

ANEXOS

BASES DE LICITACIÓN

**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL
DE CASA CENTRAL**

FUNDACIÓN INTEGRAL

AÑO 2016



ANEXOS BASES DE LICITACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

INTRODUCCIÓN

El presente documento contiene los anexos correspondientes a las Bases de Licitación del “Servicio de alimentación” para la Casa Central de Fundación Integra.

ANEXOS

Anexo n°1. Formulario de presentación del oferente

Anexo n°2. Cartera de Clientes

Anexo n°3. Declaración de confidencialidad

Anexo n°4. Declaración de conflicto de intereses

Anexo n°5. Listado de fichas técnicas a presentar en la Oferta

Anexo n°6. Dotación del personal

Anexo n°7. Condiciones administrativas, operacionales y técnicas

Anexo n°8. Oferta económica

Anexo n°9. Acta de evaluación de la oferta técnica

Anexo n°10. Acta de supervisión

Anexo n°11. Comunicado de incumplimiento

Anexo n°12. Fichas técnicas de los productos

Anexo n°13. Reglamento Interno de Orden, Higiene y Seguridad de Fundación Integra

Anexo n° 1
FORMULARIO DE PRESENTACIÓN DEL OFERENTE

I. De la Constitución de la Sociedad

Fecha de la escritura de constitución de la Sociedad: _____

Notaria de Don (Doña): _____

Extracto inscrito en el Registro de Comercio de: _____

A Fojas: _____ N° _____ Del Año: _____

SOCIOS (estructura de la sociedad vigente a esta fecha):

NOMBRES	RUT	PARTICIPACIÓN (%)

II. De la Representación Legal vigente a esta fecha

Nombre completo del representante legal: _____

Rut: _____

Cargo: _____

Fecha de la Escritura en la cual constan los poderes de representación: _____

Notaría de Don

(Doña): _____

Extracto inscrito en el Registro de Comercio de: _____

A Fojas: _____ N° _____ Del Año: _____

FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL: _____

FECHA: _____

**Anexo n° 3
DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD**

NOMBRE EMPRESA: _____

RUT EMPRESA: _____

Queda expresamente establecido que todos los documentos e información proporcionada a la Empresa o de la que tome conocimiento con ocasión del suministro de bienes o de la prestación de sus servicios materia de la Licitación efectuada, con excepción de lo que publique la Fundación en su sitio web, por la naturaleza legal de la misma, tienen el carácter de confidencial y reservada y por lo tanto, no pueden ser divulgados a terceros en ninguna forma, obligándose por lo tanto la Empresa, a mantener bajo reserva y usar dicha información solo para los fines previstos para la ejecución del suministro o la prestación de los servicios, y a no imprimir, transferir, transmitir o grabar mediante cualquier medio, difundir, dar a la publicidad o de cualquiera otra manera divulgar a algún tercero, información confidencial y reservada de Fundación Integra.

La Empresa declara tener conocimiento que "Información Confidencial o Reservada" de Fundación Integra, significa cualquier documento, material de trabajo, iniciativas, datos o cualquier otro antecedente o información que diga relación ya sea con las operaciones, actos, contratos, negocios, investigaciones o proyectos de la Fundación y, en general, con todas aquellas materias a que se refiere la presente declaración.

De acuerdo con lo anterior, la Empresa deberá mantener absoluta reserva de las materias precedentemente referidas que, directa o indirectamente, se relacionen con la Fundación y que por la ejecución del suministro de bienes o la prestación del servicio llegare a conocer, entendiendo la Empresa que se exceptúa únicamente del concepto "Información Confidencial o Reservada" de Fundación Integra", la información o antecedentes que dejen de tener este carácter por haber pasado al conocimiento público. Esta obligación subsistirá aún después de finalizada la relación de suministro de bienes o prestación del servicio entre las partes.

FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL: _____

FECHA: _____

Anexo n° 4
DECLARACIÓN DE CONFLICTO DE INTERESES

NOMBRE EMPRESA: _____

RUT EMPRESA: _____

De acuerdo a lo señalado en las Bases de Licitación, el oferente deberá declarar si tiene o no tiene conflicto de intereses para participar en esta licitación de Fundación Integra. Se entiende que configura tal conflicto la existencia de otros intereses comprometidos en la ejecución de la prestación objeto del contrato o de la presente licitación, en la ejecución íntegra y cabal del mismo o, en su caso, si el oferente tuviese personas dependientes relacionadas con Fundación Integra.

La veracidad y exactitud de la declaración indicada será considerada por Fundación Integra una condición esencial y determinante en la participación del oferente en la presente licitación, y en su caso, respecto de la eventual adjudicación de la misma, motivo por el cual la infracción de esta exigencia producirá la exclusión del oferente del proceso de evaluación de ofertas correspondiente y, en su caso, facultará a Fundación Integra para exigir la resolución inmediata del contrato que se celebre, todo lo cual es sin perjuicio de que el oferente se obliga a asumir las responsabilidades legales y contractuales consecuentes, en caso de inexactitud, falsedad u omisiones de tal declaración.

Se entiende que existe dicho conflicto respecto del oferente en toda negociación, acto, contrato y operación en que sea parte, tenga interés, intervenga o tenga cualquier otra forma de participación, algún funcionario de Fundación Integra, su cónyuge o sus parientes hasta el segundo grado de consanguinidad o afinidad, como asimismo, las sociedades o empresas en las cuales este sea director, gerente, apoderado o dueño directo o a través de otras personas naturales o jurídicas de un 5% o más de su capital o las sociedades o empresas en las que alguna de las personas antes mencionadas sea dueño directo o indirecto del 5% o más de su capital y las personas por quien el funcionario de Fundación Integra actué como representante, asesor o consultor. Asimismo, constituye tal especie de conflicto cualquier otra situación, de la cual tenga conocimiento el oferente, que pueda influir en la decisión de Fundación Integra de celebrar el presente Contrato.

En caso de que exista conflicto de intereses el oferente podrá optar igualmente por participar en esta licitación, declarando por escrito dicha situación, con la especificación correspondiente, al momento de presentar su oferta. Lo anterior es sin perjuicio de la obligación del oferente de informar por escrito a Fundación Integra, tan pronto tuviese conocimiento de ello, de cualquier situación sobreviniente constitutiva de conflicto de interés en los términos ya relacionados, que se origine con posterioridad a la declaración anterior. En este caso, Integra se reserva el derecho de evaluar las circunstancias específicas y determinar si se considerara no elegible la respectiva oferta.

Conforme a lo señalado en los párrafos precedentes, la Empresa deberá responder en alguno de los siguientes recuadros, según corresponda:

NO		La Empresa declara no tener conflictos de interés.
SI		La Empresa declara tener conflictos de intereses. En este caso, especificar en el siguiente recuadro la naturaleza del conflicto de intereses.

FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL: _____

FECHA: _____

Anexo n° 5
LISTADO DE FICHAS TÉCNICAS A PRESENTAR EN LA OFERTA

La Empresa debe adjuntar las fichas técnicas de los siguientes productos (37) a utilizar en el Servicio, de acuerdo a lo solicitado en **Anexo n° 12 del Título D** de las presentes Bases.

TIPO	CANTIDAD	PRODUCTO
Lácteos	5 productos	Leche líquida entera, Leche en polvo, Quesillo o Queso fresco, Queso laminado,, Manjar
Carne de vacuno	8 productos	Posta rosada, Posta negra, Pollo ganso, Chocllillo, Tapapecho , Plateada, Abastero, Posta paleta
Pollo	4 productos	Entero, Pechuga deshuesada, Truto entero, Alitas de pollo
Pavo	3 productos	Pechuga con hueso, Pechuga deshuesada, Osobuco
Carne de cerdo	4 productos	Pulpa, Lomo, Chuleta, Costilla
Pescado fresco y/o congelado	3 productos	Merluza, Tilapia, Reineta

Fruta deshidratada	2 productos	Ciruela, huesillo
Legumbres	3 productos	Garbanzos, Lentejas, Porotos
Aceites	3 productos	Aceite de maravilla, Mantequilla, Margarina
Conservas de mariscos	2 productos	Jurel, Atún.

**Anexo n° 6
DOTACIÓN DEL PERSONAL**

Área	Cargo	Dotación mínima	Dotación PROPUESTA
Administrativo y Calidad	Nutricionista	1	
Cocina caliente	Maestro (Jefe de cocina)	1	
	Ayudante de cocina	1	
Cocina fría	Ayudante de cocina	1	
Repostería	Ayudante pastelero	1	
Servicios de aseo	Auxiliares	2	

La dotación de personal indicada en esta nómina, corresponde a la dotación mínima que la Fundación estima necesaria para el Servicio. Sin perjuicio de lo anterior, la Empresa determinará su dotación definitiva y suficiente para cumplir todas las obligaciones que se derivan de las presentes Bases, la que en ningún caso podrá ser inferior a la plantilla mínima ya señalada; en caso de ausentismo laboral la Empresa deberá reemplazar al trabajador por el mismo cargo o superior.

Anexo n° 7

ACEPTACIÓN DE CONDICIONES DE ADMINISTRATIVAS, OPERACIONALES Y TÉCNICAS

NOMBRE EMPRESA: _____

RUT EMPRESA: _____

CONDICIONES	¿Cumple y acepta las condiciones señaladas? (indicar SI o NO)
La Empresa acepta todas las condiciones administrativas, operacionales y técnicas señaladas en las Bases de Licitación y sus Anexos, y en particular la totalidad de las Especificaciones técnicas de los Servicios, tal cual se indica en el Título C de las presentes Bases.	

FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL: _____

FECHA: _____

**Anexo n° 8
OFERTA ECONÓMICA**

	Tipo	Valor unidad (\$) con IVA*
1	Almuerzo Autoservicio Casino	

* Valor con IVA incluido

Los precios señalados precedentemente incluyen todo impuesto, derecho, arancel, permiso, comisión, remuneración, estipendio y honorario y, en general, toda suma o gasto que sea necesario pagar, en las fechas y oportunidades convenidas, de forma tal que ninguna otra suma deba ser pagada a la Empresa como resultado de la adjudicación de este proceso de Licitación.

NOMBRE EMPRESA: _____

RUT EMPRESA: _____

FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL: _____

FECHA: _____

Anexo n° 9
ACTA DE EVALUACIÓN DE LA OFERTA TÉCNICA
A. EVALUACIÓN DEL FACTOR EMPRESA Ponderación final:40%

Puntaje Final : 2,0

1. ANTECEDENTES FINANCIEROS Y LABORALES		PONDERACIÓN ÍTEM: 30% PUNTAJE FINAL ÍTEM: 1,5	
ASPECTO A EVALUAR	ESCALA DE PUNTAJE	PONDERACIÓN	MÁX. PUNTAJE FINAL
Estados financieros 2015	<ul style="list-style-type: none"> • Prueba Acida: <ul style="list-style-type: none"> + 0 punto si el ratio es < a 0.80 + 1 punto si el ratio es ≥ a 0.80 • Proporción de Capital de Trabajo: <ul style="list-style-type: none"> + 0 punto si el resultado es < 0,1 + 1 punto si el resultado es ≥ que 0,1 • Rotación de Activos Totales : <ul style="list-style-type: none"> + 0 punto si el valor es < que 0,5 + 1 punto si valor es ≥ que 0,5 • Endeudamiento (%) <ul style="list-style-type: none"> + 0 punto si el valor es < 0,5 + 1 punto si el valor es ≥ 0,5 • Rendimiento Sobre la inversión: <ul style="list-style-type: none"> + 0 punto si el valor es ≤ 0 + 1 punto si el valor es > 0 	40%	$(40\% * 5) * 0,30 = 0,6$
Certificado de endeudamiento según informe EQUIFAX	<ul style="list-style-type: none"> • Nivel de riesgo de la Empresa: <ul style="list-style-type: none"> + 0 punto si clasifica en G o F. + 1 punto si clasifica en E. + 2 puntos si clasifica en D. + 3 puntos si clasifica en C. + 4 puntos si clasifica en B. + 5 puntos si clasifica en A. 	30%	$(30\% * 5) * 0,30 = 0,45$
Certificado de la Dirección del trabajo	<ul style="list-style-type: none"> • 0 punto si presenta cotizaciones previsionales no pagadas 5 Puntos si las cotizaciones previsionales se indican como pagadas. 	30%	$(30\% * 5) * 0,30 = 0,45$
Sub - Total		100%	1,5

2. CARTERA DE CLIENTES		PONDERACIÓN ÍTEM: 30% PUNTAJE FINAL ÍTEM: 1,5	
ASPECTO A EVALUAR	ESCALA DE PUNTAJE	PONDERACIÓN	MÁXIMO PUNTAJE FINAL
≤ 10 clientes	<ul style="list-style-type: none"> • 1 punto si tiene <10 clientes • 2 puntos si tiene 11 a 30 clientes • 3 puntos si tiene 31 a 60 clientes • 4 puntos si tiene 61 a 90 clientes • 5 puntos si tiene >90 clientes 	100%	$(100\% * 5) * 0,30 = 1,5$
11 a 30 clientes			
31 a 60 clientes			
61 a 90 clientes			
>90 clientes			
Sub - Total		100%	1,5

3. EXPERIENCIA EN AÑOS EN EL MERCADO		PONDERACIÓN ÍTEM: 20% PUNTAJE FINAL ÍTEM: 1,0	
ASPECTO A EVALUAR	ESCALA DE PUNTAJE	PONDERACIÓN	MÁXIMO PUNTAJE FINAL
<2 años	<ul style="list-style-type: none"> • 1 punto si posee <2 años de experiencia. • 2 puntos si posee 2 a 4 años de experiencia. • 3 puntos si posee 5 a 6 años de experiencia. • 4 puntos si posee 7 a 8 años de experiencia. • 5 puntos si posee >8 años de experiencia. 	100%	$(100\% * 5) * 0,20 = 1,0$
2 a 4 años			
5 a 6 años			
7 a 8 años			
>8 años			
Sub - Total		100%	1,0

4. RACIONES PROMEDIO ENTREGADAS		PONDERACIÓN ÍTEM: 20% PUNTAJE FINAL ÍTEM: 1,0	
ASPECTO A EVALUAR	ESCALA DE PUNTAJE	PONDERACIÓN	MÁXIMO PUNTAJE FINAL
≤ 50 raciones	<ul style="list-style-type: none"> • 1 punto si entrega ≤ 50 raciones • 2 puntos si entrega 51 a 150 raciones • 3 puntos si entrega 151 a 250 raciones • 4 puntos si entrega 251 a 350 raciones • 5 puntos si entrega ≥ 351 raciones 	100%	$(100\% * 5) * 0,20 = 1,0$
51 a 150 raciones			
151 a 250 raciones			
251 a 350 raciones			
≥ 351 raciones			
Sub - Total		100%	1,0

B. EVALUACIÓN DEL FACTOR TÉCNICO Ponderación final:60%

Puntaje Final : 3,0

1. CALIDAD DE LAS MATERIAS PRIMAS		PONDERACIÓN ÍTEM: 40% PUNTAJE FINAL ÍTEM: 2,0	
ASPECTO A EVALUAR	ESCALA DE PUNTAJE	PONDERACIÓN	MÁXIMO PUNTAJE FINAL
Fichas técnicas de las materias primas requeridas	<ul style="list-style-type: none"> • 0 puntos si cumple con ≤ 5 fichas técnicas • 1 punto si cumple con 6 y 13 fichas técnicas • 2 puntos cumple con 14 y 21 fichas técnicas • 3 puntos cumple con 22 y 29 fichas técnicas • 4 puntos cumple con 30 y 36 fichas técnicas • 5 puntos cumple con 37 fichas técnicas 	100%	$(100\% * 5) * 0,40 = 2,0$
Sub - Total		100%	2,0

2. PLANIFICACIÓN DE MINUTAS		PONDERACIÓN ÍTEM: 40% PUNTAJE FINAL ÍTEM: 2,0	
ASPECTO A EVALUAR	ESCALA DE PUNTAJE	PONDERACIÓN N	MÁXIMO PUNTAJE FINAL
Composición del servicio	<ul style="list-style-type: none"> • 0 punto si no contiene los ítems y alternativas requeridas. • 5 puntos si contiene los ítems y alternativas requeridas. 	30%	$(30\% * 5) * 0,40 = 0,6$
Frecuencia semanal de consumo	<ul style="list-style-type: none"> • 0 punto si no cumple frecuencia semanal requerida. • 5 puntos si cumple frecuencia semanal requerida. 	30%	$(30\% * 5) * 0,40 = 0,6$
Aporte nutritivo de calorías	<ul style="list-style-type: none"> • 0 punto si no indica kcal diario y por alternativa. • 5 puntos si indica kcal diario y por alternativa. 	20%	$(20\% * 5) * 0,40 = 0,4$
% grasas totales y saturadas	<ul style="list-style-type: none"> • 0 punto si no indica % de grasas totales y saturadas. • 5 puntos si indica 5 grasas totales y saturadas. 	20%	$(20\% * 5) * 0,40 = 0,4$
Sub - Total		100%	2,0

3. DOTACIÓN DEL PERSONAL		PONDERACIÓN ÍTEM: 20% PUNTAJE FINAL ÍTEM: 1,0	
ASPECTO A EVALUAR	ESCALA DE PUNTAJE	PONDERACIÓN	MÁXIMO PUNTAJE FINAL
Dotación de personal	<ul style="list-style-type: none"> • 0 puntos si no presenta dotación del personal con lo mínimo requerido. • 5 puntos si presenta la dotación del personal, cumpliendo con lo mínimo requerido. 	100%	$(100\% * 5) * 0,20 = 1,0$
Sub - Total		100%	1,0

Anexo n° 10
ACTA DE SUPERVISIÓN
CHECKLIST DE SUPERVISION SERVICIOS DE ALIMENTACION FUNDACIÓN INTEGRA

Fecha:				
	Ítem I: Higiene del servicio de alimentación	C	N/C	Observaciones
	Buenas condiciones de higiene (Limpias, ordenados, sin restos de alimentos, sin polvo, sin grasa impregnada y/u hongos) en la infraestructura (pisos, muros, cielos y puertas) de las distintas áreas de trabajo.			
	Buenas condiciones de higiene (sin restos de alimentos y/o sustancias aceitosas, manchas impregnadas, presencia de hongos) en el menaje, utensilios, loza, cubiertos y bandejas.			
	Buenas condiciones de higiene (limpios, sin restos de alimentos, grasa impregnada y/u hongos) en la cocina, horno, campana de extracción de vapores, baño maría, salad bar, equipo de frío y mesones de trabajo.			
	Los lavaderos, desagües y basureros se encuentran en buenas condiciones de higiene (limpios, sin residuos de alimentos), y estos últimos con bolsas y eliminación de desechos las veces que sea necesario.			
	El lavamanos de producción posee jabón sanitizante, toalla de papel y/o escobilla de uñas para cada manipulador de alimentos.			
	Los productos de limpieza y/o artículos de aseo se encuentran separados de los alimentos, con identificación y tapa			
	Los alrededores de la unidad de alimentación y comedor se encuentran libres de cajas, basuras etc. Que sean de propiedad de la empresa			
	Los baños del personal se encuentran limpios, sanitizados, secos y ordenados.			
	Cuenta con Plan preventivo de control de plagas en zonas de elaboración y almacenamiento de materias primas.			
	Ítem II: Disposición y funcionamiento del mobiliario, equipamiento y artefactos	C	N/C	Observaciones
	Buen estado de maquinarias, equipamiento de cocción, sin presencia de óxido y/o en volumen			

	adecuado al requerido para la atención del establecimiento.			
	Buen estado de equipos de refrigeración y/o congelación, sin presencia de óxido, en volumen adecuado al requerido, con el registro diario de control de temperaturas.			
	Existencia de balanzas en buen estado de funcionamiento para pesaje de alimentos			
	Existe la cantidad suficiente y disponible de elementos de trabajo (menaje, utensilios de vajilla, cubiertos y bandejas).			

	Ítem III: Almacenamiento producción y distribución	C	N/C	Observaciones
	Todos los alimentos y/o materias primas en bodega se encuentran protegidos, rotulados y sin envases primarios			
	Los productos no aptos para el consumo humano (alimentos contaminados, productos no conforme, productos fuera de su vida útil o con agentes o materias extrañas) se encuentran identificados y claramente separados de los alimentos en uso y en espera para ser retirados.			
	Las materias primas, productos y/o alimentos utilizados el día de la supervisión, de acuerdo a su rotulación, se encuentran dentro de su vida útil.			
	Se realiza correcto procedimiento de acuerdo al manual de Operaciones de descongelación de cárnicos.			
	No hay contaminación cruzada (productos cocidos y crudos, o utensilios sucios y limpios)			
	Temperaturas de distribución adecuadas en frío (sobre los 5°C) y en calor (distribución bajo los 65°C) de las preparaciones en el servicio.			
	El tiempo de exposición de las preparaciones a T° ambiente es menor a 20 minutos.			
	No existe reutilización de preparaciones del día anterior.			
	Existencia de termómetro junto a respectivo registro diario de control de temperaturas de distribución de preparaciones calientes o frías			

	Ítem IV: Minuta	C	N/C	Observaciones
	La minuta elaborada cumple con lo definido en el			

	manual de operaciones y/o planificación (gramajes, ingredientes, tipo de preparación)			
	La presentación de la ración servida cumple con el Kardex de minuta			
	El número de raciones elaboradas corresponde a lo informado por la Fundación			
	Disponibilidad de la totalidad de la minuta del día durante todo el servicio			

	Ítem V: Calidad del Servicio	C	N/C	Observaciones
	La minuta es publicada al comienzo del servicio, con los respectivos aportes nutricionales y en un lugar visible.			
	Se encuentra a la vista libro de sugerencias y reclamos			
	Cumplimiento en la hora del inicio del servicio y/o con inconvenientes			
	Calidad organoléptica de platos preparados.			
	Línea de servicio y autoservicio, limpia y ordenada.			
	Baño maría funcionando correctamente (T ° sobre 85°C)			
	Cuenta con número necesario de cubiertos, bandejas y vajillas en general, limpias y secas.			
	Cada preparación cuenta con su respectivo utensilio para porcionar.			
	Ingreso de proveedores en horarios que no interfieran en la producción y/o distribución del servicio de almuerzos			
	Registros de Calidad que considera: Tipos de materias primas recepcionada, condiciones de recepción (producto conforme, estado de envoltorio, etc.), temperatura (en caso que corresponda), fecha y nombre de quien lo registra			
	Son utilizados los productos, utensilios y agentes de limpieza para uso del personal y de las áreas, mediante un protocolo de uso. Y mantenidos fuera del área de manipulación.			
	Mantención de materias primas rotuladas y en buenas condiciones de mantención.			
	Utiliza sistema FIFO y/o FEFO.			
	Los alimentos refrigerados se mantienen a temperatura inferior a 5°C			
	Los alimentos congelados se mantienen a			

	temperatura inferior a -18°C			
	Realiza mínimo 2 veces por año, bajo su propio cargo, exámenes microbiológico a personal			
	Capacitar al personal del casino en conductas de prevención de riesgos de accidentes de trabajo			
	Disponer de señalética de seguridad en los recintos de cocina y bodega			
	Proporcionar EPP(elementos de protección personal) al personal de manipulación de alimentos			
	Proporcionar un botiquín con implementación mínima de elementos de primeros auxilios			

	Ítem VI: Personal	C	N/C	Observaciones
	Buenas condiciones de higiene del personal manipulador de alimentos (manos limpias, uñas limpiadas o cortas, cabello no expuesto, sin uso de joyas), así como ausencia de heridas expuestas o purulentas			
	Personal manipulador posee uniforme en buen estado y limpio, así como los elementos de trabajos adecuados para su labor (cofia, mascarilla, guantes).			
	Se encuentra la totalidad del personal requerido para el correcto funcionamiento del servicio			

Nutricionista Supervisora
Fundación Integra

Responsable UCP
Empresa Concesionaria

**Anexo n° 11
COMUNICACIÓN DE INCUMPLIMIENTO**

Señores
Empresa Concesionaria.

Por medio de la presente se informa a Uds. que luego de efectuada la supervisión por parte de Fundación Integra, al Servicio de Alimentación que _____ presta en las dependencias de Alonso Ovalle 1180, se han determinado las siguientes multas, las cuales serán rebajadas de la facturación correspondiente al mes en curso:

ÍTEM	INDICADOR	SOLUCIÓN DE INCUMPLIMIENTO	GRAVEDAD	MONTO MULTA

Anexo n° 12
FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS

ACEITE

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
----------------------------------	--

DEFINICIÓN	<p>Materia grasa de consistencia fluida a temperatura de 15 °C. La mezcla de aceites vegetales comestibles que se permiten es la que contiene:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 90% de soya y 10% de maravilla • 80% de canola o soya y 20% maravilla • 94% canola o soya y 6% de maní o maravilla • 100% soya, canola o maravilla
DURACIÓN	12 meses a partir de la fecha de elaboración registrada en el envase
ROTULACIÓN	Debe cumplir con lo establecido en el RSA Art. 251, 252 y 254
OTROS REQUISITOS	La elaboración del producto debe dar cumplimiento al RSA Art. 66, 69 y 70, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada debe estar a disposición de la Fundación, de manera actualizada y oportuna.

CALIDAD NUTRICIONAL	
----------------------------	--

REQUISITO NUTRICIONAL	100 GRS
PROTEÍNAS (G.)	0
GRASA TOTAL (G.)	98 - 100
GRASA SATURADA (G.)	7.11 – 14.7
HIDRATOS DE CARBONO (G.)	0

EVALUACIÓN SENSORIAL	
-----------------------------	--

PARÁMETRO	REQUERIMIENTO
APARIENCIA	Transparente o cristalino
COLOR	Amarillo dorado
OLOR	Olor característicos del producto. No debe presentar olor rancio.

QUESO LAMINADO

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DURACIÓN	Lo definido por el fabricante del envase
ROTULACIÓN	Debe cumplir con lo establecido en el RSA Art. 234 , 236, 238, 240, 241
OTROS REQUISITOS	La elaboración del producto debe dar cumplimiento al RSA Art. 66, 69 y 70, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada debe estar a disposición de la Fundación, de manera actualizada y oportuna.

CALIDAD NUTRICIONAL	
REQUISITO NUTRICIONAL	100 GRS
PROTEÍNAS (G.)	≤ 26
GRASA TOTAL (G.)	≤ 27.4
GRASA SATURADA (G.)	≤ 20
HIDRATOS DE CARBONO (G.)	≤ 2.2
SODIO (MG.)	≤ 817

EVALUACIÓN SENSORIAL	
PARÁMETRO	REQUERIMIENTO
APARIENCIA	No presenta corteza
SABOR	Característicos del producto, sin inicios de rancidez o sabor extraño a su naturaleza.
COLOR	Blanco amarillento
OLOR	Olor característicos del producto. No debe presentar olor rancio.

LECHE LIQUIDA ENTERA

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DESCRIPCIÓN	Es el producto obtenido al someter la leche cruda, termizada o recombinada a una adecuada relación de temperatura y tiempo para destruir su flora patógena y la casi totalidad de flora banal, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas.
DURACIÓN	6 meses desde la fecha de elaboración
ROTULACIÓN	Debe cumplir con lo establecido en el RSA Art. 197, 198, 199, 200, 203, 204, 205
OTROS REQUISITOS	La elaboración del producto debe dar cumplimiento al RSA Art. 66, 69 y 70, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada debe estar a disposición de la Fundación, de manera actualizada y oportuna.

CALIDAD NUTRICIONAL	
REQUISITO NUTRICIONAL	100 GRs
PROTEÍNAS (G.)	≥ 3
GRASA TOTAL (G.)	≤ 3,5
GRASA SATURADA (G.)	2
HIDRATOS DE CARBONO (G.)	≥ 4
SODIO (MG.)	60

EVALUACIÓN SENSORIAL	
PARÁMETRO	REQUERIMIENTO
SABOR	Lácteo, levemente dulce, agradable, ausencia de sabores anormales
COLOR	Blanco crema a amarillo suave
OLOR	Característico, no caramelizado

LECHE EN POLVO ENTERA

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DESCRIPCIÓN	Es obtenida a partir de leche natural pasteurizada y deshidratada, obteniéndose un polvo de fácil reconstrucción en agua tibia.
DURACIÓN	Según lo definido por el fabricante en el envase.
ROTULACIÓN	Debe cumplir con lo establecido en el RSA Art. 197, 198, 199, 200, 203, 204, 205, 216, 217
OTROS REQUISITOS	La elaboración del producto debe dar cumplimiento al RSA Art. 66, 69 y 70, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada debe estar a disposición de la Fundación, de manera actualizada y oportuna.

CALIDAD NUTRICIONAL	
REQUISITO NUTRICIONAL	100 GRS
PROTEÍNAS (G.)	25
GRASA TOTAL (G.)	28
GRASA SATURADA (G.)	18
HIDRATOS DE CARBONO (G.)	38
SODIO (MG.)	400

EVALUACIÓN SENSORIAL	
PARÁMETRO	REQUERIMIENTO
APARIENCIA	Polvo fino
SABOR	Lácteo, levemente dulce, agradable, ausencia de sabores anormales
COLOR	Blanco crema a amarillo suave
OLOR	Característico, no caramelizado

MANJAR

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DESCRIPCIÓN	Es el producto obtenido a partir de la leche entera, a la que se adiciona azúcar y otros ingredientes, concentrada por el calor hasta obtener una consistencia pastosa, muy suave, de excelente untabilidad, sin cristales perceptibles sensoriales.
DURACIÓN	Según lo definido por el fabricante en el envase.
ROTULACIÓN	Debe cumplir con lo establecido en el RSA Art. 219
OTROS REQUISITOS	La elaboración del producto debe dar cumplimiento al RSA Art. 66, 69 y 70, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada debe estar a disposición de la Fundación, de manera actualizada y oportuna.

CALIDAD NUTRICIONAL	
REQUISITO NUTRICIONAL	100 GRS
PROTEÍNAS (G.)	≥ 6
GRASA TOTAL (G.)	≤ 8
GRASA SATURADA (G.)	5
HIDRATOS DE CARBONO (G.)	47
SODIO (MG.)	180

EVALUACIÓN SENSORIAL	
PARÁMETRO	REQUERIMIENTO
SABOR	Dulce característico
COLOR	Café semi brillante
OLOR	Dulce característico

MARGARINA

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DURACIÓN	6 meses a partir de la fecha de elaboración registrada en el envase
ROTULACIÓN	Debe cumplir con lo establecido en el RSA Art. 262, 263, 264
OTROS REQUISITOS	La elaboración del producto debe dar cumplimiento al RSA Art. 66, 69 y 70, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada debe estar a disposición de la Fundación, de manera actualizada y oportuna.

CALIDAD NUTRICIONAL	
REQUISITO NUTRICIONAL	100 GRS
PROTEÍNAS (G.)	≤ 0.4
GRASA TOTAL (G.)	≤ 80.2
GRASA SATURADA (G.)	≤ 29
HIDRATOS DE CARBONO (G.)	≤ 0.5
SODIO (MG.)	≤ 602

EVALUACIÓN SENSORIAL	
PARÁMETRO	REQUERIMIENTO
COLOR	Amarillo claro
OLOR	Olor característico del producto. No debe presentar olor rancio.

MANTEQUILLA

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DURACIÓN	6 meses a partir de la fecha de elaboración registrada en el envase
ROTULACIÓN	Debe cumplir con lo establecido en el RSA Art. 262, 263, 264
OTROS REQUISITOS	La elaboración del producto debe dar cumplimiento al RSA Art. 66, 69 y 70, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada debe estar a disposición de la Fundación, de manera actualizada y oportuna.

CALIDAD NUTRICIONAL	
REQUISITO NUTRICIONAL	100 GRS
PROTEÍNAS (G.)	≤ 1
GRASA TOTAL (G.)	≤ 82.9
GRASA SATURADA (G.)	≤ 50.7
HIDRATOS DE CARBONO (G.)	≤ 1
SODIO (MG.)	≤ 826

EVALUACIÓN SENSORIAL	
PARÁMETRO	REQUERIMIENTO
APARIENCIA	Suave, cremosa, untable
SABOR	Característicos del producto, sin indicios de rancidez o sabor extraño a su naturaleza
COLOR	Amarillo suave
OLOR	Olor característico del producto. No debe presentar olor rancio.

QUESILLO O QUESO FRESCO

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DURACIÓN	Lo definido por el fabricante en el envase.
ROTULACIÓN	Debe cumplir con lo establecido en el RSA Art. 237
OTROS REQUISITOS	La elaboración del producto debe dar cumplimiento al RSA Art. 66, 69 y 70, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada debe estar a disposición de la Fundación, de manera actualizada y oportuna.

CALIDAD NUTRICIONAL	
REQUISITO NUTRICIONAL	100 GRS
PROTEÍNAS (G.)	≤ 16
GRASA TOTAL (G.)	≤ 10.5
GRASA SATURADA (G.)	≤ 6.7
HIDRATOS DE CARBONO (G.)	≤ 5
SODIO (MG.)	≤ 400

EVALUACIÓN SENSORIAL	
PARÁMETRO	REQUERIMIENTO
APARIENCIA	Textura solida blanda
SABOR	Característicos del producto, sin indicios de rancidez o sabor extraño a su naturaleza
COLOR	Blanco
OLOR	Olor característico del producto. No debe presentar olor rancio.

VARIEDAD DE PESCADOS SOLICITADOS

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DURACIÓN	1 año desde la fecha de empaque
ROTULACIÓN	Debe cumplir con lo establecido en el RSA
OTROS REQUISITOS	La elaboración del producto debe dar cumplimiento al RSA Art. 66, 69 y 70, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada debe estar a disposición de la Fundación, de manera actualizada y oportuna.

CALIDAD NUTRICIONAL	
REQUISITO NUTRICIONAL	100 GRS
PROTEÍNAS (G.)	12 - 20
GRASA TOTAL (G.)	≤ 3
HIDRATOS DE CARBONO (G.)	≤ 0.9
SODIO (MG.)	≤ 145

EVALUACIÓN SENSORIAL	
PARÁMETRO	REQUERIMIENTO
SABOR	Característicos del producto.
COLOR	Blanco
OLOR	Olor característico del producto. No debe presentar olor rancio y/o podrido.

POLLO O PAVO

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
NOMBRE GENÉRICO	Carne de pollo / pavo cruda, trozada y congelada
DESCRIPCIÓN	Carne de pollo / pavo Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA y específicamente con el Título XI, párrafo 1, artículo 281 al 294.
ORIGEN	Nacional, importada (siempre que provenga de las plantas que el SAG autoriza y que tenga resolución de uso y disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile).
CORTE DE CARNE	Pollo: Pechuga con hueso o pechuga deshuesada, Truto, Alitas. Pavo: Pechuga con o sin hueso, Osobuco.
MATERIAS PRIMAS PROHIBIDAS	Se prohíbe el uso de las partes descritas en el artículo 284 y 285 del RSA. Tampoco se permite usar carne aglomerada y compactada. Se prohíbe el uso de extensores proteicos, vegetales y/o animales
MATERIAS PRIMAS PERMITIDAS	a) Carne fresca: La carne fresca que se seleccione, deberá cumplir con lo que establece el artículo 287 y 289 del RSA. b) Carne congelada: La carne congelada que se seleccione, deberá cumplir con lo que establece el artículo 288 del RSA. c) Carne marinada: La carne marinada que se seleccione, deberá cumplir con lo que establece el artículo 292 del RSA.
DURACIÓN	Refrigerado Fresco: 1 a 2 días, según FDA. Refrigerado Envasado: Según Fecha de vencimiento establecida en el envase. Congelado: Entre 9 meses y 1 año, desde la fecha de elaboración según FDA .
ROTULACIÓN	Se deberá realizar según lo establecido en el RSA en los artículos 106 al 121. Se enfatiza que tal como lo establece el artículo 107, letra I, se deben incluir las instrucciones de uso y forma de consumo.
OTROS REQUISITOS	La elaboración del producto debe dar cumplimiento al RSA Art. 66, 69 y 70, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada debe estar a disposición de la Fundación, de manera actualizada y oportuna.

CALIDAD NUTRICIONAL		
REQUISITO NUTRICIONAL	POLLO	PAVO
	100 GRS	100 GRS
PROTEÍNAS (G.)	Min. 19	Min. 21
GRASA TOTAL (G.)	Max. 5	Max. 4
HIDRATOS DE CARBONO (G.)	Por diferencia Max. 1.0	Por diferencia Max. 1.0

SODIO (MG.)	Max. 160	Max. 160
--------------------	----------	----------

EVALUACIÓN SENSORIAL	
PARÁMETRO	REQUERIMIENTO
FORMA FÍSICA	Forma física: en forma de ¼ ½ o 1 kilo, para ser picada en el casino.
ASPECTO	Propio de la carne cruda, libre de defectos y sin cumulo de grasa visible.
COLOR	Propio de la carne de ave,, libre de defectos y debe ser homogéneo.
OLOR	Propio de la carne cruda, libre de olor a podrido y olores extraños
SABOR	No especificado
TEXTURA	Blanda

JUREL EN CONSERVA

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
ORIGEN	Nacional o Importada (siempre que provenga de las plantas que el SAG autoriza y que tenga resolución de uso y disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile).
TIPIFICACIÓN PERMITIDA	Las carnes de jurel que se utilicen como materia prima deberán cumplir con el RSA artículos 313 al 324, se podrá usar pulpa de jurel, cuidando que no se sobrepase el nivel de lípidos totales, establecido en la presente ficha.
DURACIÓN	4 años desde la fecha de elaboración, siempre y cuando se encuentre cerrado.
ESPECIFICACIONES	a) Líquido de cobertura: Salmuera (agua y sal al 3,5%) b) Empaque primario: Envase de hojalata c) Empaque secundario: Caja de cartón sellada d) Condiciones de almacenamiento: Temperatura ambiente en envase cerrado.
OTROS REQUISITOS	La elaboración del producto debe dar cumplimiento al RSA Art. 66, 69 y 70, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada debe estar a disposición de la Fundación, de manera actualizada y oportuna.

CALIDAD NUTRICIONAL	
REQUISITO NUTRICIONAL	100 GRS
PROTEÍNAS (G.)	24
GRASA TOTAL (G.)	4,3
GRASA SATURADA (G.)	1,5
HIDRATOS DE CARBONO (G.)	-
SODIO (MG.)	≤ 250

EVALUACIÓN SENSORIAL	
PARÁMETRO	REQUERIMIENTO
APARIENCIA	Ausencia de materias extrañas y escamas. Sin piel ni restos de viseras.
SABOR	Fresco y particular del producto en conserva.
COLOR	Característico del producto, gris metálico.
OLOR	Fresco y suave, propio de la especie de conserva.
TEXTURA	Firme y suave

ATÚN EN CONSERVA

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
ORIGEN	Nacional o Importada (siempre que provenga de las plantas que el SAG autoriza y que tenga resolución de uso y disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile).
TIPIFICACIÓN PERMITIDA	Las carnes de atún que se utilicen como materia prima deberán cumplir con el RSA artículos 313 al 324.
DURACIÓN	4 años desde la fecha de elaboración, siempre y cuando se encuentre cerrado.
ESPECIFICACIONES	e) Líquido de cobertura: Salmuera (agua y sal al 3,5%) f) Empaque primario: Envase de hojalata g) Empaque secundario: Caja de cartón sellada h) Condiciones de almacenamiento: Temperatura ambiente en envase cerrado.
OTROS REQUISITOS	La elaboración del producto debe dar cumplimiento al RSA Art. 66, 69 y 70, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada debe estar a disposición de la Fundación, de manera actualizada y oportuna.

CALIDAD NUTRICIONAL	
REQUISITO NUTRICIONAL	100 GRS
PROTEÍNAS (G.)	7
GRASA TOTAL (G.)	0,6
GRASA SATURADA (G.)	0,4
HIDRATOS DE CARBONO (G.)	-
SODIO (MG.)	130

EVALUACIÓN SENSORIAL	
PARÁMETRO	REQUERIMIENTO
APARIENCIA	Ausencia de materias extrañas y escamas. Sin piel ni restos de viseras.
SABOR	Fresco y particular del producto en conserva.
COLOR	Característico del producto, café claro tipo beige.
OLOR	Fresco y suave, propio de la especie de conserva.
TEXTURA	Firme y suave

GARBANZOS

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DEFINICIÓN	Corresponde a los tipos comerciales lisos o negros, de tamaño mediano y debe ser grado 1.
DURACIÓN	1 año desde la fecha de empaque
ROTULACIÓN	Debe cumplir con lo establecido en el RSA
OTROS REQUISITOS	La elaboración del producto debe dar cumplimiento al RSA Art. 66, 69 y 70, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada debe estar a disposición de la Fundación, de manera actualizada y oportuna.

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD	
GRANOS ARRUGADOS	Presentan su cutícula arrugada en 20% o más de la superficie del grano entero.
GRANOS MANCHADOS	Presentan 10% o más de sus superficies con zonas de color oscuro anormal.
GRANOS PELADOS	Son aquellos a los cuales les falta 20% o más de su cutícula
GRANOS QUEBRADOS O PARTIDOS	Aquellos granos que les falta 10% o más del tamaño del grano entero.

CALIDAD NUTRICIONAL	
REQUISITO NUTRICIONAL	100 GRS
PROTEÍNAS (G.)	Min. 20
GRASA TOTAL (G.)	Max. 6.5
HIDRATOS DE CARBONO (G.)	Max. 62.8

EVALUACIÓN SENSORIAL	
PARÁMETRO	REQUERIMIENTO
APARIENCIA	Garbanzos sin cutícula, de forma esférica y tamaño mediano.
COLOR	Amarillo con leves tonalidades claras
TEXTURA	Blanda post- cocción

LENTEJAS

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DEFINICIÓN	Debe ser grado 1.
DURACIÓN	1 año desde la fecha de empaque
ROTULACIÓN	Debe cumplir con lo establecido en el RSA
OTROS REQUISITOS	La elaboración del producto debe dar cumplimiento al RSA Art. 66, 69 y 70, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada debe estar a disposición de la Fundación, de manera actualizada y oportuna.

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD	
CALIBRE 5 MM	Aquel constituido por los granos que son retenidos por un harnero de agujeros redondos de 5 mm de diámetro.
GRANOS ARRUGADOS	Presentan su cutícula arrugada en 20% o más de la superficie del grano entero.
GRANOS MANCHADOS	Presentan 5% o más de sus superficies con zonas de color oscuro anormal.
GRANOS PELADOS	Son aquellos a los cuales les falta 20% o más de su cutícula
GRANOS QUEBRADOS O PARTIDOS	Aquellos granos que les falta 10% o más del tamaño del grano entero.
INFESTACIÓN	Deben estar exentos de hongos o azumagamientos y de insectos vivos o sus estados evolutivos.

CALIDAD NUTRICIONAL	
REQUISITO NUTRICIONAL	100 GRS
PROTEÍNAS (G.)	Min. 22
GRASA TOTAL (G.)	Max. 1.5
HIDRATOS DE CARBONO (G.)	Max. 63

EVALUACIÓN SENSORIAL	
PARÁMETRO	REQUERIMIENTO
APARIENCIA	Legumbre redonda aplanada y más levantada al centro, que responde al calibre de 5mm
COLOR	Café oscuro
TEXTURA	Blanda post- cocción

POROTOS

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DEFINICIÓN	Deben ser categoría 1 (grado 2)
DURACIÓN	1 año desde la fecha de empaque
ROTULACIÓN	Debe cumplir con lo establecido en el RSA
OTROS REQUISITOS	La elaboración del producto debe dar cumplimiento al RSA Art. 66, 69 y 70, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada debe estar a disposición de la Fundación, de manera actualizada y oportuna.

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD	
IMPUREZAS, MATERIAS EXTRAÑAS	Material extraño, ajeno y diferente a los granos, fácilmente distinguible y removible de los porotos en la selección a mano o máquina.
GRANOS DAÑADOS POR INSECTOS	Los que presentan indicios de haber sido perforados o roídos por insectos pero estos no están presentes.
GRANOS DAÑADOS POR BRUCO	Los que presentan indicios de haber sido taladrados por brucos, independiente de que estos se encuentran en el interior, en cualquier estado de desarrollo.
GRANOS CHUPADOS	Los que han sido cosechados antes de su madurez fisiológica y por ello, se presentan visiblemente aplastados o de menos tamaño que los normales.

CALIDAD NUTRICIONAL			
REQUISITO NUTRICIONAL	HALLADO	COSCORRÓN	TÓRTOLA
	100 GRS	100 GRS	100 GRS
PROTEÍNAS (G.)	Min. 20.5	Min. 21	Min. 27
GRASA TOTAL (G.)	Max. 1.6	Max. 1.5	Max. 4
HIDRATOS DE CARBONO (G.)	Max. 64	Max. 63	Max. 54.5

EVALUACIÓN SENSORIAL			
PARÁMETRO	REQUERIMIENTO		
	HALLADO	COSCORRÓN	TÓRTOLA
APARIENCIA	Poroto estriado y con forma arriñonada	Poroto con grano muy lleno, forma ovoide redonda	Poroto de forma redonda
COLOR	Blanco amarillento y pintas de color café	Blanco con estrías verde amarillento	Plomo grisáceo
TEXTURA	Blanda	Blanda, característica de piel delgada	Blanda

CARNES VACUNO CONGELADAS

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
NOMBRE GENÉRICO	Carne de vacuno cruda, trozada y congelada
DESCRIPCIÓN	Carne de vacuno Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA y específicamente con el Título XI, párrafo 1, artículo 268 al 280.
ORIGEN	Nacional, importada (siempre que provenga de las plantas que el SAG autoriza y que tenga resolución de uso y disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile).
CORTE DE CARNE	Posta rosada, Posta negra, Pollo ganso, Chocllillo, Tapapecho, Plateada, Abastero, Posta paleta.
TIPIFICACIÓN PERMITIDA	Para la elaboración de este producto solo se podrá usar carnes tipificadas como: V y C, esto se fundamenta en que estas son carnes que permiten obtener un producto con una textura más blanda y mejor aceptabilidad.
MATERIAS PRIMAS PROHIBIDAS	Se prohíbe el uso de las partes descritas en el artículo 274 del RSA. Tampoco se permite usar carne aglomerada y compactada. Se prohíbe el uso de extensores proteicos, vegetales y/o animales
MATERIAS PRIMAS PERMITIDAS	d) Carne fresca: La carne fresca que se seleccione, deberá cumplir con lo que establece el artículo 271 del RSA. e) Carne congelada: La carne congelada que se seleccione, deberá cumplir con lo que establece el artículo 273 del RSA. Se podrá usar siempre que el proceso de elaboración de la carne molida se realice de principio a fin, sin interrupciones ni exceder 0 °C, de modo de mantenerlo congelado. f) Carne marinada: La carne marinada que se seleccione, deberá cumplir con lo que establece el artículo 276 del RSA.
DURACIÓN	Congelada: 6 a 12 meses, desde la fecha de envasado. Según FDA
OTROS REQUISITOS	La elaboración del producto debe dar cumplimiento al RSA Art. 66, 69 y 70, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada debe estar a disposición de la Fundación, de manera actualizada y oportuna.

CALIDAD NUTRICIONAL	
REQUISITOS NUTRICIONALES	100 GRs
ENERGÍA (KCAL)	130
PROTEÍNAS (G.)	Min. 20
GRASA TOTAL (G.)	Max. 6

HIDRATOS DE CARBONO (G.)	Max. 1.0
---------------------------------	----------

EVALUACIÓN SENSORIAL	
PARÁMETRO	REQUERIMIENTO
FORMA FÍSICA	Debe entregarse en forma de trozos (cortes desgrasados de animal) en trozos de ¼ ½ o 1 kg.
ASPECTO	Debe ser propio de la carne cruda, libre de defectos y cúmulos de grasa visible.
COLOR	Propio de la carne de cerdo, debe ser libre de defectos y debe ser homogéneo.
OLOR	Propio de la carne, debe ser libre de defectos como olor a podrido y olores extraños.
TEXTURA	Blanda post-cocción

CONSERVACIÓN Y VIDA ÚTIL	
FORMA DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO TERMINADO	Carne congelada y trozada: Debe ser mantenida a una temperatura tal que en el interior del producto nunca sea superior a -18 °C. Este producto debe ser mantenido por un máximo de 30 días, como parte de la cadena productiva y cuidando que no exista pérdida de la cadena de frío (congelado). Este producto nunca debe dejarse a temperatura ambiente.

CERDO

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
NOMBRE GENÉRICO	Carne de cerdo cruda, trozada y congelada
DESCRIPCIÓN	Carne de cerdo: Deberá cumplir con todo lo que establece el RSA y específicamente con el Título XI, párrafo 1, artículo 268 al 275 y 277 al 280.
ORIGEN	Nacional, importada (siempre que provenga de las plantas que el SAG autoriza y que tenga resolución de uso y disposición, otorgada por el SEREMI de Salud de Chile).
CORTE DE CARNE	Pulpa, Lomo, Chuleta, Costilla
MATERIAS PRIMAS PROHIBIDAS	Se prohíbe el uso de las partes descritas en el artículo 274 del RSA. Tampoco se permite usar carne aglomerada y compactada. Se prohíbe el uso de extensores proteicos, vegetales y/o animales
MATERIAS PRIMAS PERMITIDAS	g) Carne fresca: La carne fresca que se seleccione, deberá cumplir con lo que establece el artículo 271 del RSA. h) Carne congelada: La carne congelada que se seleccione, deberá cumplir con lo que establece el artículo 273 del RSA. i) Carne marinada: La carne marinada que se seleccione, deberá cumplir con lo que establece el artículo 276 del RSA.
DURACIÓN	Congelada: 4 a 6 meses, desde la fecha de envasado. Según FDA
OTROS REQUISITOS	La elaboración del producto debe dar cumplimiento al RSA Art. 66, 69 y 70, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada debe estar a disposición de la Fundación, de manera actualizada y oportuna.

CALIDAD NUTRICIONAL	
REQUISITOS NUTRICIONALES	100 GRS
ENERGÍA (KCAL)	138
PROTEÍNAS (G.)	Min. 20
GRASA TOTAL (G.)	Max. 6
HIDRATOS DE CARBONO (G.)	Max. 1

EVALUACIÓN SENSORIAL	
PARÁMETRO	REQUERIMIENTO
ASPECTO	Debe entregarse en forma de trozos (cortes desgrasados de animal) en trozos de ¼ ½ o 1 kg.
COLOR	Debe ser homogéneo y característico a su especie (rojo cereza)
OLOR	Característico al producto, debe ser libre de defectos como olor a podrido y olores extraños
TEXTURA	Blanda post-cocción

CONSERVACIÓN Y VIDA ÚTIL	
FORMA DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO TERMINADO	Carne congelada y trozada: Debe ser mantenida a una temperatura tal que en el interior del producto nunca sea superior a -18 ° C. Este producto debe ser mantenido por un máximo de 30 días, como parte de la cadena productiva y cuidando que no exista pérdida de la cadena de frío (congelado). Este producto nunca debe dejarse a temperatura ambiente.

CIRUELAS SIN CAROZO

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DEFINICIÓN	Ciruela deshidratada. Se engloba en los frutos secos
DURACIÓN	1 año desde la fecha de elaboración
ROTULACIÓN	Debe cumplir con lo establecido en el RSA
OTROS REQUISITOS	La elaboración del producto debe dar cumplimiento al RSA Art. 66, 69 y 70, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada debe estar a disposición de la Fundación, de manera actualizada y oportuna.

CALIDAD NUTRICIONAL	
REQUISITO NUTRICIONAL	100 GRS
PROTEÍNAS (G.)	Min. 2
GRASA TOTAL (G.)	Max. 0,6
HIDRATOS DE CARBONO (G.)	62

EVALUACIÓN SENSORIAL	
PARÁMETRO	REQUERIMIENTO
SABOR	Característico, frutoso, sin olores ni sabores extraños
COLOR	Típico de la ciruela
TEXTURA	Normal para ciruela sin carozo

HUESILLO SIN CAROZO

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DEFINICIÓN	Durazno deshidratado. Se engloba en los frutos secos
DURACIÓN	1 año desde la fecha de elaboración
ROTULACIÓN	Debe cumplir con lo establecido en el RSA
OTROS REQUISITOS	La elaboración del producto debe dar cumplimiento al RSA Art. 66, 69 y 70, cuya responsabilidad de implementación es de la empresa fabricante, dicha información asociada debe estar a disposición de la Fundación, de manera actualizada y oportuna.

CALIDAD NUTRICIONAL	
REQUISITO NUTRICIONAL	100 GRS
PROTEÍNAS (G.)	Min. 2
GRASA TOTAL (G.)	Max. 0,6
HIDRATOS DE CARBONO (G.)	62

EVALUACIÓN SENSORIAL	
PARÁMETRO	REQUERIMIENTO
SABOR	Característico, frutoso, sin olores ni sabores extraños
COLOR	Típico del durazno
TEXTURA	Normal para huesillo sin carozo