

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA
RECIBIDO
02 ENE 2025
FIRMA *Yudelis*
HORA 2:41

DIRECCIÓN FINANCIERA
RECIBIDO
03 ENE 2025
FIRMA *Jenny*
HORA 09:00 am

Dirección de Gestión Alimentaria

Santo Domingo, D.N.
2 de enero de 2025
DPTO. DE COMPRAS Y CONTRATACIONES
RECIBIDO
07 ENE 2025
FIRMA *V. G. P.*
HORA 3:50 PM

INABIE/DGA/2025/No.1

- A : **Victor Castro**,
Director Ejecutivo.
- Vía : **Yeudi Francisca Santos**,
Directora Administrativo.
- Atención : **Rosaura Brito Brito**,
Directora Financiera.
- Asunto : **Silvia Nallelis Duran Payams**,
Directora De Compras y Contrataciones.
- Anexos : A-) Fichas técnicas de los alimentos.
B-) Formulario Solicitud de Compras y Contrataciones.
C-) Menú del almuerzo escolar, (PAE), (JEE).

Por medio del presente solicitamos la compra de los productos de alimentación, para el Programa de Alimentación Escolar (PAE), (alimentos cocidos PAE; JEE más Fruta), según lo descrito en el formulario anexo de compras y contrataciones, y conforme a la programación del POA correspondiente al año 2026 y 2027; para satisfacer las necesidades de alimentación de los estudiantes del nivel preuniversitario en los centros educativos públicos del país, beneficiarios del (PAE). La misma será cargada a la actividad 710001 – compras de alimentos del PAE, cuenta 2.2.9 – alimentos y productos agroforestales, subcuenta 2.2.9.2 – alimentos y bebidas para personas, objeta 2.2.9.2.02 – servicio de alimentación escolar, código UNSPSC (PACC), No.93121605, Programática 16.00.00.0002. contemplados en la partida presupuestaria Gestión Alimentaria, para los Centros Educativos de la modalidad Jornada Escolar Extendida, para los años escolares (2026-2027) y (2027-2028).

Oswaldo Rafael Liria Pimentel,
Director de Gestión Alimentaria.

Copia A: **Jesus Maria Rodriguez Cuevas**,
Director de Planificación y Desarrollo.



DEPARTAMENTO DE PRESUPUESTO
RECIBIDO
02 ENE 2025
FIRMA *Alidy*
HORA 4:05



Formulario

FICHA TÉCNICA PARA LA SOLICITUD DE BIENES Y SERVICIOS

Código: INABIE-DIA-FO-005

Versión: 01

I- Datos Generales

| | |
|--------------------------|----------------------------|
| Fecha de solicitud: | 2/1/2025 |
| No. Oficio de Solicitud: | INABIE/DGA/2025/No.1 |
| Dirección: | Gestión Alimentaria |
| Departamento | Operaciones |
| Elaborado: | Luis Omar Santiago Mosquea |

II- Detalles de la Compra

| Nº | Código (POA) | Actividad (POA) | ¹ Especificaciones del bien o servicio a requerir | Unidad de medida | Duración de la Actividad (desde- hasta) | Lugar de entrega | Lugar de la actividad |
|----|--------------|--|--|------------------|---|--------------------|-----------------------|
| 1 | 710001 | Requerir compras de alimentos para el Programa de Alimentación Escolar (PAE) en la modalidad de Jornada Escolar Extendida (JEE). | "Almuerzo OPORTUNIDAD 14-24", más Fruta | Unidad | Años escolares lectivos 2026-2027 y 2027-2028 | CENTROS EDUCATIVOS | CENTROS EDUCATIVOS |
| 2 | 710001 | Requerir compras de alimentos para el Programa de Alimentación Escolar (PAE) en la modalidad de Jornada Escolar Extendida (JEE). | Almuerzo PREPARA, más Fruta | Unidad | Años escolares lectivos 2026-2027 y 2027-2028 | CENTROS EDUCATIVOS | CENTROS EDUCATIVOS |
| 3 | 710001 | Requerir compras de alimentos para el Programa de Alimentación Escolar (PAE) en la modalidad de Jornada Escolar Extendida (JEE). | Almuerzo Urbano, más Fruta | Unidad | Años escolares lectivos 2026-2027 y 2027-2028 | CENTROS EDUCATIVOS | CENTROS EDUCATIVOS |

¹Debe indicar lo siguiente:

O. R. G. P.

48

form.



Formulario

FICHA TÉCNICA PARA LA SOLICITUD DE BIENES Y SERVICIOS

Código: INABIE-DIA-FO-005

Versión: 01

Nombre del servicio o bien (por ejemplo, pantalón, medicamentos, etc.), detalles técnicos del producto o servicio sin indicar la marca, detalles específicos sobre los equipos a utilizar y funcionamiento (si aplica), especificaciones físicas (color, peso, dimensiones o tamaño, otros que apliquen), si el evento corresponde a una actividad para niños, adultos o en conjunto (si aplica), tipo de montaje que requerirá el evento (si aplica), otros detalles que apliquen según la necesidad del bien o servicio.

Observaciones

Cabe destacar, que el subtotal de raciones de almuerzo cocido más frutas para los períodos escolares:

1-) 2026-2027 es de 304,242,120 (treientos cuatro millones doscientos cuarenta y dos mil ciento veinte).

2-) 2026-2027 es de 316,411,960 (treientos dieciséis millones cuatrocientos once mil novecientos sesenta).

Para un total general en los dos periodos escolares de 620,654,080 (seiscientos veinte millones seiscientos cincuenta y cuatro mil, ochenta raciones).

| Cargo | Nombre | Firma | Fecha |
|------------|---|---------------------------|----------|
| Elaborado: | Encargado del Departamento de Operaciones | Fis Omar Santiago Moquera | 2/1/2025 |

| Cargo | Nombre | Firma | Fecha |
|-------------|--|---------------------------|----------|
| Revisado: | Encargado del área requirente | Fis Omar Santiago Moquera | 2/1/2025 |
| Validado: | Director del área requirente (si aplica) | Oswaldo R. Fajin P. | 2/1/2025 |
| Autorizado: | Director Administrativo | Yendi Santos | |
| Autorizado: | Director Financiero | | |



Formulario

SOLICITUD DE COMPRAS O CONTRATACIONES

Código: INABIE-DIA-FO-003

Versión: 04

I- Datos Generales (POA)

| | |
|-------------------------|---|
| No. Oficio de Solicitud | INABIE/DGA/2025/No.1 |
| Dirección | Gestión Alimentaria |
| Departamento | Operaciones |
| Unidad Requirente | Gestión Alimentaria |
| Eje Estratégico | Atención a los estudiantes en situación de vulnerabilidad del sistema educativo preuniversitario del sector público. |
| Objetivo Estratégico | Garantizar alimentación nutricionalmente adecuada y saludable a la población escolar del sector público de la República Dominicana. |
| Resultado Estratégico | Estudiantes del sector público de los Niveles Inicial, Primaria y Secundaria recibiendo raciones alimenticias nutricionalmente adecuadas y saludables en el Centro Educativo. |

II- Detalle de la Compra (POA-Cuenta Presupuestaria)

| Nº | Código | Actividades | Concepto del Gasto | Cuenta | Sub Cuenta | Objetal | Identificación Insumo | Cantidad Requerida | Mes Programado | Fecha de necesidad |
|----|--------|--|--------------------|--------|------------|--|---|--------------------|---------------------------|-------------------------------|
| 1 | 710001 | Requerir compras de alimentos para el Programa de Alimentación Escolar (PAE) en la modalidad de Jornada Escolar Extendida (JEE). | 2.2 | 2.2.9 | 2.2.9.2 | 2.2.9.2.02 - Servicios de alimentación escolar | "Almuerzo OPORTUNIDAD 14-24", más Fruta | 2,583,200 | Período escolar 2026-2027 | Año escolar lectivo 2026-2027 |
| 2 | 710001 | Requerir compras de alimentos para el Programa de Alimentación Escolar (PAE) en la modalidad de Jornada Escolar Extendida (JEE). | 2.2 | 2.2.9 | 2.2.9.2 | 2.2.9.2.02 - Servicios de alimentación escolar | Almuerzo PREPARA, más Fruta | 5,651,320 | Período escolar 2026-2027 | Año escolar lectivo 2026-2027 |
| 3 | 710001 | Requerir compras de alimentos para el Programa de Alimentación Escolar (PAE) en la modalidad de Jornada Escolar Extendida (JEE). | 2.2 | 2.2.9 | 2.2.9.2 | 2.2.9.2.02 - Servicios de alimentación escolar | Almuerzo (Urbano), más Fruta | 296,007,600 | Período escolar 2026-2027 | Año escolar lectivo 2026-2027 |
| 4 | 710001 | Requerir compras de alimentos para el Programa de Alimentación Escolar (PAE) en la modalidad de Jornada Escolar Extendida (JEE). | 2.2 | 2.2.9 | 2.2.9.2 | 2.2.9.2.02 - Servicios de alimentación escolar | "Almuerzo OPORTUNIDAD 14-24", más fruta | 2,686,600 | Período escolar 2027-2028 | Año escolar lectivo 2027-2028 |

D. R. L. P.

Losa.



Formulario

SOLICITUD DE COMPRAS O CONTRATACIONES

Código: INABIE-DIA-FO-003

Versión: 04

| | | | | | | | | | | |
|---|--------|--|-----|-------|---------|--|------------------------------|-------------|---------------------------|-------------------------------|
| 5 | 710001 | Requerir compras de alimentos para el Programa de Alimentación Escolar (PAE) en la modalidad de Jornada Escolar Extendida (JEE). | 2.2 | 2.2.9 | 2.2.9.2 | 2.2.9.2.02 - Servicios de alimentación escolar | Almuerzo PREPARA, más fruta | 5,877,360 | Período escolar 2027-2028 | Año escolar lectivo 2027-2028 |
| 6 | 710001 | Requerir compras de alimentos para el Programa de Alimentación Escolar (PAE) en la modalidad de Jornada Escolar Extendida (JEE). | 2.2 | 2.2.9 | 2.2.9.2 | 2.2.9.2.02 - Servicios de alimentación escolar | Almuerzo (Urbano), más fruta | 307,848,000 | Período escolar 2027-2028 | Año escolar lectivo 2027-2028 |

Nota: La información en el recuadro anterior proviene del Plan Operativo Anual (POA) vigente al momento de la solicitud para el área requirente.

Debe revisar su POA antes de realizar el requerimiento.

El Plan Operativo Anual se encuentra disponible en el Portal de Transparencia del INABIE.

III- Responsables

| Acción | Cargo | Nombre | Firma | Fecha |
|-----------|------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|------------------|
| Solicita: | Encargado Depto. Requirente: | <i>Friso Omar Santiago Moquera</i> | <i>Friso Omar Santiago Moquera.</i> | <i>2/11/2025</i> |
| Valida: | Director Administrativo: | <i>Yendi Santos</i> | <i>[Firma]</i> | |
| Valida: | Director Financiero: | | | |
| Aprueba: | Director Ejecutivo: | | | |



Formulario

SOLICITUD DE COMPRAS O CONTRATACIONES

Código: INABIE-DIA-FO-003


Versión: 04

| | | | | |
|----------|-----------------------|--|--|--|
| Ejecuta: | Encargado de Compras: | | | |
|----------|-----------------------|--|--|--|

Observaciones:

- Se debe completar y solicitar de acuerdo con el pre-calendario de actividad POA.
- Adjuntar: Ficha (s) Técnica (s)- (INABIE-DIA-FO-005), la cual debe contener: Descripción detallada del insumo solicitado, unidad de medida del insumo, cantidad y cualquier especificación técnica adicional que por la naturaleza de lo requerido sea necesaria.
- Si el requerimiento realizado conlleva la especificación de una marca se debe anexar un informe técnico que justifique el uso de la misma.
- Si se requiere el uso de un proceso de excepción, debe adjuntarse un informe técnico que lo justifique.


Lo Sm.

| | | |
|---|--|-----------------------------|
|  <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE</p> | <p>RACIÓN DE FRUTAS FRESCAS CORTADAS</p> <p>REQUISITOS DE PREPARACIÓN, ENVASADO, TRANSPORTE Y SERVICIO</p> | FECHA REALIZACIÓN 26/4/2023 |
| | | CÓDIGO: FT—RFFC—001 |
| | | REVISIÓN 1 00 |
| | | PÁGINA: 1 de 11 |
| FICHA TÉCNICA | | |

| 1-DATOS GENERALES | |
|-------------------------------|--|
| DEFINICIONES | <u>Ración de frutas frescas cortadas.</u> Conjunto de diferentes frutas frescas cortadas en trozos que se preparan de acuerdo con las combinaciones y cantidad definidas por el Departamento de Nutrición del INABIE, la cual se entrega como postre del almuerzo escolar en centros educativos, cumpliendo con lo establecido en la presente ficha técnica. |
| CONDICIONES DE ENTREGA | Las frutas frescas cortadas deberán ser entregadas por el proveedor a los centros educativos listas para consumo y servidas en los envases individuales proporcionados por el INABIE, en condiciones que garanticen su calidad e inocuidad. |

| 2.REQUISITOS |
|--|
| <p>2.1 REQUISITOS PARA LA PREPARACIÓN DE LAS FRUTAS FRESCAS CORTADAS</p> <p><u>Cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura.</u> Las raciones de frutas cortadas destinadas a ser servidas como postre en centros educativos deben ser preparadas en las cocinas de los proveedores de almuerzo escolar, las cuales deben cumplir con requisitos de Buenas Prácticas Manufactura establecidos por el INABIE. Se deberá contar con una línea de producción de las frutas cortadas debidamente acondicionada para la ejecución del proceso en condiciones que garanticen la calidad e inocuidad del producto.</p> <p><u>Características de las materias primas</u> Las frutas deberán ser de producción nacional y adquiridas en asociaciones de productores de frutas de las localidades donde se encuentren ubicadas las empresas procesadoras. Las frutas seleccionadas por el Departamento de Nutrición para su utilización como materia prima son las siguientes: mango, piña, lechosa, melón, sandía, pitahaya, fresa. Para esta selección se han tomado en cuenta las siguientes características de las frutas: dulzor, acidez, cantidad parte comestible. Las frutas utilizadas para la preparación de las raciones de frutas cortadas deberán cumplir con las fichas técnicas que aparecen en el Anexo no. 1. Estas fichas definen sus requisitos generales, características físicas, grado de madurez, criterios para su selección y otros aspectos.</p> |

258 4A

| | | |
|---|--|-----------------------------|
|  <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE</p> | <p>RACIÓN DE FRUTAS FRESCAS CORTADAS</p> <p>REQUISITOS DE PREPARACIÓN, ENVASADO, TRANSPORTE Y SERVICIO</p> | FECHA REALIZACIÓN 26/4/2023 |
| | | CÓDIGO: FT—RFFC –001 |
| FICHA TÉCNICA | | REVISIÓN 1 00 |
| | | PÁGINA: 2 de 11 |

2.2 Proceso de Preparación de las Raciones de Frutas Cortadas

Recepción de materias primas

La empresa debe asegurarse de adquirir frutas de proveedores confiables con la calidad requerida de acuerdo con las fichas técnicas. Se debe evaluar su calidad en la recepción (grado de maduración adecuado, libres de golpes, cortaduras, ataques de plagas)

Debe utilizar registros de recepción de materias primas.

Lavado inicial de las frutas: con agua potable disponible con la presión necesaria y cepillo de hebras finas.

Desinfección de las frutas: Se deben sumergir las frutas en una solución desinfectante (una concentración de 1 taza de vinagre blanco x 3 galones de agua potable por 10 minutos).

Opcional: Se pueden utilizar desinfectantes para alimentos (frutas y verduras) que sean de marcas registradas y tengan registro sanitario, siguiendo las instrucciones de modo de uso y almacenamiento especificadas en la etiqueta del producto. Verificar su fecha de vencimiento.

Lavado final de las frutas: enjuague con agua purificada.

Secado: Colocar las frutas en escurridores plásticos con drenaje de agua en la parte inferior.

Pelado de las frutas: con los medios adecuados, evitándose la contaminación de las frutas, utilizar cuchillos bien afilados para evitar su deshidratación o cortadores de frutas manuales o automáticos. Seguir las indicaciones impartidas en la capacitación impartida por el INABIE.

Cortado de las frutas: de acuerdo con la forma establecida para cada tipo de frutas e indicada en la capacitación impartida por el INABIE y según indicaciones del recetario.

Nota: Antes de iniciar el proceso se deberán tomar en cuenta las combinaciones de frutas establecidas y las porciones de cada una definidas en el recetario elaborado por el Departamento de Nutrición del INABIE, para determinar la cantidad de cada una, que deben ser utilizadas para preparar las raciones que requiere cada centro educativo de acuerdo con la matrícula.

Conservación de las frutas cortadas: en envases grado alimentario dentro del refrigerador hasta el proceso de envasado.


Envasado de las frutas: en envases limpios y desinfectados, de material grado alimentario, con tapa hermética, proporcionados por el INABIE.

Conservación de las frutas para su transportación: luego del envasado, las frutas deberán mantenerse en ambiente refrigerado hasta la entrega en los centros educativos.

2.3 Requisitos para Transportar las Frutas Cortadas desde la Empresa hasta los Centros Educativos

Las frutas cortadas deberán ser transportadas a los centros educativos en vehículos cerrados, en neveras hieleras portátil, libre de riesgos de contaminación.

yt
L7F

| | | |
|---|--|-----------------------------|
|  <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE</p> | <p>RACIÓN DE FRUTAS FRESCAS CORTADAS</p> <p>REQUISITOS DE PREPARACIÓN, ENVASADO, TRANSPORTE Y SERVICIO</p> | FECHA REALIZACIÓN 26/4/2023 |
| | | CÓDIGO: FT—RFFC —001 |
| | | REVISIÓN 1 00 |
| | | PÁGINA: 3 de 11 |
| FICHA TÉCNICA | | |

2.4 Requisitos para el Servicio de las Frutas Cortadas en los Centros Educativos.


La empresa es responsable del servicio de las raciones de frutas cortadas en el Centro Educativo, junto con el almuerzo escolar, siguiendo las instrucciones referentes a la indumentaria limpia, de color claro, uso de delantal/mandil, cubre pelo, tapaboca (mascarilla) y guantes desechables.

El proceso debe realizarse de forma ágil, en el menor tiempo posible para evitar la pérdida de frescura de las frutas.

El suplidor debe retirar del centro educativo los envases y utensilios una vez concluya el servicio de las frutas y es responsable de su limpieza en las instalaciones de su empresa.

47


LSF

| | | |
|---|--|-----------------------------|
|  GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE | RACIÓN DE FRUTAS FRESCAS CORTADAS REQUISITOS DE PREPARACIÓN, ENVASADO, TRANSPORTE Y SERVICIO | FECHA REALIZACIÓN 26/4/2023 |
| | | CÓDIGO: FT—RFFC—001 |
| | | REVISIÓN 1 00 |
| | | PÁGINA: 4 de 11 |
| FICHA TÉCNICA | | |

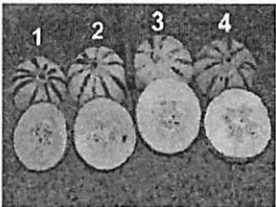
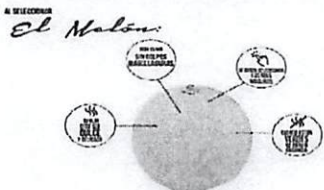
ANEXOS

1-FICHAS TÉCNICAS DE LAS FRUTAS UTILIZADAS COMO MATERIAS PRIMAS


yt
LJF

| | | |
|---|---|-----------------------------|
|  | RACIÓN DE FRUTAS FRESCAS CORTADAS REQUISITOS DE PREPARACIÓN, ENVASADO, TRANSPORTE Y SERVICIO | FECHA REALIZACIÓN 26/4/2023 |
| | | CÓDIGO: FT—RFFC –001 |
| | | REVISIÓN I 00 |
| | | PÁGINA: 6 de 11 |
| FICHA TÉCNICA | | |



| 1-DATOS GENERALES | |
|-----------------------|--|
| DEFINICIONES | Melón: Cucumis Melo, perteneciente a la familia de las cucurbitáceas, en estado de madurez, listo para su consumo directo. |
| ALMACENAMIENTO | Libre de humedad, temperatura ambiente y buenas condiciones higiénico - sanitarias. |
| PRESENTACIÓN | De textura firme, entregado por unidades. La cantidad entregada debe ser homogénea en cuanto a la variedad, color y calibre. |
| ENVASE | El melón se entregará a los centros educativos peladas, cortados en cuadros y sin semillas en envases de material adecuado, limpio y seco. |

| 2.REQUISITOS | |
|--|---------------------------------|
| 2.1 Requisitos generales | |
| <p>El melón deberá presentar un grado de madurez uniforme, con olor dulce y delicado. Deben ser sanos, duros y firmes al tacto. Tener buen peso y al ser sacudido no deben de sonar huecos.</p> <p>Deben tener una superficie rugosa de apariencias uniformes y bien formadas, sin señales de deshidratación ni de maltrato físico producido por fricción, golpes o cortaduras y quemaduras del sol en la corteza y el pedúnculo debe estar limpio. No deben presentar signos de ataques de plagas.</p> <p>La pulpa debe ser suave y carnosa propia del melón.</p> | |
| 2.2 Requisitos Organolépticos | |
| CARACTERÍSTICAS | REQUISITOS |
| ASPECTO | Propio del melón |
| COLOR | Gris con algunas franjas verdes |
| SABOR | Propio del melón |
| OLOR | Propio del melón |
| <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="203 1335 479 1541">  </div> <div data-bbox="581 1339 906 1528">  </div> </div> | |


47
LTF

| | | |
|---|---|-----------------------------|
|  | RACIÓN DE FRUTAS FRESCAS CORTADAS REQUISITOS DE PREPARACIÓN, ENVASADO, TRANSPORTE Y SERVICIO | FECHA REALIZACIÓN 26/4/2023 |
| | | CÓDIGO: FT—RFFC –001 |
| | | REVISIÓN 1 00 |
| | | PÁGINA: 7 de 11 |
| FICHA TÉCNICA | | |

| 1-DATOS GENERALES | |
|-----------------------|--|
| DEFINICIONES | Sandía: es la fruta de la planta herbácea, de porte rastrero o trepador, pertenece a la familia de las Cucurbitácea. Es una de las frutas veraniegas por excelencia y está formada principalmente por agua (93%). |
| ALMACENAMIENTO | Libre de humedad, temperatura ambiente y buenas condiciones higiénico - sanitarias. |
| PRESENTACIÓN | De textura firme, no blandas, entregadas por unidades. La cantidad entregada debe ser homogénea en cuanto a la variedad, tamaño y calibre. |
| ENVASE | La sandía se entregará a los centros educativos peladas, cortadas en cuadros, en envases de material adecuado, limpio y seco. |

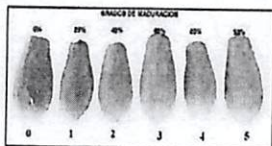
| 2.REQUISITOS | |
|--|---|
| 2.1 Requisitos generales | |
| <p>Las sandías deberán presentar un grado de madurez uniforme, deben estar pesadas, no huecas, donde la coloración verde sea predominante, deben estar sanas, de textura firmes al tacto, sin signos de deshidratación. Deben tener una superficie lisa, sin señales de contaminación por plagas, ni de maltrato físico producido por fricción, golpes o cortaduras, sin rajaduras ni ácaros en la corteza y pedúnculo limpio. La pulpa debe ser suave y crujiente, debe poseer un sabor característico de la sandía madura.</p> | |
| 2.2 Requisitos Organolépticos | |
| CARACTERISTICAS | REQUISITOS |
| ASPECTO | Propio de la sandía madura |
| COLOR | Verde uniforme predominate |
| SABOR | Propio de la sandía madura |
| OLOR | Propio de la sandía madura |
|  | <p>AL SELECCIONAR <i>La Sandía:</i></p>  |

258 4+


| | | |
|---|---|-----------------------------|
|  | RACIÓN DE FRUTAS FRESCAS CORTADAS REQUISITOS DE PREPARACIÓN, ENVASADO, TRANSPORTE Y SERVICIO | FECHA REALIZACIÓN 26/4/2023 |
| | | CÓDIGO: FT—RFFC —001 |
| FICHA TÉCNICA | | REVISIÓN 1 00 |
| | | PÁGINA: 8 de 11 |

| 1-DATOS GENERALES | |
|-------------------|---|
| DEFINICIONES | Lechosa: Su fruto se conoce comúnmente como papaya, pertenece a la familia de las Caricáceas, poseen una textura suave de forma oblonga y pueden ser de color verde, amarillo, naranja o rosa. Es conocida como fruta de consumo, tanto en forma directa como en jugos y dulces. |
| ALMACENAMIENTO | Libre de humedad, temperatura ambiente y buenas condiciones higiénico - sanitarias. |
| PRESENTACIÓN | De textura firme y suave, entregadas por unidades. La cantidad entregada debe ser homogénea en cuanto a la variedad, color y calibre. |
| ENVASE | La lechosa se entregará a los centros educativos peladas, cortadas en cuadros y sin semillas, en envases de material adecuado, limpio y seco. |


| 2.REQUISITOS | |
|--|--------------------------------|
| 2.1 Requisitos generales | |
| <p>Las lechosas deberán presentar un grado de madurez uniforme donde la coloración amarilla sea predominante, Deben estar sanas, de textura suave y firmes al tacto, sin signos de deshidratación.</p> <p>Deben tener una superficie lisa, sin señales de contaminación por plagas, ni de maltrato físico producido por fricción, golpes o cortaduras, sin rajaduras ni ácaros en la corteza y pedúnculo limpio.</p> <p>La pulpa debe ser suave y poseer un sabor característico de la lechosa madura.</p> | |
| 2.2 Requisitos Organolépticos | |
| CARACTERÍSTICAS | REQUISITOS |
| ASPECTO | Propio de la lechosa madura |
| COLOR | Amarillo uniforme predominante |
| SABOR | Propio de la lechosa madura |
| OLOR | Propio de la lechosa madura |




LF YF

| | | |
|---|---|-----------------------------|
|  <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACION INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE</p> | RACIÓN DE FRUTAS FRESCAS CORTADAS REQUISITOS DE PREPARACIÓN, ENVASADO, TRANSPORTE Y SERVICIO | FECHA REALIZACIÓN 26/4/2023 |
| | | CÓDIGO: FT—RFFC —001 |
| | | REVISIÓN 1 00 |
| | | PÁGINA: 9 de 11 |
| FICHA TÉCNICA | | |

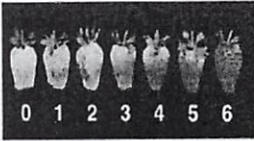

| 1-DATOS GENERALES | |
|-------------------|---|
| DEFINICIONES | Pitahaya: son plantas perenne epifitas y suculentas, pertenecen a las familias de las cactáceas; <i>Hylocereus</i> y <i>Selenicereus</i> , poseen tallos largos y delgados. Las especies más conocidas son <i>Selenicereus megalanthus</i> , la pitahaya amarilla, e <i>Hylocereus undatus</i> , la pitahaya roja. |
| ALMACENAMIENTO | Libre de humedad, temperatura ambiente y buenas condiciones higiénico - sanitarias. |
| PRESENTACIÓN | De textura rugosa, entregado por unidades. La cantidad entregada debe ser homogénea en cuanto a la variedad, color y calibre. |
| ENVASE | Las pitahayas se entregarán a los centros educativos peladas, cortadas en cuadros, en envases de material adecuado, limpio y seco. |

| 2.REQUISITOS | |
|---|------------------------------|
| 2.1 Requisitos generales | |
| <p>Las pitahayas deberán presentar un grado de madurez uniforme en tamaño, forma, peso y color. Deben estar limpias, sanas sin manchas, cicatrices o heridas. El tamaño, número y disposición de las escamas deben ser uniformes. Sin rajaduras en la corteza, sin ácaros y el pedúnculo debe estar limpio. No deben presentar signos de ataques de plagas. Deben estar libres de humedad externa anormal producida por mal manejo en las etapas de postcosecha. La pulpa debe ser suave y fibrosa, propia de la pitahaya madura, exentas de olores y/o sabores extraños.</p> | |
| 2.2 Requisitos Organolépticos | |
| CARACTERÍSTICAS | REQUISITOS |
| ASPECTO | Propio de la pitahaya madura |
| COLOR | Rojo y/o amarillo intenso |
| SABOR | Propio de la pitahaya madura |
| OLOR | Propio de la pitahaya madura |
|  | |


LTF 4f

| | | |
|---|--|-----------------------------|
|  <p>Gobierno de la República Dominicana Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil INABIE</p> | <p>RACIÓN DE FRUTAS FRESCAS CORTADAS</p> <p>REQUISITOS DE PREPARACIÓN, ENVASADO, TRANSPORTE Y SERVICIO</p> | FECHA REALIZACIÓN 26/4/2023 |
| | | CÓDIGO: FT—RFFC —001 |
| | | REVISIÓN 1 00 |
| | | PÁGINA: 10 de 11 |
| FICHA TÉCNICA | | |

| 1-DATOS GENERALES | |
|-------------------|---|
| DEFINICIONES | Fresa: es una planta herbácea, perenne, que pertenece a la familia de las rosáceas y al género Fragaria, cultivada por su fruto comestible. |
| ALMACENAMIENTO | Libre de humedad, temperatura ambiente y refrigeradas y buenas condiciones higiénico - sanitarias. |
| PRESENTACIÓN | De textura firme y suave, entregadas por paquetes. La cantidad entregada debe ser homogénea en cuanto a la variedad, tamaño y calibre. |
| ENVASE | Las fresas se entregarán a los centros educativos en envases de material adecuado, limpio y seco. |

| 2.REQUISITOS | | | | | | | | | | | |
|---|--------------------------------------|-----------------|------------|---------|--------------------------------------|-------|---------------------------|-------|---------------------------|------|---------------------------|
| <p>2.1 Requisitos generales</p> <p>Las fresas deben presentar un grado de maduración uniforme, basados en el color de su superficie. Deben estar frescas y poseer un balance adecuado en su color, aroma y acidez. Sin signos de deshidratación. Deben tener una superficie limpia y sana, sin señales de contaminación por plagas como moho y hongos, ni de maltrato físico producido por fricción, golpes o cortaduras, libre de manchas y/o podredumbre, sin rajaduras en la corteza y pedúnculo limpio. La pulpa debe ser suave y crujiente, debe poseer un sabor característico de la fresa madura.</p> | | | | | | | | | | | |
| <p>2.2 Requisitos Organolépticos</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>CARACTERISTICAS</th> <th>REQUISITOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ASPECTO</td> <td>Brillante, Propio de la fresa madura</td> </tr> <tr> <td>COLOR</td> <td>Rojo intenso predominante</td> </tr> <tr> <td>SABOR</td> <td>Propio de la fresa madura</td> </tr> <tr> <td>OLOR</td> <td>Propio de la fresa madura</td> </tr> </tbody> </table> | | CARACTERISTICAS | REQUISITOS | ASPECTO | Brillante, Propio de la fresa madura | COLOR | Rojo intenso predominante | SABOR | Propio de la fresa madura | OLOR | Propio de la fresa madura |
| CARACTERISTICAS | REQUISITOS | | | | | | | | | | |
| ASPECTO | Brillante, Propio de la fresa madura | | | | | | | | | | |
| COLOR | Rojo intenso predominante | | | | | | | | | | |
| SABOR | Propio de la fresa madura | | | | | | | | | | |
| OLOR | Propio de la fresa madura | | | | | | | | | | |
|   | | | | | | | | | | | |

L7E 47

| | | |
|---|---|-----------------------------|
|  | RACIÓN DE FRUTAS FRESCAS CORTADAS REQUISITOS DE PREPARACIÓN, ENVASADO, TRANSPORTE Y SERVICIO | FECHA REALIZACIÓN 26/4/2023 |
| | | CÓDIGO: FT—RFFC –001 |
| FICHA TÉCNICA | | REVISIÓN 1 00 |
| | | PÁGINA: 11 de 11 |

| 1-DATOS GENERALES | |
|-------------------|---|
| DEFINICIONES | Mango: Mangífera indica, perteneciente a la familia de las Anacardiácea, en estado de madurez, listo para su consumo directo. |
| ALMACENAMIENTO | Libre de humedad, temperatura ambiente y buenas condiciones higiénico - sanitarias. |
| PRESENTACIÓN | De textura suave o fibrosa, entregado por unidades. La cantidad entregada debe ser homogénea en cuanto a la variedad, color y calibre. |
| ENVASE | El mango se entregará a los centros educativos lavado, pelados, cortados en cuadros sin semilla y en envases de material adecuado, limpio y seco. |

2.REQUISITOS

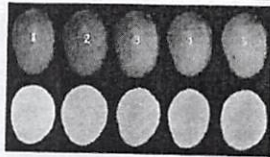
2.1 Requisitos generales

El mango deberá presentar un grado de madurez uniforme, con olor dulce y delicado. Deben ser sanos, duros y firmes al tacto. Tener buen peso.


Deben tener una superficie lisa, de apariencias uniformes y bien formados, sin señales de deshidratación ni de maltrato físico producido por fricción, golpes o cortaduras, quemaduras del sol en la corteza y el pedúnculo debe estar limpio. No deben presentar signos de ataques de plagas. La pulpa debe ser suave, carnosa y dulce propia del mango.

2.2 Requisitos Organolépticos

| CARACTERÍSTICAS | REQUISITOS |
|-----------------|---|
| ASPECTO | Propio del mango |
| COLOR | Amarillo, naranja o rojo granate propio del mango |
| SABOR | Propio del mango |
| OLOR | Propio del mango |



27X 47

| | | |
|--|--|---------------------------------|
|  <p style="text-align: center;"> Gobierno de la República Dominicana Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil INABIE </p> | RACION DE ALMUERZO ESCOLAR REQUISITOS DE PREPARACION, ENVASADO, TRANSPORTE Y SERVICIO | FECHA ACTUALIZACION: 25/09/2024 |
| | | CODIGO : FT-RAE-001 |
| | | REVISION I 06 |
| | | PAGINA : 1 / 6 |
| FICHA TECNICA | | |

| 1-DATOS GENERALES | |
|-------------------------------|--|
| DEFINICIONES | <p>Ración de Almuerzo Escolar: Conjunto de diferentes alimentos cocidos y no cocidos (ensaladas) que se combinan de acuerdo al menú y la tabla sobre cantidad de alimentos que se sirve por grupo etario, elaborados por el Departamento de Nutrición del INABIE, el cual se entrega como almuerzo escolar en centros educativos, cumpliendo con lo establecido en la presente ficha técnica.</p> |
| CONDICIONES DE ENTREGA | <p>Los alimentos deberán ser entregados por el proveedor a los centros educativos envasados en recipientes de material grado alimenticio y aprobados para alimentos calientes, listos para ser servidos en condiciones que garanticen su calidad, inocuidad y valor nutritivo. Cada uno de los alimentos que integran el menú del día se envasa por separado.</p> |

| 2.REQUISITOS | |
|--|--|
| <u>2.1 REQUISITOS PARA LA PREPARACION DEL ALMUERZO ESCOLAR.</u> | |
| <p><u>Buenas Prácticas de Manufactura- Recetas</u> Los alimentos que componen la ración de almuerzo escolar deberán ser preparados de acuerdo con los requisitos de Buenas Prácticas de Manufactura establecidos por el INABIE. Además, se debe utilizar como referencia el Recetario de los Platos del Menú, elaborado por el Departamento de Nutrición del INABIE.</p> | |
| <p><u>Resumen de Requisitos Generales de las Materias Primas Utilizadas para Elaborar el Almuerzo Escolar</u> A continuación, se presenta un cuadro -resumen con los requisitos generales de las materias primas requeridas para la elaboración de los alimentos que componen el menú del almuerzo escolar.</p> | |
| MATERIA PRIMA | REQUISITOS |
| Agua para la preparación de los alimentos | <p>El agua utilizada para la preparación de los alimentos debe ser segura, es decir libre de microorganismos patógenos, sustancias tóxicas disueltas o productos químicos dañinos a la salud. En lugares donde no se dispone de agua segura y para el lavado de alimentos de consumo directo (ensaladas) debe usarse agua purificada y embotellada por una empresa reconocida, con Registro Sanitario.</p> |

LF 47

RACION DE ALMUERZO ESCOLAR
REQUISITOS DE PREPARACION,
ENVASADO, TRANSPORTE Y SERVICIO

FECHA ACTUALIZACION: 25/09/2024


CODIGO : FT--RAE-001

REVISION 1 08

PAGINA : 2 / 6


| MATERIA PRIMA | REQUISITOS |
|--|---|
| Carnes | <p>Carne de res: Carne magra, sin nervio, grasa ni hueso.</p> <p>Carne de cerdo: Carne magra, sin piel, grasa ni hueso.</p> <p>Carne de pollo: Solo las partes comestibles permitidas: Pechuga, muslo ancho, muslo corto, sin piel.</p> <p>Condiciones generales de las carnes: las carnes frescas o descongeladas deben presentar un olor característico, que no evidencie descomposición, rancidez o presencia de aditivos químicos. El color debe ser uniforme y característico de la carne en buen estado. Los muslos deben estar completos (no cortados).</p> |
| Verduras – hortalizas | <p>Las verduras y hortalizas deben ser frescas, sanas, libres de ataques de insectos, sin signos de pudrición y daños.</p> |
| Leguminosas secas (habichuelas, lentejas, arvejas, guandules) | <p>De producción nacional. Las leguminosas secas deben tener color y olor característico, con un mínimo de granos partidos, dañados, abiertos e impurezas tales como piedras pequeñas, ramas, u otras usuales en el producto. Las condiciones de almacenamiento del suplidor: temperatura ambiente, lugar fresco y seco, protegidas de ataques de plagas.</p> |
| Productos enlatados | <p>De producción nacional, con excepción de las sardinas y atún (tuna).</p> <p>Condiciones del envase: El envase (latas) debe estar integro, sin abolladuras, u otro defecto que indique manipulación inadecuada.</p> <p>Las latas no deben estar oxidadas, ni presentar signos de deterioro.</p> <p>La etiqueta debe estar bien conservada y tener visibles los datos del producto. La fecha de vencimiento debe ser claramente visible.</p> <p>Sardinas y atún (tuna): de marcas conocidas en el mercado nacional.</p> <p>La presentación del atún (tuna) debe ser en trozos o sólido (no desmenuzado). Los dos productos deberán estar libres de espinas, escamas, vísceras y branquias.</p> |

LTF 4f

| | | |
|---|--|---------------------------------|
|  <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE</p> | RACION DE ALMUERZO ESCOLAR REQUISITOS DE PREPARACION, ENVASADO, TRANSPORTE Y SERVICIO | FECHA ACTUALIZACION: 25/09/2024 |
| | | CODIGO: FT-RAE-001 |
| REVISION 1 06 | | |
| PAGINA : 3 / 6 | | |
| FICHA TECNICA | | |

| MATERIA PRIMA | REQUISITOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|-------------------------|--|-----------------|----------|-------------|---------|-------------|---------|-------------|---------|-------------|---------|--------------|--------|--------|---------|------|--------|
| Bacalao | En su presentación seco - salado. Envasado en envases transparentes que permitan ver el producto. De aspecto uniforme, sin materias extrañas, ni coloración rojiza. El bacalao debe ser sin espinas (filete). | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pastas Alimenticias | De producción nacional. Envasadas en envases transparentes que permitan ver las condiciones del producto. Libres de partículas extrañas, mohos e insectos. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Huevos | Los huevos deben ser frescos, limpios, libres de manchas de sangre o de excremento. Con un peso promedio de 50 gramos. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Queso (Danes y Mozzarella) | Debe estar en buen estado, sin mohos, color, olor y sabor característico. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Plátanos /Guineos Verdes | De color verde uniforme, sin grietas, sin ataques por plagas o enfermedades. No deben estar deshidratados o con daños causados por bajas temperaturas. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Plátano Maduro | De color característico, sin grietas, sin ataques por plagas o enfermedades. No deben estar deshidratados o con daños causados por bajas temperaturas. El nivel de madurez adecuado para la preparación del alimento. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tubérculos y Raíces (yuca, yautías (blanca, morada y amarilla) y papa) | En buen estado, sin grietas, sin ataques por plagas o enfermedades. No deben estar deshidratados o con daños causados por bajas temperaturas. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Arroz | <p>De producción nacional, mínimo del tipo Arroz Selecto B /Grado 2 (clasificación Norma NORDOM 474 Arroz Pulido para Consumo Humano). Exento de insectos u otras materias extrañas.</p> <p>De color blanco característico, propio del arroz fresco y bien almacenado. Granos bien pulidos, sin aglomeraciones por humedad. El arroz destinado al Programa de Alimentación Escolar deberá estar fortificado con los siguientes micronutrientes:</p> <p>El proveedor deberá asegurarse de adquirir el producto a empresas que cumplan con este requerimiento. La información sobre los micronutrientes debe estar incluida en la etiqueta del envase.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">RACION: ¼ taza (92.5 g)</th> </tr> <tr> <th style="text-align: left;">MICRONUTRIENTES</th> <th style="text-align: left;">CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Vitamina B1</td> <td>0.60 mg</td> </tr> <tr> <td>Vitamina B3</td> <td>5.00 mg</td> </tr> <tr> <td>Vitamina B6</td> <td>0.40 mg</td> </tr> <tr> <td>Vitamina B9</td> <td>0.18 mg</td> </tr> <tr> <td>Vitamina B12</td> <td>1.0 µg</td> </tr> <tr> <td>Hierro</td> <td>2.40 mg</td> </tr> <tr> <td>Zinc</td> <td>2.5 mg</td> </tr> </tbody> </table> <p>Los productos procesados y envasados de producción nacional o importada deben tener el Registro Sanitario emitido por el Ministerio de Salud Pública vigente y el número en un lugar visible.</p> | RACION: ¼ taza (92.5 g) | | MICRONUTRIENTES | CANTIDAD | Vitamina B1 | 0.60 mg | Vitamina B3 | 5.00 mg | Vitamina B6 | 0.40 mg | Vitamina B9 | 0.18 mg | Vitamina B12 | 1.0 µg | Hierro | 2.40 mg | Zinc | 2.5 mg |
| RACION: ¼ taza (92.5 g) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MICRONUTRIENTES | CANTIDAD | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Vitamina B1 | 0.60 mg | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Vitamina B3 | 5.00 mg | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Vitamina B6 | 0.40 mg | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Vitamina B9 | 0.18 mg | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Vitamina B12 | 1.0 µg | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Hierro | 2.40 mg | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Zinc | 2.5 mg | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

LJF y

| | | |
|---|---|---------------------------------|
|  GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE | RACION DE ALMUERZO ESCOLAR REQUISITOS DE PREPARACION, ENVASADO, TRANSPORTE Y SERVICIO | FECHA ACTUALIZACION: 25/09/2024 |
| | | CODIGO: FT-RAE-001 |
| FICHA TECNICA | | REVISION 1 06 |
| | | PAGINA : 4 / 6 |

Proceso de Elaboración del Almuerzo Escolar

Recepción y Almacenamiento de Materias Primas

Recepción.

La empresa debe asegurarse de adquirir materias primas con la calidad requerida. Debe definir estándares de cada una, tener suplidores confiables, evaluar la calidad en la recepción, y rechazar materias primas que no cumplan con los requisitos. Debe utilizar registros de recepción de materias primas.

Almacenamiento a temperatura ambiente.

La empresa debe disponer de un área limpia, organizada y apropiada para colocar las materias primas que se almacenan a temperatura ambiente, debiendo disponer de tarimas (paletas), armarios, anaqueles, en buen estado. El área debe tener ventilación adecuada y estar protegida del ataque de plagas.

Almacenamiento a temperatura de refrigeración / congelación.

La empresa debe disponer de refrigeradores y congeladores para las materias primas que requieren bajas temperaturas para su conservación, en buen estado de funcionamiento, con termómetros para medir la temperatura y registro de las mismas.

Rotación de las materias primas.

La empresa debe aplicar controles de rotación de las materias primas de acuerdo al orden de llegada y consumo, siguiendo el criterio "primero en entrar, primero en salir" (PEPS).

Preparación de los Alimentos.

Los alimentos deben prepararse en condiciones de higiene y orden, evitándose la contaminación cruzada que se produce cuando se ponen en contacto alimentos crudos y cocidos, utilización de equipos en productos terminados usados previamente para materias primas, sin higienización y desinfección y por manipulación inadecuada.

Los alimentos se deberán preparar de acuerdo a las recetas establecidas para cada plato del menú, respetándose lo definido en cuanto a las cantidades de materiales, condimentos, temperatura y tiempo de cocción requeridos para la destrucción de los microorganismos patógenos.

No se permite el uso de fundas plásticas para tapar los alimentos durante la cocción.

Eliminación de Vapores, Humo y Grasa Generados en la Cocción de los Alimentos


Debe instalarse sobre los equipos de cocción un mecanismo para extraer eficazmente los vapores, humo y grasa que se generan en el proceso, integrado por campana con filtro, extractor y ducto, en buen estado de funcionamiento. Deberán someterse periódicamente a limpieza profunda y desinfección.

Envasado de los Alimentos

Para el envasado de los alimentos preparados, el personal debe tener una estricta higiene personal, uso de tapaboca (mascarilla), cubre pelo, manos lavadas y desinfectadas o uso de guantes desechables en buen estado.

Los envases deberán estar limpios y desinfectados. Deben ser aprobados internacionalmente para alimentos calientes, con tapa hermética

47
LJF

| | | |
|---|--|---------------------------------|
|  <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE</p> | RACION DE ALMUERZO ESCOLAR REQUISITOS DE PREPARACION, ENVASADO, TRANSPORTE Y SERVICIO | FECHA ACTUALIZACION: 25/09/2024 |
| | | CODIGO: FT-RAE-001 |
| | | REVISION I 06 |
| | | PAGINA : 5 / 6 |
| FICHA TECNICA | | |

Requisitos Generales de los Alimentos Preparados

A continuación, se presenta un cuadro -resumen con los requisitos generales de los alimentos preparados que componen el almuerzo escolar.


| ALIMENTO PREPARADO | REQUISITOS |
|--|--|
| Arroz, trigo | Bien cocido, suelto y sin apastarse. |
| Leguminosas (habichuelas, guandules, lentejas, arvejas, caldos (sancochos) | De consistencia cremosa, no aguada, bien proporcionada, de manera que se obtenga una mezcla espesa de granos y demás ingredientes. |
| Carnes | Bien cocidas, de acuerdo a la temperatura y tiempo de cocción requeridos, blandas, en trozos enteros y uniformes. Sin exceso de grasa añadida. |
| Verduras y Hortalizas | Cocidas de forma tal que queden crujientes, no muy blandas. Los únicos vegetales crudos permitidos son: pepino, tomate, aguacate, zanahorias rayadas y lechuga. Deberán ser aderezados con: naranja agria, limón o vinagre de frutas (preferiblemente de manzana), cebolla, ajíes, sal, aceite vegetal (preferiblemente de oliva). |
| Pastas alimenticias- Domplines | Cocidos al dente, es decir que queden firmes (no duros ni pastosos), La salsa debe ser elaborada con condimentos naturales. |
| Bollos de harina de maíz | Bien cocidos, es decir que queden firmes (no duros ni pastosos). |
| Huevos | Preparados de acuerdo a la receta establecida. Bien cocidos, de color característico. Cuando se combinen con vegetales no deben presentar aspecto y consistencia aguada, ni coloración verde. |

Prohibiciones:

Se prohíbe el uso de caldos de pollo (sopitas) y sazones industrializadas, salsa de tomate enlatada, mayonesa industrial, margarina, para la preparación de los alimentos.

Se prohíben todos los alimentos fritos y embutidos, incluyendo los ahumados, tales como salami, chuleta, longaniza. Se prohíbe el exceso de grasa, y sal en la preparación de los alimentos. Se debe usar la cantidad establecida en los recetarios. Estos elementos (sal y grasa) no deben ser agregados luego de la preparación de los platos.

L58 4F

| | | |
|---|---|---------------------------------|
|  <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE</p> | <p>RACION DE ALMUERZO ESCOLAR</p> <p>REQUISITOS DE PREPARACION, ENVASADO, TRANSPORTE Y SERVICIO</p> | FECHA ACTUALIZACION: 25/09/2024 |
| | | CODIGO: FT--RAE-001 |
| FICHA TECNICA | | REVISION I 06 |
| | | PAGINA : 6 / 6 |

Requisitos para el Transporte del Almuerzo Escolar desde la Empresa hasta los Centros Educativos

Los alimentos deberán ser transportados en vehículos cerrados, con buenas condiciones de funcionamiento. Deben tener un compartimiento cerrado, donde se puedan colocar los envases con los alimentos, sin riesgos de contaminación. Deberá estar limpio y ordenado.

No deberán colocarse en el compartimiento otros materiales.

El (los) vehículo (s) deberán ser de uso exclusivo para el transporte del almuerzo escolar. _

Observación: Está prohibido rotular con el logo del INABIE o del MINERD los vehículos utilizados para transportar los alimentos.

Requisitos para el Servicio del Almuerzo Escolar en los Centros Educativos.

La empresa contratada es responsable del servicio de las raciones del almuerzo escolar en el centro educativo, deberá contar con los equipos y utensilios requeridos, así como personal calificado para la entrega de los alimentos. Este personal deberá tener vestimenta limpia, de color claro, usar un mandil, cubre pelo, tapaboca (mascarilla) y guantes desechables.


La cantidad de personas para el servicio del almuerzo será de acuerdo a la matrícula del centro educativo.

En los casos de centros con matrícula alta, la dirección del mismo deberá designar personal de apoyo para colaborar con el servicio.

El suplidor debe retirar del centro educativo los envases y utensilios una vez concluya el servicio de los alimentos y es responsable de su limpieza en las instalaciones de su empresa.

LSF


4f

| | | |
|---|---|--------------------------------|
|  <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE</p> | BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA ELABORACION DEL ALMUERZO ESCOLAR Y PREPARACION DE FRUTAS FRESCAS Y CORTADAS | FECHA ACTUALIZACION :25/9/2023 |
| | | CODIGO: FT- BPMAEF - 001 |
| | | REVISION I 01 |
| | | PAGINA: 1 / 4 |
| FICHA TECNICA | | |

| 1-DATOS GENERALES | |
|---------------------------------|--|
| DEFINICIONES | <p>Buenas Prácticas de Manufactura: Son las reglas y procedimientos establecidos por los organismos internacionales reguladores del sector alimentario (en especial el CODEX Alimentarius de FAO/ OMS) que deben ejecutarse en la industria de alimentos para elaborar productos inocuos y saludables.</p> <p>Ración de Almuerzo Escolar: Conjunto de alimentos cocidos y no cocidos que se combinan de acuerdo al menú y porciones por grupo etario elaborados por el departamento de Nutrición del INABIE.</p> <p>Ración de frutas frescas enteras: Son las frutas frescas (guineo o mandarina) que se entregan en los centros educativos luego del almuerzo escolar, de acuerdo al menú establecido por el INABIE</p> <p>Ración de frutas frescas cortadas. Conjunto de diferentes frutas frescas cortadas en trozos que se preparan de acuerdo con las combinaciones y cantidad definidas por el Departamento de Nutrición que se entrega en centros educativos luego del almuerzo escolar de acuerdo al menú establecido por el INABIE.</p> |
| DOCUMENTOS DE REFERENCIA | <p>1 - CAC-RCP-1-1969 REV. 4 (2020) Código Internacional Recomendado de Prácticas -Principios Generales de Higiene de los Alimentos.</p> <p>2- CAC-RCP 39 1993 Código de Prácticas de Higiene para Alimentos Precocinados y Cocinados Utilizados en los Servicios de Comida para Colectividades.</p> <p>3- NORDOM 581 Higiene de los Alimentos. Principios Generales De Higiene de los Alimentos</p> <p>4-NORDOM 646 Higiene de los Alimentos. Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre cocidos y Cocinados Utilizados en los Servicios de Comida para Colectividades</p> |

| 2-REQUISITOS |
|---|
| <p>2.1 Requisitos de las Instalaciones</p> <p>Edificación: La edificación deberá tener definida dos áreas debidamente separadas: una para el proceso de elaboración del almuerzo escolar y otra para el proceso de preparación de las frutas frescas enteras y frutas cortadas y envasadas. En los dos procesos se deberá cumplir con los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.</p> |

LJO
44

| | | |
|---|--|--------------------------------|
|  <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE</p> | <p>BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA ELABORACION DEL ALMUERZO ESCOLAR Y PREPARACION DE FRUTAS FRESCAS Y CORTADAS</p> | FECHA ACTUALIZACION :25/9/2023 |
| | | CODIGO: FT- BPMAEF - 001 |
| | | REVISION I 01 |
| | | PAGINA: 2 / 4 |
| FICHA TECNICA | | |

Emplazamiento.

Las edificaciones deben estar ubicadas en zonas exentas de olores objetables, humo, polvo y otros contaminantes y no estar expuestas a inundaciones.

Vías de Acceso.

Las vías de acceso y zonas utilizadas por el establecimiento y sus inmediaciones deben tener una superficie dura y pavimentada, apta para el tráfico rodado.

Área externa

El área externa de las edificaciones debe estar libre de basura, chatarra, acumulación de agua, malezas.

Área Interna

Edificación. La edificación debe ser construida de cemento con paredes de material de fácil limpieza y desinfección.

Espacio.

Debe disponerse de espacio suficientemente amplio para realizar las operaciones, ubicar los equipos de acuerdo al orden del proceso, desde la llegada de la materia prima hasta la obtención del producto terminado, sin posibilidades de contaminación cruzada. También el espacio debe permitir la limpieza y desinfección de las áreas y equipos.

Pisos. De material impermeable, lavable, antideslizante, sin grietas, fáciles de lavar y desinfectar. Con una pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia los desagües.

Paredes. De material impermeable, lavable, de color claro. Lisas, sin grietas, fáciles de limpiar y desinfectar. No se permiten paredes construidas con materiales metálicos ni madera en el área de producción.

Puertas: de superficie impermeable, lisa, lavable. Cuando proceda deben tener cierre hermético y ajustable. Las que tienen acceso al exterior deben estar protegidas con mallas que impidan la entrada de plagas.

Techos: de superficie lisa, fácil de limpiar, bien conservados, sin grietas, filtraciones ni goteras.

Ventanas: de material lavable, en buen estado, con mallas que impidan la entrada de plagas.


Instalaciones eléctricas: en buen estado y protegidas.

Iluminación: natural o artificial suficiente para las operaciones. No debe alterar los colores de los alimentos. Las bombillas o lámparas que estén suspendidas deben estar protegidas para evitar la contaminación de los alimentos en caso de rotura.

Ventilación: suficiente para evitar el calor excesivo y la condensación del vapor. La dirección de la corriente del aire no debe ir nunca de una zona sucia a una zona limpia.

Eliminación de desechos líquidos. La edificación debe tener de un sistema de eliminación de desechos líquidos (piso con inclinación, canaletas, desagües, rejillas) en buen estado.

LJE YF

| | | |
|--|--|--------------------------------|
|  <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACION INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTI INABIE</p> | <p>BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA ELABORACION DEL ALMUERZO ESCOLAR Y PREPARACION DE FRUTAS FRESCAS Y CORTADAS</p> | FECHA ACTUALIZACION: 25/9/2023 |
| | | CODIGO: FT-BPMAEF -001 |
| FICHA TECNICA | | REVISION I 01 |
| | | PAGINA: 3 / 4 |

Eliminación de desechos sólidos. La edificación debe disponer de zafacones con tapa y fundas plásticas en su interior, suficientes y bien ubicadas. También un depósito de basura en el área externa, bien construido y fácil de limpiar. La empresa debe asegurar el retiro periódico de la basura, para evitar acumulación.

Lavado de vegetales, carnes y fregado de equipos y utensilios en la cocina utilizada para preparar el almuerzo escolar. Se debe disponer de un área para el lavado de vegetales y carnes, con un fregadero de dos compartimientos, uno para los vegetales y otro para las carnes. Fáciles de limpiar, con agua potable disponible y con la presión suficiente para el lavado.

También debe disponer de un área para el fregado y desinfección de equipos y utensilios utilizados en la preparación de los alimentos.

Área de lavado de frutas en el espacio destinado a la preparación de frutas frescas enteras y cortadas. Se debe disponer de un área para el lavado de frutas, con un fregadero de dos compartimientos, Fácil de limpiar, con agua potable disponible y con la presión suficiente para el lavado.

Este fregadero puede ser también utilizado para la limpieza y desinfección de cuchillos y tablas de corte u otros utensilios utilizados para la preparación de las frutas cortadas.

Nota: Las áreas de lavado deben tener facilidades para la eliminación de los desechos líquidos y sólidos que se generan en las operaciones.

2.2 Abastecimiento de agua.

El establecimiento debe disponer de abundante abastecimiento de agua potable, con la presión necesaria para las operaciones, limpieza y servicios de higiene del personal.

Para la preparación de los alimentos se requiere de agua segura. Se debe utilizar agua purificada cuando se requiera (lavado de ensaladas y frutas desinfectadas).

Si es necesario, se debe disponer de medios de almacenamiento de agua (cisternas, tinacos, tanques) limpios y en buen estado. Se debe realizar periódicamente la limpieza y desinfección de los mismos.

2.3 Baños y Servicios de Higiene del Personal.

La empresa debe contar con baño (s) con inodoro (s) y lavamanos en número suficiente para la cantidad de personal que labora en la misma. Los mismos deben estar fuera del área donde se manipulan los alimentos, con materiales para higienización (jabón, papel higiénico, papel toalla para secado de manos) y zafacón (es) con tapa y fundas para el depósito de los papeles usados.

En las áreas de proceso, deben instalarse lavamanos con agua suficiente, jabón y papel toalla para la higienización de las manos del personal que trabaja en la preparación de los alimentos, así como zafacones con tapa y fundas para colocar los papeles usados.

3. Higiene, Salud y Capacitación del Personal


3.1 Higiene del personal

El personal que trabaje en la preparación de los alimentos debe vestir uniformes o ropa de color claro, limpia, con delantal, calzado cerrado y cubre pelo.

Con buenas condiciones de higiene, uñas cortas, limpias y sin esmalte, sin barbas. No se permite el uso de prendas. Debe mantener un comportamiento adecuado (no hablar sobre los alimentos, toser, introducir dedos en la nariz, tocarse los cabellos).

No debe comer, fumar, masticar gomas de mascar (chicles), escupir, mientras labora en la preparación de los alimentos.

L78 44

| | | |
|---|--|--------------------------------|
|  <p>GOBIERNO DE LA REPUBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACION INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE</p> | <p>BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA ELABORACION DEL ALMUERZO ESCOLAR Y PREPARACION DE FRUTAS FRESCAS Y CORTADAS</p> | FECHA ACTUALIZACION :25/9/2023 |
| | | CODIGO: FT-BPMAEF-001 |
| FICHA TECNICA | | REVISION I 01 |
| | | PAGINA: 4 / 4 |

3.2 Salud del personal.

No deberá presentar heridas, infecciones cutáneas, diarreas, tos u otra enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos. La empresa es responsable de realizar periódicamente evaluaciones de la salud del personal que labora en la preparación de los alimentos.

3.3 Capacitación del Personal

La empresa debe disponer que todo el personal que manipule alimentos reciba una capacitación adecuada sobre Higiene y Manipulación de Alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura, a fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias.

4. Equipos y Utensilios

Los equipos y utensilios utilizados para la preparación de los alimentos del almuerzo escolar y las frutas cortadas deben ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores, resistente a la corrosión y que resista repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Con superficie lisa, sin hoyos ni grietas.

Las mesas de trabajo deben tener topes de acero inoxidable.

5. Programas Específicos

5.1 Programa de Control de Plagas

La empresa debe tener un programa eficaz y continuo para el control de las plagas (ratas, cucarachas, moscas, otros).

En principio deben aplicarse medidas preventivas para impedir que las plagas entren al establecimiento, evitando huecos y hendiduras en las paredes, espacios vacíos entre el techo y las paredes, roturas en mallas protectoras de ventanas y puertas, cajas eléctricas sin protección, rejillas de desagües rotas, acumulación de materiales no necesarios en área externa. También deben tomarse medidas para evitar derrames de materias primas, productos mal empacados u otra condición que constituya un atractivo para las plagas.

En caso de que las plagas invadan el establecimiento, deben adoptarse medidas de erradicación, mediante la aplicación de productos químicos o físicos, que eliminen las mismas.

Para tal fin, se deberá establecer un Programa de Control de Plagas, donde se indiquen las acciones, productos utilizados, frecuencia, lugares y métodos de aplicación y los responsables de las acciones.

Los productos utilizados deben ser autorizados para su uso en la industria alimenticia. Además, deben almacenarse en lugares específicos, en armarios cerrados y ser manipulados solo por personal autorizado y debidamente adiestrado. Se pondrá el mayor cuidado para evitar la contaminación de los alimentos con estos productos.


Se debe contratar el servicio de una empresa externa especialista en control de plagas la cual debe estar aprobada por los organismos correspondientes (Ministerios de Medio Ambiente, Salud Pública y Agricultura)

5.2 Programa de Limpieza y Desinfección.

La empresa debe establecer un programa eficaz de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios, para eliminar los residuos y la suciedad, los cuales constituyen una fuente de contaminación de los alimentos.

El programa debe definir: El área o equipo a limpiar/desinfectar, procedimiento de limpieza, productos utilizados, frecuencia, personal responsable.


LJF 44

| | | |
|---|---------------------------------|--|
|  <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE</p> | PRODUCTO : GUINEO MADURO | FECHA ACTUALIZACION: 10/04/2023 |
| | | CODIGO: FT-GM-001 |
| | | REVISION 1 00 |
| | | PAGINA : 1 / 1 |
| FICHA TECNICA | | |

| 1-DATOS GENERALES | |
|---------------------|---|
| DEFINICIONES | Guineo maduro: Es la fruta del árbol Musa sp, perteneciente a la familia de las musáceas, en estado de madurez, listo para su consumo directo. |
| PRESENTACION | De textura firme, entregado en manos. La cantidad entregada debe ser homogénea en cuanto a la variedad, color y calibre. |
| ENVASE | Los guineos se entregarán a los centros educativos en canastos plásticos abiertos, limpios. |

| 2.REQUISITOS | | | | | | | | | | | |
|---|-------------------------------------|-----------------|------------|---------|--------------------------|-------|-------------------------------------|-------|--------------------------|------|--------------------------|
| <p>2.1 Requisitos generales Los guineos deberán presentar un grado de madurez uniforme (grado 6) donde la coloración amarilla sea predominante, con algunas áreas negras. Deben ser sanos, duros y firmes al tacto. Deben tener una superficie lisa, sin señales de deshidratación ni de maltrato físico producido por fricción, golpes o cortaduras, sin rajaduras en la corteza. No deben presentar signos de ataques de plagas. La pulpa debe ser suave y esponjosa, propia de un guineo maduro.</p> | | | | | | | | | | | |
| <p>2.2 Requisitos Físicos Los guineos maduros distribuidos en el Programa de Alimentación Escolar, Modalidad Jornada Escolar Extendida deben tener las siguientes características físicas:</p> <p>Peso mínimo: 150 gramos Largo: 15-20 cm</p> | | | | | | | | | | | |
| <p>2.3 Requisitos Organolépticos</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>CARACTERISTICAS</th> <th>REQUISITOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ASPECTO</td> <td>Propio del guineo maduro</td> </tr> <tr> <td>COLOR</td> <td>Amarillo con pequeñas áreas negras.</td> </tr> <tr> <td>SABOR</td> <td>Propio del guineo maduro</td> </tr> <tr> <td>OLOR</td> <td>Propio del guineo maduro</td> </tr> </tbody> </table> | | CARACTERISTICAS | REQUISITOS | ASPECTO | Propio del guineo maduro | COLOR | Amarillo con pequeñas áreas negras. | SABOR | Propio del guineo maduro | OLOR | Propio del guineo maduro |
| CARACTERISTICAS | REQUISITOS | | | | | | | | | | |
| ASPECTO | Propio del guineo maduro | | | | | | | | | | |
| COLOR | Amarillo con pequeñas áreas negras. | | | | | | | | | | |
| SABOR | Propio del guineo maduro | | | | | | | | | | |
| OLOR | Propio del guineo maduro | | | | | | | | | | |
| <p>ANEXO: FOTO CON GRADOS DE MADUREZ DEL GUINEO</p> | | | | | | | | | | | |

LJF 4x

| | | |
|--|----------------------------|---------------------------------|
|  <p>FICHA TECNICA</p> | PRODUCTO: MANDARINA | FECHA DE ELABORACION: 26/4/2023 |
| | | CODIGO: FT - FF -M--001 |
| | | REVISION: 00 |
| | | PAGINA: 1 / 1 |

1-DATOS GENERALES

| | |
|-----------------------|---|
| DEFINICIONES | Fruto del árbol mandarino, perteneciente a la familia de los cítricos (Citrus reticulata) destinado al consumo directo. |
| ALMACENAMIENTO | Libre de humedad, temperatura ambiente y buenas condiciones higiénico - sanitarias. |
| PRESENTACION | La piel debe ser fina, lisa, brillante, fácil de pelar con las manos. Debe estar limpia, sin manchas ni cortes. La cantidad entregada debe ser homogénea en cuanto a la variedad, tamaño y calibre. |
| ENVASE | La mandarina se entregará a los centros educativos en canastos plásticos abiertos y limpios y desinfectados. |

2.REQUISITOS

2.1 Requisitos generales

Las mandarinas deben presentar un estado de madurez, donde la cascara presente un color anaranjado en la mayor parte de la fruta. Deben tener una superficie lisa, sin señales de deshidratación ni de maltrato físico producido por fricción, golpes o cortaduras, sin aberturas en la corteza. No deben presentar signos de ataques de plagas.

2.2 Requisitos Físicos

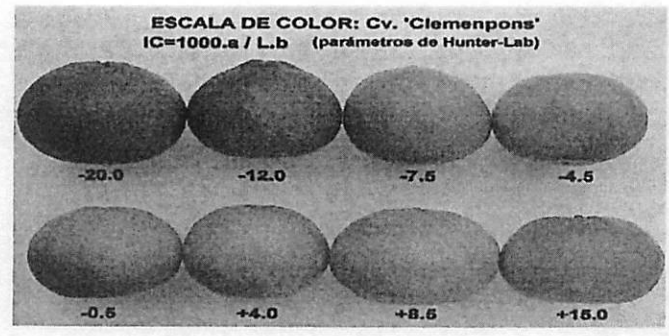
Las mandarinas distribuidas en el Programa de Alimentación Escolar deben tener la siguiente característica física:

Peso mínimo: 120 gramos

2.3 Requisitos Organolépticos

| CARACTERISTICAS | REQUISITOS |
|-----------------|--|
| ASPECTO | Piel delgada, rugosa y fácil de despegar de la pulpa con las manos |
| COLOR | Anaranjado, característico de la fruta |
| SABOR | Característico de la Fruta |
| OLOR | Característico de la fruta. |

ANEXO: FOTO CON GRADOS DE MADUREZ DE MANDARINA



El grado de madurez de la mandarina debe ser de : + 4.0 / +5.5 / +15.0

CJF 44



ESPECIFICACIONES DE MENÚ AÑO ESCOLAR 2026-2027/2027-2028
MENÚ CÍCLICO PAE - JORNADA ESCOLAR EXTENDIDA
ALMUERZO

AÑO ESCOLAR: 2026 - 2027 / 2027 - 2028 CÓDIGO DE MODALIDAD: PAE - JEE CÓDIGO DE ORDEN: 000 VIEGENTE DESDE: agosto 2026

SEMANA I

| LUNES ALMUERZO | MARTES ALMUERZO | MIÉRCOLES ALMUERZO | JUEVES ALMUERZO | VIERNES ALMUERZO |
|---|--|--|---|--|
| Arroz con vegetales / Muslo de pollo guisado / Ensalada de tomate. Postre: 1 Guineo maduro mediano o mandarina. (ver recetas) | Arroz blanco / Albóndigas de sardina en salsa de tomate natural / Lentejas guisadas / Ensalada de repollo sudado y maíz. Postre: 1/2 taza de fruta mixta picada. (ver recetas) | Sancocho de guandules con masa de cerdo / Arroz blanco / Ensalada de aguacate (en temporada). Postre: 1 Guineo maduro mediano o mandarina. (ver recetas) | Pastelón de plátano maduro con queso / Fajitas de pollo con pimientos / Ensalada de pepino. Postre: 1/2 taza de fruta mixta picada. (ver recetas) | Arroz blanco / Habichuelas rojas guisadas / Huevos con vegetales al horno / Ensalada de zanahoria y repollo sudado. Postre: 1 Guineo maduro mediano o mandarina. (ver recetas) |

SEMANA II

| LUNES ALMUERZO | MARTES ALMUERZO | MIÉRCOLES ALMUERZO | JUEVES ALMUERZO | VIERNES ALMUERZO |
|--|--|--|--|--|
| Arroz blanco / Habichuelas rojas guisadas / Huevos revueltos con tomates, ajíes y cebollas picaditas / Ensalada de vainita. Postre: 1 Guineo maduro mediano o mandarina. (ver recetas) | Puré de papa / Muslo de pollo guisado / Ensalada de tomate y maíz. Postre: 1/2 taza de fruta mixta picada. (ver recetas) | Moro de guandules / Sardina guisada / Ensalada de pepino. Postre: 1 Guineo maduro mediano o mandarina. (ver recetas) | Arroz blanco / Arvejas guisadas / Carne de cerdo guisada / Ensalada de tomate y zanahoria. Postre: 1/2 taza de fruta mixta picada. (ver recetas) | Sancocho criollo con muslo de pollo / Arroz blanco / Ensalada de aguacate (en temporada). Postre: 1 Guineo maduro mediano o mandarina. (ver recetas) |

SEMANA III

| LUNES ALMUERZO | MARTES ALMUERZO | MIÉRCOLES ALMUERZO | JUEVES ALMUERZO | VIERNES ALMUERZO |
|--|--|---|---|---|
| Pastas alimenticias con fajitas de pollo en salsa de tomate natural / Ensalada de pepino. Postre: 1 Guineo maduro mediano o mandarina. (ver recetas) | Moro de habichuelas negras / Sardina guisada / Ensalada de zanahoria y repollo sudado. Postre: 1/2 taza de fruta mixta picada. (ver recetas) | Mangú de plátano verde / Masa de res con cebolla y pimentones / Ensalada de tomate y vainitas. Postre: 1 Guineo maduro mediano o mandarina. (ver recetas) | Arroz blanco / Habichuelas rojas guisadas / Huevos hervidos con papa, zanahoria y cebolla picada. Postre: 1/2 taza de fruta mixta picada. (ver recetas) | Sancocho de habichuelas con muslo de pollo / Arroz blanco / Ensalada de aguacate (en temporada). Postre: 1 Guineo maduro mediano o mandarina. (ver recetas) |

SEMANA IV

| LUNES ALMUERZO | MARTES ALMUERZO | MIÉRCOLES ALMUERZO | JUEVES ALMUERZO | VIERNES ALMUERZO |
|---|--|---|--|---|
| Arroz con maíz y zanahoria / Fajitas de pollo con pimientos / Ensalada de tomate y pepino. Postre: 1 Guineo maduro mediano o mandarina. (ver recetas) | Arroz blanco / Lentejas guisadas / Huevos con vegetales al horno / Ensalada de zanahoria y vainitas. Postre: 1/2 taza de fruta mixta picada. (ver recetas) | Pastelón de yuca / Muslo de pollo al caldero / Ensalada de pepino. Postre: 1 Guineo maduro mediano o mandarina. (ver recetas) | Arroz blanco / Albóndigas de sardina en salsa de tomate natural / Habichuelas rojas guisadas / Ensalada de lechuga y tomate. Postre: 1/2 taza de fruta mixta picada. (ver recetas) | Sancocho criollo con masa de cerdo / Arroz blanco / Ensalada de aguacate (en temporada). Postre: 1 Guineo maduro mediano o mandarina. (ver recetas) |

SEMANA V

| LUNES ALMUERZO | MARTES ALMUERZO | MIÉRCOLES ALMUERZO | JUEVES ALMUERZO | VIERNES ALMUERZO |
|--|--|---|---|--|
| Arroz blanco / Habichuelas rojas guisadas / Ensalada de papa con vegetales y huevos, aderezada con mayonesa de huevos hervidos. Postre: 1 Guineo maduro mediano o mandarina. (ver recetas) | Pastas alimenticias con albóndigas de cerdo en salsa de tomate natural / Ensalada de zanahoria y maíz. Postre: 1/2 taza de fruta mixta picada. (ver recetas) | Sancocho de habichuelas con muslo de pollo / Arroz blanco / Ensalada de aguacate (en temporada). Postre: 1 Guineo maduro mediano o mandarina. (ver recetas) | Arroz con maíz / Sardina guisada / Ensalada de pepino y tomate. Postre: 1/2 taza de fruta mixta picada. (ver recetas) | Moro de habichuelas negras / Fajitas de pollo con pimientos / Ensalada de zanahoria y repollo sudado. Postre: 1 Guineo maduro mediano o mandarina. (ver recetas) |

| | |
|-------|---|
| NOTAS | 1) Los huevos pueden hacerse tipo ensalada, revueltos o al horno, de acuerdo a como sean mejor aceptados. |
| | 2) En las Regionales 08, 09, 11 y 13 pueden intercambiar el Sancocho Criollo de Pollo por Asopao de Pollo. |
| | 3) En las Regionales 04, 05 y 12 pueden consumir domplines en lugar de pastas alimenticias. |
| | 4) Las pastas alimenticias pueden ser sustituidas por domplines o bollos de harina de maíz, de acuerdo a como sean mejor aceptados en el Centro Educativo. |
| | 5) Las sardinas guisadas pueden intercambiarse por locrio, conservando sus acompañantes (leguminosas guisadas y las ensaladas), si corresponde y de acuerdo a como sean mejor aceptadas. En el caso de las albóndigas deben elaborarse cuando corresponda en el menú. |
| | 6) Los muslos de pollo pueden ser sustituidos por pechuga de pollo, no más de dos veces al mes. La cocción al caldero puede ser sustituida por guisada o al horno. |
| | 7) El puré de papa se puede sustituir por puré de yuca o yautía. |
| | 8) Los pastelones pueden reemplazarse por pastelones de papa, yuca o plátano maduro. |
| | 9) El guineo maduro será ofrecido entero, sin picar y en su cáscara. |
| | 10) Evitar dar la misma mezcla de fruta picada o fruta entera 2 días consecutivos. |
| | 11) Las mezclas de frutas picadas deben contener cantidades indicadas según la combinación en el recetario. |
| | 12) La mandarina se ofrecerá en sustitución del guineo maduro, cuando este de temporada, sin picar y en su cáscara. |
| | 13) La preparación de los platos del menú deben ser según lo establecido en el recetario. |
| | 14) El INABIE puede introducir nuevas recetas y combinaciones de platos sin alterar la estructura de costos del presente menú cíclico. |
| | 15) En caso de presentar alguna eventualidad, favor notificar al correo nutricion@inabie.gob.do |