

De: Dpto de Nutrición y Dietética
A: Programación y Estimación

Especificaciones de Productos Lácteos - 2018

10 3 13 1 – Leche y acarreo

Leche

Entera, pasteurizada, presentada en sachets herméticos de 1 lts, identificado con el nombre del producto, marca, fecha de elaboración y vencimiento no menor a 48 hs.

Acarreo

La entrada de leche al Servicio debe realizarse en las siguientes condiciones:

- Transporte en vehículo refrigerado según lo exige la Ordenanza Bromatológica.
- Las bolsas deben entregarse en perfectas condiciones de higiene y acondicionadas en cajas plásticas, deben presentar fecha de envasado y vencimiento del producto.
- El horario de entrega es de 7:00 a 9:00 hs.
- Frecuencia de entrega: de lunes a sábado.
- En caso de rotura de las bolsas de leche con motivo del acarreo, las mismas deberán ser repuestas por el proveedor.
- Cantidades aproximadas a acarrear:
 - a - De lunes a viernes : hasta 300 lts. de leche
 - b - Sábado o día previo a feriado: hasta 500 lts. de leche
- **No es imprescindible presentar muestra**

10 3 13 5 – Manteca

Presentación sólida, de textura lisa y uniforme, de color blanco amarillento sin manchas, vetas o puntos de otra coloración. El sabor debe ser suave, característico, el aroma delicado sin olor ni sabor extraños, sin agregado de sal. Debe recibirse en envases de 200 grs. identificado con el nombre del producto, marca, fecha de elaboración y vencimiento.

- **Es imprescindible presentar muestra**

10 3 13 6 – Queso Magro

Debe contener mínimo porcentaje de materia grasa, sin agregado de sal, de textura firme al corte y sabor suave y característico. Presentación en hormas de 1Kg, en envase hermético, identificado con el nombre del producto, marca, composición, fecha de elaboración y vencimiento.

- **Es imprescindible presentar muestra**

10 3 13 7 – Queso Rallado

Debe provenir de variedades Parmesano o Sbrinz, rallado granulado fino, no grueso ni hebras, de aroma y sabor suave y característico, adecuado a población hospitalaria. Presentación en envase hermético de 1 Kg., identificado con el nombre del producto, marca, composición, fecha de elaboración y vencimiento.

- **Es imprescindible presentar muestra**

10 3 13 19 – Yogurt con probiotico

Producto obtenido por fermentación láctica de leche descremada pasteurizada , a través de la acción de **Lactobacillus tipo GG** sin agregado de azúcar, sabor natural. Presentación en envases herméticos de 1 litro c/u; con nombre del producto, marca, composición, fecha de elaboración y margen de vencimiento de un mes.

- **Es imprescindible presentar muestra**

Las entregas de leche serán diarias excepto los días domingo y feriados no laborables, el resto de los productos se recibirán una vez a la semana, en día a coordinar con el Dpto.


Lic SONIA DERGAZARIAN
Directora del Dpto
Nutrición y Dietética