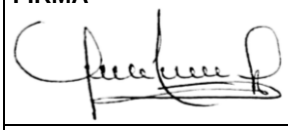
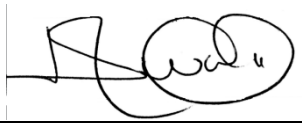
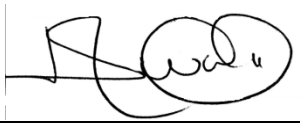
DOCUMENTO CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO

servinariño e.u.
Nutrición Integral Avanzada

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
FIRMA 	**FIRMA** 	**FIRMA** 
Carlos Morcillo Casabón	Diana Maritza Ascencio	Diana Ascencio
Coordinador de SGI	Gerente	Gerente

CONTROL DE CAMBIOS		
FECHA	**NOVEDAD**	**REALIZADA POR**
18-02-2014	Elaboración del Documento	Diana Villota Coordinador de Calidad
10-07-2015	Encabezado: se elimina la columna de fecha última revisión y en su lugar se cambia por vigencia de la versión actual, se implementa la corrección en el sistema de codificación de documentos, se incluye la paginación correspondiente. Al final del documento se incluye la tabla para el control de cambios.	Yaneth Arcos Burgos Coordinador de Calidad
20/09/2016	Se incluye portada al procedimiento y cuadros de elaboró, revisó, aprobó y control de cambios.	Carlos Morcillo Coordinador de Calidad
27-09-2019	Se incluye los requisitos ambientales para la compra de productos y/o servicios desde una perspectiva de ciclo de vida	Carlos Morcillo Coordinador SGI

1. Criterios de aceptación en la cadena de frio para alimentos

Producto	Rango de Temperatura
Carnes en bloque o porcionada de res y cerdo	0°C a 4ºC
Carnes frías, Embutidos:	0°C a 4ºC
Pollo congelado	-15ºC a -2ºC
Pollo refrigerado:	0°C a 4°C
Pescado:	-15ºC a -2ºC
Leche:	0°C a 4ºC ±2ºC
Bebidas lácteas:	0°C a 4ºC ±2ºC
Jugos pasterizados:	0°C a 4°C
Quesito, Queso, Cuajada:	0°C a 4ºC ±2ºC
Pulpas de fruta	-15ºC a -2ºC
Pulpas de fruta Pasteurizada	Temperatura Ambiente
Línea Amarilla: (pasteles de pollo, empanadas)	-15ºC a -2ºC
Lasaña:	-15ºC a -2ºC
Pizzas, pancerotis, palos de queso, empanadas chilenas:	-15ºC a -2ºC
Tamales:	Fríos 0°C a 4ºC; Calientes > a 60º C

2. Criterios de aceptación para recepción de acuerdo a la fecha de vencimiento

Producto	Días antes de la fecha de vencimiento
Carnes empacada al vació	15 DÍAS
Carnes frías, Embutidos	10 DIAS
Pollo congelado	15 DIAS
Pollo refrigerado:	5 DIAS
Pescado:	15 DIAS
Leche	2 DIAS
Bebidas lácteas	10 DIAS
Jugos pasterizados	5 DIAS
Quesito, Queso, Cuajada	5 DIAS
Pulpas de fruta congelada	30 DÍAS
Pulpas de fruta Pasteurizada	210 DÍAS
Línea Amarilla: (pasteles de pollo, empanadas)	2 DIAS
Lasaña:	3 DIAS
Pizzas, pancerotis, palos de queso, empanadas chilenas:	3 DIAS
Tamales:	3 DIAS

CONTROLADO

3. Criterios de recepción de carnes

CARNES	Características de recepción:	Condiciones de Rechazo:
REQUISITOS AMBIENTALES	Contenedor plástico reutilizable	Contenedores no reutilizables
CARNE DE BOVINO	La Forma y distribución de la grasa de acuerdo con el corte, color rojo oscuro, textura blanda y firme, olor agradable a producto fresco, con una temperatura de recepción de 0ºC a 4ºC. Conservando la cadena de frío. Estas especificaciones cumplen para cortes de carne de res así: Pecho-Espaldilla; Posta (Ampolleta), Huevo de Aldana (bola) Solomo extranjero (caderita), Lomo redondo, Sobre barriga y demás cortes exceptuando las Vísceras.	Color oscuro marrón o verde. Olor desagradable y rancio, temperatura superior a 4 °C, caliente. Superficie babosa, alto contenido de grasa para el corte y cortes de inferior calidad al solicitado, peso inferior al solicitado para las carnes porcionadas, acumulaciones de cartílago y hueso. Presencia de tumores por causa de químicos o vacunas.
CARNE PORCIONADA	La Forma y distribución de la grasa de acuerdo con el corte, color rojo oscuro, textura blanda y firme, olor agradable a producto fresco, con una temperatura de recepción de 0ºC a 4ºC. Estas especificaciones cumplen para cortes de carne de res así: Posta (Ampolleta), Huevo de Aldana (bola), Solomo extranjero (caderita), Lomo redondo	Color oscuro marrón o verde. Olor desagradable y rancio, temperatura superior a 4 grados C. Superficie babosa, alto contenido de grasa para el corte y cortes de inferior calidad al solicitado, porción con gramaje inferior o superior al solicitado.
TOCINO BARRIGUERO	Carne de cerdo de corte barriguero, viene porcionado o en bloque de color rosado claro, olor agradable y fresco característico del producto, con temperatura de llegada de 0 °C a 4 °C.	De color marrón, mal olor, corte diferente al requerido, temperatura mayor a 4°C
CARNE DE PORCINO	Forma de acuerdo al corte, color rosado claro, grasa distribuida uniformemente del <15%, textura blanda y firme, olor agradable a producto fresco, con una temperatura < 4°C, conservando la cadena de frío. Estas Especificaciones cumplen para cortes de carne de cerdo así: pierna trasera, pierna delantera o brazuelo, cañón o lomo, cabeza o cañón, exceptuando las vísceras.	Color oscuro marrón o verde, olor desagradable y rancio, superficie babosa, caliente, temperatura superior a 4°C, alto contenido de grasa para el corte, cortes de inferior calidad al solicitado y peso inferior al solicitado para porcionados, acumulaciones de cartílago y hueso.
COSTILLA DE CERDO	Forma de acuerdo al corte, color rosado claro, grasa distribuida uniformemente del 15%, textura blanda y firme, olor agradable a producto fresco, con una temperatura de 4°C o menos, conservando la cadena de Frío.	Color oscuro marrón o verde, olor desagradable y rancio, superficie babosa, caliente, temperatura superior a 4°C, alto contenido de grasa para el corte, cortes de inferior calidad al solicitado y peso inferior al solicitado para el producto porcionado
VICERAS DE BOVINO HIGADO-BOFE - CORAZON)	Producto fresco con olor característico a vísceras rojas comestibles , de color rojo a café, libre de manchas , firmes al tacto, empaque sin averías, con olor característico a víscera fresca, la temperatura de recepción –15ºC a -2ºC.	Manchas moradas, descongelación, sin empaque, con olor y colores extraños, pulmones Adheridos con vesícula biliar y/o hiel, cuerpos extraños y con pulmones adheridos

CONTROLADO

CARNES	Características de recepción:	Condiciones de Rechazo:
FILETE DE PESCADO	Músculo crudo de pescado sin piel y sin espina, Brillante, textura firme al tacto, sin magulladuras, sin cabeza ni cola, olor característico de producto, color de la carne blanca con vetas café propias del producto, etiquetado, empacado en bolsa plástica, se puede mantener por seis (6) meses congelado a –10ª, Temperatura de recepción –15ºC a –2ºC. Estas especificaciones cumplen para cortes de pescado como: filetes, postas y animales enteros.	Color oscuro marrón o verde. Olor desagradable y rancio, temperatura superior a 4 ºC. Superficie babosa, calidad Inferior a la solicitada, Ausencia de frío, empaque en costal, sin etiqueta.
EMBUTIDOS	El producto debe ser de color rosado uniforme, textura blanda, temperatura de recepción de 0ºC a 4ºC, la fecha de vencimiento para estos productos al vacío debe ser de 30 días mínima y para los productos no empacados al vacío de 15 días mínimo, con especificaciones de los ingredientes utilizados. Empaque rotulado con número de lote, fecha de vencimiento, registro sanitario. Estas especificaciones cumplen para cortes así: chorizo, jamón, salchichas. Sólo cambia el ingrediente utilizado para cada uno, conservan las mismas características microbiológicas.	Color diferente al característico, superficie babosa, manchas, olor desagradable, partículas extrañas o restos de cartílagos, empaque sin rotular, sin licencia sanitaria, sin fecha de vencimiento o vencida, empaque averiado, inflado, temperatura diferente a la esperada, sabor desagradable, peso inferior al rotulado.
MENUDENCIA FINA DE POLLO	Producto congelado empacado en bandeja o bolsa sellada con olor característico a vísceras rojas comestibles, de color rojo, firmes al tacto, ausente de la vesícula biliar y cuerpos extraños, pulmones adheridos Empaque sin averías, empaque etiquetado con fecha de vencimiento y leyenda manténgase refrigerado.	Manchas moradas, descongelación, sin empaque, sin etiqueta de vencimiento, con olor y colores extraños.
POLLO BENEFICIADO (COCO)	Pollo en canal con carne abundante, magra y bien revestida sin resto de plumas o pulmones, sin vísceras, sin traumatismos (huesos rotos, hematomas, rasgaduras de piel, quemaduras por frío). Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, rancidez o descomposición; debe tener color uniforme libre de manchas y de consistencia firme al tacto. El pollo debe estar con etiqueta con fecha de vencimiento y leyenda manténgase refrigerado o congelado, fecha de empaque y vencimiento. Estas especificaciones cumplen para cortes como: pollo coco y despresado en pernil, pechugas, filetes de pechuga, muslos recortes de pechuga, conservan las mismas características microbiológicas.	Manchas moradas, manchas grisáceas bajo las alas y al rededor del ano, descongelación, sin empaque, sin etiqueta de vencimiento, superficie babosa, mal olor o con vísceras.

COPIA CONTROLADO

CARNES	Características de recepción:	Condiciones de Rechazo:
PREPARADOS DE POLLO	Producto congelado entre –15 y –2ºC, debe presentar olor y sabor característico, bolsa rotulada con fecha de vencimiento y sellada, firme al tacto, Estas especificaciones cumplen para preparados de pollo Como: pinchos de pollo, nuggets, hamburguesas apanadas, cordón blue entre otros.	Empaques averiados, fecha de vencimiento inferior a 5 meses, descongelados, averiados, empaque sin rotular, superficie babosa, mal olor.
ATUN	Lata firme, sin daños mecánicos, etiquetada con lote y fecha de vencimiento, registro sanitario peso y contenido, color del rosado al café claro, textura suave y firme, olor y sabor característico.	Lata sin rotular, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento impresa en la lata o estar vencida, lata abollada, oxidada o embobada, al destapar olor rancio y color pardo o verdoso, con peso inferior al rotulado.
CONSERVAS	Producto empacado en lata, frascos cerrados, elaborados con la mejor calidad de materia prima, envasadas en un jarabe propio para cada producto, empaque limpio, sin daños mecánicos, etiquetada con lote y fecha de vencimiento, registro sanitario, pesos y contenidos, color y textura de acuerdo al producto envasado, Dentro de esta clasificación se encuentran frutas y verduras frescas como champiñones, arvejas, cerezas, duraznos, alcaparras, pepinillos, aceitunas, cebollas, espárragos etc.	lata sin rotular, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento impresa en la lata o estar vencida, lata abollada, oxidada o embobada, al destapar olor rancio y color pardo o verdoso, con peso inferior al rotulado.
COMPOTAS	Empaque limpio, etiquetada con lote y fecha de vencimiento, y registro sanitario y pesos contenidos, color y textura de acuerdo al producto envasado. Además de los beneficios nutricionales, al no contener preservantes se pueden elegir compotas de diversos sabores: manzana, pera, mango, durazno y ciruela. Esta última fruta, la Ciruela, cuenta con beneficios funcionales óptimos para los bebes, debido a que ayuda a mejorar su digestión.	Producto sin rotular, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento impresa en la lata o estar vencida, oxidada o embobada, al destapar olor rancio y color pardo o verdoso, con peso inferior al rotulado

4. Criterios para recepción de frutas y verduras

FRUTAS Y VERDURAS	Características de recepción	Condiciones de Rechazo
REQUISITOS AMBIENTALES	**Canastillas plásticas o reutilizables**	**Entrega de frutas en guacales de madera o demás elementos no reciclables**
ACELGA	Forma alargada, color blanco en el tallo, verde oscuro en las hojas, suave y firme al tacto, aspecto firme y sin raíz.	Hojas amarillas, partidas, exceso de humedad, signos de pudrición

CONTROLADO

AGUACATE	Forma ovalada, de superficie lisa o rugosa pero sana y limpia, libre de daños mecánico, plagas y pudrición	Magullados en la superficie, manchas negras, reventado o Partido con evidencia de ataque por hongos, insectos o roedores, excesivamente blando al tacto, con color no característico que evidencie envejecimiento.
AHUYAMA	Sanas, enteras, Color verde y anaranjado en cáscara, color amarillo fuerte en su interior, textura firme y lisa, firme al tacto, aspecto del fruto lleno y fresco, libre de residuos de tierra, daños causados por heladas o daños mecánicos, libre de pudrición, el tamaño máximo debe estar entre 3 y 8 kilos por unidad.	Magullados en la superficie, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición, reventado o partido con evidencia de ataque por hongos, insectos o roedores
AJO	Forma redondeada, color rosado o blanco, Sanos enteros, bulbo bien lleno, pesados para su tamaño. Cáscara exterior seca, firme al tacto, libre de daños causados por heladas, enfermedades o daños mecánicos, por plagas o pudrición.	Bulbos cafés, arrugados y resecos, con perforaciones, magulladuras y humedad.
AJI	Fruto, crujiente y firme, libre de daños mecánicos, por plagas, pudrición, libre de humedad, fresco, de color verde a rojo.	Magulladuras en la superficie, reventadas y partidas, blandas, sucias, presencia de daños por insectos, gusanos, pulguilla, babosas, exceso de humedad, exceso de madurez
APIO	Forma alargada, color blanco en el tallo, verde oscuro en las hojas suave y firme, aspecto fresco y sin raíz, fresco y crujiente al partir, libre de residuos de tierra libre de daños mecánicos, por plagas y pudrición	Hojas amarillas, partidas, exceso de resequedad, exceso de humedad, signos de pudrición.
ARRACACHA	Tubérculos sanos enteros, color crema claro, superficie lisa y brillante, firme al tacto, sin desprendimientos de puntas y cabeza, .no fraccionadas ni rotas, libre De residuos de tierra, libre de daños causados por humedad, enfermedades o daños mecánicos, libre de lesiones por plagas y libre de pudrición	Tubérculos rotos o magullados, con exceso de humedad, con signos de pudrición, color oscuro y señales de envejecimiento.
BANANO	Producto entero, curvo y duro exteriormente, brillante, seco, limpio, sin manchas ni grietas, en estado pintón, presenta solamente las puntas verdes y maduro presenta en su totalidad la superficie de color amarillo rojizo, no deben presentar rayas profundas ni huellas de ataques de plagas y enfermedades.	Indicios de pudrición y magulladuras o heridas, cuello roto, grietas, manchas huellas de ataque de plagas y enfermedades, exceso de manchas cafés o negras, cáscara pálida o reseca, agrietado o con perforaciones. Exceso de madurez
FRUTAS Y VERDURAS	**Características de recepción**	**Condiciones de Rechazo**
BERENJENA	Forma y color de acuerdo a la variedad, cáscara exterior seca, firme al tacto, sana y limpia, libre de daños mecánicos, plagas y pudrición.	Arrugadas y resecas, con perforaciones y magulladuras.
BROCOLI	Flor limpia, compacta y pesada, color verde oscuro, tallo verde y sano, cabeza entera de aspecto fresco, sin olores y sabores extraños, libre de plagas y enfermedades, libre de humedad, no debe presentar indicios de pudrición o heridas	Flor marchita, signos de pudrición o producto amarillo, partidas, exceso de resequedad, manchas de color café, exceso de humedad, signos de pudrición, exceso de tallo y hojas.

COPIADO

CALABAZIN O ZUKINI	Forma larga y ovalada, brillante fresco, limpio, libre de daños y pudrición, aspecto de fruto lleno y fresco.	Exceso de madurez, magulladuras en la superficie, reventadas y partidas, blandas, sucias, presencia de daños por insectos, gusanos, pulguilla, babosas, Perforaciones, residuos químicos y corazón blando.
CEBOLLA BLANCA	Sanas enteras, bulbo bien lleno, pesado para su tamaño, cáscara exterior seca, firme al tacto, sin raíces, libre de residuos de tierra, de color blanco con visos crema, tamaño mediano, mínimo 10 unidades por Kg.	Daños mecánicos y pudrición
CEBOLLA LARGA	Forma alargada, color blanco en el tallo, verde oscura en las hojas, suave y firme al tacto, aspecto fresco y sin exceso de raíz, libre de residuos de tierra, libre de daños mecánicos, por plagas, humedad, no presentar indicios pe pudrición.	Hojas amarillas o secas, partidas, excesos de resequedad, exceso de humedad, signos de pudrición, exceso de raíces y tierras, humedad.
CEBOLLA ROJA	Bulbo desarrollado comestible de cáscara firme, Sanas enteras, sin raíces, no fraccionadas ni rotas, libre de residuos de tierra, con la epidermis exterior completa y quebradiza de color blanco con visos crema, fresca y bien compacta, tamaño mediano, mínimo 10 unidades por Kg., libre de daños causados por heladas, enfermedades o daños mecánicos. Libre de daños por plagas y pudrición.	Blandas y arrugadas, mal olor, puntos oscuros, rotas o magullados, con raíces y tierras, con exceso de humedad.
CILANTRO	Forma y color de acuerdo a la variedad, verde oscuro en las hojas, aspecto fresco y sin raíz, sin exceso de tierra, libre de humedad, y libre de pudrición.	Hojas amarillas o secas, exceso de raíces y tierras y con exceso de humedad, signos de Pudrición
CIRUELA	Forma y color de acuerdo al color y a la variedad, bien formada de superficie sana, cáscara limpia y textura firme al tacto.	Muy maduras o verdes, excesivamente blando, perforados, con indicios de plagas, magulladuras o signos de pudrición.
COCO	Fruto fresco, firme al tacto, limpio, compacta, color café cremoso, aspecto fresco, sin olores extraños, libre de plagas y enfermedades, libre de puntos negros, signos de pudrición.	Fruto blando, de olor desagradable, signos de pudrición, presencia de plagas, exceso de humedad.
COLIFLOR	Flor limpia, compacta, color blanco cremoso, tallo verde y sano, aspecto fresco, sin olores extraños, libre de plagas y enfermedades, libre de puntos negros, signos de pudrición.	Flor marchita, signos de pudrición o manchas de color café o negras, blandos, presencia de plagas, exceso de humedad, exceso de tallo y hojas.
FRUTAS Y VERDURAS	**Características de recepción**	**Condiciones de Rechazo**
CURUBA	Forma y color de acuerdo al color y a la variedad, bien formada de superficie sana, cáscara limpia y textura firme al tacto.	Muy maduras o verdes, excesivamente blando, perforados, con indicios de plagas, magulladuras o signos de pudrición.
ESPINACA	Forma alargada, verde oscuro en las hojas, suave y firme, aspecto fresco y sin raíz, sin exceso de tierra, en manojo, libre de humedad, libre de pudrición.	Hojas amarillas o secas, partidas, exceso de raíces y tierras y con exceso de humedad y signos de pudrición.
FRESA	Forma y color de acuerdo al color y a la variedad, bien formada de superficie sana, cáscara limpia y textura firme al tacto, libres de humedad y coloración Homogénea.	Muy maduras o verdes, excesivamente blando, perforados, con indicios de plagas, magulladuras o signos de pudrición.

CONTROLADO

FRIJOL VERDE	Forma y color de acuerdo a la variedad, vainas frescas y crujientes, consistentes y firmes.	Vainas sueltas y abiertas, granos livianos, presencia de gusanos, signos de pudrición, vainas amarillas y secas.
GUASCAS	Forma alargada, de color verde oscuro en las hojas se presenta fresca o seca Flor limpia, compacta, color verde y sano, aspecto fresco, sin olores extraños, libre de plagas y enfermedades, libre de signos de pudrición.	Marchita, signos de pudrición o manchas de color café o negro, presencia de plagas, exceso de humedad, exceso de tallo y hojas.
GRANADILLA	Forma redonda, brillante, corteza suave y firme, aspecto fresco, color amarillo verdoso a amarillo según el estado de madurez, acompañado de pecas tenues.	Muy maduros o verdes, con la cáscara blanda, o magulladuras excesivas, manchas oscuras, lesiones mecánicas, o evidencia de ataque por insectos u hongos.
GUANÁBANA	Aspecto fresco, de superficie rugosa pero firme al tacto, color verde y forma ovalada.	Muy verdes o maduras excesivamente blandas, con manchas negras pronunciadas, con lesiones mecánicas o visiblemente afectadas por hongos y/o plagas
GUAYABA	Entera, limpia, sin indicios de humedad exterior, forma redonda u ovalada, en término pintón, de aspecto fresco. Libre de daños visibles	Muy maduros o verdes, excesivamente blandos, con manchas oscuras o plagas, magulladuras, signos de pudrición o sucias
HABICHUELA	Vainas verde intenso, ligeramente brillante, frescas, limpias, tiernas, frágiles, superficie lisa con ondulaciones de la semilla, crujientes al partirlas con la mano, libre de podredumbre.	Vainas opacas, partidas, manchas negras, hongos, pudriciones, superficie rugosa y deshidratada, quebradas.
LECHUGA	Hortaliza entera, sanas, libres de hojas sucias, mohos, arenas o cualquier materia extraña visible, libre de insectos, humedad externa anormal.	Hortalizas podridas, deterioro, hojas sucias, mohos, materia extraña, insectos, proceso de germinación y signos de pudrición.
LIMON	Forma típica de la variedad, cáscara limpia grado de madurez que permita su Manipulación Sabor y aroma típicos.	Frutos con decoloraciones, con indicios de pudrición, daños causados por plagas, magulladuras o heridas cicatrizadas, cáscaras rotas, excesivamente blando.

FRUTAS Y VERDURAS	**Características de recepción**	**Condiciones de Rechazo**
MANDARINA	Forma típica de la variedad, cáscara limpia grado de madurez que permita su Manipulación, sabor y aroma típicos.	Frutos con decoloraciones, con indicios de pudrición, daños causados por plagas, magulladuras o heridas cicatrizadas, cáscaras rotas, excesivamente blanda.
MANGO	Este fruto entero, aspecto fresco, sano, limpio y libre de cualquier materia extraña, libre de insectos, humedad externa, presentar una madurez satisfactoria, libres de manchas negras.	Fruto con daños físicos o deterioro, manchas negras o venas que se extienden bajo la piel, magulladuras, insectos, exceso de maduración.
MANZANA	Fruto entero, sanas, limpias, libres de ataques de insectos, con aspecto fresco y firme.	Magulladuras en la superficie, reventadas y partidas, blandas, sucias, grado de madurez inferior al requerido, presencia de infestación por plagas.

CONTROLADO

MARACUYA	Fruto entero con la forma y el color típico de la variedad, fresco, limpio, sin indicios de humedad con un buen grado de madurez, libre de daños magulladuras, podredumbres.	Excesivamente arrugado, reseco, liviano para su tamaño, roturas, manchas, hongos y pudrición.
MAZORCA DE MAIZ O CHOCOLO	Capacho color crema y firme, grano de color blanco y lechoso si esta tierno y de color. Se puede presentar desgranado, con capacho o sin capacho, este último debe ser amarillo fuerte si esta maduro, libre de daños causados enfermedades por plagas y libre de pudrición. Hileras completas de granos uniformes y bien desarrollados.	Escasez de granos, perforaciones, capacho oscuro, seco, pequeño, huellas de ataque de plagas y enfermedades.
MELON	Fruto, sano libre de ataques de insectos, fresco y firme, su forma es variable (esférica, elíptica, aovada, etc.); puede ser lisa, o estriada. La pulpa puede ser amarilla, anaranjada, o verdosa	Magulladuras en la superficie, reventadas y partidas, blandas, sucias, grado de madurez inferior al requerido, presencia de infestación por plagas.
MORA	Forma y color de acuerdo a la especie, bien formado de superficie sana, enteras, coloración homogénea, exentas de cualquier olor y sabor extraño.	Muy maduras o verdes excesivamente, blando, perforados, con indicios de plagas, magulladuras y signos de pudrición.
NARANJA VALENCIA	Fruto entero, sanas libres de ataques de insectos y /o enfermedades con aspecto fresco y firme, libre de tierra, polvo, de color amarillo intenso.	Magulladuras en la superficie, reventadas y partidas, blandas, sucias, grado de madurez inferior al requerido, presencia de infestación por plagas.
PAPA CAPIRA	Papa limpia tubérculo libre de tierra u otras impurezas adheridas o dentro del empaque sean excesivas. Madura, bien formada, limpia y libre de tierra, sin cortes.	Magulladuras, puntos blandos, manchas, coloraciones, vetas de color verde, perforaciones, humedad, signos de pudrición, germinadas, con magulladuras, peladuras, roída, arruga, daños causados por insectos.
PAPA CRIOLLA	Papa limpia tubérculo libre de tierra u otras impurezas. Corteza limpia y suave, aspecto fresco y sano. Libre de plagas	Magulladuras, puntos blandos, manchas, decoloraciones, vetas de color verde, perforaciones, humedad, signos de putrefacción, germinadas.

FRUTAS Y VERDURAS	Características de recepción	Condiciones de Rechazo
PAPA NEVADA Y COMANDAY	Papa limpia tubérculo libre de tierra u otras impurezas adheridas o dentro del empaque que sean excesivos. Corteza limpia y suave, aspecto fresco y sano	Magulladuras, puntos blandos, manchas, decoloraciones, vetas de color verde, perforaciones, humedad, signos de Pudrición, germinadas.
PAPAYUELA	Forma y color de acuerdo a la variedad, bien formada, de superficie sana, cáscara limpia y adherida a la carne, en punto óptimo de maduración para consumo.	Muy maduros o verdes excesivamente blandos, perforados con indicios de plagas, magulladuras y signos de pudrición.
PEPINO COHOMBRO	Forma larga y ovalada, brillante fresco, limpio, libre de daños y pudrición, aspecto de fruto lleno y fresco.	Exceso de madurez, magulladuras en la superficie, reventadas y partidas, blandas, sucias, presencia de daños por insectos, gusanos, pulguilla, babosas, perforaciones, residuos químicos y corazón blando.

COPIA CONTROLADO

PEPINO DE RELLENAR	Tubérculo, crujiente y firme, libre de daños mecánicos, por plagas, pudrición, libre de humedad Se dice que los rábanos constituyen el mayor remedio antiescorbútico, la razón se encuentra en la gran cantidad de vitamina C.	Magulladuras en la superficie, reventadas y partidas, blandas, sucias, presencia de daños por insectos, gusanos, pulguilla, babosas, exceso de humedad.
RABANO	Tubérculo, crujiente y firme, libre de daños mecánicos, por plagas, pudrición, libre de humedad, fresco.	Magulladuras en la superficie, reventadas y partidas, blandas, sucias, presencia de daños por insectos, gusanos, pulguilla, babosas, exceso de humedad.
RAICES CHINAS	Raíz de color y olor característico a producto fresco, libre de daños por plagas, pudrición, libre de humedad, fresco.	Con signos de pudrición, presencia de insectos, gusanos, pulguilla, babosas, exceso de humedad.
PERA	Fruta con forma de ovalada, sanas libres de ataques de insectos y /o enfermedades, humedad excesiva, daños por plagas y libre de pudrición.	Magulladuras en la superficie, reventadas y partidas, blandas, sucias, grado de madurez inferior al requerido, presencia de infestación por plagas.
PEREJIL	Planta herbácea, hojas verdes oscuras frescas y brillantes, sin raíz seca sin exceso de tierra tallo verde y sano, en manojo, libre de humedad, libre de daños causados por heladas, enfermedades o daños mecánicos. Libre de daños por plagas y libre de pudrición	Hojas amarillas o secas, exceso de raíces y tierras y con exceso de humedad, con presencia de plagas y con signos de pudrición.
PIMENTON	Color verde a rojizo, pecíolo firme, superficie lisa, brillante y firme, libre de daños causados por plagas y libre de pudrición.	Magullados en la superficie, manchas negras, reventado o Partido con evidencia de ataque por hongos bacterias, insectos o roedores, excesivamente blando al tacto, con color no característico que evidencie envejecimiento, exceso de madurez.
PIÑA	Enteras, sanas, limpias, exentas de materias extrañas visibles, fruto sano, el estado de madurez debe permitir la manipulación y el transporte libre de daños por plagas y libre de pudrición	Magulladuras en la superficie, reventadas y partidas, blandas, sucias, grado de madurez inferior al requerido o sobre madurada, presencia de infestación por plagas.
PLATANO GUINEO O COLICERO	Bien formado, ligeramente convexo, cáscara dura, aspecto de fruto lleno, con pecíolo sano y firme. Producto entero y duro exteriormente, secos, limpios, sin grietas	Maduros, magulladuras, blandos, pasmados, manchas, decoloraciones, perforaciones y signos de pudrición y maduración.

FRUTAS Y VERDURAS	**Características de recepción**	**Condiciones de Rechazo**
PLATANO MADURO	Bien formado y ligeramente convexo, textura firme al tacto, cáscara dura y gruesa de color amarillo uniformemente distribuido, con pequeñas manchas Negras o cafés, aspecto de fruto lleno, pecíolo firme y sano, exteriormente secos y limpios.	Rayas profundas, grietas o cortaduras, color negro oscuro, sobre maduros, indicios de pudrición, magulladuras, pasmados y pecíolo deteriorado.
PLATANO VERDE	Bien formado y ligeramente convexo, cáscara dura y gruesa, aspecto de fruto lleno, pecíolo firme y sano, secos y limpios en su exterior.	Rayas profundas, grietas o cortaduras, color negro oscuro, maduros, indicios de pudrición, magulladuras, pasmados y pecíolo deteriorado.

CONTROLADO

REMOLACHA	Nabo entero y duro exteriormente, secos, forma redonda, sin exceso de raíces y hojas, superficie lisa y limpia, sin manchas ni grietas no deben presentar rayas Profundas, libre de ataques de plagas.	Arrugada y marchita, blanda, magulladuras, perforaciones, signos de pudrición, extremadamente pequeño o extremadamente grande.
REPOLLO	Debe presentarse entero sin lesiones, de aspecto fresco, libre de plagas y enfermedades, no presentar indicios de pudrición ni manchas negras.	Corazón blando, hojas sueltas, cabezas abiertas, presencia de gusanos, signos de pudrición, hojas amarillas o secas, puntos negros, suciedad.
REPOLLO MORADO	Debe presentarse entero sin lesiones de aspecto fresco, hojas sin rasgaduras, libre de plagas, puntos negros.	Magullados en la superficie, manchas negras, reventado o partido con evidencia de ataque por hongos bacterias, virus, insectos o roedores, excesivamente blando al tacto, con color no característico que evidencie envejecimiento.
SANDIA O PATILLA	Superficie brillante y sana. Cáscara limpia deben ser compactos sin presencia manchas de color verde claro.	Magullados en la superficie, manchas negras o manchas producidas por el sol, reventado o partido con evidencia de ataque por hongos bacterias, virus, insectos o roedores, excesivamente blando al tacto, con color no característico que evidencie envejecimiento.
TOMATE DE ALIÑO	Frutos enteros de forma ovoide, sanos sin picaduras de insectos, libre de pudrición, limpios, sin exceso de madurez.	Frutos sin pecíolo, signos de magulladuras, reventados o partidos, piel arrugada, presencia insectos, hongos o mohos.
TOMATE DE ARBOL	Frutos enteros de forma ovalada característica del tomate de árbol sano y libre de ataques de insectos, libre de tierra, polvo o cuerpos extraños.	Frutos sin tallo, signos de magulladuras, reventados o partidos, piel arrugada, presencia de manchas, Blando con signos de infestación con insectos, hongos o mohos, con signos de pudrición.
TOMATE CHONTO	Enteros, sanos, libre de pudrición o deterioro, sin picaduras de insectos, limpios, apariencia de frescura, forma redondeada, bien formados, que se encuentre en la parte intermedia de maduración, brillante fresco.	Exceso de madurez o verdes, blando, piel arrugada, grietas, manchas, lesiones, magulladuras, plagas, quemaduras del sol o productos químicos, reventados o partidos, signos de infestación, suciedad.

FRUTAS Y VERDURAS	Características de recepción	Condiciones de Rechazo
TOMATE RIÑON	Frutos enteros de forma de bola de larga vida de anaquel, sano y libre de ataques de insectos, aspecto fresco, libre de tierra, polvo o cuerpos extraños Fruto de color verde y rojo.	Frutos sin pecíolo, signos de magulladuras, reventados o partidos, piel arrugada, presencia de manchas, blando con signos de infestación con insectos u hongos.
OCHUVA	Forma redonda, superficie sana, cáscara limpia, de textura firme al tacto, en su punto óptimo de maduración.	Muy maduros o verdes, excesivamente blandos, perforados, con indicios de plagas, magulladuras y signos de pudrición.
UVA	Los frutos deben ser simétricos y uniformes y la apariencia de la superficie cerosa y brillante. De color característico no deben presentar cicatrices, quemaduras de sol, abrasiones por el tránsito, áreas sucias u otros defectos de la superficie. Tampoco evidencias de	Magullados en la superficie, manchas negras, reventado o Partido con evidencia de ataque por hongos bacterias, virus, insectos o roedores, excesivamente blando al tacto, con color no característico que evidencie envejecimiento.

CONTROLADO

	magullamiento, libre de plagas y enfermedades. No debe presentar indicios de pudrición o heridas.	
YUCA	Corteza suave, aspecto fresco y sano. Tubérculo limpio, libre de tierra u otras impurezas adheridas o sueltas dentro del empaque.	Magulladuras, puntos blandos, manchas, decoloraciones, perforaciones, signos de putrefacción, germinadas.
ZANAHORIA	Deben ser sanas, limpias, lavadas, bien formadas, lisas, aspecto fresco, crujientes al partirlas con la mano, macizas, secas, sin raíces secundarias, libres de germinaciones, libre de daños físicas y magulladuras.	Muy menuda, delgada o excesivamente gruesas, marchitas, blandas o arrugadas, áreas verdes o negras quemadas por el sol, partidas o con presencia de grietas, magulladuras y signos de pudrición.
PULPA DE FRUTA	Masa congelada con partículas de fruta. Color característico de acuerdo a la fruta, concentración de fruta natural, olor característico de fruta sana y madura. Empacada en bolsa plástica rotulada, transparente de alta densidad, etiquetada con el nombre del producto, con fecha de vencimiento, número de lote y registro sanitario. Con especificaciones de los ingredientes Utilizados. *Temperatura de recepción: -15ºC a –2ºC.*	Presencia de hongos, manchas de color café, pardo, verdes, negras diferentes al color característico de cada fruta, sin fecha de vencimiento ni número de lote o próxima a vencerse, sin registro sanitario en lugar visible o en rótulos borrarles y movibles, temperaturas superior a -2°C, bolsa deteriorada, sin rotulo, peso inferior al rotulado.
PULPA DE FRUTA PASTEURIZADA	Producto con partículas de fruta. Color característico a la fruta madura, olor característico de fruta sana y madura. Empacada en bolsa transparente, etiquetada y con fecha de vencimiento.	Producto sin licencia sanitaria. Empaque sucio, averiado, inflado y/o vencido. Olor desagradable. Color diferente al característico. Empaque sin etiqueta y sin fecha de vencimiento. Presencia de insectos o partículas sospechosas en el producto. Temperatura diferente a la especificada. Sabor ácido (fermentación)
BEBIDA ENERGIZANTE	Empaque rotulado con fecha de vencimiento, lote, sin roturas, sin abolladuras, con la especificación de los productos utilizados.	Empaque sin rotulado, con presencia de daños, presencia de productos extraños.
SALSAS Y ADEREZOS	Envase plástico, rotulado con fecha de vencimiento y registros sanitarios, etiquetado con el nombre del producto y la composición del mismo, como azúcar, zanahoria, vinagre, sal especias etc.	Sin sello de seguridad en la tapa, envases averiados, color y olor diferente, envases sin rotular, sin fecha de vencimiento.

5. Lácteos y productos de granja.

Lácteos y productos de granja.	**Características de recepción**	**Condiciones de Rechazo**
REQUISITOS AMBIENTALES	Registro sanitario Empaques amigables con el medio ambiente Canastillas plásticas Fichas técnicas de producto	Productos sin registro sanitario
	Color blanco o a crema claro, homogénea, sabor y olor característico al producto fresco, textura y consistencia suave, empaque rotulado,	Empaque sin rotular, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento o estar vencida, sin fecha de lote, embobamiento del empaque,

CONTROLADO

LECHE EN POLVO	con registro sanitario, número de lote, fecha de elaboración y de vencimiento, peso Por empaque, se empacará de tal forma que el producto quede preservado de contaminación, humedad, y acción de la luz, y especificaciones de las vitaminas adicionales.	inflado o averiado, color amarillento y olor desagradable, impurezas o partículas extrañas, grumos, o peso inferior al rotulado. Para la leche en polvo entera y semidescremada la fecha de vencimiento no puede ser mayor a seis meses de la fecha de fabricación y para la leche descremada es de ocho meses.
LECHE LIQUIDA PASTEURIZADA	Pasterizada empaque en bolsa plástica bolsa plástica por 1000 c.c. fresca con fecha actualizada, bolsas limpias y sin roturas, recipientes limpios, temperatura De llegada 0ºC a 4±2ºC, con número de lote y fecha de vencimiento fija en el empaque, registro sanitario. Estas características aplican para Leche pasteurizada entera, leche pasteurizada semidescremada, Leche pasteurizada descremada.	Altas temperaturas, Empaque sin rotular, averiado, sin fecha de vencimiento o vencida, contenido vinagre, sin registro sanitario, presencia de embobamiento en el empaque, con presencia de impurezas o partículas extrañas, peso inferior al rotulado
LECHE LIQUIDA SABORIZADA	Pasterizada empaque en bolsa plástica bolsa plástica por 1000 c.c. fresca con fecha actualizada, bolsas limpias y sin roturas, recipientes limpios, temperatura de llegada 0ºC a 4±2ºC, con número de lote y fecha de vencimiento fija en el empaque, registro sanitario.	Altas temperaturas, Empaque sin rotular, averiado, sin fecha de vencimiento o vencida, contenido vinagre, sin registro sanitario, presencia de embobamiento en el empaque, con presencia de impurezas o partículas extrañas, peso inferior al rotulado.
QUESOS	Elaborado con leche pasteurizada fresca y derivados lácteos, color blanco uniforme, sabor y olor característico al producto fresco, su consistencia es firme, se puede cortar fácilmente, nunca baboso al tacto. Materia grasa Mínima 45.0 %, humedad máxima 55.0 %, etiquetado con fecha de elaboración y de vencimiento y registro sanitario y peso por empaque, Productos homogenizado sin madurar, que después de su fabricación está listo para el consumo. Debe ser exento de sustancias cono grasas y proteína de origen vegetal o animal diferentes a las lácteas. Los quesos bajos en contenido calórico deben presentas un mínimo de 35/mm de calorías la vida útil es 30 días refrigerado entre 0ºC a 4ºC, estas características aplican para Queso Mozarela, Queso parmesano, Queso campesino, Queso industrial	Empaque sin rotular, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento o estar vencida, olor y sabor vinagre, textura arenosa y poco firme, empaque averiado, peso inferior al requerido, presencia de suciedad o sueros extraños, Peso inferior al rotulado.

Lácteos y productos de granja.	**Características de recepción**	**Condiciones de Rechazo**
QUESITO	Queso fresco, de color blanco, homogéneo, libre de partículas, firme al tacto, con olor característico, rotulado con registro sanitario y fecha de vencimiento impresos en la etiqueta, temperatura 0ºC a 4ºC.	Empaque sin rotular, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento o estar vencida, olor y sabor vinagre, textura arenosa y poco firme, empaque averiado, peso inferior al requerido, presencia de suciedad o sueros extraños, Peso inferior al rotulado.

CONTROLADO

AVENA	Producto viscoso, libre de partículas extrañas, con sabor y olor característico, rotulado con registro sanitario y fecha de vencimiento impresos en el empaque.	Producto visiblemente averiado, sin fecha de vencimiento ni número de lote o próxima a vencerse, sin registro sanitario en lugar visible o en rótulos borrarles y movibles, temperaturas superiores a 4°C, Peso inferior al rotulado, empaques embobados.
YOGURT y KUMIS	Producto viscoso, libre de partículas extrañas, con sabor y olor característico, rotulado con registro sanitario y fecha de vencimiento impresos en el empaque, 0ºC a 4ºC.	Producto visiblemente averiado, sin fecha de vencimiento ni número de lote o próxima a vencerse, sin registro sanitario en lugar visible o en rótulos borrables y movibles, temperaturas superior a 4°C, peso inferior al rotulado, empaques abombados.
HUEVO DE GALLINA	Limpios, cáscara entera y lisa, frescos con un peso de: 1.5 Kilo Canastilla x 30 unidades Tipo “B” 1.8 Kilos Canastilla x 30 unidades Tipo “A” Empacados en panales de cartón que permitan su colocación vertical, libres de contaminantes como pajas virutas, humedad u otros elementos que puedan Contaminarlos.	Cáscara sucia, olor diferente, color anormal, cáscara averiada y / o pegada al empaque, olor desagradable peso inferior al requerido, viejos.

6. Grasas , panadería y pastas

GRASAS – PANADERIA PASTAS	**Características de recepción**	**Condiciones de Rechazo**
REQUISITOS AMBIENTALES	Recepción en embalaje reciclable, amigable con el medio ambiente Trazabilidad (certificado producción) Fichas técnicas de producto Opciones/alternativa de producto	Empaques no reciclables
MARGARINA	Mezcla de aceites y grasa 100% vegetal refinada, empaque rotulado con fecha de vencimiento, registro sanitario.	Color diferente al característico, olor desagradable, rancia, presencia de hongos, empaque averiado, sin rotular y sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento o estar vencida.
ACEITE	Líquido límpido, libre de rancidez y de materiales extraños, empacado en frasco plástico o de vidrio, rotulado con fecha de vencimiento y registro sanitario.	Color diferente al característico, color desagradable, empaque averiado, sin rotular, vencido y sin registro sanitario, con impurezas, opaco, presencia de Sedimentos, estado semisólido o sólido.
LEVADURA	Pasta o gránulos, sabor ácido agradable, el almacenamiento debe ser en cuartos refrigerados que estén entre 0 grados centígrados y 3 grados Centígrados, libre de olores extraños, humedad excesiva independiente de carnes, productos lácteos frutas o verduras.	Exceso de fermentación, cuerpos extraños.
HARINAS	La harina debe presentar color blanco o amarillo uniforme, textura suave y sin grumos y libre de humedad, olor y sabor propio, con	Presencia de insectos, impurezas, grumos, humedad, partículas arenosas, color diferente al original, colores y sabores extraños,

CONTROLADO

	adiciones de vitaminas B1, B2, Niacina, Ácido fólico y hierro. En bolsa sellada y rotulada con registro sanitario, número de lote y fecha de vencimiento, con especificaciones de los ingredientes. Estas características aplican para harinas de integrales, maíz, almidón, yuca y de trigo.	empaque sin rotular, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento o próximo a vencerse, sin número de lote, empaque deteriorado, con telarañas y levaduras, peso inferior al rotulado.
PANELA	Color café claro, o ámbar textura firme oscuro, forma redonda o cuadrada, libre de materias, olores y sabores extraños, sin ataques de hongos o insectos.	Presencia de azúcar, humedad, coloración blancuzca o amarillo claro en la superficie, blanda, babosa.
UVAS PASAS	Color café oscuro o ámbar textura firme pero blanda, Forma arrugada, libre de materias, olores y sabores extraños, sin ataques de hongos o insectos, sin Humedad, empaque sellado con fecha de vencimiento.	Presencia humedad, coloración blancuzca, presencia de plagas claro en la superficie, blanda, babosa.
GELATINA	Granos homogéneos, libre de impurezas y cuerpos extraños Deben almacenarse en condiciones adecuadas, ya que son fácilmente alterables en solución o humedecidos.	Exceso de fermentación, presencia de humedad u otros.

GRASAS – PANADERIA PASTAS	**Características de recepción**	**Condiciones de Rechazo**
PAN	Forma de acuerdo al producto, bien horneado sin cavidades en la superficie. El pan es un producto fresco obtenido de la mezcla de harina de trigo, azúcar, sal, margarina y posterior cocción, hasta obtener un producto suave de sabor agradable, con olor característico. De consistencia suave y elástica, libre de bromato de potasio, partículas extrañas o presencia de mohos y levaduras, etiquetado con fecha de vencimiento, registro sanitario, empacado en bolsa plástica transparente, cerrada rotulada, con fecha de vencimiento, registro Sanitario, se debe almacenar el lugar fresco.	Duro, viejo, empacado caliente, con presencia de moho, coloración diferente al original, humedad, impurezas, deterioro en su forma por mal transporte, empaque averiado, sin rotular, sin registro sanitario y fecha de vencimiento, peso diferente al solicitado.
CEREALES	Cereal entero en forma de hojuela, de color característico, libre de impurezas u objetos extraños de olor característico, firme al tacto, libre de humedad, rotulado con fecha de vencimiento , registro sanitario, se debe almacenar el lugar fresco.	Duro, viejo, empacado averiado, con presencia de moho, coloración diferente al original, humedad, impurezas, deterioro en su forma por mal transporte, empaque averiado, sin rotular, sin registro sanitario y fecha de vencimiento, peso diferente al solicitado.
CONDIMENTOS	De color característico, libre de impurezas u objetos extraños de olor característico, firme al tacto, libre de humedad, rotulado con fecha de vencimiento , registro sanitario, se debe almacenar el lugar fresco.	Infestados por plagas, impurezas, sabor y olor extraño, empaque sin rotular, sin fecha de vencimiento o vencidas, ni registro sanitario, averiado, con hongos, peso inferior al rotulado.

CONTROLADO

PASTAS	Color amarillo claro y uniforme, suaves, firme al tacto, crujientes al partirlas, empaque limpio, bolsa plástica transparente, rotulada, con registro sanitario, con número de lote y fecha de vencimiento. Estas características aplican para pastas como tallarines, lasaña, tornillos, colores, conchitas, cabello de ángel, Corbata, figuras rellenas.	Muy quebradas, infestados por plagas, impurezas, sabor y olor extraño, empaque sin rotular, sin fecha de vencimiento o vencidas, ni registro sanitario, averiado, con hongos, peso inferior al rotulado.
SAL	Cristales finos y brillantes, solubles en agua, no debe presentar cuerpos extraños o presencia de hongos o de humedad. Empacada en bolsa plástica transparente cerrada, rotulada con registro sanitario.	Impurezas, humedad, color diferente al original, presencia de grumos, empaque averiado, sin rotular, sin registro sanitario.
AZUCAR	Cristales finos, sueltos, transparentes y brillantes, libre de humedad e impurezas como insectos, arena con rótulo y registro sanitario.	Presencia de impurezas o plagas, humedad, suciedad, presencia de insectos. Sin rotulo o registro sanitario.

7. Alimentos preparados.

PREPARADOS	Características de recepción	Condiciones de Rechazo
REQUERIMIENTOS AMBIENTALES	Concepto higiénico sanitario de la autoridad competente	Empaques no reciclables Establecimientos que no cuenten con registro sanitario
PALITOS DE QUESO	Color característico, que no sea baboso al tacto, sabor y olor característico al producto fresco, El producto se debe recibir a una temperatura menor de 0°C. El rotulado debe contener la siguiente información: Nombre del alimento, Ingredientes, contenido neto y peso, identificación del lote, fecha de vencimiento (no se permite el uso de adhesivo o sticker).	Magulladuras, puntos blandos, manchas, decoloraciones, perforaciones, signos de putrefacción, germinadas, partidas. Temperaturas más altas de 0°C.
AREPAS	Producto obtenido del maíz variedad ladera en estado de secamiento, el olor y sabor deben ser totalmente naturales, no debe presentar exceso de húmeda ni exceso de cocción, en buen estado, empacadas en bolsa plástica transparente y etiquetadas con fecha de vencimiento, sellada y rotulada, registro sanitario, libres de suciedades. Deben refrigerarse con una vida útil de cuatro días.	Presencia de moho, manchas negras, verdosas, rojas o amarillas, húmedas, empacadas calientes, impurezas, partículas extrañas, partidas, quemadas, empaque sin rotular o con rotulo movedizo o poco claro, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento o próximo a vencerse, empaque averiado, peso inferior al solicitado.
EMPANADAS	Color dorado, que no sea baboso al tacto, sabor y olor característico al producto fresco, el producto se debe recibir a una temperatura menor de 0°C. El rotulado debe contener la siguiente información: Nombre del alimento, Ingredientes, contenido neto y peso, identificación del lote, fecha de vencimiento (no se permite el uso de adhesivo o sticker).	Magulladuras, puntos blandos, manchas, decoloraciones, perforaciones, signos de putrefacción, germinadas, partidas. Temperaturas más altas de 0°C.

CONTROLADO

PAPA FRANCESA	Color blanca, de textura crocante, forma cúbica alargada, con olor característico a papa fresca, crocante en el exterior y suave en el interior, producto congelado a –15°C, con una vida útil de seis meses. Bolsas selladas y rotuladas con fecha de vencimiento, lote, contenido (No se permite el uso de adhesivo o sticker).	Bolsas rotas, sin fecha de vencimiento, descongelados, puntos negros, manchas, olor a vinagre, signos de putrefacción, partidas. Temperaturas más altas de 0°C.
YUCA FRANCESA	Apariencia firme e irregular, textura rígida y parte con facilidad, olor característico de yuca fresca crocante en el exterior y suave en el interior, producto congelado a –18C, con una vida útil de seis meses, bolsas selladas y rotuladas con fecha de vencimiento, lote, contenido (No se permite el uso de adhesivo o sticker).	Bolsas rotas, sin fecha de vencimiento, descongeladas, signos de putrefacción, partidas, olor vinagre, temperatura a superior a 0°C.

8. Alimentos representados en granos y cereales

GRANOS Y CEREALES	Características de recepción	Condiciones de Rechazo
REQUISITOS AMBIENTALES	Recepción en embalaje reciclable, amigable con el medio ambiente Capacidad de suministro Trazabilidad (certificado producción) Fichas técnicas de producto Certificaciones Calidad, medio ambiente (opcional)	Empaques no reciclables Productos que no contengan fichas técnicas
ARROZ	Grano de color blanco cristalino, grano grande, blanco descascarado, grueso y entero, forma alargada, completamente limpio y seco. Bulto empaque de fibra o bolsa plástica transparente y cerrada.	Manchas blancuzcas, grano pequeño, quebradas, sucio, húmedo, con presencia de insectos. Contaminado por semillas o materiales diferentes al arroz.
AJONJOLI	Granos enteros de color dorado, secos, libres de impurezas y entero, forma alargada, completamente limpio y seco. Bulto empaque de fibra o bolsa plástica transparente y cerrada.	Manchas blancuzcas, grano pequeño, quebradas, sucio, húmedo, con presencia de insectos. Contaminado por semillas o materiales diferentes al ajonjolí
CEBADA	Granos enteros de color blanco, secos, libres de impurezas y entero, forma alargada, completamente limpio y seco. Bulto empaque de fibra o bolsa plástica transparente y cerrada.	Manchas negras, grano pequeño, quebradas, sucio, húmedo, con presencia de insectos. Contaminado por semillas o materiales diferentes a la cebada.
LINAZA	Granos enteros de color dorado, secos, libres de impurezas y entero, forma alargada, completamente limpio y seco. Bulto empaque de fibra o bolsa plástica transparente y cerrada.	Manchas blancuzcas, grano pequeño, quebradas, sucio, húmedo, con presencia de insectos. Contaminado por semillas o materiales diferentes a la linaza.
MAZAMORRA	Grano de color de anaranjado cristalino, grano grande, forma alargada, completamente limpio y seco. Empaque sellado en bolsa plástica con rotulo, libre de humedad.	Manchas, sucio, húmedo, con presencia de insectos. Contaminado por semillas o materiales diferentes al Maíz.

CONTROLADO

ARVEJA SECA	Forma redonda, superficie lisa, compacta, firme al tacto, limpia, Grano entero y libre de humedad. Empacada en bolsa plástica transparente y cerrada.	Grano dañado, partido, con impurezas, infestado con plagas o presencia de hongos o granos arrugados, contaminación por plagas.
FRIJOL BLANQUILLO	Gramo con forma, tamaño y color característico, producto seco y limpio Grano entero y firme a la presión libre de impurezas y plagas	Gramos partidos, infestado con plagas dañinas en cualquiera de sus estados biológicos (huevos, larvas, pupas o adultos), o grano que aparece evidente alterado en su color, olor apariencia.
FRIJOL CARGAMANTO BOLA ROJA, LIMA	Gramo para consumo que presenta forma, tamaño, producto seco y limpio Grano entero y firme a presión. Libre de impurezas y plagas, libre de humedad. Empacado en costal de fique o bolsa plástica transparente y sellada.	Grano dañado, perforado por gorgojo, partido, impurezas, infestado por plagas o presencia de hongos, arrugado, manchas por humedad.
GARBANZOS	Secos, limpio sin olores objetables, libre de impurezas y plagas, forma ovalada, Empacada en bolsa plástica transparente y cerrada. Grano entero libre de humedad.	Evidentemente alterado en su color, olor, apariencia o estructura, como consecuencia de podredumbre. Exceso de humedad, ataque de insectos, hongos. Granos partidos, con cáscaras, tallos y vainas en general, presencia de insectos vivos u otras plagas, hongos o mohos, olor a plaguicidas, fermentados.
LENTEJAS	Forma redonda y convexa, superficie lisa, grano seco, entero y duro a la presión, tamaño pequeño limpia.	Granos partidos, con impurezas como piedras, tallos u otros cuerpos extraños. Con signos de infestación con insectos vivos u otras plagas dañinas, hongos o mohos. Presencia de humedad, perforaciones producidas por insectos.

CRITERIOS DE RECEPCION PARA INSUMOS, PROTECCION Y MENAJE

1. INSUMOS DE LIMPIEZA

DETERGENTES	Características de recepción	Condiciones de Rechazo
REQUERIMIENTOS AMBIENTALES	Suministrar productos que garanticen bajo impacto ambiental (Detergentes y jabones biodegradables) Suministrar las hojas de seguridad de todos los productos junto con las fichas técnicas). Todos los envases de productos químicos que utilice deben estar identificados y correctamente etiquetados.	Se rechazarán productos que no se encuentren rotulados; productos que no cuenten con fichas de seguridad; productos que impliquen alto riesgo para la salud del personal o del medio ambiente.
DESENGRASANTE	Desengrasante líquido incoloro de olor característico, rotulado con fecha de vencimiento, leyenda de producto biodegradable, etiqueta con el nombre del producto y del Proveedor, composición y registro INVIMA. El producto debe cumplir con la norma NPFA 704 (Sistema de clasificación)	Fragancias, producto sin fecha de vencimiento, sin etiqueta, aboyada o deteriorada, sin sello de seguridad, producto diferente al solicitado

CONTROLADO

DETERGENTE LÍQUIDO	Detergente líquido incoloro de olor característico, rotulado con fecha de vencimiento, leyenda de producto biodegradable, etiqueta con el nombre del producto y del Proveedor, composición y registro INVIMA. El producto debe cumplir con la norma NPFA 704 (Sistema de clasificación).	Fragancias, producto sin fecha de vencimiento, sin etiqueta, aboyada o deteriorada, sin sello de seguridad, producto diferente al solicitado.
DETERGENTE EN POLVO	De aspecto polvo granular, color blanco, incoloro, PH 10, con Densidad de 065, en presentación de sacos x 20 kilos y bolsas de 1000 gramos	Detergente en sacos rotos, con olores y partículas visibles
HTH **Peligros Físicos** .	Cloro disponible 65% min, Hierro 0.05 máx., Metales pesados 0.5% máx., Solubilidad en agua 180 MG/l. El HTH RD cloro seco, de forma granular, es uno de los sanitizantes mas efectivo que se conoce, sólido blanco cristalino, se descompone al 100%, soluble en agua y en alcohol, no es higroscópico, portador estable del cloro, material oxidante. Se comercializa en tambores de 50 kilos	Húmedo, cristalizado, empaque aboyado o roto.
JABON YODADO	Antiséptico líquido en base a yodo especialmente formulado para limpieza de manos y antebrazos en cirugía y en general en todo lugar en que la asepsia de manos sea imprescindible. Bactericida y funguicida. Contiene 8,000 ppm de yodo disponible. Recomendable para manipuladores de alimentos, no irrita las manos. Libre de fosfatos. Contiene tenso activos biodegradables. Excelente poder de limpieza Res. 8853 Ministerio de Salud, libre de fosfatos. Contiene tenso activos biodegradables. Liquido de color ámbar oscuro, olor característico, rotulado con fecha de vencimiento, producto biodegradable, etiqueta con el nombre del producto y proveedor, composición y registro INVIMA, debe cumplir con la norma NPFA 704 (sistema de clasificación)	Olores fuertes, sin fecha de vencimiento, sin etiqueta, quebrados o deteriorados, sin sello de seguridad, producto diferente al solicitado

PROTECCION PERSONAL	**Características del producto**	**Nominaciones del producto**
REQUERIMIENTOS AMBIENTALES	Los productos se entregaran en empaques que sean potencialmente reciclables y amigables con el ambientalmente. (Cajas de cartón etc.) Fichas técnicas de los elementos a suministrar que cumpla con las normas internacionales de acuerdo con la matriz de epp	Todas las tallas

CONTROLADO

BOTA DE SEGURIDAD RH NORMA DIN- HOMBRE	CUERO: de seguridad curtido al cromo, impermeable, Calibre 18-20, ADHERENCIA A LA CAPELLADA: 6.6 norma 2038, PESO ESPECIFICO: norma ASTMD792 1.3, PUNTERA: Norma EN12568-S (DIN) en acero HILOS: nylon de alta resistencia, PLANTILLA: en material espumado de 3.5mm, CORDONES: en poliéster y algodón, OJALETES: pavonados redondos, REMACHES: en acero niquelado, CUELLO: doble acolchado anatómico, CONTRAFUERTE: En duralon termo formado, LENGUETA: En cuero sencilla, ALTURA: 6 pulgadas, SUELA: en caucho vulcanizado, resistente a hidrocarburos dureza de 70+-5.	**VIDA UTIL ESTIMADA:** Seis meses en condiciones Normales de uso **Talla** Tallas 35 a 44 **Oficios o tareas donde se utiliza** Almacenistas, conductores, auxiliar de almacén. **Mantenimiento y Lavado** Lavar con agua y jabón
BOTA SEGURIDAD DIN CEMENTADA- BLANCA DAMA **Definiciones**	Confeccionada en cuero de primera calidad, con suela de PVC virgen y apto para Hidrocarburos, en cuero blanco para laboratorios, frigoríficos e industrias alimentarías en general. CUERO: de origen bovino curtido al cromo, calibre 18-20, HILOS: nylon de alta resistencia, PUNTERA: norma EN12568-S (DIN) (4843) en acero, PLANTILLA: en material espumado de 2.5mm, CORDONES: en poliéster y algodón, OJALETES: galvanizados redondos, REMACHES: en acero niquelado, CUELLO: doble anatómico forrado en Cambrel, CONTRAFUERTE: en Duralon termo formado, LENGUETA tipo fuelle en carnaza, para evitar penetración de polvos aceites y grasa por sal picadura ALTURA: 6 pulgadas, SUELA: en caucho cementada con grabado Antideslizante, resistente a hidrocarburos Dureza de 70+-5 ADHERENCIA A LA CAPELLADA: 6.6 norma 2038, PESO ESPECIFICO: norma ASTMD792 1.3	**VIDA UTIL ESTIMADA**: seis meses en condiciones Normales de uso **CORRIENTE DE FUGA**: mA: 0.50MAX **Oficios o tareas donde se utiliza** Área de producción, y cuartos fríos **Mantenimiento y Lavado** Lavar con agua y jabón
ZAPATO CELESTE DAMA MOCASÍN TACON 3.5 **Definiciones**	Confeccionada en cuero de primera calidad, con suela de PVC virgen COLORES: Negro TALLAS 34-40 CUERO: De origen bovino, Napa impermeable suave REMATES: Con refuerzo en atraque. PLANTILLA: Conformada, material evaflex, talonera incorporada. SUELA: En caucho termoplástico (T.R), con grabado antideslizante TACÓN: Perpendicular a la suela con altura de 3.5 y 2.5 cm. HILOS: Nylon de alta resistencia. PUNTERA: Termo formada en material de P.V.C. FORRO: Completamente forrado en piel Lacaste con Tricotel, espumado CONTRAFUERTE Termo formado en Solven DUREZA 65+ -5 ADHERENCIA A LA CAPELLADA: 6.6 norma NTC 2038 PESO ESPECÍFICO Norma ASTM D792 1.3	**VIDA UTIL ESTIMADA**: Seis (6) meses en condiciones normales de uso **Oficios o tareas donde se utiliza** usado en las industrias alimentarías en general.
BOTAS SUPER MILENIUN DE MUJER	Bota flexible, impermeable, antideslizante, con suela resistente a la abrasión.	Ideales para la limpieza y desinfección

CONTROLADO

PROTECCION PERSONAL	Características del producto	Nominaciones del producto
CALZADO ADMINISTRATIVO	Mocasín negro, suave e impermeable, con suela resistente a la flexión, desgarre, desgate por envejecimiento, con grabado antideslizante	Todas las tallas
ZAPATILLA CLINICA	Zapatilla de dama tipo apache de color blanco, antideslizante de tacón de 1 1/2, resistente a la flexión con canales para eliminar residuos	Todas las tallas
BOTAS PLASTICAS	Proceso: Doble inyección de P.V.C. bicolor. Forro: Nylon texturizado, D 100/24 súper absorbente. Entresuela: En acero, norma Din 32768 - (Supersafety) Plantilla: En espuma de caucho, forro 100% algodón. Suela: Antideslizante, excelente agarre Resistencia: Derivados del petróleo y ácidos grasos Impermeabilidad: 100%.	Altura: Alta 36 cm - Baja 28 cm, Color: Amarillo y Blanco Empaque: 12 pares por cartón **Talla** Francesa: hombre: 37-44 **Uso** Industrias Alimenticias y laboratorios **Oficios o tareas donde se utiliza** Personal que realiza aseo o manipula gran cantidad de agua
CARETA DE PROTECCION VISUAL	Careta con roda chispas de plástico resistente al calor y a la humedad, cabezal graduable, visor en acrílico y transparente.	
EXTINTOR	Agente extintor que extingue el fuego de una doble manera por: Enfriamiento o absorción del calor, Presión incorporada, Válvula de disparo rápido. Manómetro extraíble, lo que permite una comprobación rápida, eficaz y fiable de la presión. Válvula de comprobación de presión interna. **Observaciones** Las distintas clases de fuego exigen la utilización de agentes extintores apropiados, ya que en caso contrario se puede estar avivando el incendio. Clases de extintores clase a aquellos utilizados para combatir fuegos producidos por combustible. Clase A: Se encuentran generalmente de: agua, espuma, Químico seco multipropósito, y Hallon. Clase B: Utilizados para combatir incendios producidos por combustibles clase B. se encuentran de: dióxido de carbono, Químico seco, multipropósito, espuma y Hallon. Clase C: Utilizados para combatir incendios producidos por combustibles clase C se encuentran de: Dióxido de carbono (efectivo en áreas cerradas). Químico seco ordinario, Químico seco multipropósito, Hallon. Clase D Utilizados para combatir incendios producidos por combustibles clase D. algunos de los agentes aprobados para este tipo de incendios son: Polvo Metalguard o Polvo G- 1.	**Uso** Extinguir incendios de distintas clases A,B,C **Mantenimiento y lavado** Limpiar con paño.

CONTROLADO

PROTECCION PERSONAL	Características del producto	Nominaciones del producto
GUANTES DE NITRILO	Guantes de plástico gran tacto y flexibilidad. **Características de recepción** Por pares, ambos de la misma talla, completos, sin daños ni imperfectos	**Talla** Tallas: 7 - 8 - 9 - 10 **Uso** Recomendable para manejo de disolventes, operaciones de desengrase **Oficios o tareas donde se utiliza** Industrias de alimentación.
GUANTES PARA CARROS BANDEJEROS	Es un guante que aísla el calor , evitando quemaduras por calor de contacto. Elaborado en material de carnaza y algodón de color beage, cinco dedos.	**Talla** Única **Uso** Manipular herramientas calientes **Oficios o tareas donde se utiliza** Auxiliares de distribución en Clínicas
GUANTES PLASTICOS	Guantes utilizados para procesos de limpieza, Guantes de puño liso y características de látex especialmente formulados de butadieno - acrilonitrilo, tiene la característica física de ser altamente flexible y cómodo para la protección industrial de las manos, ofrecen una excelente resistencia contra la abrasión, cortadas, desgaste y permeabilidad al agua.	**Talla** Única **Oficios o tareas donde se utiliza** Aseo en general **Mantenimiento y lavado** Lavar agua y jabón
MASCARILLA DE ALTA EFICIENCIA PARA CLINICAS .	La mascarilla moldeable de alta eficiencia ref. 3M 1860. Es utilizada para reducir la contaminación del paciente causada por la exhalación de microorganismos. Su capa exterior resistente a los fluidos protege de la exposición a sangre y saliva. La capa intermedia está constituida por micro fibras electrostática mente cargadas que capturan diminutas partículas aéreas. La parte suave y absorbente del interior recoge la humedad y proporciona un agradable contacto con la piel	**Talla** Ajustable **Uso** Desechable a las 48 horas de uso **Oficios o tareas donde se utiliza** Personal de clínicas con exposición a enfermedades infectocontagiosas.

2. Elementos del menaje

MENAJE	Características de recepción	Condiciones de Rechazo

CONTROLADO

ARTESA	Artesa Redonda 47 L (colores surtidos) REF.13114 (0) U/E: 12 CAP: 47L DIAM: 49,5cm ALTO: 32cm BEIGE: REF13170(6) ROJO: REF.13171 (3) AMARILLA; REF. 13172(0) AZUL: REF.13173 (7) U/E: 6 CAP: 47L DIAM: 49,5cm ALTO: 32cm Artesa Redonda 12,5l(colores surtidos) REF.13115(7) U/E: 12 CAP: 12,5L, DIAM: 35,5cm, ALTO: 16cm. BEIGE: REF.13174 (4) ROJO: REF.13175 (1) AMARILLO: REF.13177(5) AZUL: REF.13177(5) U/E: 6 CAP: 12,5L DIAM: 35,5cm, ALTO: 16cm	Recipientes rallados, agrietados, con abolladuras, o con evidencia de daños mecánicos
ASPERSOR	Que sea de colgar en la espalda con bomba manual	Recipientes rallados, agrietados, con abolladuras, o con evidencia de daños mecánicos.
BALDES	Balde 10 L (Colores Surtidos) REF.13135 (5) U/E: 12 CAP: 10L DIAM: 31cm ALTO: 22cm. BEIGE: REF.13178 (2)ROJO: REF.13179 (9) AMARILLA: REF.13180 (5) AZUL: REF.13181 (2) U/E: 6 CAP: 10L DIAM: 31cm ALTO: 22cm Balde 12L (Colores Surtidos) REF.13350 (2) (2) U/E: 6 CAP: 12L DIAM: 26cm ALTO: 30cm BEIGE: REF.13182(9) ROJO: REF.13183(6) AMARILLA REF.13184 AZUL REF.13185 (0)	Recipientes rallados, agrietados, con abolladuras, o con evidencia de daños mecánicos.
BANDEJAS	Bandeja extra Grande referencia 235071 Largo 35 cm. Ancho 45 cm. Bandeja Extra pequeña referencia 235852 Largo 35 cm. Ancho 27 cm.	Ralladas, agrietadas, con abolladuras, o con evidencia de daños mecánicos.
CALDERO FUERTE	CALDERO FUERTE 40cm Ref. 00135(1) U/E 1, Cap. 29L, Dtro. 40cm, Alto. 24cm. CALDERO FUERTE 36cm Ref. 00134(4) U/E2, Cap.24L, Dtro. 36cm, Alto. 23,3cm CALDERO FUERTE 32cm Ref. 00132(0) U/E 2, Cap. 16L, Dtro.32cm, Alto. 20,5 cm. CALDERO 50cm X 20cm Ref. 00139(9) U/E 2, Cap. 37L, Dtro.50cm, Alto. 20cm	Abollados, con orejas de sujeción desprendidas, rotas o con evidencia de daños mecánicos.
CALDEROS	CALDERO 50cm X 40cm Ref.00141 (2) U/E: 1, Cap. 75L, Dtro. 50cm, alto 40 cm. CALDERO 50cm X 50cm Ref.00143(6) U/E: 1,Cap. 94L, Dtro.50cm, alto40cm CALDERO 50cm X 60cm Ref.00144(3) U/E: 1, Cap.113L, Dtro.50cm, Alto 60cm. CALDERO 50cm X 30cm Ref. 00140(5) U/E: 1,Cap. 54L, Dtro. 50cm, Alto 30cm. CALDERO 40cm X 39cm Ref.00146(7) U/E: 1,Cap. 50L, Dtro. 50cm,Alto.	Abollados, con orejas de sujeción desprendidas, rotas o con evidencia de daños mecánicos.

CONTROLADO

CONTENEDORES E INSUMOS	Características de recepción	Condiciones de Rechazo
REQUISITOS AMBIENTALES	Certificaciones Calidad, medioambiente (opcional) Fichas técnicas de producto Alternativas más respetuosas con el medio ambiente (Si aplica)	Productos que impliquen afectaciones al medio ambiente
CALDEROS FUNDIDOS	Ref. 80500 (3) U/E : 12 CAP: 0.5L DIAMETRO: 14CM-ALTO: 5cm. Ref. 80501 (0) U/E : 6 CAP: 3.7L DIAMETRO: 18CM -ALTO: 7 cm. Ref. 80502 (7) U/E : 6 CAP: 2L DIAMETRO: 20CM -ALTO: 7.5 cm Ref. 80503 (4) U/E : 6 CAP: 2.5L. DIAMETRO: 22CM- ALTO: 8.5 cm	Abollados, con orejas de sujeción desprendidas rotas o con evidencia de daños mecánicos, las tapas también deben estar completas libres de daños y con sus accesorios completos.
CANECA MULTIUSOS	Caneca multiusos Con Tapa 57 L REF.23152(9) U/E: 1 CAP: 57L DIAM: 39cm ALTO: 54cm	Recipientes rallados, agrietados, con abolladuras, o con evidencia de daños mecánicos.
CANECAS DE VAIVEN	Caneca de vaivén tapa baja referencia 295083, largo 33 ancho 44 alto 65 capacidad 53 litros. Caneca de vaivén tapa flotante referencia 295080, largo 31 ancho 41 alto 63 capacidad 41 litros. Caneca de vaivén No. 4 referencia 215845, largo 30 ancho 404 alto 65 capacidad 37 litros. Caneca de vaivén pequeña para baño referencia 215858, largo 19 ancho 23 alto 41capacidad 8 litros.	Recipientes rallados, agrietados, con abolladuras, o con evidencia de daños mecánicos, con la tapa de vaivén averiada o de diferente color al solicitado.
CUBIERTOS	Cuchara sopa referencia 500, Cuchara postre referencia 500, Tenedor referencia 500, Cuchillo referencia 500	Torcidos, con presencia de óxido, amorfos o con suciedad excesiva
CUCHARON	CUCHARON MUNAL 12 330 CC, CUCHARON MUNAL SUPER 10 250 CC, CUCHARON MUNAL 10 250 CC CUCHARON ALUMINIO 280 CC, CUCHARON INCA INOX REF 203102 200 CC, CUCHARON INCA INOX REF 203157 125 CC, CUCHARON INCA INOX CACHA NEGRA REF 200101 100 CC.	Torcidos, con presencia de óxido, amorfos o con suciedad excesiva, con el mango desprendido o partido.
CUCHILLOS	Cuchillo Tramontina para Preliminares Referencia 24409-008, Cuchillo Tramontina para Desgorde Referencia 24401-006, Cuchillo Victorinox para Porcionamiento Referencia 52003-31.	Torcidos, con presencia de oxido, amorfos o con suciedad excesiva, con el mango desprendido o partido.
GRAMERA	CAPACIDAD MÍNIMA DE 1000 G. La escala de división y la capacidad de las grameras mecánicas así: Escala de 5 gr y capacidad de 1000 gr y escala de 10 gr con capacidad de 2000 gr. GRAMERAS DIGITALES: CAPACIDAD MÍNIMA DE 1000 G. División De Escala De 1 G. GRAMERAS MECANICAS Capacidad 1000 Grms Escala 5 Grms, Capacidad 2000 Grms Escala 10 Grms, Accesorios Removibles y de material pl	

CONTROLADO

INSUMOS	Características de recepción	Condiciones de Rechazo
REQUISITOS AMBIENTALES	Fichas técnicas de producto Alternativas más respetuosas con el medio ambiente (Si aplica)	Productos que impliquen afectaciones al medio ambiente
JARRAS	Jarra Americana Grande 2 L REF.12757 (0), U/E: 12 CAP: 2L DIAMETRO: 13cm ALTO: 23cm. Jarra Americana Mediana 1,5 L REF.12754 (9), U/E: 12 CAP: 1,5L DIAMETRO: 13cm ALTO: 17,5cm.	Recipientes rallados, agrietados, con abolladuras, o con evidencia de daños mecánicos.
MEDIDOR DE ARROZ	Pala pequeña: 100 gramos cocido Pala grande: 130 gramos cocido	Torcidos, con presencia de óxido, amorfos o con suciedad excesiva, con el mango desprendido o partido.
PAILA INDUSTRIAL DE 46 CMS	Ref. 80500 (3) U/E : 12, CAP: 0.5L DIAMETRO: 14CM, ALTO: 5cm	Abollados, con orejas de sujeción desprendidas, rotas o con evidencia de daños mecánicos, las tapas también deben estar completas libres de daños y con sus accesorios completos.
PANERA	Referencia 13520, Largo 41 cm ancho 23.5 cm alto 12cm.	Abollados, con orejas de sujeción desprendidas, rotas o con evidencia de daños mecánicos, las tapas también deben estar completas libres de daños y con sus accesorios completos.
SARTEN	Referencia 00687, Diámetro 16 cm – alto 3 cm Referencia 00688, Diámetro 20 cm – alto 3.7 cm Referencia 00739, Diámetro 16 cm – alto 3.2 cm	Abollados, con el mango de sujeción desprendidas, rotas o con evidencia de daños mecánicos, las tapas también deben estar completas libres de daños y con sus accesorios completos.
TERMOMETROS	Con punzón de 13 cm de largo como mínimo, Carátula con diámetro de 4.5 cm como mínimo. División de escala de máximo 2ºC Rangos de lectura así: frío desde -40 a 70ºC y calor desde -10 a 110 ºC	Con la carátula desprendida, con el punzón torcido, con presencia de hongos o deteriorado.
VAJILLA	Plato Ondo ref.PP1100-703624 capacidad 300 cc Plato Pando ref.PP1100-702224 Plato Postre ref.PP1100-703336 Plato Dulce ref.PP1100-700136 Pocillo Té ref.PP1100-704336 capacidad 200 cc Pocillo Tinto ref.PP1100-704136 capacidad 100 cc Pocilleta capacidad 300 cc Taza stylos capacidad 320 cc Salsera capacidad 80 cc	Piezas quebradas o mal quemadas. Golpeadas, quebradas, sin plato o con evidencia de daños mecánicos.
GUARDATODO CON TAPA	Transparente con tapa Referencia 3308, Largo 66 cm, Ancho 45 cm, Alto 15 cm Transparente con tapa Referencia 3306, Largo 66 cm, Ancho 45 cm, Alto 23 cm	Recipientes rallados, agrietados, con abolladuras, o con evidencia de daños mecánicos
VASOS	Vaso P100 liso 180 CC Vaso P124 liso 250 CC	Vasos quebrados o con impurezas en el vidrio.

CONTROLADO

CONTROL DE PLAGAS	Características de recepción	Condiciones de Rechazo
REQUISITOS AMBIENTALES	• Presentar las licencias, permisos y/o conceptos que le permitan desarrollar esta actividad. (Concepto higiénico sanitario). • Será obligación del proveedor llevar los residuos sólidos generados de la fumigación, tales como químicos, envases, etc. Y se deben entregar a empresas autorizadas para dicha disposición. • Actas de manifiesto de recolección y disposición final de los residuos peligrosos. • Licencia ambiental. • Los químicos que se utilicen deben ser biodegradables de acuerdo a la toxicidad permitida.	• Utilización de químicos que presenten una toxicidad elevada. • Productos que no se encuentren avalados por la Secretaria de Salud. • Proveedores que no cuenten con convenios con empresas autorizadas con licencia ambiental para el manejo de los residuos peligrosos generados en las fumigaciones.

MANTENIMIENTO DE VEHICULOS	Características de recepción	Condiciones de Rechazo
REQUISITOS AMBIENTALES	• Solicitud de certificados de disposición final de residuos peligrosos (aceite usado, baterías) a organizaciones con licencia para el transporte, uso y disposición final (mantenimiento vehículos) • Certificado de aprovechamiento de llantas usadas • Permiso de vertimiento vigente, otorgado por la autoridad ambiental competente (lavadero de carros). • El establecimiento deberá contar con instalaciones que tengan sistemas de tratamiento de aguas residuales (trampa de grasas), al igual que sistemas de drenaje en funcionamiento • El contratista deberá entregar el certificado de disposición de aceites usados especificando la cantidad de residuo generado y detallando su manejo y disposición final.	• Lavaderos de autos que no cuenten con permisos de vertimientos. • Establecimientos que no garanticen un manejo adecuado de residuos peligrosos • Establecimientos que no cuenten con certificados de entrega de residuos peligrosos a empresas certificadas por la autoridad competente

CONTROLADO

PRESTADOR DE SERVICIO DE RECOLECCION DE RESIDUOS PELIGROSOS	Características de recepción	Condiciones de Rechazo
REQUISITOS AMBIENTALES	• Presentar un documento que garantice la gestión adecuada de los residuos que genere. (Planes de gestión de residuos). • Presentar certificados o permisos para los servicios de Transporte o movilización de los residuos peligrosos. • Almacenamiento, aprovechamiento, recuperación y/o tratamiento de los residuos peligrosos. (ej. Aceites usados) • Disposición final de los residuos peligrosos. (ej. incineración)	• Establecimientos que no cuenten con licencia ambiental para el manejo y tratamiento de los residuos peligrosos • Establecimientos que no estén avalados por la autoridad ambiental competente

PRESTADOR DE SERVICIO DE RECOLECCION DE RESIDUOS APROVECHABLES	Características de recepción	Condiciones de Rechazo
REQUISITOS AMBIENTALES	• Presentar un documento que garantice la gestión adecuada de los residuos que genere. (Planes de gestión de residuos). • Presentar certificados o permisos para los servicios de: Almacenamiento, aprovechamiento, recuperación y/o tratamiento de los residuos aprovechables • Establecimiento avalado por la autoridad ambiental competente.	Contratistas que no cuenten con licencia ambiental para el manejo y tratamiento de los residuos aprovechables Contratistas que no estén avalados por la autoridad ambiental competente

CONTROLADO