

Circular
DPE-109-2016

PARA: Directores Regionales de Educación
Supervisores de Centros Educativos
Jefes de Servicios Administrativos y Financieros
Directores y Directoras de Centros Educativos
Juntas de Educación y Juntas Administrativas

DE: Rosa Adolio Cascante, Directora, Dirección de Programas de Equidad

ASUNTO: **Alimentos autorizados y no autorizados por PANEA**

FECHA: 23 de febrero de 2016



Con el objetivo de garantizar la adecuada operación en los comedores estudiantiles durante el curso lectivo 2016 y en razón de velar por el cumplimiento de un adecuado menú, se informa lo siguiente:

- 1.- Los centros educativos y las Juntas de Educación y Administrativas deben usar la lista de alimentos autorizados y no autorizados contenida en el Manual de Menú Regionalizado.
- 2.- En los Lineamientos establecidos por la Dirección de Programas de Equidad, se describen las especificaciones técnicas generales y por producto, que deben considerarse en el cartel de contratación (cuando fuera necesario) y posteriormente en los pedidos que se realizan a los proveedores en general, donde se incluye al Consejo Nacional de Producción
- 3.- Adjunto encontrara la lista de alimentos autorizados y no autorizados por PANEA y las especificaciones técnicas generales y por producto. Consecuentemente, se solicita a los encargados de elaborar los pedidos de alimentos, los Comités de Salud y Nutrición, las Juntas de Educación o Administrativas y al Director, verificar que los alimentos solicitados y los productos entregados por el proveedor, sean los autorizados por el PANEA.

Hay algunos productos que no se detallan en la lista de alimentos autorizados por su costo; sin embargo, por su composición nutricional pueden ofrecerse siempre que los mismos sean adquiridos con fondos generados en el centro educativo, donaciones o saldos (cuando se haya cumplido a cabalidad el menú de almuerzo establecido por PANEA). Ejemplo de estos productos son: yogurt, frutas que no sean tropicales como melocotones, peras, manzanas, uvas, u otras y cereales para desayuno no azucarados.

4.- Se aclara que las pulpas de frutas para la elaboración de los frescos, frutas u hortalizas semiprocadas o procesadas y alimentos enlatados (excepto el atún sin vegetales) no son autorizados.

GUÍA PARA LA COMPRA DE ALIMENTOS CON FONDOS DE FODESAF

LISTA DE ALIMENTOS AUTORIZADOS	LISTA DE ALIMENTOS NO AUTORIZADOS
<p>Cereales, leguminosas y verduras harinosas: Arroz, pan, tortilla, pastas, harina, masa, avena, horchata, cebada, maicena, frijoles, lentejas, gandul, garbanzos frescos, plátano, papa, guineo, camote, yuca, ñampi, elote, malanga, ñame, papa china, pejibaye.</p>	<p>Cereales, leguminosas y verduras harinosas: Repostería, galletas rellenas, alimentos fritos empacados (papas yuca, plátanos, tortillas, entre otros).</p>
<p>Frutas y vegetales: Frutas: papaya, sandía, naranja, granadilla, piña, carambola, tamarindo, limón dulce, limón ácido, melón, banano, mandarina, cas, mora, mango. Vegetales: vainica, tomate, ayote, apio, arvejas, zanahoria, zuchini, zapallo, brócoli, espinacas, mostaza, chicasquil, cebolla, culantro, pepino, chayote, coliflor, repollo, lechuga, chile dulce, ajo, remolacha, aguacate. Además cualquier otra fruta o vegetal propio de la región que esté en cosecha.</p>	<p>Frutas y vegetales: Frutas y vegetales enlatados o en almíbar. Encurtidos.</p>
<p>Productos de origen animal: Leche líquida o en polvo*, queso blanco, leche agria, huevos. Carnes frescas de res, pollo, pescado, cerdo, atún fresco o enlatado</p> <p>* La leche en polvo se utiliza solo en los casos en que no se cuente con las condiciones físicas de almacenamiento o de disponibilidad para utilizar leche líquida.</p>	<p>Productos de origen animal: Leche condensada o evaporada, helados. Embutidos (mortadela, salchichón, chorizo, salchichas, paté, tocineta, jamón). Quesos de alto contenido en grasa (queso maduro, queso amarillo), cortes de carne de alto costo económico (camarones, corvina, lomito), productos preformados de pollo, res o pescado (tortas, muslitos, croquetas entre otros).</p>
<p>Grasas y azúcares: Aceite vegetal, margarina, natilla. Azúcar blanca, azúcar morena, tapa de dulce, mermelada, miel de abeja.</p>	<p>Grasas y azúcares: Mantequilla, queso crema, mayonesa, manteca. Bebidas gaseosas, refrescos artificiales, sirope, flanes, budines, gelatinas.</p>
<p>Condimentos y alimentos procesados: Condimentos naturales: laurel, orégano, tomillo, albahaca, romero, salvia, sal yodada.</p>	<p>Condimentos y alimentos preparados: Consomé, cubitos concentrados, aderezos, sopas deshidratadas, salsas, café, té. Hamburguesas, perros calientes, pizza, tacos, pollo frito.</p>

ANEXO 1.10 REQUISITOS TECNICOS QUE DEBEN CUMPLIR LOS PROVEEDORES DE ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE COMEDORES ESCOLARES

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GENERALES (Deben incluirse en el Cartel)

Físico Sanitarias:

1. El proveedor debe presentar debidamente autenticado y vigente el Permiso Sanitario de Salud para el funcionamiento de su empresa o establecimiento.
2. El proveedor debe estar en disposición de recibir visitas de inspección y sugerencias por parte del personal de la Junta de Educación o Administrativa, Comité de Salud y Nutrición Escolar, el director y funcionarios de la Dirección de Programas de Equidad, con el fin de evaluar las condiciones físico sanitarias de su empresa o establecimiento, de acuerdo al formulario establecido.
Mantener un plan de fumigación permanente tanto del establecimiento como de los medios de transporte.
3. Se solicitará a los proveedores seleccionados según el tipo de producto los análisis de calidad físico sanitario (análisis microbiológicos, bacteriológicos físico-químicos, análisis de plaguicidas) según corresponda, los cuáles deben ser realizados en un laboratorio especializado en alimentos y cubrir los costos correspondientes.
4. El proveedor debe realizar y asumir los costos sobre cualquier otra prueba de laboratorio de cualquiera de los productos suplidos, si la administración del Ministerio así lo solicita.

Entrega de Alimentos:

1. La entrega de alimentos en cada institución debe efectuarse en horas y con la frecuencia (diaria- semanal- mensual-otros) acordada en el contrato.
2. Se debe respetar el horario de entrega de los alimentos y se debe estar en disposición de suplir alimentos en forma rápida y eficiente en casos de emergencia.
3. La entrega se debe hacer en presencia de la persona autorizada por la Junta de Educación o Administrativa para recibir los alimentos.

Transporte de Alimentos:

1. Debe contar con el permiso vigente del Ministerio de Salud para el transporte de alimentos.
2. El vehículo debe ser de uso exclusivo para transporte de alimentos.
3. Los vehículos para transporte de productos cárnicos (pollo, pescado, res y otros) y los lácteos deben contar con cámara de refrigeración en buen estado ser completamente cerrado, de acero inoxidable o de fibra de vidrio y con desagüe a nivel del piso para facilitar la limpieza.
4. Los vehículos con sistema de refrigeración que transportan carnes y lácteos deben conservar los productos a una temperatura no mayor de 5° C a la hora de la entrega.
5. Los vehículos para transporte de abarrotes, frutas y vegetales frescos deben ser cerrados y materiales lavables. En caso de vehículos abiertos se deben proteger los alimentos del polvo, lluvia, humo y sol con una lona.
En condiciones ideales las frutas y vegetales se pueden transportar en unidades refrigeradas.
6. En el caso que no se cuente con vehículos con sistema de refrigeración para transporte de productos de origen animal (cárnicos, lácteos) la entrega debe hacerse en un plazo máximo de media hora después de que salió de la cámara de refrigeración de la empresa o establecimiento.
7. En el caso de que el vehículo transporte varios productos, este debe contar con secciones específicas y separaciones efectivas entre cada grupo de alimentos (vegetales – frutas - granos – cereales - grasas y azúcares) con el fin de evitar contaminación cruzada. Los productos de limpieza deben ir separados totalmente de los alimentos.
Además debe de llevar balanza para pesar los alimentos que va a entregar a cada institución.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO

I Productos Cárnicos

Carne Fresca:

Se entenderá el producto que sólo ha sido sometido a deshuese, no ha sufrido un proceso de transformación y no ha sido sometido a ningún tratamiento.

1- Carne de res:

Se debe recibir carne fresca de musculatura roja, libre de residuos antibióticos, hormonas y otras sustancias afines, color sangre viva, brillante, libre de nitritos incorporados, no debe tener jugo de exudación en la superficie, con un mínimo de tendones.

- Carne molida:
- Libre de rellenos, con un máximo de 2 a 5% de grasa y de un grado de picado no mayor a los 6 milímetros.
- Costilla de Res:
- Este corte tiene un 30% de hueso y 70 % de carne incluyendo la falda.
- Hueso y carne:
- Este corte tiene 50 % de hueso con carne incluyendo la falda.
- Posta paleta, cacho paleta:
- Este corte se usa para cubitos, el peso debe ser superior a los 25 g /cubito y con un máximo de 5% de grasa.
- Quititeña, posta de ratón:
- Este corte se usa para sustancia.
- Cecina:
- Si se pide requebrado, debe ser de un grosor máximo de ½ centímetro y con 10% de grasa.

2- Carne de cerdo

Debe ser de color rosáceo, sin exudación, de consistencia firme y uniforme.

- Posta de cerdo:
- Incluye la posta de la pierna de cerdo deshuesada y limpia o posta de paleta (sin grasa superficial excesiva y libre de tendones)
- Chuleta de cerdo:
- Incluye la de la cabeza y la de riñonada, guardando una relación de 30% hueso 70% de carne.

El peso no debe ser superior a los 150 g y sin grasa superficial excesiva.

3- Carne de pollo:

Debe ser de color blanco, pollo joven de aproximadamente de 45 a 47 días. El pollo se debe recibir a una temperatura no menor a 5° C y si el producto es congelado, debe recibirse a -10° C o menos.

Sin residuos de antibióticos, hormonas u otra sustancia similar.

- Pollo limpio fresco o congelado:
- Piel sana, sin deformaciones, sin quebraduras, sin coloraciones, sin viscosidad en la superficie y sin daño severo de un peso aproximado de 1.300 g no incluye cabeza, patas y vísceras.
- Pollo entero limpio fresco o congelado:
- De un peso aproximado de 1.3 a 1.4 kg, incluyendo 1 bolsita plástica que contiene 1 hígado, 1 molleja, 2 patas peladas, 1 pescuezo.
- Muslo:
- Comprende 2 partes; el encuentro y el muslo con peso aproximado de 250 a 280 g, puede pedirse con o sin piel.
- Pollo partido:
- Pollo limpio, partido en las partes que se indiquen.

4- Carne de pescado en filetes o entero:

- Lonjas, tajadas o rebanadas de tamaño y forma irregular, obtenidos de un pez mediante cortes paralelos a la columna vertebral del animal, al cual previamente se le han extraído los órganos internos, la cabeza, aletas y huesos con excepción de los hueso intramusculares y la columna vertebral.
- Los filetes deberán ser de 100g \pm 10g y estar libres de materia extraña que incluye además parásitos adultos o estados larvales de crustáceos, céstodos y nemátodos.
- Libres de sustancias químicas adicionales con el propósito de evitar pérdidas de peso del tejido muscular o para extender la vida media del producto.
- No hay especies definidas sin embargo, se recomienda el uso de las siguientes especies: Pargo, Dorado, Tiburón, Cazón, Macarela entre otras.

Tipo de Presentación:

Productos cárnicos: (res-pollo-pescado-cerdo)

Estos productos deben salir empacados del establecimiento en las cantidades solicitadas por el Centro Educativo. Se recomienda para pedidos muy grandes, empacadas en volumen u no mayores de 15 Kg.

Se recomienda empacar en bolsas plásticas debidamente rotuladas. En el caso del pescado el producto debe colocarse en capas separadas por hielo picado.

Estos productos deben entregarse con una temperatura no mayor a 5° C.

II Productos Lácteos

- Deben ser productos pasteurizados
- Deben ser fortificados
- Deben venir refrigerados a una temperatura no mayor a 10° C.
- Los empaques y la presentación del producto deben de cumplir con las características establecidas en el contrato.
- El empaque debe indicar; fecha de vencimiento, lote de fabricación y cumplir con la norma de etiquetado general

1-Leche semidescremada fluida y en polvo:

La leche semidescremada es elaborada a partir de leche de vaca, a la cual se le reduce su contenido de grasa a un 2%, la misma es homogenizada y pasteurizada.

Tipo de presentación:

- En empaques de cartón polietileno con capacidad de un litro
- En bolsas con capacidad de 400g *

*La leche en polvo se recomienda usarla solo en lugares donde no hay facilidades de conservación.

2- Queso Blanco:

Es un queso suave y fresco, elaborado a partir de leche pasteurizada, bajo estrictas normas de higiene y calidad. Su contenido máximo de grasa es de 25%.

Tipo de presentación:

En rebanadas de aproximadamente 30g \pm 5g, separadas por un papel vegetal y empacado en empaques al vacío de 2 kg o si se requiere en polvo, en las cantidades que se especifique.

En bloques de no más de 10 kg empacados al vacío.

3-Natilla o Crema Ácida:

Es un producto elaborado a partir de crema láctea homogeneizada y pasteurizada, bajo un proceso de maduración controlada.

Tipo de presentación:

En envases plásticos con capacidad de 3.7 litros.

III FRUTAS Y VEGETALES:

Como frutas y vegetales se entenderán aquellos productos hortícolas sanos, limpios atrayentes, en óptimas condiciones sanitarias y sin proceso tecnológico que altere sus características físico-químicas.

- El tamaño y grado de madurez de cada producto será especificado por cada Centro Educativo.
- Para el banano, piña, mango y papaya, se sugiere grado de madurez 2 (verde con coloraciones amarillas); sin embargo, el grado de madurez deberá ser especificado con base en la capacidad del almacenamiento y ubicación geográfica del Centro Educativo.
- Todos los productos deberán ser sanos y firmes, es decir, libres de magulladuras y daños mecánicos.
- Óptimamente los productos deberán estar exentos de pudres (podredumbre) no obstante se puede tolerar hasta un 5% de pudres en el lote del producto durante la estación seca y un 10% durante la lluviosa.
- Todos los productos hortícolas deberán estar limpios, es decir, exentos de tierra y residuos visibles de sustancias de tratamiento. Asimismo, deberán estar exentos de materiales vegetales extraños al producto solicitado.
- Todos los productos hortícolas deberán estar exentos de olores y sabores extraños a su naturaleza.
- Las frutas cítricas deberán contener al menos un 10% de jugo con respecto al peso del producto.
- Las papas no deberán presentar ninguna condición de germinación o enverdecimiento.
- Todos los productos deberán estar exentos de humedad exterior anormal.

Tipo de presentación

- Todas las frutas y vegetales frescos deberán ser transportados en canastas plásticas y en las cantidades que eviten deterioro físico-químico del producto.
- El tomate deberá suministrarse en cesta con solamente 12 Kg del producto, separando cada capa con un cartón delgado.
- El culantro deberá suministrarse en grupos de 5 rollos medianos, envueltos en papel periódico blanco, seco y limpio.
- Los cestos deberán ser lavados y desinfectados por el proveedor particular garantizando que la cantidad residual del higienizado y utilizado no afectará el producto ni constituirá un factor de riesgo para la salud.

IV ABARROTES (arroz, frijoles, macarrones, aceite, galletas y otros)

- Deben utilizarse los productos fortificados
- El empaque será de acuerdo al producto solicitado en (bolsas, sacos, latas, botellas)
- Deben venir con la fecha de vencimiento vigente y visible y según el caso, el lote de fabricación además cumplir con la norma de etiquetado general.

1- Aceite vegetal comestible: Por aceite vegetal comestible se entiende: los glicéridos comestibles de los ácidos grasos líquidos a la temperatura de 20° C, obtenidos bajo condiciones higiénicas de productos vegetales sanos.

Tipo de presentación: En envases de PV o PET de 500 ml, 750 ml, 1000 ml o de 3.7 litros, si se requiere otro tipo de presentación se debe especificar.

2- Margarina regular: Producto de consistencia plástica de color amarillo uniforme, con olor propio y de aspecto brillante, formado de la emulsión de soya, hidrogenado, líquidos y emulsificantes.

Tipo de presentación: De acuerdo con las necesidades se deberán indicar claramente:

- a- Barras envueltas en papel grease Proof. de 125 g.
- b- Cajas de 40 barras de 125 g.
- c- Bolsas plásticas de 15g.

3- Arroz pulido: Se recomienda utilizar el arroz fortificado según decretos existentes.
Se solicita 80% grano entero, 20% grano partido, este producto tiene precio fijado por el gobierno.
Arroz 90% grano entero y 10% grano partido, su precio es libre.

Tipo de Presentación: Bultos con capacidad de 50 kilos, en empaques individuales de 2, 3 o 5 kilos.

4- Pastas: Toda variedad (macarrones, chop-suey, fideos) Deben venir empacados y cumplir con la norma de etiquetado general.

Tipo de presentación: Empaque plástico sellado con la capacidad solicitada (250g, 500g, 1kg)

5- Azúcar: Se debe utilizar azúcar fortificada.
Azúcar corriente o blanca libre de impurezas y sulfito.

Tipo de Presentación: Bultos con capacidad de 50 kilos, en empaques individuales de 2 kilos.

6- Frijoles: Los frijoles, toda variedad (rojos, negros), deben ser enteros, sin picaduras, basuras, piedras o sustancias extrañas.

Tipo de presentación:
Sacos con capacidad de 50 kilos, en empaques individuales de unos 900 gramos.

7-Huevo fresco: Los que se presentan en su estado natural, sin haber sido limpiados por ningún procedimiento ni haber sufrido tratamiento de conservación o refrigeración.

Huevo Refrigerado:

Huevos con cáscara, frescos, que se han sometido a un proceso de refrigeración en cámaras frigoríficas o en locales con temperaturas controladas que oscilan de 0 a 2 °C durante un período máximo de 30 días.

Tipo de presentación: En cartones con la cantidad solicitada

8- Pan blanco: Es un producto resultante de la cocción por horneado de la masa fermentada elaborada con harinas comestibles, agua potable, sal comestible levaduras activas y otros ingredientes opcionales y aditivos permitidos.

- Debe cumplir con lo establecido en la norma NCR 151-1990 pan blanco común.
- Se debe utilizar harina fortificada según decretos vigentes.

Tipo de presentación:

Pan de bollito: en unidades no inferior a $30g \pm 5g$ por unidad.

Pan de bollo: salado o dulce, en unidades de peso no inferior a $250g \pm 5g$ por unidad.