



INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

GERENCIA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR

Requisitos a considerar por los aspirantes a ser Suplidores del almuerzo a los beneficiarios de los centros educativos pertenecientes a la Modalidad Jornada Extendida

Los interesados en suplir el almuerzo a los centros educativos pertenecientes a la Modalidad Jornada Escolar Extendida (JEE) del MINERD, deben tomar en cuenta los siguientes requisitos, haciendo entrega de los mismos por la vía de correo a la gerencia, o personalmente en las oficinas de la institución.

Se solicita incluir en una carpeta o folder, los siguientes documentos:

- Hoja timbrada con el nombre de la empresa, esta debe incluir: ubicación de la empresa, dirección, teléfonos, cuenta correos, otros.
- Copia cédula de identidad y electoral.
- Una carta mostrando interés, con la Firma y sello del propietario de la empresa.
- Número de Registro Nacional de Contribuyente (RNC)
- Referencia de servicios similares suministrados
- Cantidad de producción que puede ofertar al Programa, en base a sus instalaciones y condiciones actuales.
- Todos estos datos deben enviarlos en una comunicación que exprese su interés de ser suplidor del almuerzo en los centros educativos de Jornada Escolar Extendida (JEE) y coloca los nombres de los centros de esa modalidad que usted puede servir, a partir de su capacidad de producción y distribución.
- Además, colocar su solicitud de ser evaluado por el Departamento de Calidad de esta instancia, a los fines de que sus datos sean registrados y considerados al momento de que los centros educativos en cuestión, precisen de almuerzo.
- Hacer la salvedad de que las facturas a entregar, en el caso de hacerse efectivo el servicio a futuro, deben ser emitidas con Número de Comprobante Fiscal Gubernamental (NCF Gubernamental) y que deben cumplir con las normas de Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM) de ese sector (anexo).



INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

DEPARTAMENTO ASEGURAMIENTO DE CALIDAD DEL PAE-SAC PAE

***GUIA DE BUENAS PRACTICAS DE ELABORACION DE ALIMENTOS
QUE DEBEN CUMPLIR LAS EMPRESAS SUPLIDORAS DE COMIDAS
PREPARADAS A LOS CENTROS EDUCATIVOS DE LA MODALIDAD
JORNADA ESCOLAR EXTENDIDA(JEE)***

DICIEMBRE 2013

I. INTRODUCCION

Para la elaboración de comidas preparadas listas para el consumo, es necesario conocer las condiciones, reglas, procedimientos que deben ser aplicados en todas las etapas del proceso para garantizar la entrega de productos seguros, es decir libres de contaminantes que puedan afectar la salud de los consumidores.

A nivel mundial estas reglamentaciones están definidas y constituyen mecanismos de verificación y control para prevenir los peligros que tiene esta actividad.

La presente guía tiene como objetivo presentar los aspectos básicos de las Buenas Prácticas de Elaboración de Comidas Preparadas, con la finalidad de que sirvan de referencia a las empresas que suplen comidas a los centros educativos de la Modalidad Jornada Extendida del Programa de Alimentación Escolar.

Estas disposiciones deben ser conocidas por los responsables de la empresa así como por el personal que labora directamente en la preparación de las comidas, de manera que se trabaje en un ambiente donde se desarrollen de manera normal las prácticas correctas establecidas internacionalmente para esta actividad.

2. EDIFICACIONES

2.1- AREAS EXTERNAS. Deben estar libres de cualquier fuente de contaminación. (Basuras, chatarras, maleza, acumulaciones de agua).

2.2 – AREAS INTERNAS.

-PISOS: En buen estado, material lavable, buen drenaje y limpios.

-PAREDES: En buen estado, material lavable, y limpias.

-TECHOS: En buen estado, libre de filtraciones y limpios.

-VENTANAS: Construida de buen material, buen estado, libre de filtraciones, con mallas protectoras de plagas y limpias).

-PUERTAS: Construidas de buen material, buen estado, la de acceso externo con mallas protectoras de plagas, marcos de buen material. Marcos y puertas limpios.

- INSTALACIONES ELECTRICAS: Sin riesgo para la operación, en buen estado y limpias

-ILUMINACION: Lámparas protegidas, en buen estado, con suficiente iluminación y limpias.

- **VENTILACION:** Adecuada para evitar calor excesivo, aire contaminado y condensación de vapor.

-ABASTECIMIENTO DE AGUA: Suministro adecuado para las operaciones y la limpieza, agua de proceso potable de fuente confiable.

-ELIMINACION DESECHOS LIQUIDOS: Adecuado, con drenaje que permita buena limpieza, sin dejar acumulación de líquidos.

ELIMINACION DESECHOS SOLIDOS: Zafacones suficientes, en buen estado con sus tapas, limpios. Depósito de basura adecuado.

3.PERSONAL

3.1 – HIGIENE PERSONAL: Bien aseado, con uñas cortas y limpias, sin barbas.

3.2 - ROPA DE TRABAJO: Limpia, de color claro, con cubre pelo, sin prendas.

3.3 – SALUD PERSONAL: Sin enfermedades contagiosas, sin heridas.

3.4 – COMPORTAMIENTO PERSONAL: No hablar sobre los alimentos, tocarse cabellos / nariz, masticar chiclets, comer en el área de trabajo.

3.5 – HIGIENIZACION DE LAS MANOS: Después de ir al baño, cuando sea necesario.

4. SERVICIOS HIGIENE PARA EL PERSONAL

4.1- BAÑOS: Limpios, ordenados, fuera área proceso, material de higienización tales como; jabón, papel sanitario, y agua suficiente.

4.2 -LAVAMANOS: Limpios, con material de higienización tales como; jabón, toallas desechables, y agua suficiente.

5. CONTROL DE PLAGAS

5.1 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS.

Aplicación controlada de productos para eliminar las diferentes plagas, con una frecuencia establecida, ubicación de lugares de aplicación, verificación de la efectividad.

5.2 PRODUCTOS QUIMICOS.

Uso de productos químicos aprobados para el área de alimentos, en las dosis establecidas. Protección de los productos en lugares apropiados para evitar contaminación.

6. LIMPIEZA Y DESINFECCION

6.1 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.

Realización diaria de la limpieza y desinfección de áreas, equipos, utensilios, utilizados para la preparación de los alimentos, con productos de limpieza aprobados para el área de alimentos, de acuerdo a un programa donde se establezca los métodos de limpieza, productos, responsables.

6.2 PRODUCTO QUIMICOS

Utilización de productos químicos de limpieza específicos para la industria de alimentos, en las concentraciones establecidas. Protección de los productos en lugares apropiados para evitar contaminación.

7. EQUIPOS Y UTENSILIOS

7.1 EQUIPOS UTENSILIOS

Construidos de material no poroso, fácilmente lavables, condiciones adecuadas para su funcionamiento, limpios y en buen estado.

8. ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

8.1 ALMACÉN. Disponer de un área exclusiva para colocar las materias primas, sobre tarimas o estantes. Debe estar protegida del acceso de plagas. No colocar productos químicos u otro material contaminante.

8.2 CONDICIONES MATERIAS PRIMAS NO PERECEDERAS.

Bien empacadas, tapadas, con rotación de acuerdo a la fecha de vencimiento.

8.3 CONDICIONES MATERIAS PRIMAS PERECEDERAS.

Disponibilidad de freezer, refrigeradores para carnes y productos que requieran refrigeración.

Disponibilidad de envases para almacenamiento de productos a temperatura ambiente (víveres, vegetales).

8.4 LIMPIEZA Y ORDEN

Mantenimiento de condiciones de limpieza y orden en el almacén.

8.5 CONTROL DE TEMPERATURA

Control periódico y registro de la temperatura de las neveras y freezers.

9. CONTROLES PREPARACION DE LAS COMIDAS

9.1 PREPARACION MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS INTERMEDIOS.

- * Los equipos y superficies en contacto con los alimentos deben estar lavados y desinfectados correctamente.
- * Realizar una inspección visual las materias primas antes de su uso.
- * Buen lavado e higienización de las verduras, viveres antes de su uso.
- * Uso de sazones naturales para la condimentación de las comidas.
- * Preparación y elaboración en la misma zona de productos crudos y cocinados en momentos diferentes. Se limpia y desinfecta entre distintos usos.
- * Procedimiento correcto de descongelación (microondas, envase con agua). No re congelar alimentos descongelados.

9.2 COCCION

- * Control de tiempo y temperatura de cocción de acuerdo a las características del alimento que se está preparando.
- * Cambios de aceites con frecuencia
- * Buenas prácticas de manipulación

9.3 MANTENIMIENTO EN CALIENTE

- * Se deben mantener comidas en caliente hasta su consumo, a una temperatura superior a 65°C.

10. ENVASADO / EMPACADO

10.1 ENVASADO

- *El área de empaçado debe ser exclusiva para esos fines, en buenas condiciones de higiene, orden.
- * Envasado de alimentos calientes lo más rápido posible para que la temperatura no se reduzca mucho.
- *Envasado en recipientes limpios y desinfectados, con tapas que no permitan la contaminación de los alimentos durante el transporte.

10.2 EMPACADO:

- *Utilización de envases aprobados para alimentos cocidos.
- *Verificación de las condiciones del empaque antes de colocar los alimentos
- *Cerrar el empaque luego del servicio.

11. DISTRIBUCION Y SERVICIO

- *Medios de transportes utilizados en buenas condiciones físicas e higiénicas.
- *Los envases o contenedores deben mantenerse debidamente tapados durante el transporte y al momento de su entrega para el servicio de los alimentos.
- *Buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos durante el servicio:
 - Personal con ropa limpia de color claro, con cubre pelo, uso de guantes, mascarillas.
 -
 - Uso de utensilios para servir limpios
 -
 - Observación de los alimentos antes del servicio.

12. CAPACITACION DEL PERSONAL

El personal que labora en la preparación y servicio de los alimentos debe recibir periódicamente formación sobre higiene y manipulación de alimentos.

