ANEXO II

SAE - MESA

SELECCIÓN Y RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Desarrollamos en este anexo, una serie de lineamientos para los momentos de selección y recepción de los alimentos, a fines de garantizar la utilización y entrega de alimentos seguros y saludables.

Los alimentos se adecuarán a las especificaciones de compra determinadas por la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos y en concordancia a las disposiciones del Código Alimentario Argentino (CAA) para las especificaciones del producto y para las condiciones generales de envasado.

Se efectuará un control de calidad por muestreo de la mercadería recibida y en base a esto se rechazará o aceptará el mismo

SELECCIÓN

Para definir los alimentos que se adquirirán / licitarán se debe tenerse en cuenta que:

- Cumplan las especificaciones definidas en el ANEXO 1, en concordancia a las disposiciones del Código Alimentario Argentino (CAA) y la Ley 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

- Presenten certificados de Registro Nacional de Producto Alimenticio (RNPA) y Registro Nacional de Establecimiento (RNE) en vigencia. En caso de tener alguna duda respecto a la vigencia de los certificados, pueden consultar a los departamentos/direcciones de Bromatología locales o a la Dirección de Nutrición para que elevemos la consulta a la Dirección de Industrias y Productos Alimenticios de la Provincia de Buenos Aires (DIPA). Dichos registros deben cotejarse con los declarados en el envase de la muestra del producto. Al recibir la muestra deberá tenerse en cuenta si los mismos están en condiciones aptas para ser utilizados y/o consumidos. En caso de no conocer la marca recibida, se debe abrir y evaluar características organolépticas (olor, color, textura y sabor adecuados). De ser posible y necesario comprobarlos también luego de restitución y/o cocción.

- El rotulado de los alimentos esté legible y completo, cumpliendo con la información obligatoria:

    - *Denominación de venta del alimento:* es el nombre específico y no genérico que indica la verdadera naturaleza y las características del alimento. Éste debe coincidir con el definido en las especificaciones.

    - *Lista de ingredientes*: salvo cuando se trate de alimentos de un único ingrediente (por ejemplo: azúcar, harina, aceite, etc.) deberá figurar en el rótulo una lista de ingredientes, luego de la expresión: “ingredientes:” o “ingr.:”. Los mismos deberán

enumerarse en orden decreciente según la cantidad presente en el alimento. Los aditivos alimentarios deberán declararse formando parte de la lista de ingredientes.

- *Contenidos netos*: debe informar el contenido neto total y el contenido neto escurrido cuando el producto alimentario tenga líquido y sólido ej. latas de choclo, durazno, etc.

- *Identificación del origen*: se deberá indicar el nombre (razón social) del fabricante o productor o fraccionador o titular (propietario) de la marca; domicilio de la razón social, país de origen y localidad, utilizando una de las siguientes expresiones: "fabricado en….", "producto...", "industria..."

- Todo producto debe tener en el paquete el RNE (registro de identificación del establecimiento elaborador ante el organismo competente) y el RNPA (registro de habilitación del producto).

- *Identificación del lote:* es una indicación en clave o lenguaje claro, que permita identificar el lote al que pertenece el alimento. Debe ser legible e indeleble. Pueden utilizar un código clave precedido de la letra "L".
- *Fecha de duración:* ésta consta por lo menos del día y el mes para los productos que tengan una duración mínima no superior a tres meses; del mes y el año para productos que tengan una duración mínima de tres meses.

  La fecha deberá declararse con alguna de las siguientes expresiones:
  "consumir antes de..."-"válido hasta..."-"validez..."-"val .."-"vence..."-
  "vencimiento..."-"vto...."-"venc..."-"consumir preferentemente antes de …"

  Los productos de panadería y pastelería no deben superar las 24 horas siguientes a su fabricación.
  Todos los alimentos no perecederos tendrán 3 / 6 meses como mínimo de vida útil a partir de la fecha de recepción, excepto alimentos frescos.

- *Preparación e instrucciones de uso del producto:* cuando corresponda, el rótulo deberá contener las instrucciones que sean necesarias sobre el modo apropiado de empleo, cocción, incluida la reconstitución, la descongelación o el tratamiento que se le deba realizar para el uso correcto del producto.

- *Rotulado Nutricional:* se debe declarar el contenido cuantitativo del valor energético y de los siguientes nutrientes:

  - Carbohidratos y declaración de azúcares totales y/o añadidos.
  - Proteínas
  - Grasas totales
  - Grasas saturadas
  - Grasas trans
  - Fibra alimentaria
  - Sodio

- La información nutricional debe ser expresada por porción, incluyendo la medida casera correspondiente a la misma.

- Quedan exceptuadas las especias, aguas, vinagres, sal, yerba mate y té sin agregados de otros ingredientes, frutas, vegetales y carnes que se presenten en su estado natural.

- Para los productos de origen animal que no tengan el rótulo en sí mismos (por ejemplo, carnes frescas) el proveedor debe enviar el papel con la inspección veterinaria correspondiente. El mismo se abrocha con la factura o remito enviado por el proveedor.

En caso de incumplimiento de alguno de los requisitos del rótulo: se rechaza el pedido.

Una vez seleccionados los alimentos que conformarán la prestación SAE y el módulo MESA, se recomienda informar sobre esta composición a las escuelas para que puedan verificar el contenido durante la recepción. Cualquier cambio que se realice en alguno de los alimentos que lo conforman debe ser informado y solamente se aceptará si equipara o mejora la calidad del mismo.

Es importante mencionar, que más allá del primer control realizado durante la selección de los alimentos, es necesario realizar controles de manera periodica sobre la mercadería correspondiente

a la prestación SAE y el contenido del módulo MESA, para asegurar el cumplimiento de los criterios definidos durante la selección.

Si existe alguna anomalía los alimentos deben rechazarse. *Ver tabla de criterios generales de rechazo*.

CRITERIOS GENERALES DE RECEPCIÓN Y RECHAZO MERCADERÍA SAE Y MESA

Para la recepción verificar que:

Los vehículos estén habilitados para el transporte de cada uno de los alimentos: observando su estado de higiene, orden, seguridad y refrigeración cuando sea necesario.

Los alimentos detallados en el remito correspondan a los solicitados en cantidad calidad (especificaciones) y que los mismos estén aprobados desde el nivel de compras, adecuándose a la documentación solicitada. (RNPA; RNE; PUPAs; SENASA según corresponda)

Los envases estén íntegros y limpios con rotulado legible y completo.

Los alimentos secos deberán tener un mínimo de 3 meses de vencimiento y los lácteos frescos envasados un mínimo de 7 días, al momento de la recepción.

Estén envasados en origen, excluye su fraccionamiento, no se entreguen sueltos o a granel.

Todas las personas que intervengan en la manipulación de los alimentos deben contar con el Carnet Único de Manipuladores exigido por el Código Alimentario Argentino

PRODUCTO	CAUSA DE RECHAZO
Leche FLUIDA: entera/parcialmente descremada homogeneizada y ultrapasteurizada (refrigerada) **Leche parcialmente descremada/entera homogeneizada y pausterizada mediante sistema de Ultra Alta Temperatura -UAT- "fluida Larga Vida"** **Yogur** **Leche parcialmente descremada/entera en polvo instantánea.**	-Temperatura de recepción mayor a 5°C o a lo indicado en el envase (solo para leche refrigerada o yogur). -Leche no pasteurizada/no homogeneizada/sin fortificar con vitaminas A y D -Fecha de vencimiento menor a 7 días. -Envases alterados, rotos, sucios. -Características de olor, sabor color alteradas o cortado, no homogeneizado -Consistencia inadecuada del producto recibido -Leches o yogures denominados “ALIMENTO A BASE DE”o LECHES MODIFICADAS, etc. -Fecha de vencimiento menor a 3 meses. -Envase roto, sucio o dañado. -Características del producto inadecuadas: olor anormal, color, sabor rancio/ácido (al reconstituirla), polvo con grumos. -Presencia de sustancias extrañas. -Leches en polvo denominadas MODIFICADAS O ALIMENTO A BASE DE O ALIMENTO PARA USO DE LA INDUSTRIA ALIMENTICIA

Queso cuartirolo o tipo cremoso. Queso Danbo/Tybo/Pategras Sandwich feteados. **Queso para rallar o rallado**	Temperatura de recepción mayor a 5 °C o a lo indicado en el envase. Fecha de vencimiento menor a 7 días para queso fresco. Características inadecuadas de olor, color, consistencia. Envases alterados, rotos, sucios. presencia de sustancias extrañas. No se admitirá productos denominados “RALLADO’’, “ALIMENTO A BASE DE QUESO” Para el queso rallado envasado con un vencimiento menor a 3 meses.
Dulce de leche Mermelada **Azúcar común tipo “A”**	Fecha de vencimiento menor a 3 meses Envase deteriorado (abollado/hinchado), roto, sucio o dañado. Presencia de sustancias extrañas Características del producto inadecuadas: olor, color, sabor, consistencia inadecuada cristalizadas, aglomerada, caramelizadas. Azúcar húmeda
Farináceos (harinas, cereales: arroz, fideos secos, harina de maíz, avena, pan rallado, premezcla sin tacc) **Legumbres Secas: Garbanzos, Porotos, Lentejas,** **Arvejas partidas**	Fecha de vencimiento menor a 3 meses Envase deteriorado, sucio o dañado. Olor rancio, humedad, textura grumosa en harinas, avena y pan rallado. Presencia de sustancias extrañas, insectos o parásitos o mohos. Producto de menor calidad a la especificada ej:, Arroz de calidad inferior a 00000, harina de maíz no instantánea) Fideos de pasta quebradiza, con presencia de impurezas, tamaño muy irregular, etc. Legumbres de tamaño muy irregular Legumbres que no detallan formas de preparación tradicional en los rótulos.
Conservas **Arvejas verdes en conserva o arvejas secas remojadas en conserva** **Tomate triturado** **Caballa, jurel, atún, merluza en conserva natural/ aceite.**	Fecha de vencimiento menor a 3 meses. Latas hinchadas, abolladas u oxidadas, sucias, dañadas o en mal estado de conservación. Envases tetrapack dañados mal cerrados con pérdida de contenido Características de olor, sabor, color inadecuadas al producto. Latas hinchadas, abolladas u oxidadas, sucias, dañadas o en mal estado de conservación.

Pan tipo francés **Figazas** **Pan salvado o integral**	Características inadecuadas de olor, color, sabor, consistencia. Por ejemplo que no sea fresco, pan crudo, duro, con corteza quemada, miga de consistencia gomosa o poco elástica, apelmazada. Presencia de moho o manchas verdosas. Tamaño muy irregular Condiciones antihigiénicas de manipuleo y transporte. Contenidos en bolsas no aptas como bolsas de harina o canastos de mimbre.
Copos de cereales sin azúcar. **Galletitas variedad tipo crakers con o sin salvado** **Galletitas variedad tipo dulces simples**	Fecha de vencimiento menor a 3 meses Envase deteriorado, sucio o dañado o con pérdida de contenido. Con características de sabor, color y aspecto inadecuado y/o presencia de sustancias o cuerpos extraños. Que sean copos azucarados, con colorantes (de colores), con cacao, etc. Para las galletitas que estén rotas o en las crackers que no vengan en envase tubular compacto. Galletitas de tenor graso mayor al solicitado (crackers mayor al 15% y dulces mayor al 14%) Que tengan relleno, confites o estén recubiertas.
Aceite puro de Girasol, Maíz, Oliva	Fecha de vencimiento menor a 3 meses Envase deteriorado, sucio o dañado. Que sea aceite mezcla Olor y sabor rancio, aspecto turbio, presencia de sustancias extrañas.
Infusiones Té en bolsita/ saquitos **Yerba mate en bolsita/saquitos**	Vencimiento menor a 3 meses. Envase deteriorado, sucio o dañado, húmedos, . Té suelto a granel saquito sin hilo, rotos, humedecidos, sueltos.
Huevos frescos de gallina	Temperatura de recepción mayor a 15°C Huevos rotos, sucios, con rajaduras, húmedos. Unidades pequeñas con peso menor a 48 grs por unidad o grado 3. En envases sucios sin fecha de vencimiento o con fecha próxima a vencer.
Frutas, y hortalizas frescas	Mal estado de conservación, inadecuada maduración (verdes o muy maduras). **Tubérculos, raíces y bulbos:** (papa,batata, remolacha, zanahoria, cebolla, ajo): brotados, con exceso de tierra adherida, blandos. Hortalizas de hojas: rotas, amarillas, con lesiones o marchitas, insectos o sustancias extrañas. **Tallos y frutos**, apio, puerro, ajíes, tomates, berenjenas, zapallo, calabaza, zapallitos): enfermos , sucios, machucados, blandos, manchados. **Frutas**: con escasa coloración, machucadas, de tamaño y forma irregular. De calidad inferior a la comercial. Signos de pintura exterior. Enmohecidas (cítricos). Peso menor a 135 grs por unidad.

Carne roja fresca de vaca, cerdo, cordero, etc deshuesada, envasada al vacío	Temperatura de recepción mayor a 5°C Carne con hueso o piel, sucia, con hematomas, de color anormal, textura muy blanda, abombada con olor intenso. Con presencia de cuerpos extraños, insectos, larvas. Envases inadecuados como envuelta en papel o bolsas de residuo (deberán venir en bolsas transparentes de primer uso). Carne envasada al vacío, con pérdida de contenido, mal sellada, con aire. Sin fecha de vencimiento o fecha próxima a vencer (menor a 3 días)
Pollo entero enfriado eviscerado Grado A	Temperatura de recepción mayor a 2°C Sin fecha de vida útil o muy próxima a vencer(menor a 3 días) Pollo no eviscerado de calidad inferior al grado A (grado B o C) Congelado, en malas condiciones, con canutos o plumas. De consistencia blanda y olor fuerte o no característico. Unidades sueltas, sin bolsas plásticas aptas. Contenidos como envase secundario en cajones de madera.
Sal **Polvo de hornear.** **Condimentos y Especies.** **Esencia de vainilla.** **Alimento a base de azúcar y cacao.**	Sin fecha de vencimiento o menor a 3 meses Envases abiertos, sucios, con pérdida de contenido. Características inadecuadas de conservación, presencia de insectos, sustancias extrañas o enmohecida. Polvo no uniforme, con grumos o presencia de cristales de azúcar. Olor desagradable. Envases sin termosellado de 1cm como mínimo.

Ejemplos de rechazo o devolución de alimentos:

- Los envases o embalajes de los alimentos están rotos, con o sin pérdida de contenido.
- Rótulos ilegibles o incompletos.
- Las fechas de vencimiento son menores a 3 meses (al momento de la recepción) en un producto no perecedero.
- El producto entregado no corresponde con la especificación en calidad, variedad o cantidad. Por ejemplo: se solicita arroz calidad 00000 y se entrega arroz calidad 0000 o se solicita 10 envases de polenta por 500 grs y se entregan 5 envases por 1 kg (coincide el volumen total pero no las unidades solicitadas).
- La cantidad total es inferior a la del remito o a la requerida.

En caso de incumplimiento por parte del proveedor éste deberá reponer inmediatamente la mercadería rechazada, cumpliendo con lo solicitado en cantidad y calidad.

RECEPCIÓN MERCADERÍA SAE

Al recepcionar la mercadería del Programa SAE, por incluir alimentos frescos y de utilización inmediata en las escuelas, deberán realizarse un control de recepción exhaustivo:

Elementos necesarios:

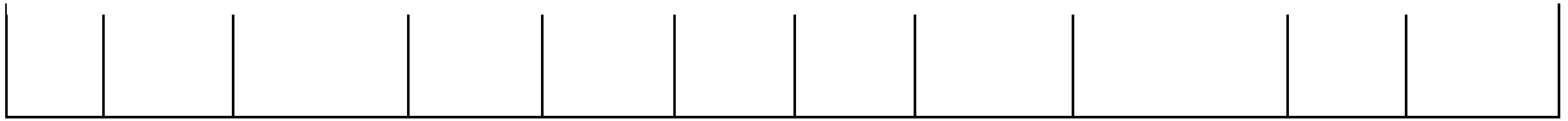
- Remito/orden de compra.
- Resumen de especificaciones de los alimentos correspondientes (características generales, peso, condiciones de embalaje y rotulado).
- Planilla de recepción, e idealmente: balanza, calculadora, abrelatas, cuchillos, tijera, bolsas de polietileno estériles de primer uso, lapicera, fibrón, etiquetas, cinta adhesiva, etc.

Descripción de la tarea:

Antes de comenzar con la tarea verificar tener todos los elementos necesarios para asegurar un óptimo control (especificaciones, remito, certificaciones, planilla de recepción, etc.).

- Hacer el registro en la **Planilla de Recepción de Mercadería**, las mismas se utilizan en forma continua ordenadas por fecha de recepción. *(ver adjunto modelo)*

- Se deberá archivar en carpetas todas las copias de las facturas o remitos (elaborada por el proveedor) de los alimentos recibidos ordenadas por fecha de ingreso.

Planilla de Recepción de Mercadería

DOCUMENTACIÓN GENERAL					REQUISITOS MUESTRA		HIGIENE DEL ALIMENTO MUESTRA			
FECHA	N°FACTURA /REMITO	PRODUCTO Y MARCA	CANTIDAD TOTAL	CANTIDAD TOTAL POR BULTO Y POR UNIDAD	FECHA DE VTO (xx/xx/xx)	N° LOTE	ENVASE SANO, LIMPIO INVIOLABLE (si / no)	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL ALIMENTO/ LIBRE DE SUSTANCIAS EXTRAÑAS ((si/no)	ACEPTADO (SI/NO)	RESPONSABLE DE CONTROL