

BASES DE LICITACIÓN  
Administración Casino  
y  
Kiosco  
Colegio San Fernando College  
Período 2019



CAROLINA PRADO – CAMILA SALAS

NUTRICIONISTAS

Se prohíbe la reproducción total o parcial de este documento por cualquier medio digital como impreso o cualquier otro.

## **INTRODUCCIÓN**

El presente documento contiene las Bases Técnicas de Licitación para la contratación del “Servicio de alimentación” Colegio San Fernando College. La contratación se formalizará según las condiciones que se establecen en las presentes bases de licitación.

A través de esta licitación, el colegio intenta promover en la comunidad educativa, cambios de hábitos alimenticios, mediante un mejoramiento de la oferta de alimentos disponibles en el Casino y en el kiosco del Colegio, por medio de la regulación y supervisión del cumplimiento de los lineamientos contenidos en este documento. Esta licitación busca, además, garantizar que el participante seleccionado se ajuste a los requisitos del colegio para obtener así un servicio integral y de calidad desde la perspectiva económica y de salud.

## SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA ALUMNOS

El oferente proporcionará el servicio de almuerzo en el Colegio San Fernando College, de lunes a viernes, en horario de 13:00 a 14:00 horas. Donde se entregarán los nutrientes y vitaminas necesarias para un escolar. Así mismo el oferente debe presentar una minuta mensual elaborada por profesional Nutricionista.

La modalidad de atención será de línea de servicio.

### BASES ALIMENTARIAS

ÍTEM	Nº ALTERNATIVA DIARIAS	TIPOS	CARACTERÍSTICAS Y EJEMPLOS	CONSUMO POR PERSONA
Sopa	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sopa deshidratada</li> <li>• Crema deshidratada</li> <li>• Crema de legumbres</li> <li>• Consomé casero</li> <li>• Cremas de verduras</li> </ul>	Entrega intercalada durante los 5 días de la semana. Crema de legumbres, debe ser natural Consomé de casero, a base de carne o pollo. Cremas a base de verduras naturales	<b>1 por persona</b>
Salad bar	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensaladas elaboradas</li> <li>• Vegetales procesados</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 variedades deben ser crudas</li> <li>• 1 variedad debe ser cocida</li> <li>• Al menos 2 alternativas no flatulentas.</li> <li>• Máximo 2 variedades con más de un ingrediente</li> <li>• Todas las ensaladas con garnitura (decoración), que puede ser de origen proteico de alto valor biológico o vegetal (granos, semillas, aceitunas o frutos secos), cereales (quínoa, mote, etc.) o vegetales.</li> </ul>	<b>Libre consumo</b>
Plato de Fondo normal	2	Proteína	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 opción debe ser carne blanca</li> <li>• 1 opción debe ser carne roja</li> <li>• 1 opción puede ser reemplazada por plato único.</li> <li>• 1 vez a la semana Legumbres (no se dará sopa de entrada)</li> <li>• 1 vez a la semana Pescado</li> </ul>	<b>1 por persona</b>
	2	Acompañamientos	<p>Las opciones deben ser intercambiables y compatibles con la proteína.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 opción a base de verduras.</li> </ul>	

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 opción a base de arroz, papas, fideos, quinoa, cus-cus.</li> </ul>	
Plato Hipocalórico	1	1 Alternativa Hipocalórica a base de vegetales fríos con aporte de proteína de alto valor biológico.	<p>Debe ser de 500 Kcal. Aprox. El acompañamiento puede ser el mismo del salad bar.</p> <p>Debe tener dos variedades de proteína:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 puede ser derivada del plato de fondo normal</li> <li>• 1 de origen ovo-lácteo.(quesillo o huevo)</li> </ul>	
Plato Liviano	1	1 Alternativa liviana	La proteína puede ser derivada de la alternativa de pollo, pavo, vacuno del plato de fondo normal. (plancha, horno, cocido)	
Plato Sin Residuos	1	1 alternativa del régimen	<p>1 opción a base de arroz, papas, fideos, quinoa, cus-cus.</p> <p>La proteína puede ser derivada de la alternativa de pollo, pavo, vacuno del plato de fondo normal. (plancha, horno, cocido)</p>	
Postre	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A base de fruta natural</li> <li>• A base de leche descremada casero.</li> <li>• Jalea</li> </ul>	<p>A base de fruta natural:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entera, 3 variedades diarias</li> <li>• Al jugo (macedonia natural, compota natural o huesillo o ciruela sin carozo)</li> </ul> <p>Aplica decoración aquellos postres que lo ameriten.</p>	<b>1 por persona</b>
Bebestible	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jugo de pulpa de frutas reconstituido</li> <li>• Agua filtrada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 alternativas de sabor en el jugo de pulpa.</li> </ul>	<b>1 vaso 200 cc</b>
Aderezos	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sal</li> <li>• Sal reducida en sodio</li> <li>• Aceite</li> <li>• Vinagre</li> <li>• Limón sucedáneo</li> </ul>	<p>Dispuestos en cada mesa. Sales en su envase original.</p> <p>Aceites, Vinagre y limón sucedáneo en alcuas debidamente rotuladas.</p>	Libre consumo
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limón natural en ¼</li> </ul>	Entregado en el salad bar , junto a la ensalada	

## DESCRIPCION

- **Salad Bar**

Se definirán las siguientes variedades:

- Hojas (lechuga, espinaca, acelga, repollo, etc.)
- Tallos (apio, espárragos, palmitos, etc.)
- Raíces (zanahoria, betarraga, rábanos, cebolla, etc.)
- Crucíferas (brócoli, coliflor, etc.)
- Frutos (tomate, berenjena, zapallo italiano, etc.)
- Granos frescos, secos o semillas (arvejas, choclo, habas, poroto verde, poroto, etc.)
- Algas (cochayuyo)

- **Plato Hipocalórico**

La cantidad de raciones requeridas se informará semanalmente por la persona a cargo de la alimentación del casino, y se descontará del número total de raciones base programada. Deberán existir al menos 5 variedades de platos hipocalóricos, claramente distinguibles, los que deberán ofrecerse alternadamente durante la semana.

- **Plato Liviano**

La cantidad de raciones requeridas se informará diariamente (ante de las 10:00 horas) por la encargada del servicio de alimentación, y de descontará del total de numero de raciones programada

- **Plato Sin Residuos**

Este régimen será adquirido de los otros con una opción de carbohidratos (Arroz, fideos, papa, cuscus, quinoa) y proteína (Pavo, pollo, vacuno)

- **Variedad de Jugos**

La cantidad de jugos ofrecidos siempre será con endulzante.

El servicio de almuerzo, debe incluir preparaciones que combinen consistencia, mezclen texturas, sabores y colores. Para esto, deben incorporarse alimentos de distintos cortes (enteros, trozados, picados y/o molidos) y formas de elaboración (crudos, cocidos, naturales y elaborados), de tal forma de otorgar variedad y atractivo a las preparaciones. Las materias primas deben estar conformes, en todos los aspectos técnicos, a lo establecido en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, según corresponda, y a otras normas definidas por la Autoridad Sanitaria.

Las preparaciones a entregar estarán basadas en una variedad de alimentos comunes de la comida tradicional chilena y deberán estar de acuerdo a los hábitos alimenticios, preferencias y aceptabilidad del alumnado.

## **APORTE NUTRITIVO Y DISTRIBUCION DE LA MOLECULA CALORICA**

Los requerimientos calóricos referenciales por ración para los niveles de transición, básica y media, en kilos/calorías, se presenta en la siguiente etapa:

<b>Tabla 14. Calorías requeridas (kcal/ración) de acuerdo a nivel educacional</b>			
<b>NIVELES EDUCATIVOS</b>	<b>DESAYUNO</b>	<b>ALMUERZO</b>	<b>COLACIÓN</b>
<b>Transición</b>	200	400	70
<b>Ed. Básica</b>	250	450	80
<b>Ed. Media</b>	350	650	105

Fuente: JUNAEB

## DISTRIBUCIÓN DE LA MOLECULA CALORICA

---

### Transición

Total: 1400 kcal/día

<b>Calorías</b>	400
<b>Proteínas</b>	15%:15 grs
<b>Lípidos</b>	30%:13 grs
<b>CHO</b>	55%: 55 grs

---

---

### Educación Básica

Total: 1600 kcal/día

<b>Calorías</b>	450
<b>Proteínas</b>	15%:17 grs
<b>Lípidos</b>	30%: 15 grs
<b>CHO</b>	55%: 62 grs

---

---

### Educación Media

Total: 2100 kcal/día

<b>Calorías</b>	650
<b>Proteínas</b>	15%: 24 grs
<b>Lípidos</b>	30%: 22 grs
<b>CHO</b>	55%: 89 grs

---

## **FRECUENCIA DE ENTREGA DE ALIMENTOS**

### **Plato de Fondo**

TIPO	FRECUENCIA	OBSERVACIONES
Vacuno entero	1 v/sem	
Vacuno picado	1 v/sem	
Vacuno molido	1 v/sem	
Pescado fresco	1 v/sem	
Cerdo	1 a 2 v/sem	
Pollo trozado	1 v/sem	
Pollo o Pavo picado	1 v/sem	
Pavo entero	1 v/sem	
Hipocalórico	<b>5v/sem</b>	

### **Acompañamiento**

TIPO	FRECUENCIA	OBSERVACIONES
Guarniciones a base de verduras	5 v/sem	Flan, budín, guiso, chapsui, tortilla, etc.
Arroz	1 a 2 v/sem	
Fideos o masas	1 a 2 v/sem	Pantrucas, tallarines, etc.
A base de papas	1 a 2 v/sem	Papas doradas, asadas, fritas, cocidas, o en Puré
Legumbres	<b>1 v/sem</b>	Con agregado proteico



## GRAMAJES

VACUNO	Gramos
Bistec (Posta)	150
Escalopa	140
Al horno	180
Cocido, al jugo, etc.	180
Carne mechada (Pollo ganso, chochillo, plateada)	180
Cazuela sin hueso	160
Osobuco	220
Trozado (goulash, strogonoff, carbonada, chapsui)	140
Carne molida (Asado alemán, croquetas, etc.)	140

CERDO	Gramos
Lomito al horno	160
Chuleta	180
Pulpa deshuesada (cocida o al horno)	160
Lomito a la plancha	140
Costillar	250
Cazuela sin hueso	120

AVES – POLLO	Gramos
Entero (asado, al jugo, cazuela, etc.)	$\frac{1}{4}$ unidad
Pechuga deshuesada	180
Picado (salsa, chapsui, etc.)	140
En pastel de choclo	$\frac{1}{8}$ unidad
Como relleno (panqueque, zapallitos, etc.)	120

PAVO	Gramos
Pechuga deshuesada (asado, al jugo, cazuela, etc.)	160
Picado (salsa, chapsui, etc.)	140

PESCADO	Gramos
Filete fresco sin espinas (al jugo, al horno, frito, a la plancha)	200
Filete congelado sin espinas (al jugo, al horno, frito, a la plancha)	180
Mariscos (salsas)	100

PLATOS FRÍOS	Gramos
Queso maduro	80
Queso fresco o quesoillo	100
Huevo ( <i>más 50 gramos de jamón, queso fresco o maduro</i> )	1 unidad
Jamón cocido	100
Atún en agua	100
Pollo o carnes frías cocidas	120

ENSALADAS	Gramos
Lechuga, Acelga, Espinaca	50
Repollo, Zanahoria	60
Betarraga	90
Choclo, Porotos viejos, Arvejas, Primavera, Habas, Poroto verde	100
Apio	130
Papas	140
Coliflor, Brocoli	150
Tomate	170
Pepinos	180

POSTRES	Gramos
Jalea	150
Postres de leche Descremada	120
Frutas al jugo (macedonias, deshidratadas, compota, etc.)	120
Ensalada de fruta (3 variedades)	180
Fruta natural	200

# **BASES TÉCNICAS PARA KIOSKO SALUDABLE COLEGIO SAN FERNANDO COLLEGE.**

## **1.- GENERALIDADES**

Considerando la necesidad de promover en la comunidad educativa cambios en los hábitos alimenticios de nuestros educandos, a través de un mejoramiento de la oferta alimenticia disponibles en el kiosco, regularización y fiscalización del cumplimiento de los lineamientos técnicos contenidos en el presente documento, y lograr con ello estilos de vida y ambientes saludables, junto con motivar un compromiso activo de la comunidad escolar con su salud y calidad de vida. La necesidad de consumir alimentos energéticamente balanceados con actividad física apropiada, es fundamental en todas las etapas de la vida de los educandos de este colegio. Que, en Chile cada vez son más las personas que presentan sobrepeso y obesidad, sumado a ambientes que no facilitan el acceso a una alimentación sana, sino que, una gran oferta de alimentos pocos saludables.

## **2.- BASES**

Las presentes bases establecen las condiciones y procedimientos que se deben seguir para la instalación, implementación y funcionamiento del kiosco ubicado al interior del Colegio San Fernando College.

## **3.- TIPOS DE KIOSCOS SALUDABLES.**

Son todas aquellas instalaciones ubicadas al interior de un establecimiento educacional, en las que se expendan, elaboren y/o publiciten alimentos. Estas instalaciones deben cumplir con el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA), Decreto Supremo 977/96 del Ministerio de Salud. Los kioscos Saludables se clasifican según su infraestructura, de acuerdo a lo dispuesto en la normativa vigente, del ministerio de salud, presentada a continuación:

### **TIPO A:**

- No cuenta con conexión a las redes de agua potable y alcantarillado en el kiosco, ni otro sistema que le abastezca de agua potable.
- Carente de energía eléctrica.

### Tipo de alimentos que pueden vender los kioskos tipo A:

Alimentos y bebidas envasadas que provengan de establecimientos autorizados, que no requieran protección del frío o del calor y que no sobrepasen los límites de energía, azúcares totales, grasas saturadas y sodio. (Productos sin sellos alimenticios)

- Leche descremada, sin azúcar adicionada, con o sin sabor
- Agua mineral embotellada con y sin gas.
- Agua saborizada embotellada sin azúcar
- Néctares, jugos y refrescos, sin azúcar
- Fruta natural.
- Frutos secos y semillas sin sal y azúcar adicionada, envasada y proveniente de establecimientos autorizados.
- Chips de fruta deshidratada envasadas.
- Infusiones de té o café.

### **TIPO B:**

- Cuenta con conexión a la red de agua potable, alcantarillado u otra red de abastecimiento de agua.
- Cuenta con equipo de refrigeración y/o congelación.

### Tipo de alimentos que pueden vender los kioskos tipo B:

Alimentos de establecimientos autorizados que requieren o no refrigeración y que no sobrepasen los límites de energía, azúcares totales, grasas saturadas y sodio. (Productos sin sellos alimenticios)

Todos los alimentos del kiosco A, además de:

- Yogurt descremado, sin azúcar.
- Ensaladas envasadas provenientes de establecimientos autorizados.
- Ensaladas de frutas frescas sin azúcar adicionada, provenientes de establecimientos autorizados.
- Huevo duro
- Jugo de fruta natural sin azúcar adicionada.
- Helado de fruta natural y/o yogurt sin azúcar adicionada.
- Batidos de yogurt con fruta natural sin azúcar adicionada.

## **TIPO C:**

- Cuenta con conexión a la red de agua potable y alcantarillado.
- Cuenta con equipo de refrigeración y/o congelación.
- Cuenta con áreas de: recepción, selección, limpieza y preparación de materias primas; producción y almacenamiento de materias primas y del producto terminado.

### Tipo de alimentos que pueden vender los kioscos tipo C:

Además de expender los alimentos de los “kioscos A y B” y que no sobrepasen los límites de energía, azúcares totales, grasas saturadas y sodio, también pueden vender Platos preparados como ensaladas de verduras, guisos, tortillas de verduras, sopas, entre otros.

### Alimentos prohibidos de ser vendidos los kioscos concesionados.

No se podrá vender en los Kioscos vender o expender, comercializar, publicitar, ni regalar alimentos envasados que tengan en su rótulo uno o más símbolos con el mensaje “ALTO EN...”

Ejemplos:

- Sopaipillas
- Completos
- Chaparritas
- Empanadas
- Pizzas/pizzetas
- Queques
- Pasteles
- Dulces/ productos de confitería
- Chocolates
- Bebidas gaseosas o jugos de máquina azucarados
- Salsas como ketchup/mostaza/mayonesa
- Productos de panadería/bollería (masas dulces o saladas con y sin relleno)

#### **4.- Publicidad de los alimentos en kioscos saludables**

Aquellos alimentos que superen los límites establecidos (con sellos alimenticios) NO podrán ser publicitados, regalados, ni promocionados en los kioscos escolares, ni en ningún lugar dentro de las escuelas. Además Cuando hablamos de publicidad de alimentos, nos referimos a “toda forma de promoción, comunicación, recomendación, propaganda, información o acción destinada a promover el consumo de un determinado producto”. Por ejemplo: Carteles o pinturas en la infraestructura que muestren el nombre o la imagen de un producto, estantes para poner los alimentos que promocionen productos alimenticios, no estará permitido pintar el kiosco, usar afiches, o infraestructura que publicite alimentos que superen los límites que establece el artículo 120 bis del RSA, incluso la pintura externa o interna del kiosco. Si bien sugerimos que el kiosco sea un espacio libre de publicidad, no está prohibida la publicidad de aquellos alimentos que NO superen los límites de nutrientes críticos y energía.

Se sugiere que el kiosco sea un espacio saludable y que promueva hábitos de alimentación saludable a través de mensajes educativos entregados en su infraestructura y espacios de recreación, por ejemplo, se recomienda: pintar el kiosco e implementar paneles educativos con la comunidad escolar, invitando a alumnos/as, apoderados y profesores a participar en conjunto en el diseño de la información que se difundirá en el kiosco. La información sobre hábitos de vida saludable puede ser acerca de alimentos y preparaciones saludables, hábitos de actividad física, entre otros.

#### **5.- Condiciones de higiene para la instalación de un kiosco escolar**

El Reglamento Sanitario de los Alimentos, describe las condiciones que se debe considerar de higiene, de infraestructura y de la manipulación de alimentos de un kiosco escolar. Estas condiciones son:

##### **5.1 ) Sobre el kiosco:**

a) Debe ubicarse alejado de focos de insalubridad, olores objetables, humo, polvo y otros contaminantes. Se recomienda analizar con detención el acceso y ubicación, para evitar que se obstaculicen salidas y se facilite la circulación de los niños y niñas.

b) Los basureros deben ubicarse fuera del kiosco con bolsas plásticas, ser lavados cuantas veces sea necesario y su contenido deberá retirarse cada vez que se requiera, se sugiere al menos una vez al día.

c) El lugar de acumulación de basuras debe estar alejado de los kioscos y mantener los receptáculos con tapa en forma permanente.

d) Una vez terminada la jornada de atención debe limpiarse el recinto sin dejar desechos para el día siguiente y cuidando el almacenamiento de los alimentos del ataque de roedores, otros animales e insectos. e) Es necesario inspeccionar regularmente la zona circundante del kiosco para identificar posibles plagas (hormigas, moscas, ratones).

### **5.2) Sobre la elaboración:**

a) Aquellos kioscos que cuentan con la autorización sanitaria para elaborar alimentos deben cumplir con lo dispuesto en el reglamento sanitario de los alimentos (tipo C).

b) Los establecimientos destinados a la elaboración de alimentos deberán contar con las siguientes áreas:

Recepción, selección, limpieza y preparación de las materias primas; Producción; Almacenamiento de materias primas y del producto terminado.

c) Sólo debe utilizarse agua potable, tanto para la preparación como para el lavado de los utensilios.

d) En la elaboración sólo deben utilizarse materias primas o ingredientes en buen estado de conservación, debidamente identificados y de proveedores autorizados.

e) Los productos terminados deben almacenarse en condiciones adecuadas de temperatura y humedad.

f) Los alimentos que requieren conservación en frío deben ser puestos en el refrigerador inmediatamente al llegar al kiosco.

### **5.3) Sobre el personal que manipula alimentos (kiosko tipo c):**

a) Debe tener un estado de salud compatible con la función que desarrollará, si sufre de infecciones a la piel, respiratorias, llagas, heridas infectadas, diarreas o cualquier enfermedad posible de transmitir, deberá abstenerse de manipular alimentos en el kiosco hasta que recupere la salud.

b) El lavado de manos debe ser cuidadoso y con cepillo de uñas antes de iniciar la atención, después de hacer uso de los servicios higiénicos, después de manipular material contaminado y tantas veces como sea necesario.

c) Debe mantener un buen aseo personal, manteniendo la ropa y cuerpo limpio. Usar delantal y gorro o cofia que cubra la totalidad del pelo. Estos artículos deben ser lavables y mantenerse limpios, a menos que sean desechables. Además, no

deberán usar objetos de adorno en las manos cuando manipule alimentos y deberá mantener las uñas de las manos limpias, cortas y sin pintura de uñas.

d) Si para manipular alimentos se emplean guantes, éstos se mantendrán en perfectas condiciones de limpieza e higiene. El uso de guantes, no eximirá al personal a lavarse las manos cuidadosamente.

## **6.- Responsabilidad del sostenedor del establecimiento educacional**

- Disponer de las condiciones necesarias para la instalación del kiosco: Disposición de residuos, Conexión a la red de agua potable Alcantarillado en el caso de los quioscos B y C, Acceso a baños a 75 mt. de distancia como máximo.
- Vigilar y controlar el adecuado cumplimiento de la normativa de kioscos escolares en lo que respecta a aspectos sanitarios y características de la oferta y publicidad de alimentos.
- Designar al responsable de la vigilancia y control del kiosco escolar para los establecimientos educacionales.

## **7.- RESPONSABILIDAD DEL DIRECTOR DEL ESTABLECIMIENTO EDUCACIONAL**

- El Director del establecimiento educacional deberá contribuir a la ejecución de la vigilancia y control del cumplimiento de la normativa de kioscos escolares en lo que respecta a aspectos sanitarios y características de la oferta y publicidad de alimentos.
- Debe solicitar autorización sanitaria para su funcionamiento.
- Facilitar las condiciones para la instalación de servicios sanitarios de ser necesarios para el correcto funcionamiento del kiosco.

## **8.- Faltas graves en el kiosco dentro del establecimiento**

- El expendio de bebidas alcohólicas, de cigarrillos, de productos vencidos, de cualquier producto declarado nocivo para la salud o de los alimentos prohibidos
- La no mantención del aseo al interior y perímetro del kiosco
- La venta de alimentos o productos a alumnos durante las horas de clases, salvo que estos estén autorizados para concurrir al kiosco en dichos horarios



## **MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA**

Se debe entregar a los profesionales del recinto educativo una herramienta técnica para aplicar, de tal forma que se permita asegurar la elaboración de alimentos sanos e inocuos en todas sus etapas.

Registros:

**a. Temperaturas cámaras de frío, en la mañana y tarde.**

- Refrigeración: 6,8°C
- Congelación: -15,7

**b. Recepción materias primas Bodega se encuentra limpia, y ordenada.**

**c. Limpieza Cámaras de calor (cocina, microondas) Se encuentran en perfectas condiciones de higiene.**

-Cámaras de frío: Los refrigeradores están impecables y se limpian semanalmente quedando anotado en el registro correspondiente.

-Artefactos mecánicos menores como: Juguera, minipymer, etc. En buen estado e higiene

**d. Preparaciones**

- Degustación diaria.
- Salida materias primas minuta diaria: La manipuladora retira los alimentos de bodega o cámaras de frío según la necesidad de la minuta diaria y luego devuelve lo que queda según sean las raciones del día. Etiqueta los alimentos una vez abiertos

### **Supervisión minuta diaria**

Manipuladora se encuentra con cofia, uniforme completo y limpio, se realiza limpieza de manos. Se lava las manos cada vez que sea necesario.

### **Supervisión Bodega**

- a. Cámaras de frío refrigeración/congelación Se encuentran en óptimas condiciones. Cuentan con registro de temperaturas de la cámara de refrigeración y congelación.
- b. Abarrotes Separados y ordenados según alimentos con fecha de elaboración y expiración.
- c. Frutas y verduras, deben encontrarse en la estantería separada con los alimentos no perecibles.

### **Capacitación BPM**

Se hace entrega de material como guía para lograr buenas prácticas de manipulación.

### **Reunión finalización inspección**

Finalizada la inspección se conversa con la auxiliar de manipulación, y se ven temas que necesita reforzar. Se comenta sobre los dispensadores en el área de lavado, debido a que no funcionan adecuadamente.

---

FIRMA DIRECCION

---

FIRMA NUTRICIONISTA

## **ANEXOS**

### **CHECK LIST LAVADO DE MANOS**

**Evaluador:**

Nombre	Se moja las manos con abundante agua	Aplica jabón en sus manos	Frota las palmas, espacio interdigitales, muñecas, pulgar, uñas	Enjuágala manos con abundante agua	Seca las manos con toalla de papel

# REGISTRÓ CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE FRIO

INSTRUCCIONES	ACCIONES CORRECTIVAS/PREVENTIVAS		LÍMITE CRÍTICO
Monitor: designado por jefe de personal Frecuencia: 07:30 am - 16:30 pm Verificador: nutricionista	Trasladar el producto a otro equipo Redistribuir los productos, mayor ventilación Mantenimiento correctiva	Capacitación personal Mantenimiento preventiva Revisión estado del termómetro	Refrigeración 0 a 5 °C

Fecha	Hora	T° C	Funcionario	Hora	T° C	Funcionario	Observaciones	Acciones correctivas
1.	07:30 am			16:30 pm				
2.	07:30 am			16:30 pm				
3.	07:30 am			16:30 pm				
4.	07:30 am			16:30 pm				
5.	07:30 am			16:30 pm				
6.	07:30 am			16:30 pm				
7.	07:30 am			16:30 pm				
8.	07:30 am			16:30 pm				
9.	07:30 am			16:30 pm				
10.	07:30 am			16:30 pm				
11.	07:30 am			16:30 pm				
12.	07:30 am			16:30 pm				
13.	07:30 am			16:30 pm				
14.	07:30 am			16:30 pm				
15.	07:30 am			16:30 pm				
16.	07:30 am			16:30 pm				
17.	07:30 am			16:30 pm				
18.	07:30 am			16:30 pm				
19.	07:30 am			16:30 pm				
20.	07:30 am			16:30 pm				
21.	07:30 am			16:30 pm				
22.	07:30 am			16:30 pm				
23.	07:30 am			16:30 pm				
24.	07:30 am			16:30 pm				
25.	07:30 am			16:30 pm				
26.	07:30 am			16:30 pm				
27.	07:30 am			16:30 pm				
28.	07:30 am			16:30 pm				
29.	07:30 am			16:30 pm				
30.	07:30 am			16:30 pm				