 kg. En la orden de pedido se indicará si es fresco o mínimamente procesado. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, color anaranjado, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados. Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. La zanahoria fresca se recibe a temperatura ambiente; la mínimamente procesada debe venir empacada, con etiqueta y fecha de vencimiento, se recibe entre 2 y 5°C.	Producto se observa magullado o con golpes, no es firme al tacto, deshidratado, mal olor o con alto grado de suciedad, coloraciones verdes con brotes o moho. En el caso del mínimamente procesado, se rechaza si el empaque está roto o sucio y si la temperatura de recibo no es la indicada en la especificación técnica.
Zanahoria rallada procesada		
Zapallo	Zapallo. Presentación por kg de unidades medianas de 200 g. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresco, color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados. Debe estar limpia, a exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto se observa magullado o con golpes, no es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad. Deshidratado o con color amarillo.
Zuquini	Zuquini. Presentación por kg de unidades medianas de 200 g. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados. Debe estar limpio, a exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto se observa magullado o con golpes, no es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad. Deshidratado o con color amarillo.

# VERDURAS

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PARA COMPRA	CRITERIO DE RECHAZO
Arracache	Arracache. Raíz de la planta. Presentación de 1 kg o mínimamente procesado (pelado, molido y escurrido), empacado en bolsas de 1 kg, que tenga una coloración clara, rallado medio, no fino, sin olores extraños ni suciedades. Se recibe de entre 2 a 5 °C. Sentirse firme al tacto. La finamente procesada debe venir empacado con etiqueta y fecha de vencimiento.	Producto se observa magullado o con golpes, no es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad. Si está empacado y la coloración es oscura o es muy suave al tacto.
Camote	Camote. De coloración rojiza en su cáscara y una pulpa blanca amarilla, con un ligero sabor dulce. Presentación en kg o unidad de tamaño mediano de 150 a 200 g. Cada unidad debe ser uniforme, sentirse firme al tacto, sin olores extraños, enteros, sin plagas. Debe estar limpio, exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto se observa magullado o con golpes, no es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad, cuando está en estado de descomposición, deshidratado, con manchas oscuras o ramificaciones.
Guineo negro (opción de cambio)	Guineo. Presentación en unidad de tamaño mediano de 10 a 13 cm. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados. Cáscara color verde oscuro. Debe estar limpio, exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal, que las puntas estén enteras. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto se observa magullado o con golpes, no es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad, con coloraciones amarillas, signo de que está madurado internamente.
Jengibre (opción de cambio)	Jengibre. Presentación por kg o unidad de tamaño mediano de 15 cm aproximadamente. Debe ser uniforme, verse fresco, color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados. Debe estar limpio, exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto se observa magullado o con golpes, no es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad o coloraciones oscuras.
Malanga	Malanga raíz cruda, pulpa color blanco a rosado. Presentación por kg. Sana, entera, sin daños mecánicos ni pudriciones, sin deshidratación. Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto se observa magullado o con golpes, no es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad y humedad.

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PARA COMPRA	CRITERIO DE RECHAZO
Ñame	Ñame. Presentación por kg. Sano, entero, sin daños mecánicos ni pudriciones, sin deshidratación. Debe estar limpio, exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto se observa magullado o con golpes, no es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad y humedad.
Ñampí	Ñampí. Presentación por kg. Sano, entero, sin daños mecánicos ni pudriciones, sin deshidratación. Debe estar limpio, exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto se observa magullado o con golpes, no es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad y humedad.
Papa amarilla	Papa amarilla o blanca fresca o mínimamente procesada (pelada y cortada). Presentación por kg, en saco, malla o empacada al vacío (mínimamente procesada), unidades medianas de 44 a 100 mm. Cada unidad debe ser firme, de aspecto fresco, libre de insectos, deformaciones severas, limpia, entera, libre de olores extraños, de enfermedades y hongos. No debe presentar manchas verdes, pues las mismas indican la presencia de una toxina llamada solanina, la cual puede provocar náuseas, dolor de cabeza y problemas neurológicos, la misma se presenta en la cáscara y en los brotes. En el caso de mínimamente procesada, se requiere etiqueta del producto y fecha de vencimiento. La papa fresca se recibe a temperatura ambiente. La papa mínimamente procesada se recibe entre 2 y 5 °C.	Producto se observa magullado o con golpes, no es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad o con manchas verdes. En el caso de las mínimamente procesadas, además de los rechazos anteriormente mencionados, se rechazan si el empaque está roto, sucio, si no presenta fecha de vencimiento o está vencida, si no viene a la temperatura indicada.
Papa amarilla pelada procesada		
Papa blanca primera		
Papa en cuadritos		

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PARA COMPRA	CRITERIO DE RECHAZO
Plátano	Plátano maduro y verde. Presentación por unidad mediana de 20 cm. El grado de maduración se indicará en la orden de pedido. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados. Cáscara color verde oscuro o amarillo. Debe estar limpio, exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal, que las puntas estén enteras. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto se observa magullado o con golpes, no es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad, cuando se observe coloraciones negras, signo de que está muy madurado, cáscara en mal estado.
Tacaco	Tacaco. Presentación por unidad de tamaño común de 5 cm, ya sea sazón o tierno. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados. Debe estar limpio exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto se observa deshidratado en caso del sazón, no es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad o humedad.
Tiquisque	Tiquisque. Presentación por kg de unidades medianas. Sano, entero, sin daños mecánicos ni pudriciones, sin deshidratación. Debe estar limpio, exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto se observa magullado o con golpes, no es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad y humedad.
Yuca parafinada	Yuca parafinada. Presentación por kg de unidades medianas de 400 a 500 g. Uniforme, firme, entera, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados. Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto se observa roto, defectos o raspaduras profundas, magullado o con golpes, no es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad o con presencia de pudriciones por hongos o bacterias. Sin parafinar.

# GRANOS FRESCOS

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PARA COMPRA	CRITERIO DE RECHAZO
Arvejas	Petit Pois / arvejas en empaque. Presentaciones por bolsa de 500 g o 1 kg. Empaque debe estar íntegro, sellado, sin huecos y libre de plagas. Guisantes suaves, sin presencia de pudrición en sus granos, firmes de color verde intenso. Con fecha de vencimiento. Se recibe entre 2 y 5° C.	Empaque que esté roto, abierto o sucio. Producto baboso, con brotes, olor a pudrición, que no entregue a la temperatura establecida.
Cubaces tiernos (opción de cambio)	Tipo de frijol café claro de gran tamaño, frescos. Presentaciones por 1 kg. Empacado en bolsas plásticas. Sellado, sin huecos, libre de plagas, sin rastro de humedad, con fecha de vencimiento. Se recibe entre 2 y 5° C.	Fecha de vencimiento vencida, empaque en malas condiciones. Presencia o rastros de plagas o humedad. Producto baboso, con brotes, olor a pudrición.
Frijol tierno	Frijol tierno de tamaño mediano, fresco, nacional (si hay disponible en el mercado). Presentación por 1 kg. Empaque de plástico sellado, sin presencia de plagas. Suaves, sin presencia de pudrición en sus granos, firmes, de color rojo suave. Se recibe entre 2 y 5° C.	Fecha de vencimiento vencida, empaque en malas condiciones. Presencia o rastros de plagas o humedad. Producto baboso, con brotes, olor a pudrición.



## ESPECIAS / HIERBAS

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PARA COMPRA	CRITERIO DE RECHAZO
Albahaca	Albahaca fresca. Presentación por rollos formados por ramas medianas, no muy tiernas. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados, sin manchas oscuras, con superficie íntegra (sin huecos), con los bordes en buen estado y coloración uniforme. Debe estar limpia, exentos de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Los rollos preferiblemente sin liga. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto deshidratado, seco, no es firme al tacto, tiene manchas oscuras signo de mal estado o mal olor, con alto grado de suciedad. Con hojas ennegrecidas. Si presenta huecos en las hojas signo de plagas.
Culantro castilla	Culantro castilla o coyote. Presentación por rollos pequeños de 30 a 34 g o medianos de 34 a 39 g. Cada unidad debe estar sana, verse fresca, estar limpio, sin humedad exterior anormal. Estar exento de plagas, que las hojas no se desprendan. Que mantengan un color verde vivo. Los rollos preferiblemente sin liga. Se recibe a temperatura ambiente.	Con hojas negras, señales de pudrición, o de color amarillo seco deshidratado. Si presenta mucha suciedad.
Culantro coyote		
Orégano	Orégano fresco o seco. Rollos medianos o paquetes con las hojas secas o pulverizadas, las hojas deben tener su color verde oscuro, frescas y enteras, con el aroma común de esta especie. Que la rama se observe libre de plagas, sin exceso de humedad u hojas en mal estado. Los rollos preferiblemente sin liga. En caso de obtenerse la especie seca, ya sea las hojas enteras o en polvo, buscar que la fecha de vencimiento se encuentre al día, que no se observe presencia de plagas, moho o humedad, empaque íntegro.	Si la hoja verde no se observe fresca, con manchas negras de humedad o si la especie seca empacada tiene la fecha de vencimiento inadecuada o el empaque se observa abierto o con plagas.
Perejil	Perejil. Presentación por rollo de 4 ramitas. Cada unidad debe estar sana, verse fresca, estar limpia, sin humedad exterior anormal. Estar exenta de plagas, que las hojas no se desprendan. Que mantengan un color verde vivo. Los rollos preferiblemente sin liga. Se recibe a temperatura ambiente.	Hojas negras, señales de pudrición o deshidratado.

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PARA COMPRA	CRITERIO DE RECHAZO
Romero  (opción de cambio)	Romero fresco o seco. Presentación por rollo de cinco ramitas o paquetes con las hojas secas o pulverizadas. Las hojas deben tener su color natural, estar enteras, con el aroma común de esta especie. Que la rama se observe libre de plagas, sin exceso de humedad u hojas en mal estado. Se recibe a temperatura ambiente. En caso de obtenerse la especie seca, ya sea las hojas enteras o en polvo, buscar que la fecha de vencimiento se encuentre al día, que no se observe presencia de plagas, moho o humedad, empaque íntegro.	Si la hoja verde no se observa fresca, con manchas negras de humedad o el empaque de la especie seca tenga la fecha de vencimiento inadecuada o el empaque se observe abierto o con plagas.
Tomillo	Tomillo fresco o seco. Presentación por rollo de cinco ramitas o paquetes con las hojas secas o pulverizadas. Las hojas deben tener su color verde, estar enteras, con el aroma común de esta especie. Que la rama se observe libre de plagas, sin exceso de humedad u hojas en mal estado. Se recibe a temperatura ambiente. En caso de obtenerse la especie seca, ya sea las hojas enteras o en polvo, buscar que la fecha de vencimiento se encuentre al día, que no se observe presencia de plagas, moho o humedad, empaque íntegro.	La hoja verde no se observe fresca, tenga manchas negras de humedad o si el empaque de la especie seca tiene la fecha de vencimiento inadecuada o el empaque se observe abierto o con plagas.



## ALIMENTOS NO PERMITIDOS

A continuación, se muestra la lista de alimentos no permitidos. Estos alimentos no deben ser comprados ni ser recibidos en donación para utilizar en las preparaciones del comedor estudiantil.

### LISTA DE ALIMENTOS NO PERMITIDOS EN EL COMEDOR ESTUDIANTIL

<b>Cereales:</b>	Repostería, galletas rellenas, alimentos fritos empacados (papas, yucas, plátanos, tortillas).
<b>Frutas y vegetales:</b>	Frutas en almíbar y vegetales encurtidos.
<b>Lácteos y quesos:</b>	Leche condensada, leche evaporada, helados, queso amarillo, queso maduro, crema en polvo.
<b>Embutidos:</b>	Mortadela, salchichón, chorizo, paté, salchichas, jamón, tortas de carne o pollo, chorizo.
<b>Carnes de alto costo:</b>	Camarones, lomito, procesados como muslitos, tortas de carne, productos empanizados, croquetas.
<b>Grasas y azúcares</b>	Mantequilla, manteca, queso crema, mayonesa, natilla. Refrescos gaseosos, artificiales, sirope, flan, budín, gelatina de sabores, confites, chocolates, jalea, pulpas de fruta, bebidas energéticas, mermeladas, jugos procesados.
<b>Condimentos:</b>	Consomé, cubotos, aderezos, salsas, sopas deshidratadas, café, té, empanizador, sazónador completo, achiote procesado.
<b>Preparaciones:</b>	Pollo frito, hamburguesas, perros calientes, pizza, tacos, etc.
<b>Café:</b>	Es un alimento no recomendado para brindar a los beneficiarios del comedor estudiantil.

## MATERIAL CONSULTADO

- Bogantes, A. (s.f) Tecnología de palmito de pejíbaye: Guía del cultivo del palmito de pejíbaye (*Bactris gasipaes* H.B.K). Ministerio de Agricultura y Ganadería. Recuperado de [http://www.mag.go.cr/biblioteca\\_virtual\\_ciencia/tec\\_palmito.pdf](http://www.mag.go.cr/biblioteca_virtual_ciencia/tec_palmito.pdf)
- Centro de información de Actividades Porcinas. (2014). Nutrición y educación alimentaria, ficha N°26, incluí cerdo en tu alimentación. Alimentos argentinos. Recuperado de <http://www.ciap.org.ar/ciap/Sitio/Materiales/Mercado%20del%20cerdo/Consumo/Nutricion%20y%20Educacion%20Alimentaria%20Inclui%20cerdo%20en%20tu%20alimentacion.pdf>
- Consejo Nacional de Producción (s.f). Ficha técnica de industrialización de palmito (*Bactris gasipae*). Recuperado de [https://www.cnp.go.cr/biblioteca/fichas/Palmito\\_FTP.pdf](https://www.cnp.go.cr/biblioteca/fichas/Palmito_FTP.pdf)
- Consejo Nacional de Producción. (2014). Guía de cortes de carne de pollo (*Gallus gallus domesticus*) cruda para el programa de abastecimiento institucional (PAI). Recuperado de [https://www.cnp.go.cr/agronegocios/pai/guias/Guia\\_Carne\\_Pollo.pdf](https://www.cnp.go.cr/agronegocios/pai/guias/Guia_Carne_Pollo.pdf)
- Consejo Nacional de Producción. (2014). Guía de productos acuícolas. Recuperado de [https://www.cnp.go.cr/agronegocios/pai/guias/Guia\\_acuicolas\\_enero2014.pdf](https://www.cnp.go.cr/agronegocios/pai/guias/Guia_acuicolas_enero2014.pdf)
- Corporación de Fomento Ganadero. (2001) Valor nutricional de la carne de: res, cerdo y pollo. Recuperado de [http://www.corfoga.org/images/public/documentos/pdf/valor\\_nutricional\\_de\\_la\\_carne\\_de\\_res\\_cerdo\\_y\\_pollo.pdf](http://www.corfoga.org/images/public/documentos/pdf/valor_nutricional_de_la_carne_de_res_cerdo_y_pollo.pdf)
- Cruz, V. (2014). Manual de estandarización de los procedimientos de productos frescos de la planta de empaque. Área de valor agregado, Universidad Hearth.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). (2003). Código de Prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas. FAO. Recuperado de [http://www.fao.org/ag/agn/CD-fruits\\_es/others/docs/alinorm03a.pdf](http://www.fao.org/ag/agn/CD-fruits_es/others/docs/alinorm03a.pdf)
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). (2003). Manual para la preparación y venta de frutas y hortalizas: del campo al mercado. Boletín de servicios agrícolas de la FAO. Recuperado de <http://www.fao.org/tempref/docrep/fao/006/y4893S/y4893S00.pdf>
- Grupo PM. (s.f). Manual Técnico de frutas Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). (1992). Cultivos Marginados: otra perspectiva de 1492. Recuperado de <http://www.fao.org/docrep/018/t0646s/t0646s.pdf>
- Instituto Nacional de Innovación y Transferencia en Tecnología Agropecuaria. (2008). Manual de recomendaciones técnicas: cultivo de maíz (*Zea mays*). San José, Costa Rica: Editorial INTA. ISBN 978-9968-586-00-9
- MarViva, Instituto Costarricense de Pesca y Acuicultura, Ministerio de Economía, Industria y Comercio. (s.f). Guía de identificación de filetes de pescado y mariscos: en pro de la pesca y consumo responsable en Costa Rica. Recuperado de <http://www.mag.go.cr/bibliotecavirtual/guia-especies-marviva-b.pdf>
- Menchú, M. & Méndez, H. (2012). Tabla de composición de alimentos de Centroamérica. Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP). Recuperado de [http://www.incap.int/index.php/es/publicaciones/doc\\_view/80-tabla-de-composicion-de-alimentos-de-centroamerica](http://www.incap.int/index.php/es/publicaciones/doc_view/80-tabla-de-composicion-de-alimentos-de-centroamerica)
- Ministerio de Agricultura y Ganadería. (2007). El ñampi (*Colocasia scutellata*): Una alternativa económica y alimentaria. Recuperado de <http://www.mag.go.cr/bibliotecavirtual/a00312.pdf>

Ministerio de Agricultura y Ganadería. (2007). Planificación de la agro-cadena de tiquizque en la región central sur de Costa Rica. Recuperado de: <http://www.mag.go.cr/bibliotecavirtual/E70-10269.pdf>

Ministerio de Educación Pública. (2010). Manual de estándares de comedores estudiantiles. Recuperado de <https://docs.google.com/viewer?a=v&pid=sites&srcid=ZGVmYXVs-dGRvbWFpbnxjaXJdWl0bzA3ZGVzYW1wYX-JhZG9zfGd4OjYzMWQxZjBjODc2MDZmMQ>

Ministerio de Educación Pública. (2012). Lineamientos Dirección de Programas de Equidad. San José, Costa Rica: Condor Editores.

Ocampo, A. (s.f). Las palmas, una estrategia de vida tropical. Agroforestería para la producción animal en Latinoamérica. Recuperado de <http://www.fao.org/livestock/agap/frg/agrofor1/ocampo5.pdf>

Organisation for economic co-operation and development (OECD), (2000). International standardization of fruit and vegetables: Carrots. OECD. Recuperado de <http://www.oecd-ilibrary.org/docserver/download/5100013e.pdf?expires=1511461183&id=id&accname=guest&checksum=65AA69CA777431278FAC8D448F809FC1>

Organisation for economic co-operation and development (OECD), (2004). International standardization of fruit and vegetables: avocados. OECD. Recuperado de <http://www.oecd-ilibrary.org/docserver/download/5104023e.pdf?expires=1487715985&id=id&accname=guest&checksum=648725194C580FE71618EC6C1F0208C6>

Organisation for economic co-operation and development (OECD), (2004). International standardization of fruit and vegetables: early and ware potatoes. OECD. Recuperado de <http://www.oecd-ilibrary.org/docserver/download/5109063e.pdf?expires=1487716163&id=id&accname=guest&checksum=EA956C92FBF06F7C679AE07CF519EB5A>

Organisation for economic co-operation and development (OECD), (2004). International standardization of fruit and vegetables: onions. OECD. Recuperado de <http://www.oecd-ilibrary.org/docserver/download/5112073e.pdf?expires=1487716315&id=id&accname=guest&checksum=0BF5D49BA6E45DD3BF290EBB4EEF410E>

Organisation for economic co-operation and development (OECD), (2004). International standardization of fruit and vegetables: broccoli e-brochure. OECD. Recuperado de <http://www.oecd-ilibrary.org/docserver/download/5112123e.pdf?expires=1487716448&id=id&accname=guest&checksum=4F03F3BEE8493FA5FA50D19F15F26D58>

Organisation for economic co-operation and development (OECD). (2005). International standardization of fruit and vegetables: Beans. OECD. Recuperado de <https://www.oecd.org/tad/code/46591391.pdf>

Organisation for economic co-operation and development (OECD). (2002). Lettuces, curled-leaves endives and broad-leaved (Batavian) endives. OECD. Recuperado de <http://www.oecd-ilibrary.org/docserver/download/5102023e.pdf?expires=1511461432&id=id&accname=guest&checksum=2BA82D0A1B0843230F3E8AF8E-3074BE4>

Organisation for economic co-operation and development (OECD). (2004). International standardization of fruit and vegetables: cucumbers. OECD. Recuperado de <http://www.oecd-ilibrary.org/docserver/download/5108083e.pdf?expires=1511461864&id=id&accname=guest&checksum=ECCF87A25F4434A561458F9B8A464227>

Paltrinieri, G. (s.f). Handling of fresh fruits, vegetables and root crops: a training manual for Grenada. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Recuperado de <http://docplayer.net/20773098-Handling-of-fresh-fruits-vegetables-and-root-crops-a-training-manual-for-grenada-tcp-grn-2901-agricultural-marketing-improvement.html>

- Programa conjunto entre la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO)/ Organización Mundial de la Salud (OMS). (2007). Codex Alimentarius: Frutas y hortalizas frescas. Roma, Italia. ISBN 978-92-5-305839-6.
- Programa Integral de Mercadeo Agropecuario (PIMA). (2001). Comercialización hortofrutícola en CENADA: Manual de consultas. CENADA. Heredia, Costa Rica.
- Reglamento Técnico Centroamericano. (s.f). RTCA: 67.04.70:14. Reglamento Técnico Centroamericano: Productos lácteos. Quesos. Especificaciones. Recuperado de [http://www.puntofocal.gob.ar/notific\\_otros\\_miembros/gtm85\\_t.pdf](http://www.puntofocal.gob.ar/notific_otros_miembros/gtm85_t.pdf)
- Reglamento Técnico Centroamericano. Buenas prácticas de higiene para alimentos no procesados. RTCA 67. 06.55:09. Recuperado de [http://www.mineco.gob.gt/sites/default/files/buenas\\_practicas\\_de\\_alimentos\\_no\\_procesados.pdf](http://www.mineco.gob.gt/sites/default/files/buenas_practicas_de_alimentos_no_procesados.pdf)
- Rojas, M. (2014). Guía de Abarrotes. Consejo Nacional de Producción: Dirección Centro de Negocios Agroalimentarios, Dirección Calidad Agrícola.
- Rojas, M., Chacón, R. & Cambronero, F. (2008). Guía de productos lácteos. Consejo Nacional de Producción, Programa de Abastecimiento Institucional. Unidad de Gestión de Calidad.
- Rojas, M., Chacón, R. & Cambronero, F. (2008). Guía de productos pecuarios. Consejo Nacional de Producción, Programa de Abastecimiento Institucional.
- Rojas, M., Chacón, R. & Cambronero, F. (2010). Guía de productos hortofrutícolas: Consideraciones importantes sobre su manipulación y manejo pos cosecha. Consejo Nacional de Producción: Programa de Abastecimiento institucional, unidad de Gestión de Calidad.
- Sedó, M. & Solano, M. (s.f). Una mirada a nuestros alimentos: 30 plantas comestibles con alto valor nutritivo en Costa Rica. Universidad de Costa Rica, Universidad Nacional
- Sedó, P. (2015). Conozcamos más sobre nuestros alimentos con historia y nutrición. Universidad de Costa Rica. Recuperado de <http://hdl.handle.net/10669/15330>
- Universidad de California Davis. (2003). Técnicas de manejo pos cosecha a pequeña escala: manual para los productos hortofrutícolas. Recuperado de [http://ucanr.edu/sites/Postharvest\\_Technology\\_Center\\_/files/230106.pdf](http://ucanr.edu/sites/Postharvest_Technology_Center_/files/230106.pdf)

