

REQUISITOS PARA SUBCONTRATISTAS ALIMENTARIOS

REQUISITOS GENERALES:

- Todo personal del contratista deber de contar con capacitación en educación sanitaria y manipulación de alimentos, el contratista garantizará que todo el personal tenga conocimientos generales en nutrición básica para diferentes grupos de edad y conocimiento del manejo de dietas.
- La alimentación que el Contratista entregue a los usuarios, debe ser elaborada acatando las normas de la Certificación normas BPM (Buenas prácticas de manufactura) y debe ser segura en todas sus fases, es decir, los procesos y las tecnologías utilizadas en la producción de alimentos, no deben poner en riesgo la salud de las personas.
- El contratista deberá contar con un Sistema de Gestión de Seguridad Industrial que asegure que todo el personal que trabaje no se exponga a peligros y o riesgos, y si lo hace sea de manera controlada.
- Deberá elaborar una matriz de riesgos y controles que deberá cumplir con lo indicado en Lineamientos SSOMA de OHLA
- El personal que empleará para la prestación del servicio, reunirá los requisitos de idoneidad, sanidad y salud (evitar contaminación directa, indirecta o cruzada por enfermedades personales o laborales) para esta clase de servicio, deberá presentar los Certificados de Salud de todo el personal, así como los permisos pertinentes que requieran las autoridades competentes.
- Contar con los materiales, suministros y elementos de consumo necesarios para la oportuna y eficiente prestación del servicio de alimentación, incluyendo papelería.
- El contratista, en el caso de que la prestación del servicio lo requiera, dispondrá de menaje adicional necesarios para la ejecución del contrato.
- Para todos los menús solicitados, el contratista utilizará productos de marcas debidamente certificadas y reconocidas, con información nutricional completa, rotulado en forma adecuada con fecha de vencimiento.
- El contratista dotará al personal, de uniformes completos (de color claro, tapabocas, gorro, delantal, protector, guantes, zapatos y/o botas) los cuales deben estar identificados, indicando el nombre del colaborador, servicio que presta y proveerá los equipos de protección personal (EPP) de acuerdo con los riesgos de la actividad.
- Efectuar el servicio de limpieza y desinfección de las áreas de cocina y comedores, para lo cual el contratista deberá utilizar los insumos tales como, EPP: guantes, lentes, ropa, entre otros para químicos de acuerdo con la Hoja de Seguridad HDS, MSDS o SDS; jabones, detergentes, desinfectantes y otros químicos debidamente señalizados en base a la norma HMIS III y contar con la Hoja de Seguridad; fundas de basura, de acuerdo a normas de bioseguridad e higiene.

- Realizar fumigación y desinfección de las áreas de cocina y comedor en forma periódica, según la necesidad del servicio y de acuerdo con las normas establecidas para los servicios de alimentación, esto también deberá ser informado al área de seguridad y salud del cliente.
- El contratista realizara un Programa de Capacitación para todos los manipuladores de alimentos, el cual debe incluir higiene de manos, precauciones de aislamiento y prevención de infecciones transmitidas por alimentos, entre otros temas. Asimismo, se debe contar con Planes de Entrenamiento, Emergencia, simulacros y otros de acuerdo con el Sistema de Gestión de Seguridad y ser presentados al área de salud y seguridad de OHLA.
- Deberá contar con un programa de recetas estandarizadas a utilizarse en el ciclo de menú y su respectivo análisis nutricional. Presentar de manera obligatoria un programa de control de calidad, donde detalle cómo se ejercerá el control sobre el personal, insumos, técnica de conservación y preparación de los alimentos suministrados, durante la ejecución
- Es recomendable realizar mensualmente una reunión con el personal sobre el tema del control de calidad del servicio, los cuales se tendrán en cuenta en caso de observaciones o hallazgos se establecerá las medidas correctivas pertinentes y se suscribirán actas de la reunión para ser remitidas.
- El contratista deberá realizar las auditorias de calidad, de seguridad industrial y de buenas prácticas de manufactura; cada 3 meses por una empresa u auditor calificado y se remitirán los informes correspondientes y el plan de acción al Servicio de Alimentación. Y de manera semestral se presentarán informes de una auditoría interna por personal aprobado así mismo el cliente podrá realizar inspecciones inopinadas para evaluar la calidad de servicio.
- Realizar los análisis microbiológicos un mínimo de cuatro (4) muestras de alimentos aprobados por el Servicio de Alimentación: sopa, proteína, carbohidrato (arroz), ensalada, postre y bebida fría; realizar muestras de cultivo de manos mínimo de dos (2) manipuladores de alimentos y de un (1) equipo o implemento de central de producción y comedor cada seis (6) meses. Resultados que deberán ser presentados al área de salud ocupacional con el fin de garantizar la inocuidad y calidad en la prestación del servicio.

PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS.

Se describe el proceso durante la manipulación, elaboración, cocción y distribución de los alimentos en la cocina. Durante los procesos mencionados se debe de garantizar la inocuidad e integridad de los alimentos asimismo se observará estrictamente todas las normas de calidad de los procesos utilizados.

EJECUCIÓN DEL MENÚ.

El empleo de Recetas Estandarizadas realizadas de acuerdo con las porciones estándares de alimentos. El contratista dispondrá y entregará las recetas estandarizadas que conformen el ciclo de menú. El cumplimiento del menú será supervisado por el personal del servicio de auditoría de alimentos. Durante todas las fases de la producción deberá evitarse la exposición de los alimentos a las temperaturas críticas para la multiplicación de microorganismos (entre 7°C y 60°C). Si se producen demoras en la producción, las materias primas perecederas y los productos en elaboración deberán mantenerse a una temperatura que reduzca al mínimo la proliferación de bacterias. Esto podrá lograrse colocando rápidamente el producto en zonas de almacenamiento refrigerado (0 a 5°C) y manteniéndolo a más de 60°C hasta que se reanude la producción normal.

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.

Se realizará de acuerdo a los requerimientos de cada tipo de producto y según las indicaciones de los productores, las áreas deben ser bien ventiladas, limpias, desinfectadas, secas y organizadas, con estantes resistentes e impermeables en esta etapa se inspeccionarán periódicamente los productos para valorar su aptitud y período de durabilidad, no se depositarán en estas áreas productos deteriorados, vencidos o no aptos para el consumo. Se debe aplicar el sistema PEPS (primero en entrar primero en salir), en todas las bodegas de alimentos ya sean de refrigeración, congelación o de secos debidamente rotulados; para garantizar las características organolépticas de todos los productos que se utilicen.

REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN

La temperatura de refrigeración será inferior a los 5 grados y de congelación inferior a los -18 grados. En los equipos de refrigeración y congelación se garantizará la total separación de los alimentos listos para el consumo de los crudos o en proceso, en la cámara de cárnicos se deberá separar por su género. Las temperaturas se controlarán diariamente y se anotarán en un registro, los alimentos deben estar en recipientes tapados, los equipos y los estantes se mantendrán limpios; las descongelaciones de los alimentos se deben realizar en un ambiente con una temperatura controlada de 5 grados,

nunca colocándolos en agua o a temperatura ambiente. Los alimentos descongelados no volverán a la cámara de congelación.

DESCONGELACION

Los productos congelados, especialmente las hortalizas congeladas, pueden cocinarse sin descongelarlos. En cambio, en el caso de los grandes trozos de carne o de las aves más grandes, es necesario descongelarlos antes de ser procesados

PREPARACIÓN O PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

En la preparación de los alimentos se garantizará la limpieza y desinfección de las superficies que contactan con los alimentos, las manipulaciones y procesamiento de los productos deberán ejecutarse sin contaminarlos, existirá total delimitación entre los alimentos listos para el consumo y los productos crudos o en proceso. El contratista deberá presentar y cumplir procedimientos para el lavado y desinfección de frutas y verduras.

TEMPERATURAS, TIEMPOS Y TÉCNICAS DE COCCIÓN

El proceso de cocinado deberá conservar el valor nutritivo de los alimentos. Para asegurar un cocimiento adecuado de los diferentes productos que se utiliza, se observará lo siguiente:

- Cocinar los alimentos a una temperatura más Alta que la temperatura interna mínima Segura, si la calidad del producto no se ve afectada.
- Utilizar el método de cocción adecuado para cada materia prima.
- Medir las temperaturas de los alimentos con un termómetro con una exactitud ± 1 °C.
- Siempre desinfectar el termómetro antes y después de tomar temperaturas.
- Medir la temperatura interna del alimento en varios lugares sin dañar la calidad o características de la preparación.

Se utilizarán técnicas y tiempos de cocción acordes a las recetas programadas, a los ingredientes o alimentos empleados. Estas técnicas garantizarán las características organolépticas de los alimentos y la diversidad en el menú. A través de la cocción apropiada, se garantizará la destrucción de los microorganismos perjudiciales de los alimentos, haciéndolos más seguros para el consumo humano. Los alimentos se cocinarán hasta alcanzar las temperaturas internas adecuadas

USO DE GRASAS Y ACEITES EN LA COCCIÓN

Deberán utilizarse únicamente grasas o aceites destinados a este fin (aceite de soya, de maíz, de oliva, margarinas sin grasas trans). No deberán calentarse excesivamente los aceites y grasas para freír. La temperatura depende de la naturaleza del aceite o grasa utilizado. Las grasas o aceites para freír no deben calentarse a más de 180°C. Nota: El aceite no deberá ser utilizado a más de su ciclo de vida, es decir máximo 2 días.

DIVISION EN PORCIONES

Se aplicarán condiciones estrictas de higiene en esta fase del proceso. La división en porciones se completará en el período mínimo practicable que no deberá ser superior a 30 minutos para ningún producto refrigerado. Se utilizarán utensilios y recipientes lavados y desinfectados. Para la división o reparto de cada una de las preparaciones o platos, se empleará utensilios específicos (espátulas, pinzas, cucharones, cucharitas). Cuando la división en porciones de los alimentos cocinados-refrigerados no puede realizarse en 30 minutos, tal división en porciones se efectuará en una zona separada, cuya temperatura ambiente no será superior a 15°C. a temperatura del alimento se vigilará mediante termómetros y los alimentos deberán permanecer máximo por cuatro horas en estas condiciones. El producto deberá servirse inmediatamente o almacenarse en frío a 5°C.

RECALENTAMIENTO Y SERVICIO

En el caso de que los alimentos se sometan a recalentamiento, éste deberá efectuarse rápidamente y por una sola ocasión. Si después de este proceso sobró alimento, éste deberá ser desechado. En el proceso de recalentamiento, deberá alcanzarse una temperatura de 75°C durante 15 segundos. Los alimentos líquidos deben recalentarse hasta que hiervan. El alimento recalentado deberá llegar al consumidor lo antes posible, y a una temperatura de más de 60°C. Para reducir al mínimo la pérdida de propiedades organolépticas del alimento, éste deberá mantenerse a una temperatura de más de 60°C, por el menor tiempo posible. El sistema de distribución tipo selfservice deberá ser tal que los alimentos ofrecidos estén protegidos contra la contaminación directa que podría derivar de la proximidad o la acción del consumidor. La temperatura del alimento deberá ser inferior a 5°C o superior a 60°C.

ENVASADO O EMPLATADO

El Contratista envasará los alimentos en empaques biodegradables adecuados que garantizará y conservará las características organolépticas del alimento, específicamente la temperatura, y protegerá el contenido contra la introducción de microorganismos

viales. Si el caso lo requiere, se colocarán los recipientes en otro material de envasado adicional (película de plástico, aluminio, etc.). A través del envasado o emplatado, el alimento se presentará en forma conveniente y atractiva.

CONSERVACION Y EXIBICION DE ALIMENTOS PREPARADOS

Las temperaturas a las que se deben mantener los alimentos deben ser de 7°C o menos para los fríos y para los alimentos calientes de 60°C o más de temperatura interna. Si se quiere tener en reserva alimentos previamente cocidos o, simplemente, guardarlos por un espacio determinado de tiempo, se tendrá que prever su almacenamiento en condiciones de calor (por encima de 60 grados centígrados) y de frío (7°C). El Contratista aplicará un proceso conveniente de enfriamiento y condiciones adecuadas de almacenamiento de los alimentos enfriados. En el caso de que los alimentos se exhiban deben colocarse en recipientes limpios, cerrados y mantenerse a las temperaturas citadas anteriormente. La exhibición de alimentos preparados sólo debe hacerse en recipientes con tapadera, así como en vitrinas limpias y desinfectadas. Los alimentos deben ser recalentados a 75°C como mínimo y se deben mantener a más de 60°C debidamente protegidos. El Contratista además deberá cumplir todas las normas tendientes a asegurar la conservación de los alimentos.

CONTROL DE LA CALIDAD ALIMENTARIA

deberá poseer características sensoriales, nutricionales e higiénicas óptimas. La producción de la alimentación deberá ser segura en todas sus fases, es decir, los procesos y las tecnologías utilizadas en la producción de alimentos, no deben poner en riesgo la salud de las personas. A través de los procesos de control de calidad se garantizará tanto la aptitud de los alimentos para la protección y satisfacción del usuario, como el cumplimiento de los parámetros establecidos en las normas correspondientes. El Contratista será responsable de la calidad de los alimentos. El producto terminado será sometido a exámenes bacteriológicos en caso de intoxicaciones de más del 5% del personal. El contratista entregará los resultados al Servicio de auditorías de alimentos con su respectivo plan de acción que incluirá descripción de las acciones correctivas y plazos de cumplimiento.

PARÁMETROS INDICADORES DE LA CALIDAD HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS

Se evaluará la ausencia de acción microbiana, las alteraciones en general y la ausencia de cualquier elemento o residuo que pueda ser nocivo para el organismo humano.

Se realizará muestreo de alimentos diariamente, de cada servicio y las muestras se conservarán en refrigeración por 72 horas como parte de la vigilancia de los contaminantes químicos y biológicos de los productos suministrados por el contratista. Las muestras deberán ser rotuladas y se registrará el nombre de la preparación, la fecha y el servicio. El Contratista asumirá la realización de los análisis microbiológicos de los alimentos en caso de existir alguna intoxicación por los mismos.

PARÁMETROS INDICADORES DE LA CALIDAD NUTRICIONAL

Las características nutricionales propias de los alimentos (proteínas, grasas, carbohidratos, minerales y vitaminas) deben mantenerse durante todos los procesos a los que se someten. Las características nutricionales estarán supeditadas a las especificaciones de las diferentes recetas. Se analizará mensualmente la composición de los menús de los alimentos en relación al valor energético y al contenido de nutrientes (proteínas, grasas, carbohidratos, vitaminas y minerales) en conjunto con la nutricionista de la empresa.

PARÁMETROS INDICADORES DE LA CALIDAD SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS

Por una parte, están las características organolépticas, relativas a las sensaciones (visuales, olfativas, gustativas, de tacto e incluso de sonido del alimento), las cuales deben ser óptimas y estarán en concordancia con el tipo de alimento o comida; y, por otra están las características digestivas que son las que se experimentan después de ingerir los alimentos y no deberán provocar síntomas gastrointestinales adversos en los usuarios. Se evaluarán, entre otras, las siguientes características Organolépticas:

- Color.
- Textura.
- Sabor.
- Aroma y otras.

Digestivas:

- Plenitud gástrica.
- Meteorismo, etc.

La calidad sensorial de los alimentos será evaluada diariamente por personas asignadas a través de verificaciones visuales, olfativas, gustativas y táctiles; las cualidades digestivas serán valoradas por medio de visitas y entrevistas a los usuarios del servicio de alimentación

RECOLECCIÓN, LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LAS BANDEJAS, VAJILLA Y MENAJE

La contratista proporcionará y cumplirá el protocolo de limpieza y desinfección de la vajilla, bandejas, menajes utilizados en el suministro de alimentación. La recolección, el transporte, la limpieza y desinfección de los coches, las bandejas y de la vajilla reutilizable lo efectuará el contratista. Luego de la distribución de los alimentos en cada tiempo de comida (desayuno, almuerzo, merienda y colación), los coches deben ser lavados y desinfectados. Las bandejas, vajilla y todo el menaje deberán ser lavados y desinfectado de acuerdo con los procedimientos estándares operativos. Los cumplimientos de estos procesos serán a cargo del auditor de servicio de alimentos evidenciado con documentos de registro.

CONTROL DE PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

El Contratista entregará un cronograma para la realización del control de los procesos de limpieza y desinfección diaria, profunda, cíclica, operacional y pos operacional de las instalaciones y de los equipos.

MANEJO DE DESECHOS

La recolección y eliminación de los desechos producidos durante la prestación del servicio serán de responsabilidad del Contratista. La eliminación de desechos se realizará a través de sistemas adecuados para la recolección, conducción y depósitos de los desechos, de forma que se evite la contaminación de los alimentos o del medio ambiente. El contratista, mediante un Plan de Manejo de Desechos, será el responsable de remover, clasificar y disponer la vajilla, los desechos y la basura que se generen durante el suministro de la alimentación, haciendo una clara diferenciación de los residuos orgánicos e inorgánicos. La eliminación de residuos se hará de acuerdo a un horario establecido previamente entre las dos partes involucradas. Luego de trasladar los recipientes que contienen los residuos, éstos deberán ser lavados y desinfectados antes de ser trasladados al interior de la central de producción. Los cartones y envoltorios, tan pronto como queden vacíos, se eliminarán en las mismas condiciones que los materiales de desecho. El contratista dispondrá de contenedores especiales y los distribuirá adecuadamente en las diferentes áreas de la central de producción, para la recogida selectiva de desechos orgánicos, inorgánicos, papel, vidrio, plástico, aceites usados. La limpieza y desinfección de los contenedores destinados a la recolección de residuos serán a cargo del contratista.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

El contratista deberá disponer de un plan de manejo frente a contingencias relevantes a la seguridad alimentaria (intoxicaciones e infecciones alimentarias).

LIMPIEZA Y DESINFECCION DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN

El espacio físico, las instalaciones, los equipos, vajilla, mantelería, cubertería, menaje y utensilios utilizados por el contratista, deberán ser mantenidos en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección. La limpieza y desinfección de las instalaciones es competencia exclusiva del Contratista y deberá atender las recomendaciones que formule el responsable del Servicio auditoria de alimentos. La limpieza y desinfección de las instalaciones, se realizará en horarios que no interfieran con la distribución de los alimentos; sin embargo, durante las fases de producción de los alimentos, todas las áreas deberán permanecer higienizadas y los alimentos que incidentalmente se derramen, deberán ser evacuados inmediatamente, de igual forma se procederá con los implementos (guantes descartables, gorro descartable, papel aluminio, plástico, envolturas, etc.) utilizados durante la producción y distribución de las comidas. Con el propósito de garantizar la inocuidad de los alimentos, las instalaciones, el área física y los equipos que el contratista utilice para la producción de alimentos estarán supeditados a inspecciones sanitarias periódicas. El contratista almacenará los productos e implementos de limpieza en un lugar específico y los conservará allí. Toda la cocina, deberá someterse a una limpieza profunda 1 vez por semana. Las superficies de las campanas extractoras deberán limpiarse tres veces a la semana. Los filtros se someterán una vez por semana a una limpieza profunda. El Contratista deberá efectuar la desinfección, fumigación y erradicación de roedores e insectos de las instalaciones siguiendo un programa, eficaz y continuo, establecido y ejecutado por una empresa certificada y por personal competente en la materia. El uso de insecticidas y raticidas deberá garantizar la eliminación de insectos y roedores del centro productivo y se utilizarán de forma que no puedan transmitir sustancias contaminantes a los productos alimenticios. Dichos productos deberán cumplir los requisitos establecidos por la legislación vigente y estar autorizados, además de guardarse en zonas separadas de los productos alimenticios y materias primas, convenientemente rotulados. El plan de control de plagas incluirá un programa de vigilancia para detectar la presencia de plagas y del cual dependerán las acciones de control y erradicación, y un programa de tratamiento/control encaminado a eliminar las plagas detectadas. En el programa de vigilancia se deberá recoger el tipo de plaga a vigilar, los métodos que van a utilizarse para este fin, dónde se va a vigilar y con qué frecuencia, así como el responsable y la descripción de las posibles medidas correctoras. En el caso del programa de control se determinará qué plaga hay que

eliminar, qué productos serán utilizados, dónde y cuándo, así como el nombre de la persona responsable. El plan de control de plagas deberá estar debidamente documentado. El contratista deberá solicitar al proveedor del servicio de fumigación, se entregue al Servicio de auditoria de alimentos el Informe referente a las especificaciones técnicas de productos, cantidad de producto a utilizarse, áreas de fumigación, conclusiones y recomendaciones, deberá constar con cuadros comparativos estadísticos que reflejen el proceso aplicado.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS Y MOBILIARIO

La limpieza de los equipos y mobiliario serán por cuenta del contratista sin generar valor adicional para el contratante. La entidad contratante realizará el mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos instalados en el área de cocina. El contratista, deberá informar de manera inmediata, cualquier daño en los equipos/instalaciones de cocina. El Contratista será responsable de la adecuada limpieza, conservación, el buen estado y funcionamiento de los equipos y mobiliario a través del Plan de Limpieza. En el caso que inevitablemente se apliquen medidas correctoras, éstas se realizarán fuera de las horas de actividad de la cocina o el comedor. En el Plan de Limpieza de las Instalaciones, el contratista incluirá y aplicará procedimientos operativos estándares relativos a la limpieza diaria, profunda y cíclica.

REQUISITOS Y DOCUMENTOS SOLICITADOS

- Certificado de habilitación para prestar servicios complementarios.
- Certificación HACCP (no obligatorio).
- Certificación BPM.
- Permiso de Funcionamiento otorgado por el Ministerio de Salud o constancia de la renovación.
- Carnet de salud de los manipuladores de alimentos
- PLAN COVID19.
- Manual de Programa de higiene y saneamiento. Certificado de Desratización, desinsectación.
- Protocolo de EPP para manipulación de alimentos y servicios afines.

EL CONTRATISTA DEBERÁ CONTAR CON LOS SIGUIENTES PROGRAMAS, MANUALES Y/O PROTOCOLOS:

- PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
- PROGRAMA DE DESINFECCIÓN, FUMIGACIÓN Y ERRADICACIÓN DE ROEDORES, INSECTOS Y OTRAS PLAGAS DE LAS INSTALACIONES

- PROGRAMA DE RECETAS ESTANDARIZADAS
- PROGRAMA DE CONTROL DE PROVEEDORES
- PLAN DE CONTROL DE TRAZABILIDAD
- MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

UNIFORMES:

Los uniformes deberán ser mantenidos en buen estado, limpios y cambiados diariamente. Los trabajadores utilizarán todos los días el uniforme completo y no deberán usarlo fuera de las instalaciones.

Todo el personal que manipule alimentos deberá cubrir el cabello con una gorra descartable o red antes de efectuar las actividades relacionadas con la producción y distribución de dietas. Las máscaras, así como los guantes, que serán desechables, deberán ser usados al manipular alimentos. Deben ser cambiados periódicamente, en todas las áreas.

REQUISITOS SANITARIOS DEL PERSONAL

El personal empleado por el Sub-Contratista para el servicio de alimentación no debe presentar enfermedades transmisibles, heridas o abscesos; asimismo toda persona afectada por alguna enfermedad respiratoria, gastrointestinal o parasitosis, se reintegrará al trabajo cuando se encuentre totalmente sana y luego de recibir un certificado de habilitación de un médico con competencia profesional. Asimismo, el personal deberá ser pasar una revisión física por el médico ocupacional del proyecto, este deberá adjuntar el certificado de habilitación más su carné de sanidad.