

# MANUAL DE ESPECIFICACIONES SALAMANCA S.A.

Fecha actualización: 11-11-09

## OBJETIVO.

Documentar las características que deben cumplir las materias primas y productos comprados en la organización, a fin de que las personas encargadas de la recepción, lo puedan hacer basados en las especificaciones y condiciones específicas para cada uno.

## ALCANCE.

El presente Manual aplica para las materias primas, insumos, elementos de protección personal, dotación y Productos de Aseo que utiliza la empresa para la generación y prestación del servicio.

## ASPECTOS GENERALES.

En este documento podemos encontrar los parámetros que permitirán realizar una adecuada recepción considerando aspectos como temperatura, fechas de vencimiento y características organolépticas que nos permitirán definir condiciones de aceptación o características de rechazo de los productos suministrados por los proveedores.

Existe un manual físico para servicios de alimentación, este manual cuenta con las Características de recepción y condiciones de rechazo de cada uno de los productos, que son los aspectos que realmente la persona encargada del almacén puede evidenciar al momento del recibo. Este manual aplica para materia prima y utensilios.

Algunos de los aspectos relacionados con el recibo y que se deben tener en cuenta son:

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

Tamales:	Fríos 0°C a 4°C; Calientes > a 60° C
----------	---

CRITERIOS DE ACEPTACION PARA RECEPCION DE ACUERDO A LA FECHA DE VENCIMIENTO

Producto	Días
Carnes empacada al vacío	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 pasteurizados:	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

Ejemplo:

Si hoy es 15 de febrero de 2009 y estoy recibiendo leche que trae como fecha de vencimiento el martes 16 de febrero de 2009, esto quiere decir que no puedo recibir este producto, por que solo tiene un día de vencimiento.

Si hoy es 30 de octubre de 2009 y estoy recibiendo pollo y este trae como fecha de vencimiento el 12 de noviembre de 2009, esto quiere decir que no puedo recibir este producto, porque su fecha de vencimiento tiene un plazo de 13 días lo que significa que esta por debajo del plazo permitido que es de 15 días.

Si hoy es 5 de septiembre de 2009 y estoy recibiendo pulpas de fruta con fecha de vencimiento el 15 de enero de 2010, esto significa que puedo recibir tranquilamente el producto.

# CARNES

## *CARNE DE BOVINO*

### **Características de recepción:**

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 0°C a 4°C. 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, Sobrebarriga y demás cortes exceptuando las Vísceras.

### **Condiciones de Rechazo:**

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*

### **Características de recepción**

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 0°C a 4°C. Estas especificaciones cumplen para cortes de carne de res así: Posta (Ampolleta), Huevo de Aldana (bola), Solomo extranjero (caderita), Lomo redondo.

### **Condiciones de Rechazo**

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***

### **Características de recepción**

Carne de cerdo de corte barrigüero, 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.

### **Condiciones de Rechazo**

De color marrón, mal olor, corte diferente al requerido, temperatura mayor a 4 °C

## ***CARNE DE PORCINO***

### **Características de recepción**

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.

### **Condiciones de Rechazo**

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***

### **Características de recepción**

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.

### **Condiciones de Rechazo**

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)***

### **Características de recepción**

Producto fresco con olor característico a vísceras rojas comestibles , de color rojo a café, libre de manchas , firmes al tacto, ausente de la vesícula biliar y hiel y cuerpos extraños, con

pulmones adheridos, empaque sin averías, con olor característico a víscera fresca, la temperatura de recepción  $-15^{\circ}\text{C}$  a  $-2^{\circ}\text{C}$ .

### **Condiciones de Rechazo**

Manchas moradas, descongelación, sin empaque, con olor y colores extraños, pulmones adheridos.

## ***FILETE DE PESCADO***

### **Características de recepción**

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, empaçado en bolsa plástica, se puede mantener por seis (6) meses congelado a  $-10^{\circ}\text{C}$ , Temperatura de recepción  $-15^{\circ}\text{C}$  a  $-2^{\circ}\text{C}$ . Estas especificaciones cumplen para cortes de pescado así: filetes, postas y animales enteros.

### **Condiciones de Rechazo**

Color oscuro marrón o verde. Olor desagradable y rancio, temperatura superior a  $4^{\circ}\text{C}$ . Superficie babosa, calidad inferior a la solicitada, Ausencia de frío, empaque en costal, sin etiqueta.

## ***EMBUTIDOS***

### **Características de recepción**

El producto debe ser de color rosado uniforme, textura blanda, temperatura de recepción de  $0^{\circ}\text{C}$  a  $4^{\circ}\text{C}$ , la fecha de vencimiento para estos productos al vacío debe ser de 30 días mínima y para los productos no empaçados 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.

### **Condiciones de Rechazo**

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.

## ***MENUDECIA FINA DE POLLO***

### **Características de recepción**

Producto congelado empaçado 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.

### **Condiciones de Rechazo**

Manchas moradas, descongelación, sin empaque, sin etiqueta de vencimiento, con olor y colores extraños.

## ***POLLO BENEFICIADO (COCO)***

### **Características de recepción**

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 perrnil, pechugas, filetes de pechuga, muslos recortes de pechuga, conservan los mismas características microbiológicas.

### **Condiciones de Rechazo**

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.

## ***PREPARADOS DE POLLO***

### **Características de recepción**

Producto congelado entre  $-15$  y  $-2^{\circ}\text{C}$ , 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.

### **Condiciones de Rechazo**

Empaques averiados, fecha de vencimiento inferior a 5 meses, descongelados, averiados, empaque sin rotular, superficie babosa, mal olor.

## ***ATUN***

### **Características de recepción**

Lata firme, sin daños mecánicos, etiquetada con lote y fecha de vencimiento, registro sanitario y peso y contenido, color del rosado al café claro, textura suave y firme, olor y sabor característico.

## **Condiciones de Rechazo**

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**

### **Características de recepción**

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.

### **Condiciones de Rechazo**

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**

### **Características de recepción**

Empaque limpio, etiquetada con lote y fecha de vencimiento, y registro sanitario y pesos y 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 bebés, debido a que ayuda a mejorar su digestión.

### **Condiciones de Rechazo**

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.

## **FRUTAS Y VERDURAS**

### **ACELGA**

#### **Características de recepción**

Forma alargada, color blanco en el tallo, verde oscuro en las hojas, suave y firme al tacto, aspecto firme y sin raíz.

#### **Condiciones de Rechazo**

Hojas amarillas, partidas, exceso de humedad, signos de pudrición

## ***AGUACATE***

### **Características de recepción**

Forma ovalada, de superficie lisa o rugosa pero sana y limpia, libre de daños mecánico, plagas y pudrición

### **Condiciones de Rechazo**

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***

### **Características de recepción**

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.

### **Condiciones de Rechazo**

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***

### **Características de recepción**

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.

### **Condiciones de Rechazo**

Bulbos café, arrugados y resacos, con perforaciones, magulladuras y humedad.

## ***AJI***

### **Características de recepción**



Fruto, crujiente y firme, libre de daños mecánicos, por plagas, pudrición, libre de humedad, fresco, de color verde a rojo.

#### **Condiciones de rechazo**

Magulladuras en la superficie, reventadas y partidas, blandas, sucias, presencia de daños por insectos, gusanos, pulguilla, babosas, exceso de humedad, exceso de madurez

### ***APIO***

#### **Características de recepción**

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

#### **Condiciones de Rechazo**

Hojas amarillas, partidas, exceso de resequedad, exceso de humedad, signos de pudrición.

### ***ARRACACHA***

#### **Características de recepción**

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

#### **Condiciones de Rechazo**

Tubérculos rotos o magullados, con exceso de humedad, con signos de pudrición, color oscuro y señales de envejecimiento.

### ***BANANO***

#### **Características de recepción**

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.

#### **Condiciones de Rechazo**

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

## ***BERENJENA***

### **Características de recepción**

Forma y color de acuerdo a la variedad, cáscara exterior seca, firme al tacto, sana y limpia, libre de daños mecánicos, plagas y pudrición.

### **Condiciones de Rechazo**

Arrugadas y reseca, con perforaciones y magulladuras.

## ***BROCOLI***

### **Características de recepción**

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

### **Condiciones de Rechazo**

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.

## ***CALABAZIN O ZUKINI***

### **Características de recepción**

Forma larga y ovalada, brillante fresco, limpio, libre de daños y pudrición, aspecto de fruto lleno y fresco.

### **Condiciones de Rechazo**

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***

### **Definiciones**

Cebolla blanca: planta proveniente de cualquier tipo de la especie Aliáceas con bulbo desarrollado comestible de cáscara firme.

### **Características de recepción**

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.

### **Condiciones de Rechazo**

Daños mecánicos y pudrición

### ***CEBOLLA LARGA***

#### **Características de recepción**

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 De pudrición.

### **Condiciones de Rechazo**

Hojas amarillas o secas, partidas, excesos de resequeidad, exceso de humedad, signos de pudrición, exceso de raíces y tierras, humedad.

### ***CEBOLLA ROJA***

#### **Características de recepción**

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.

### **Condiciones de Rechazo**

Blandas y arrugadas, mal olor, puntos oscuros, rotas o magullados, con raíces y tierras, con exceso de humedad.

### ***CILANTRO***

#### **Características de recepción**

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.

### **Condiciones de Rechazo**

Hojas amarillas o secas, exceso de raíces y tierras y con exceso de humedad, signos de pudrición.

### ***CIRUELA***

#### **Características de recepción**

Forma y color de acuerdo al color y a la variedad, bien formada de superficie sana, cáscara limpia y textura firme al tacto.

### **Condiciones de Rechazo**

Muy maduras o verdes, excesivamente blando, perforados, con indicios de plagas, magulladuras o signos de pudrición.

## ***COCO***

### **Características de recepción**

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.

### **Condiciones de Rechazo**

Fruto blando, de olor desagradable, signos de pudrición, presencia de plagas, exceso de humedad.

## ***COLIFLOR***

### **Características de recepción**

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.

### **Condiciones de Rechazo**

Flor marchita, signos de pudrición o manchas de color café o negras, blandos, presencia de plagas, exceso de humedad, exceso de tallo y hojas.

## ***CURUBA***

### **Características de recepción**

Forma y color de acuerdo al color y a la variedad, bien formada de superficie sana, cáscara limpia y textura firme al tacto.

### **Condiciones de Rechazo**

Muy maduras o verdes, excesivamente blando, perforados, con indicios de plagas, magulladuras o signos de pudrición.

## ***ESPINACA***

### **Características de recepción**

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.

### **Condiciones de Rechazo**

Hojas amarillas o secas, partidas, exceso de raíces y tierras y con exceso de humedad y signos de pudrición.

## ***FRESA***

### **Características de recepción**

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.

### **Condiciones de Rechazo**

Muy maduras o verdes, excesivamente blando, perforados, con indicios de plagas, magulladuras o signos de pudrición.

## ***FRIJOL VERDE***

### **Características de recepción**

Forma y color de acuerdo a la variedad, vainas frescas y crujientes, consistentes y firmes.

### **Condiciones de Rechazo**

Vainas sueltas y abiertas, granos livianos, presencia de gusanos, signos de pudrición, vainas amarillas y secas.

## ***GUASCAS***

### **Características de recepción**

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.

### **Condiciones de Rechazo**

Marchita, signos de pudrición o manchas de color café o negro, presencia de plagas, exceso de humedad, exceso de tallo y hojas.

## ***GRANADILLA***

### **Características de recepción**

Forma redonda, brillante, corteza suave y firme, aspecto fresco, color amarillo verdoso a amarillo según el estado de madurez, acompañado de pecas tenues.

### **Condiciones de Rechazo**

Muy maduros o verdes, con la cáscara blanda, o magulladuras excesivas, manchas oscuras, lesiones mecánicas, o evidencia de ataque por insectos u hongos.

## ***GUANÁBANA***

### **Características de recepción**

Aspecto fresco, de superficie rugosa pero firme al tacto, color verde y forma ovalada.

### **Condiciones de Rechazo**

Muy verdes o maduras excesivamente blandas, con manchas negras pronunciadas, con lesiones mecánicas o visiblemente afectadas por hongos y/o plagas.

## ***GUAYABA***

### **Características de recepción**

Entera, limpia, sin indicios de humedad exterior, forma redonda u ovalada, en término pintón, de aspecto fresco.

Libre de daños visibles

### **Condiciones de Rechazo**

Muy maduros o verdes, excesivamente blandos, con manchas oscuras o plagas, magulladuras, signos de pudrición o sucias

## ***HABICHUELA***

### **Características de recepción**

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.

### **Condiciones de Rechazo**

Vainas opacas, partidas, manchas negras, hongos, pudriciones, superficie rugosa y deshidratada, quebradas.

## ***LECHUGA***

### **Características de recepción**

Hortaliza entera, sanas, libres de hojas sucias, mohos, arenas o cualquier materia extraña visible, libre de insectos, humedad externa anormal.

### **Condiciones de Rechazo**

Hortalizas podridas, deterioro, hojas sucias, mohos, materia extraña, insectos, proceso de germinación y signos de pudrición.

## ***LIMON***

### **Características de recepción**

Forma típica de la variedad, cáscara limpia grado de madurez que permita su Manipulación Sabor y aroma típicos.

### **Condiciones de Rechazo**

Frutos con decoloraciones, con indicios de pudrición, daños causados por plagas, magulladuras o heridas cicatrizadas, cáscaras rotas, excesivamente blando.

## ***MANDARINA***

### **Características de recepción**

Forma típica de la variedad, cáscara limpia grado de madurez que permita su Manipulación, sabor y aroma típicos.

### **Condiciones de Rechazo**

Frutos con decoloraciones, con indicios de pudrición, daños causados por plagas, magulladuras o heridas cicatrizadas, cáscaras rotas, excesivamente blanda.

## ***MANGO***

### **Características de recepción**

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.

### **Condiciones de Rechazo**

Fruto con daños físicos o deterioro, manchas negras o venas que se extienden bajo la piel, magulladuras, insectos, exceso de maduración.

## ***MANZANA***

### **Características de recepción**

Fruto entero, sanas, limpias, libres de ataques de insectos, con aspecto fresco y firme.

### **Condiciones de Rechazo**

Magulladuras en la superficie, reventadas y partidas, blandas, sucias, grado de madurez inferior al requerido, presencia de infestación por plagas.

## ***MARACUYA***

### **Características de recepción**

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.

### **Condiciones de Rechazo**

Excesivamente arrugado, reseco, liviano para su tamaño, roturas, manchas, hongos y pudrición.

## ***MAZORCA DE MAIZ O CHOCOLO***

### **Características de recepción**

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.

### **Condiciones de Rechazo**

Escasez de granos, perforaciones, capacho oscuro, seco, pequeño, huellas de ataque de plagas y enfermedades.

## ***MELON***

### **Características de recepción**

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

### **Condiciones de Rechazo**

Magulladuras en la superficie, reventadas y partidas, blandas, sucias, grado de madurez inferior al requerido, presencia de infestación por plagas.

## ***MORA***

### **Características de recepción**

Forma y color de acuerdo a la especie, bien formado de superficie sana, enteras, coloración homogénea, exentas de cualquier olor y sabor extraño.

### **Condiciones de Rechazo**



Muy maduras o verdes excesivamente, blando, perforados, con indicios de plagas, magulladuras y signos de pudrición.

## ***NARANJA VALENCIA***

### **Características de recepción**

Fruto entero, sanas libres de ataques de insectos y /o enfermedades con aspecto fresco y firme, libre de tierra, polvo, de color amarillo intenso.

### **Condiciones de Rechazo**

Magulladuras en la superficie, reventadas y partidas, blandas, sucias, grado de madurez inferior al requerido, presencia de infestación por plagas.

## ***PAPA CAPIRA***

### **Características de recepción**

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, peladuras, roída, arruga, libre de daños causados por insectos.

### **Condiciones de Rechazo**

Magulladuras, puntos blandos, manchas, coloraciones, vetas de color verde, perforaciones, humedad, signos de pudrición, germinadas.

## ***PAPA CRIOLLA***

### **Características de recepción**

Papa limpia tubérculo libre de tierra u otras impurezas. Corteza limpia y suave, aspecto fresco y sano. Libre de plagas

### **Condiciones de Rechazo**

Magulladuras, puntos blandos, manchas, decoloraciones, vetas de color verde, perforaciones, humedad, signos de putrefacción, germinadas.

## ***PAPA NEVADA Y COMANDAY***

### **Definiciones**

Papa limpia tubérculo libre de tierra u otras impurezas adheridas o dentro del empaque.

### **Características de recepción**

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

### **Condiciones de Rechazo**

Magulladuras, puntos blandos, manchas, decoloraciones, vetas de color verde, perforaciones, humedad, signos de Pudrición, germinadas.

### ***PAPAYUELA***

#### **Características de recepción**

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.

#### **Condiciones de Rechazo**

Muy maduros o verdes excesivamente blandos, perforados con indicios de plagas, magulladuras y signos de pudrición.

### ***PEPINO COHOMBRO***

#### **Características de recepción**

Forma larga y ovalada, brillante fresco, limpio, libre de daños y pudrición, aspecto de fruto lleno y fresco.

#### **Condiciones de Rechazo**

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.

### ***PEPINO DE RELLENAR***

#### **Características de recepción**

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.

#### **Condiciones de Rechazo**

Magulladuras en la superficie, reventadas y partidas, blandas, sucias, presencia de daños por insectos, gusanos, pulguilla, babosas, exceso de humedad.

### ***RABANO***

#### **Características de recepción**

Tubérculo, crujiente y firme, libre de daños mecánicos, por plagas, pudrición, libre de humedad, fresco.

#### **Condiciones de Rechazo**

Magulladuras en la superficie, reventadas y partidas, blandas, sucias, presencia de daños por insectos, gusanos, pulguilla, babosas, exceso de humedad.

## ***RAICES CHINAS***

### **Características de recepción**

Raíz de color y olor característico a producto fresco, libre de daños por plagas, pudrición, libre de humedad, fresco.

### **Condiciones de Rechazo**

Con signos de pudrición, presencia de insectos, gusanos, pulguilla, babosas, exceso de humedad.

## ***PERA***

### **Características de recepción**

Fruta con forma de ovalada, sanas libres de ataques de insectos y /o enfermedades, humedad excesiva, daños por plagas y libre de pudrición.

### **Condiciones de Rechazo**

Magulladuras en la superficie, reventadas y partidas, blandas, sucias, grado de madurez inferior al requerido, presencia de infestación por plagas.

## ***PEREJIL***

### **Características de recepción**

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

### **Condiciones de Rechazo**

Hojas amarillas o secas, exceso de raíces y tierras y con exceso de humedad, con presencia de plagas y con signos de pudrición.

## ***PIMENTON***

### **Características de recepción**

Color verde a rojizo, pecíolo firme, superficie lisa, brillante y firme, libre de daños causados por plagas y libre de pudrición.

### **Condiciones de Rechazo**

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***

### **Características de recepción**

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

### **Condiciones de Rechazo**

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***

### **Características de recepción**

Bien formado, ligeramente convexo, cáscara dura, aspecto de fruto lleno, con pecíolo sano y firme.

Producto entero y duro exteriormente, secos, limpios, sin grietas

### **Condiciones de Rechazo**

Maduros, magulladuras, blandos, pasmados, manchas, decoloraciones, perforaciones y signos de pudrición y maduración.

## ***PLATANO MADURO***

### **Características de recepción**

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.

### **Condiciones de Rechazo**

Rayas profundas, grietas o cortaduras, color negro oscuro, sobre maduros, indicios de pudrición, magulladuras, pasmados y pecíolo deteriorado.

## ***PLATANO VERDE***

### **Características de recepción**

Bien formado y ligeramente convexo, cáscara dura y gruesa, aspecto de fruto lleno, pecíolo firme y sano, secos y limpios en su exterior.

### **Condiciones de Rechazo**

Rayas profundas, grietas o cortaduras, color negro oscuro, maduros, indicios de pudrición, magulladuras, pasmados y pecíolo deteriorado.

## ***REMOLACHA***

### **Características de recepción**

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.

### **Condiciones de Rechazo**

Arrugada y marchita, blanda, magulladuras, perforaciones, signos de pudrición, extremadamente pequeño o extremadamente grande.

## ***REPOLLO***

### **Características de recepción**

Debe presentarse entero sin lesiones, de aspecto fresco, libre de plagas y enfermedades, no presentar indicios de pudrición ni manchas negras.

### **Condiciones de Rechazo**

Corazón blando, hojas sueltas, cabezas abiertas, presencia de gusanos, signos de pudrición, hojas amarillas o secas, puntos negros, suciedad.

## ***REPOLLO MORADO***

### **Características de recepción**

Debe presentarse entero sin lesiones de aspecto fresco, hojas sin rasgaduras, libre de plagas, puntos negros.

### **Condiciones de Rechazo**

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***

### **Características de recepción**

Superficie brillante y sana. Cáscara limpia deben ser compactos sin presencia manchas de color verde claro.

## **Condiciones de Rechazo**

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***

### **Características de recepción**

Frutos enteros de forma ovoide, sanos sin picaduras de insectos, libre de pudrición, limpios, sin exceso de madurez.

### **Condiciones de Rechazo**

Frutos sin pecíolo, signos de magulladuras, reventados o partidos, piel arrugada, presencia insectos, hongos o mohos.

## ***TOMATE DE ARBOL***

### **Características de recepción**

Frutos enteros de forma ovalada característica del tomate de árbol sano y libre de ataques de insectos, libre de tierra, polvo o cuerpos extraños.

### **Condiciones de Rechazo**

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***

### **Características de recepción**

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.

### **Condiciones de Rechazo**

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.

## ***TOMATE RIÑON***

### **Características de recepción**

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 cuando ha alcanzado su madurez.

### **Condiciones de Rechazo**

Frutos sin pecíolo, signos de magulladuras, reventados o partidos, piel arrugada, presencia de manchas, blando con signos de infestación con insectos u hongos.

## ***OCHUVA***

### **Características de recepción**

Forma redonda, superficie sana, cáscara limpia, de textura firme al tacto, en su punto óptimo de maduración.

### **Condiciones de Rechazo**

Muy maduros o verdes, excesivamente blandos, perforados, con indicios de plagas, magulladuras y signos de pudrición.

## ***UVA***

### **Características de recepción**

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 magullamiento, libre de plagas y enfermedades.  
No debe presentar indicios de pudrición o heridas.

### **Condiciones de Rechazo**

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.

## ***YUCA***

### **Características de recepción**

Corteza suave, aspecto fresco y sano. Tubérculo limpio, libre de tierra u otras impurezas adheridas o sueltas dentro del empaque.

### **Condiciones de Rechazo**

Magulladuras, puntos blandos, manchas, decoloraciones, perforaciones, signos de putrefacción, germinadas.

## ***ZANAHORIA***

### **Características de recepción**

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.

### **Condiciones de Rechazo**

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***

### **Características de recepción**

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: -15°C a -2°C.

### **Condiciones de Rechazo**

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***

### **Características de recepción**

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.

### **Condiciones de Rechazo**

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***



### **Características de recepción**

Empaque rotulado con fecha de vencimiento, lote, sin roturas, sin abolladuras, con la especificación de los productos utilizados.

### **Condiciones de Rechazo**

Empaque sin rotulado, con presencia de daños, presencia de productos extraños.

## **SALSAS Y ADEREZOS**

### ***SALSAS Y ADEREZOS***

#### **Características de recepción**

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.

#### **Condiciones de Rechazo**

Sin sello de seguridad en la tapa, envases averiados, color y olor diferente, envases sin rotular, sin fecha de vencimiento.

## **LACTEOS Y PRODUCTOS DE GRANJA**

### ***LECHE EN POLVO***

#### **Características de recepción**

Color blanco o a crema claro, homogénea, sabor y olor característico al producto fresco, textura y consistencia suave, empaque rotulado, 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.

#### **Condiciones de Rechazo**

Empaque sin rotular, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento o estar vencida, sin fecha de lote, embobamiento del empaque, 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***

#### **Características de recepción**

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 0°C a 4±2°C, 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.

### **Condiciones de Rechazo**

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***

### **Características de recepción**

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 0°C a 4±2°C, con número de lote y fecha de vencimiento fija en el empaque, registro sanitario.

### **Condiciones de Rechazo**

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***

### **Clasificación**

De acuerdo con el contenido de materia grasa, se puede clasificar en: Queso Mozzarella, Queso parmesano, Queso campesino o Queso industrial.

### **Características de recepción**

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 esta listo para el consumo. Debe ser exento de sustancias como grasas y proteína de origen

Vegetal o animal diferentes a las lácteas. Los quesos bajos en contenido calórico deben presentar un mínimo de 35/mm de calorías la vida útil es 30 días refrigerado entre 0°C a 4°C, estas características aplican para Queso

Mozzarella, Queso parmesano, Queso campesino, Queso industrial

### **Condiciones de Rechazo**

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.

## ***QUESITO***

### **Características de recepción**

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 0°C a 4°C,

### **Condiciones de Rechazo**

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.

## ***AVENA***

### **Características de recepción**

Producto viscoso, libre de partículas extrañas, con sabor y olor característico, rotulado con registro sanitario y fecha de vencimiento impresos en el empaque.

### **Condiciones de Rechazo**

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***

### **Características de recepción**

Producto viscoso, libre de partículas extrañas, con sabor y olor característico, rotulado con registro sanitario y fecha de vencimiento impresos en el empaque, 0°C a 4°C,

### **Condiciones de Rechazo**

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 superior a 4°C, peso inferior al rotulado, empaques embombados.

## ***HUEVO DE GALLINA***

### **Características de recepción**

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.

### **Condiciones de Rechazo**

Cáscara sucia, olor diferente, color anormal, cáscara averiada y / o pegada al empaque, olor desagradable peso inferior al requerido, viejos.

## **GRASAS – PANADERIA - PASTAS**

### ***MARGARINA***

#### **Características de recepción**

Mezcla de aceites y grasa 100% vegetal refinada, empaque rotulado con fecha de vencimiento, registro sanitario.

#### **Condiciones de Rechazo**

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***

#### **Características de recepción**

Líquido límpido, libre de rancidez y de materiales extraños, empacado en frasco plástico o de vidrio, rotulado con fecha de vencimiento y registro sanitario.

#### **Condiciones de Rechazo**

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***

#### **Características de recepción**

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.

## **Condiciones de Rechazo**

Exceso de fermentación, cuerpos extraños.

## ***HARINAS***

### **Características de recepción**

La harina debe presentar color blanco o amarillo uniforme, textura suave y sin grumos y libre de humedad, olor y sabor propio, con 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.

### **Condiciones de Rechazo**

Presencia de insectos, impurezas, grumos, humedad, partículas arenosas, color diferente al original, colores y sabores extraños, 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***

### **Características de recepción**

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.

### **Condiciones de Rechazo**

Presencia de azúcar, humedad, coloración blanquizca o amarillo claro en la superficie, blanda, babosa.

## ***UVAS PASAS***

### **Características de recepción**

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.

### **Condiciones de Rechazo**

Presencia humedad, coloración blanquizca, presencia de plagas claro en la superficie, blanda, babosa.

## ***GELATINA***

### **Características de recepción**

Granos homogéneos, libre de impurezas y cuerpos extraños Deben almacenarse en condiciones adecuadas, ya que son fácilmente alterables en solución  
O humedecidos.

## **Condiciones de Rechazo**

Exceso de fermentación, presencia de humedad u otros.

## ***PAN***

### **Características de recepción**

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, empaçado en bolsa plástica transparente, cerrada rotulada, con fecha de vencimiento, registro Sanitario, se debe almacenar el lugar fresco.

### **Condiciones de Rechazo**

Duro, viejo, empaçado 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***

### **Características de recepción**

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.

### **Condiciones de Rechazo**

Duro, viejo, empaçado 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***

### **Características de recepción**

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.

### **Condiciones de Rechazo**

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.

## ***PASTAS***

### **Clasificación**

Tallarines, lasaña, tornillos, colores, conchitas, cabello de ángel, corbata, figuras, rellenas.

### **Características de recepción**

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.

### **Condiciones de Rechazo**

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***

### **Características de recepción**

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.

### **Condiciones de Rechazo**

Impurezas, humedad, color diferente al original, presencia de grumos, empaque averiado, sin rotular, sin registro sanitario.

## ***AZUCAR***

### **Características de recepción**

Cristales finos, sueltos, transparentes y brillantes, libre de humedad e impurezas como insectos, arena con rótulo y registro sanitario.

### **Condiciones de Rechazo**

Presencia de impurezas o plagas, humedad, suciedad, presencia de insectos. Sin rotulo o registro sanitario.

## **PREPARADOS**

### ***PALITOS DE QUESO***

### **Características de recepción**

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).

### **Condiciones de Rechazo**

Magulladuras, puntos blandos, manchas, decoloraciones, perforaciones, signos de putrefacción, germinadas, partidas. Temperaturas más altas de 0°C.

## ***AREPAS***

### **Características de recepción**

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.

### **Condiciones de Rechazo**

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***

### **Características de recepción**

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).

### **Condiciones de Rechazo**

Magulladuras, puntos blandos, manchas, decoloraciones, perforaciones, signos de putrefacción, germinadas, partidas. Temperaturas más altas de 0°C.

## ***PAPA FRANCESA***

### **Características de recepción**

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).

### **Condiciones de Rechazo**



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***

### **Características de recepción**

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).

### **Condiciones de Rechazo**

Bolsas rotas, sin fecha de vencimiento, descongeladas, signos de putrefacción, partidas, olor vinagre, temperatura a superior a 0°C.

## **GRANOS Y CEREALES**

### ***ARROZ***

#### **Características de recepción**

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.

#### **Condiciones de Rechazo**

Manchas blancuzcas, grano pequeño, quebradas, sucio, húmedo, con presencia de insectos. Contaminado por semillas o materiales diferentes al arroz.

### ***AJONJOLI***

#### **Características de recepción**

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.

#### **Condiciones de Rechazo**

Manchas blancuzcas, grano pequeño, quebradas, sucio, húmedo, con presencia de insectos. Contaminado por semillas o materiales diferentes al ajonjolí

### ***CEBADA***

#### **Características de recepción**

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.

### **Condiciones de Rechazo**

Manchas negras, grano pequeño, quebradas, sucio, húmedo, con presencia de insectos. Contaminado por semillas o materiales diferentes a la cebada.

## ***LINAZA***

### **Características de recepción**

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.

### **Condiciones de Rechazo**

Manchas blancuzcas, grano pequeño, quebradas, sucio, húmedo, con presencia de insectos. Contaminado por semillas o materiales diferentes a la linaza.

## ***MAZAMORRA***

### **Características de recepción**

Grano de color de anaranjado cristalino, grano grande, forma alargada, completamente limpio y seco. Empaque sellado en bolsa plástica con rotulo, libre de humedad.

### **Condiciones de Rechazo**

Manchas, sucio, húmedo, con presencia de insectos. Contaminado por semillas o materiales diferentes al Maíz.

## ***ARVEJA SECA***

### **Características de recepción**

Forma redonda, superficie lisa, compacta, firme al tacto, limpia, Grano entero y libre de humedad. Empacada en bolsa plástica transparente y cerrada.

### **Condiciones de Rechazo**

Grano dañado, partido, con impurezas, infestado con plagas o presencia de hongos o granos arrugados, contaminación por plagas.

## ***FRIJOL BLANQUILLO***

### **Características de recepción**

Gramo con forma, tamaño y color característico, producto seco y limpio  
Grano entero y firme a la presión libre de impurezas y plagas

### **Condiciones de Rechazo**

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***

### **Características de recepción**

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.

### **Condiciones de Rechazo**

Grano dañado, perforado por gorgojo, partido, impurezas, infestado por plagas o presencia de hongos, arrugado, manchas por humedad.

## ***GARBANZOS***

### **Características de recepción**

Secos, limpio sin olores objetables, libre de impurezas y plagas, forma ovalada, Empacada en bolsa plástica transparente y cerrada.

Grano entero libre de humedad.

### **Condiciones de Rechazo**

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***

### **Características de recepción**

Forma redonda y convexa, superficie lisa, grano seco, entero y duro a la presión, tamaño pequeño limpia.

### **Condiciones de Rechazo**

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.

## **DETERGENTES**

### ***DESENGRASANTE***

#### **Características de recepción**

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)

#### **Condiciones de Rechazo**

Fragancias, producto sin fecha de vencimiento, sin etiqueta, aboyada o deteriorada, sin sello de seguridad, producto diferente al solicitado

### ***DETERGENTE LÍQUIDO***

#### **Características de recepción**

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).

#### **Condiciones de Rechazo**

Fragancias, producto sin fecha de vencimiento, sin etiqueta, aboyada o deteriorada, sin sello de seguridad, producto diferente al solicitado.

### ***DETERGENTE EN POLVO***

#### **Características de recepción**

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

#### **Condiciones de Rechazo**

Detergente en sacos rotos, con olores y partículas visibles

### ***HTH***

#### **Características de recepción**

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

### **Condiciones de Rechazo**

Húmedo, cristalizado, empaque aboyado o roto.

### **Peligros Físicos**

Altera su composición química cuando es almacenado en lugares húmedos; el producto es higroscópico.

## ***JABON YODADO***

Detergente desinfectante de carácter ácido con un contenido de 3% de yodo disponible. Admite altas diluciones en agua en las cuales es un excelente virucida, funguicida y bactericida (gran positivo y negativo). Excelente poder de limpieza Res. 8853 Ministerio de Salud, libre de fosfatos. Contiene tenso activos biodegradables.

Líquido 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)

### **Características de recepción**

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.

### **Condiciones de Rechazo**

Olores fuertes, sin fecha de vencimiento, sin etiqueta, quebrados o deteriorados, sin sello de seguridad, producto diferente al solicitado

## **PROTECCION PERSONAL**

### ***BOTA DE SEGURIDAD RH***

### ***NORMA DIN- HOMBRE***

### **Características de recepción:**

CUERO: de seguridad curtido al cromo, impermeable,

Calibre 18-20,  
ADHERENCIA A LA CAPELLADA: 6.6 norma 2038,  
PESO ESPECIFICO: norma ASTM D792 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 alimentarias en general.

### **Características de recepción**

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 ASTM D792 1.3

**VIDA UTIL ESTIMADA:** seis meses en condiciones Normales de uso

**CORRIENTE DE FUGA:** mA: 0.50MAX

## ***BUZO TERMICO***

### **Definiciones**

Equipo de protección para trabajos en bajas temperaturas.

### **Características de recepción**

Forro Interior y Acolchado: 100% Poliéster

### **Talla**

M – XL

### **Uso**

En exposición a bajas temperaturas

### **Oficios o tareas donde se utiliza**

Porcionador que trabaja en cuarto frío.

### **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 y apto para hidrocarburos, usado en las industrias alimentarias en general.

## **Características de recepción**

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

## ***BOTAS SUPER MILENIUN DE MUJER***

### **Definiciones**

Bota flexible, impermeable, antideslizante, con suela resistente a la abrasión, ideales para la limpieza y desinfección.

### **Características de recepción**

Botas sin imperfecciones, por pares.

## ***CALZADO ADMINISTRATIVO***

### **Definiciones**

Mocasín negro, suave e impermeable, con suela resistente a la flexión, desgarré, desgaste por envejecimiento, con grabado antideslizante.

### **Características de recepción**

Sin imperfecciones, por pares y de acuerdo a las especificaciones.

## ***ZAPATILLA CLINICA***

### **Definiciones**

Zapatilla de dama tipo apache de color blanco, antideslizante de tacón de 1 1/2, resistente a la flexión con canales para eliminar residuos

### **Características de recepción**

Sin imperfecciones, por pares, de acuerdo a las especificaciones



## ***BOTAS PLASTICAS***

### **Definiciones**

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**

Gasolineras, petroleras, frigoríficos, Industrias Alimenticias Y Laboratorios

### **Oficios o tareas donde se utiliza**

Personal que realiza aseo o manipula gran cantidad de agua

## ***CARETA DE PROTECCION VISUAL***

### **Características de recepción**

Careta con roda chispas de plástico resistente al calor y a la humedad, cabezal graduable, visor en acrílico y transparente.

### **Talla**

Graduable

### **Uso**

Es utilizada en trabajos de jardinería

### **Oficios o tareas donde se utiliza**

Jardineros

### **Mantenimiento y Lavado**

Deben ser limpiadas con un paño húmedo antes de comenzar la jornada.

## ***CASCO DE SEGURIDAD***

### **Definiciones**

Fabricado en polipropileno, diseño ultramoderno para proteger la cabeza contra impactos de objetos en caída libre, golpes contra objetos de caída fijos y salpicaduras químicas.

### **Características de recepción**

Contiene tafílete de seis apoyos con graduación de altura circular.

Banda frontal anti sudor.

Cuerda anti contusión

Colores: amarillo, rojo, naranja, verde, azul, blanco y gris, visera tipo capitán con canal o de ala enteriza.

### **Talla**

Graduable

### **Oficios o tareas donde se utiliza**

Personal que ingresa a plantas de Producción

### **Mantenimiento y Lavado**

Revise periódicamente la suspensión de su casco. Examínelo para verificar si tiene cintas desgastadas, remaches sueltos, costuras deshechas u otros defectos.

Reemplace su casco después de un impacto severo.

## ***EQUIPO PARA LLUVIA***

### **Definiciones**

Equipo para lluvia, para usar como protección en diferentes áreas donde el trabajador se encuentre expuesto a lluvia.

### **Talla**

M, L, XL

### **Uso**

Protección contra la lluvia

### **Oficios o tareas donde se utiliza**

Motocicletas, Colaborador área de lavado de termos con hidrolavadora.

## **Mantenimiento y Lavado**

Lavar con agua y jabón

## ***CHAQUETA TERMICA***

### **Definiciones**

Impermeable con resistencia a bajas temperaturas Características de recepción  
Con tejido plano 100% de poliéster, con una impermeabilidad de un 98%.  
Repelente a factores ambientales por su tratamiento con latgard.  
No destiñe, no decolora

### **Talla**

M – XL

### **Uso**

Protección para bajas temperaturas

### **Oficios o tareas donde se utiliza**

Almacenistas, auxiliares de almacén

## ***CINTURON ERGONOMICO***

### **Definiciones**

El cinturón protector de columna es un elemento que protege contra las lesiones de columna dando soporte a los músculos abdominales y ayudando a dar soporte a las vértebras de la región lumbar alineando la espina dorsal.

### **Características de recepción**

Es un cinturón de cargaderas anatómicas elásticas con un ancho de 1”1/4, graduable mediante un tensor plástico y desprendibles mediante el sistema cierre gancho y felpa krik. Varillas interiores diseñadas en plástico polipropileno con la rigidez necesaria para proveer un soporte confortable a la parte baja de la espalda, varillas con un largo de 18cm, un ancho de 13mm y un espesor de 4mm, el cinturón tiene cuatro varillas, que están cubiertas en su parte interna por una banda antideslizante hecha en poliéster y caucho, con un proceso de recubrimiento para la alta duración y en su parte externa por una reata en poliéster con un proceso de acabado para muy buena resistencia.

El cinturón viene con un sistema de doble cierre para proveer un soporte abdominal y lumbar adicional. El largo de cada banda elástica tomada del centro del cinturón para cada talla es s 52cm, m 62cm, l 72cm, al 82cm.

El largo para proveer el soporte lumbar y abdominal necesario, color negro.

### **Oficios o tareas donde se utiliza**

Almacenistas

### **Mantenimiento y Lavado**

Lavar con cuidado sin doblar las varillas, utilizando agua y jabón

### **Observaciones**

Este cinturón no convierte a la persona en un levantador de peso.  
El cinturón no cura los problemas de columna, solo recordara técnicas adecuadas en el levantamiento de peso

## ***CINTURON PORTAHERRAMIENTAS***

### **Definiciones**

Cinturón profesional con tres bolsillos, porta flexo metro, porta cinta, porta cable y porta martillo.

### **Características de recepción**

Fabricado en nylon tejido, reforzado con remaches metálicos para darle mayor resistencia y duración. Impermeable para proteger las herramientas contra la humedad.

No limita el movimiento, se sujeta al cuerpo por medio de correa y hebilla de corredera. Su diseño no permite la pérdida de herramientas.

### **Talla**

Graduable

### **Uso**

Utilizado por carpinteros, electricistas, instaladores en general y en mantenimiento industrial.

### **Oficios o tareas donde se utiliza**

Mantenimiento.

### **Mantenimiento y Lavado**

Lavar con agua y jabón

## ***EQUIPO PARA ALTURA***

### **Definiciones**

Este equipo es utilizado para trabajos en altura

### **Características de recepción**

Este equipo contiene un arnés en nylon con cuatro anillos, ajuste rápido.

Lanyard (línea de vida doble ajustable con shock Absorbing), mosquetones de doble seguro, 6 pies.

Línea integrada rope grab. Línea de vida vertical de 50 pies con gancho de seguridad en poliéster. Conector de de anclaje tipo cinta 1.5

### **Talla**

Graduable

### **Uso**

En construcción y trabajos en altura en general.

### **Oficios o tareas donde se utiliza**

Mantenimiento, aseo.

## ***EXTINTOR***

### **Definiciones**

Agente extintor que extingue el fuego de una doble manera por:  
Enfriamiento o absorción del calor.

### **Características de recepción**

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.

### **Uso**

Extinguir incendios de distintas clases A,B,C

### **Mantenimiento y lavado**

Limpiar con paño.

### **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.

## ***GAFAS DE SEGURIDAD***

### **Definiciones**

Protector visual contra salpicaduras de líquidos y proyección de partícula pequeñas

### **Características de recepción**

Fabricada integralmente en poli carbonato, su lente y montura son transparentes.

Oficios o tareas donde se utiliza

ASEO, DESINFECCION, LAVADO, VISITA A PLANTA.

### **Mantenimiento y Lavado**

Deben ser limpiadas con un paño húmedo antes de comenzar la jornada.

## ***GAFAS DE SEGURIDAD UVEX***

### **Definiciones**

Protección visual UVEX REF ASTROSPEC MODL. 3000 contra impactos de partículas volátiles y derrames de líquidos.

### **Características de recepción**

Diseño moderno, combinación en color rojo, lentes en poli carbonato antiempañante - antirayadura, adecuado sellamiento sobre el rostro

**Talla**

Graduable

**Oficios o tareas donde se utiliza**

Aseo

**Mantenimiento y Lavado**

Deben ser limpiadas con un paño húmedo antes de comenzar la jornada.

***GUANTES DE ALGODÓN***

**Definiciones**

Utilizado para la protección manual en operaciones que implican contacto permanente con dinero.

**Características de recepción**

Elaborado en 100% algodón.

**Talla**

S.M.L

**Uso**

Personal con dermatitis, manipulación de dinero.

**Oficios o tareas donde se utiliza**

Cajeros, personal que presente dermatitis.

**Mantenimiento y Lavado**

Lavar con agua y jabón.

***GUANTES DE HILAZA Y PVC***

**Definiciones**

Utilizado para la protección manual para operaciones de cargue y descargue.

**Características de recepción**

Está diseñado con material de hilaza y cubierto por puntos de pvc para mayor agarre

***GUANTE DE TRAMONTINA***

## **Definiciones**

Este guante ofrece una alta resistencia al corte

## **Características de recepción**

Este guante esta hecho de argollas de acero inoxidable Entretejidas (ambidiestro).

## **Talla**

S.M.L

## **Uso**

Personal que manipule cuchillos.

## **Oficios o tareas donde se utiliza**

Porcionado, Preliminares.

## **Mantenimiento y Lavado**

Lavar con abundante agua y jabón

## ***GUANTES DE VAQUETA TIPO INGENIERO***

### **Definiciones**

Este guante esta diseñado para la Protección contra cortes y lesiones en las manos.

### **Características de recepción**

Diseñado de cuero de vaqueta color amarillo.

### **Talla**

Única

### **Oficios o tareas donde se utiliza**

Mantenimiento y aseo.

### **Mantenimiento y Lavado**

Lavar con agua y jabón

## ***GUANTES PARA HORNOS RATIONAL***

### **Definiciones**

Guante utilizado para protección de las manos minimizando los riesgos de quemadura.



### **Características de recepción**

Es de color amarillo, y diseñado en material de kevlar

### **Talla**

Única

### **Oficios o tareas donde se utiliza**

Panaderos, parrilleras, auxiliar de parrilla.

### **Mantenimiento y Lavado**

Lavar con agua y jabón

## ***GUANTES PARA ALTAS TEMPERATURAS EN LOS SERVICIOS***

### **Definiciones**

Es un guante que aísla el calor en cualquiera de las siguientes causas:

Exposición a la llama

Calor de contacto.

Elaborado en material de carnaza reforzado con vaqueta.

### **Características de recepción**

Está fabricado con materiales que proporcionan aislamiento frente a temperaturas altas que se pueden presentar.

### **Talla**

Única

### **Uso**

Exposición a la llama

Calor de contacto

### **Oficios o tareas donde se utiliza**

Hornos de los servicios de alimentación, manejo de herramientas o equipos calientes.

### **Mantenimiento y Lavado**

Lavar con agua y jabón.

## ***GUANTES DE NITRILO***

### **Definiciones**

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***

### **Definiciones**

Es un guante que aísla el calor, evitando quemaduras por calor de contacto. Elaborado en material de carnasa y algodón

### **Características de recepción**

Color beige, cinco dedos.

### **Talla**

Única

### **Uso**

Manipular herramientas calientes

### **Oficios o tareas donde se utiliza**

Auxiliares de distribución en Clínicas

## ***GUANTES PLASTICOS***

### **Definiciones**

Guantes utilizados para procesos de limpieza

### **Características de recepción**

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

## ***GUANTES TERMICOS CONTRA EL FRIO***

### **Definiciones**

Trabajos en ambientes fríos, Forestal, Montaña, Motoristas, Cámaras frigoríficas, Almacenes abiertos, Carga y Descarga

### **Características de recepción**

Forro interior acrílico para el frío. Recubierto de Caucho natural con acabado rugoso.

### **Talla**

Única

### **Oficios o tareas donde se utiliza**

Almacenistas, auxiliares de almacén

### **Mantenimiento y Lavado**

Lavar con agua y jabón

## ***MANGA TERMICA***

### **Definiciones**

Manga térmica es utilizada para protección del brazo y antebrazo contra salpicadura de aceites minimizando los riesgos de quemadura.

### **Características de recepción**

Es de color amarillo, y diseñado en material de kevlar.

### **Talla**

Única

### **Oficios o tareas donde se utiliza**

Parrilleras, auxiliar de Parrillera.

### **Mantenimiento y Lavado**

Lavar con agua y jabón

## ***MASCARILLA DE ALTA EFICIENCIA PARA CLINICAS***

### **Definiciones**

La mascarilla moldeable de alta eficiencia ref. 3M 1860. Es utilizada para reducir la contaminación del paciente causada por la exhalación de microorganismos.

### **Características de recepción**

Su capa exterior resistente a los fluidos protege de la exposición a sangre y saliva. La capa intermedia esta 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.

## ***MASCARILLA PARA POLVO***

### **Definiciones**

Fabricada en poliéster no tejido, liviana, suave, facilita la comunicación utilizando el tono normal de voz.

## **Características de recepción**

Resistencia a la deformación y el desgaste por la configuración de las fibras y las formas de sus nervaduras.

\* Su forma anatómica permite usar monogafas o anteojos.

\* Retiene partículas sólidas de tamaño mayor a 5 micras

\* Fabricada en color gris para uso en áreas de trabajo con colorantes o elementos que ensucien rápidamente el color blanco.

\* Efectivas en ambientes contaminados por aserrín, polvo, cal, mármol, carbón, asbesto, sílice plomo, zinc y gramíneas.

## **Talla**

Ajustable con banda elástica

## **Uso**

Coloque el respirador firmemente contra su cara.

Pase el elástico por encima de su cabeza teniendo en cuenta que quede por encima de sus orejas. Revise el ajuste colocando ambas manos sobre el respirador y sople fuertemente.

## **Oficios o tareas donde se utiliza**

Aseo

## ***PETO PARA JARDINERO***

### **Definiciones**

Peto de protección para el oficio de jardinería.

### **Características de recepción**

Todo es de carnaza gruesa de primera clase, lleva 4 ojillos de metal y 2 correas para sujetar.

### **Talla**

Ajustable

### **Oficios o tareas donde se utiliza**

Jardinero

### **Mantenimiento y Lavado**

Lavar con agua y Jabón

## ***DELANTAL DE HULE***

### **Definiciones**

Capa de tela en poliéster recubierta con PVC, flexible y confortable.

### **Características de recepción**

Capa de superficie uniforme, sin daños ni roturas, de color uniforme.

### **Talla**

Ajustable

### **Oficios o tareas donde se utiliza**

Oficios Varios, Parrilla, Lavado

### **Mantenimiento y Lavado**

Lavar Con Agua y Jabón

## ***PROTECTOR AUDITIVO***

### **Definiciones**

Protector auditivo REF 1271- 3M tipo inserción para protección contra niveles de ruido que superen los 85 dB

### **Características de recepción**

Tapón fabricado en material sintético elastomérico (color naranja), cordón trenzado fabricado en poliéster azul que evita la pérdida de los de los protectores (color naranja). Suave y flexible. El material de silicona en forma cónica proporciona un ajuste adecuado y cómodo para el usuario.

### **Oficios o tareas donde se utiliza**

Aseo

### **Mantenimiento y Lavado**

Lávelos con agua tibia y jabón suave antes de colocárselos. Las manos deben estar muy limpias al momento de insertárselos. Cuando no los vaya a utilizar, guárdelos secos en un estuche. Deben reemplazarse si se quiebran, rajan o se deforman parcialmente.

## ***PROTECTOR AUDITIVO DE SILICONA***

### **Definiciones**

Tapones de silicona reutilizables.

### **Características de recepción**

Con membranas de mayor a menor dimensión y una excelente acomodación dentro del oído que incrementa los niveles de atenuación.

Material no alérgico de fácil mantenimiento y duración, poseen un cordón unido a los tapones

### **Oficios o tareas donde se utiliza**

Ingreso a planta Propal.

### **Mantenimiento y Lavado**

Lávelos con agua tibia y jabón suave antes de colocárselos. Las manos deben estar muy limpias al momento de insertárselos. Cuando no los vaya a utilizar, guárdelos secos en un estuche.

Deben reemplazarse si se quiebran, rajan o se deforman parcialmente.

## ***PROTECTOR AUDITIVO TIPO TAPON***

### **Definiciones**

Tapones de espuma reutilizables,

### **Características de recepción**

Naranja totalmente de espuma, poseen un cordón unido a los tapones, la disminución del ruido es hasta 26 db.

Tipo tapón con cordel. Referencia 9-092

### **Oficios o tareas donde se utiliza**

Lugares ruidosos por tiempos prolongados

### **Mantenimiento y Lavado**

Los tapones reutilizables deben inspeccionarse y limpiarse frecuentemente en agua con jabón. Si se endurecen, se rompen o se desforman, deben ser reemplazados.

## ***RESPIRADOR PARA GASES Y VAPORES***

### **Definiciones**

Pieza facial de media cara doble cartucho, ofrece protección contra ciertos gases, vapores y material particulado como polvo, neblina y humos.

### **Características de recepción**

Construcción (composición)

Pieza facial en material elastomérico.

Repuestos:

Válvulas de exhalación

Válvulas de inhalación

Empaque válvula.

El material elastomérico es suave para la piel del usuario, reduce la posibilidad de irritación de la piel.

Rápida y fácil colocación de los cartuchos y los filtros por el diseño de ajuste bayoneta, que elimina el uso de retenedor.

### **Talla**

Ajustable mediante banda elástica.

### **Oficios o tareas donde se utiliza**

Limpieza de torre, sulfonación

### **Mantenimiento y Lavado**

Para su limpieza aplique solamente agua y jabón de tocador, deje secar al aire libre.

Mantenimiento: Solamente los cartuchos o prefiltros necesitan ser reemplazados.

## **MENAJE**

### **ARTESA**

#### **Características de recepción**

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

#### **Condiciones de Rechazo**

Recipientes rallados, agrietados, con abolladuras, o con evidencia de daños mecánicos

### **ASPERSOR**

#### **Características de recepción**

Que sea de colgar en la espalda con bomba manual.



## **Condiciones de Rechazo**

Recipientes rallados, agrietados, con abolladuras, o con evidencia de daños mecánicos.

## ***BALDES***

### **Características de recepción**

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)

### **Condiciones de Rechazo**

Recipientes rallados, agrietados, con abolladuras, o con evidencia de daños mecánicos.

## ***BANDEJAS***

### **Características de recepción**

Bandeja extra Grande referencia 235071

Largo 35 cm.

Ancho 45 cm.

Bandeja Extra pequeña referencia 235852

Largo 35 cm.

Ancho 27 cm.

### **Condiciones de Rechazo**

Ralladas, agrietadas, con abolladuras, o con evidencia de daños mecánicos.

## ***CALDERO FUERTE***

### **Características de recepción**

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

### **Condiciones de Rechazo**

Abollados, con orejas de sujeción desprendidas, rotas o con evidencia de daños mecánicos.

## ***CALDEROS***

### **Características de recepción**

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.

### **Condiciones de Rechazo**

Abollados, con orejas de sujeción desprendidas, rotas o con evidencia de daños mecánicos.

## ***CALDEROS FUNDIDOS***

### **Características de recepción**

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

### **Condiciones de Rechazo**

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***

### **Características de recepción**

Caneca multiusos Con Tapa 57 L REF.23152(9)  
U/E: 1 CAP: 57L DIAM: 39cm ALTO: 54cm

### **Condiciones de Rechazo**

Recipientes rallados, agrietados, con abolladuras, o con evidencia de daños mecánicos.

## ***CANECAS DE VAIVEN***

### **Características de recepción**

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 41 capacidad 8 litros.

### **Condiciones de Rechazo**

Recipientes rallados, agrietados, con abolladuras, o con evidencia de daños mecánicos, con la tapa de vaivén averiada.

## ***CUBIERTOS***

### **Características de recepción**

Cuchara sopa referencia 500  
Cuchara postre referencia 500  
Tenedor referencia 500  
Cuchillo referencia 500

### **Condiciones de Rechazo**

Torcidos, con presencia de oxido, amorfos o con suciedad excesiva

## ***CUCHARONES***

### **Características de recepción**

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

### **Condiciones de Rechazo**

Torcidos, con presencia de oxido, amorfos o con suciedad excesiva, con el mango desprendido o partido.

## ***CUCHILLOS***

### **Características de recepción**

Cuchillo Tramontina para Preliminares Referencia 24409-008  
Cuchillo Tramontina para Desgorde Referencia 24401-006  
Cuchillo Victorinox para Porcionamiento Referencia 52003-31

### **Condiciones de Rechazo**

Torcidos, con presencia de oxido, amorfos o con suciedad excesiva, con el mango desprendido o partido.

## ***GRAMERA***

### **Características de recepción**

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 plástico para fácil limpieza.

### **Condiciones de Rechazo**

Golpeadas, quebradas, sin plato o con evidencia de daños mecánicos.

## ***GUARDATODO CON TAPA***

### **Características de recepción**

Transparente con tapa Referencia 3306, Largo 66 cm, Ancho 45 cm ,Alto 9 cm  
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

### **Condiciones de Rechazo**

Recipientes rallados, agrietados, con abolladuras, o con evidencia de daños mecánicos

## ***JARRAS***

### **Características de recepción**

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.

### **Condiciones de Rechazo**

Recipientes rallados, agrietados, con abolladuras, o con evidencia de daños mecánicos.

## ***MEDIDOR DE ARROZ***

### **Características de recepción**

Pala pequeña: 100 gramos cocido

Pala grande: 130 gramos cocido

### **Condiciones de Rechazo**

Torcidos, con presencia de oxido, amorfos o con suciedad excesiva, con el mango desprendido o partido.

## ***PAILA INDUSTRIAL DE 46 CMS***

### **Características de recepción**

Ref. 80500 (3) U/E : 12, CAP: 0.5L DIAMETRO: 14CM, ALTO: 5cm

### **Condiciones de Rechazo**

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***

### **Características de recepción**

Referencia 13520, Largo 41 cm ancho 23.5 cm alto 12cm.

### **Condiciones de Rechazo**

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***

### **Características de recepción:**

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

### **Condiciones de Rechazo**

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***

### **Características de recepción**

Con punzón de 13 cm de largo como mínimo, Carátula con diámetro de 4.5 cm como mínimo.

División de escala de máximo 2°C

Rangos de lectura así: frío desde -40 a 70°C y calor desde -10 a 110 °C

### **Condiciones de Rechazo**

Con la carátula desprendida, con el punzón torcido, con presencia de hongos o deteriorado.

## ***VAJILLA***

### **Características de recepción**

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

### **Condiciones de Rechazo**

Piezas quebradas o mal quemadas,

## ***VASOS***

### **Características de recepción**

Vaso P100 liso 180 CC

Vaso P124 liso 250 CC

### **Condiciones de Rechazo**

Vasos quebrados o con impurezas en el vidrio,

## **MEDELLÍN - CALI - BOGOTA**

Medellín: Calle 14 N° 52ª - 240 / PBX: (57) (4) 288 88 88 / Fax: (57) (4) 285 90 17  
compras@salamanca.com.co / www.salamanca.com.co