



DIRECCIÓN DE SALUD Y NUTRICIÓN
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN
DIVISIÓN DE DESARROLLO DE PRODUCTOS
DIVISIÓN DE EVALUACIÓN NUTRICIONAL

LINEAMIENTOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) EN LOS CENTROS EDUCATIVOS

Santo Domingo, R.D
Febrero 2025

Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil

Dirección Ejecutiva

Dirección de Formulación y Evaluación Nutricional

- División de Desarrollo de Productos
- Departamento de Nutrición
- División de Evaluación Nutricional
- Analista de Nutrición Escolar
- Analista de Nutrición Escolar

Víctor Castro

Ana Carolina Báez

Jarvis Mota

Yomaira Tejeda

Ana Indhira Zabala

Yenny Aristy

Federico Pezzi

CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN	4
2. OBJETIVOS	5
3. ALCANCE	5
4. SIGLAS	5
5. DIRECCIONES RESPONSABLES DE LA EJECUCIÓN DEL PAE	6
5.1 DIRECCIÓN DE SALUD Y NUTRICIÓN	6
6. MODALIDADES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE	6
7. ETAPAS DEL PROCESO DE EJECUCIÓN DEL PAE	7
8. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES	7
8.1 DEFINICIÓN DE REQUISITOS DEL SERVICIO	7
8.2 PREPARACIÓN Y CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	8
8.3 ELABORACIÓN, PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS DESTINADOS AL PAE	9
8.3.1 CUMPLIMIENTO CON REQUISITOS DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	9
8.4 EJECUCIÓN DEL PAE EN LOS CENTROS EDUCATIVOS	10
8.4.1 RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS	11
8.4.2 ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS	12
8.4.3 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS CENTROS EDUCATIVOS QUE COCINAN	12
8.4.4 DISTRIBUCIÓN Y SERVICIO DE LOS ALIMENTOS	13
8.4.4.1 TABLA PARA EL SERVICIO DE LA RACIÓN DE ALIMENTOS COCIDOS - PAE JEE	16
8.4.4.2 TABLA PARA EL SERVICIO DE LA RACIÓN DE DESAYUNO - PAE URBANO	17
8.4.4.3 TABLA PARA EL SERVICIO DE LA RACIÓN DE FRUTAS FRESCA	18
8.4.4.4 TABLA PARA EL SERVICIO DE LA RACIÓN DE ALIMENTOS COCIDOS - PAE RURAL	19
8.4.4.5 TABLA PARA EL SERVICIO DE LA RACIÓN DE ALIMENTOS COCIDOS PARA EL PROGRAMA PREPARA	20
8.4.4.6 TABLA PARA EL SERVICIO DE LA RACIÓN DE ALIMENTOS COCIDOS PARA EL PROGRAMA OPORTUNIDAD 14 - 24	21
8.4.4.7 UTENSILIOS PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS	22
8.4.4.8 CORRECTA INDUMENTARIA PARA LA PREPARACIÓN Y/O SERVICIO DE LOS ALIMENTOS	23
8.4.5 DISPOSICIÓN DE DESECHOS	24
9. CONDICIONES REQUERIDAS EN EL CENTRO EDUCATIVO PARA LA EJECUCIÓN DEL PAE	24
10. VIGILANCIA NUTRICIONAL Y SEGUIMIENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	25
11. MONITOREO Y CONTROL DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	25
12. EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO DE PROVEEDORES	26
13. OBLIGACIONES DEL PROVEEDOR EN SITUACIONES NO CONFORMES DEFINIDAS EN EL CONTRATO	28

1. INTRODUCCIÓN

El Programa de Alimentación Escolar (PAE) constituye el principal programa social del gobierno dominicano, ejecutado por el Ministerio de Educación de la República Dominicana (MINERD) bajo la responsabilidad del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE). Tiene como finalidad ofrecer alimentos a los estudiantes de los Centros Educativos (CE) del sistema público, en diferentes modalidades, con el objetivo principal de: contribuir con la adecuada nutrición, motivar la asistencia, disminuir la deserción escolar y ofrecer formación sobre alimentación saludable.

El programa ha mantenido un crecimiento y fortalecimiento sostenido desde su formalización en el año 1997 con la aprobación de la Ley de Educación 66 - 97.

El momento actual caracterizado principalmente por el mejoramiento de la calidad nutricional del menú y mejoras en la vigilancia nutricional, requiere que la ejecución del PAE se realice de acuerdo a un eficiente y efectivo sistema de gestión, a fin de que las actividades se lleven a cabo de manera coordinada, bajo la responsabilidad de los actores involucrados en toda la cadena del proceso y se garantice la entrega de alimentos nutritivos e inocuos, cumpliendo con la programación establecida, sin afectar las actividades docentes.

Por tales razones, la presente dirección del INABIE ha considerado como actividad prioritaria la actualización de los lineamientos para la ejecución del PAE en los CE, de manera que los responsables de su ejecución tengan a mano instrucciones claras sobre las acciones que deben llevarse a cabo en cada etapa del proceso.

2. OBJETIVOS

Servir como marco de referencia para establecer, implementar y mantener los requerimientos generales del PAE y los principios básicos de higiene y manipulación de los alimentos, que contribuyan a disminuir los riesgos presentes en el programa.

3. ALCANCE

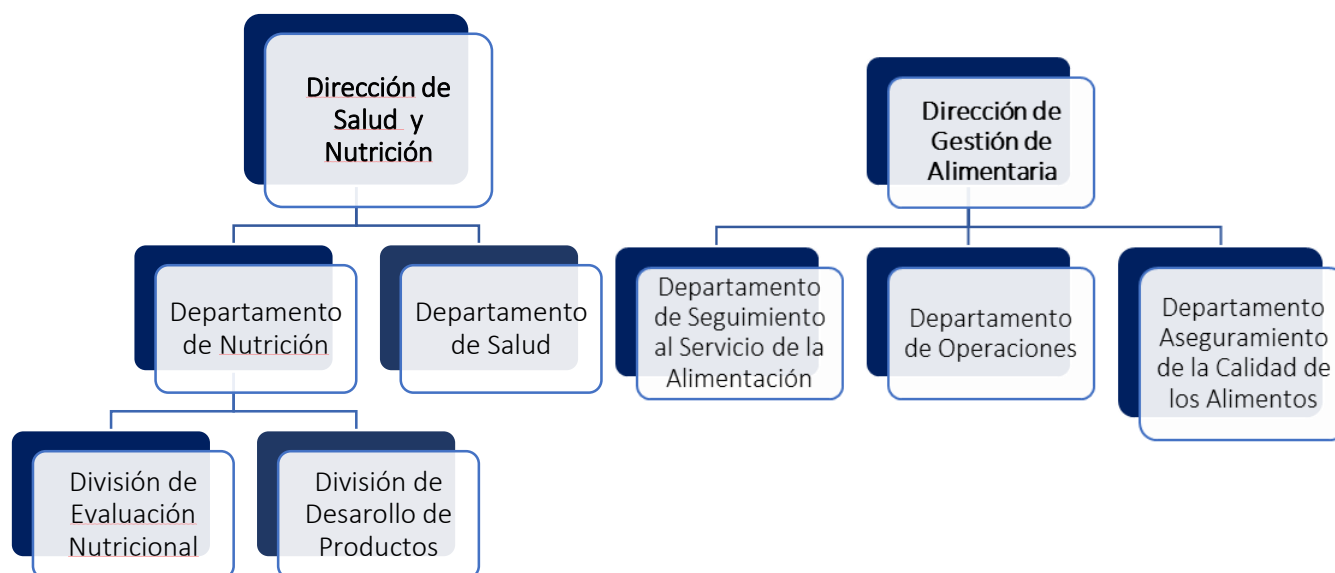
El presente documento aplica a los CE que reciben el PAE por parte del INABIE: recepción y entrega al consumidor final hasta el manejo y disposición de los desperdicios.

4. SIGLAS

- BPM: Buenas Prácticas de Manufactura.
- CANE: Comité de Alimentación y Nutrición Escolar.
- CE: Centros Educativos.
- DISAN: Dirección de Salud y Nutrición.
- EAN: Educación Alimentaria y Nutricional.
- ETA: Enfermedades Transmitidas por Alimentos.
- FAO: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura.
- INABIE: Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil.
- JEE: Jornada Escolar Extendida.
- MINERD: Ministerio de Educación de la República Dominicana.
- MSP: Ministerio de Salud Pública.
- OMS: Organización Mundial de la Salud.
- PAE: Programa de Alimentación Escolar.
- PEPS: Primero en Entrar, Primero en Salir.
- RDD: Requerimientos Dietéticos Diarios.
- SISVANE: Sistema de Vigilancia Alimentaria y Nutricional de los Estudiantes.
- TEN: Técnicos de Educación Nutricional.

5. DIRECCIONES RESPONSABLES DE LA EJECUCIÓN DEL PAE

Las direcciones encargadas de la ejecución del PAE son: Dirección de Salud y Nutrición (DISAN) y la Dirección de Gestión Alimentaria, a través de los cuales se diseña, entrega y verifica la adecuada ejecución de este.



RESPONSABILIDADES

5.1 Dirección de Salud y Nutrición

Coordinar y velar por el adecuado diseño de los servicios entregados en el PAE en el marco de salud, alimentación y nutrición.

- **Departamento de Nutrición:** diseño de menús y gestión de cambios. Elaboración de protocolos y normativas en el ámbito de formulación, evaluación y Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) del PAE.
- **División de Evaluación Nutricional:** evaluar el estado nutricional de los escolares mediante el Sistema Integral para Vigilancia Alimentaria y Nutricional del Escolar (SISVANE). Promover hábitos y estilos de vida saludable a través del programa de EAN.
- **División de Desarrollo de Productos:** elaboración de recetarios y fichas técnicas. Capacitar a proveedores en el ámbito de cumplimiento de lineamientos nutricionales. Desarrollo y/o evaluación de productos nuevos y existentes.

6. MODALIDADES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

El PAE contempla tres (3) modalidades que se identifican como los tres servicios de alimentación del programa:

- 6.1 PAE - Urbano:** modalidad del PAE que se encarga de brindar una ración alimentaria sólida y una líquida en la tanda matutina y vespertina de los CE beneficiarios, ubicados en las zonas urbanas. Con un aporte nutricional de 12 - 25 % de los Requerimientos Dietéticos Diarios (RDD).

6.2 PAE - Rural: modalidad del PAE que opera en zonas de difícil acceso y bajos recursos, tiene como requisito la participación comunitaria y suministro de raciones alimentarias crudas y cocidas de producción local, cubriendo 41-74 % de los RDD.

6.3 PAE - Jornada Escolar Extendida (JEE): modalidad del PAE que brinda desayuno, almuerzo y postre como apoyo a la jornada educativa extendida, cubriendo un 54- 69 % de los RDD. En adición a dichas modalidades del PAE se incluyen los programas:

6.3.1 Programa PREPARA: modalidad del PAE que destaca la inclusión de los estudiantes de PREPARA) los fines de semana, a los cuales se les entrega todos los servicios de alimentación tanto desayuno urbano como el almuerzo, incluyendo las frutas enteras como postre. Las edades comprendidas en este programa en oscilan entre 15 y 59 años.

Entrega un aporte energético de 13 % en el desayuno y un 44% en el almuerzo, para un total de 57 % de los Requerimientos Dietéticos Diarios (RDD) a los estudiantes beneficiarios.

6.3.2 Programa Oportunidad 14-24: modalidad del PAE que destaca la inclusión de los estudiantes que están recibiendo algún tipo de formación técnico-vocacional y reinserción laboral/social en los Centros Comunitarios Tecnológicos en edades entre 14 y 24 años. Son impactados con el almuerzo escolar y fruta como postre. Reciben un aporte energético de 44 % de los Requerimientos Dietéticos Diarios (RDD).

7. ETAPAS DEL PROCESO DE EJECUCIÓN DEL PAE

El PAE se ejecuta de acuerdo con el siguiente proceso:



El MINERD y el INABIE son los responsables de la ejecución del PAE. Cada etapa del proceso tiene responsables de primer nivel de intervención de acuerdo con sus funciones y competencias, los cuales ejecutan las acciones correspondientes y mantienen la dinámica del sistema de gestión orientada al mejoramiento continuo del proceso.

Esto se logra mediante la coordinación de las acciones, la retroalimentación de los resultados, acciones por incumplimiento e introducción de mejoras.

A continuación, se presenta una descripción de los elementos de cada etapa del proceso y las acciones que deben ejecutar los actores involucrados.

8. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

8.1 Definición de Requisitos del Servicio

La DISAN a través del Departamento de Nutrición y la División de Desarrollo de Productos tiene la responsabilidad de seleccionar, diseñar y estandarizar las recetas del menú de los diferentes momentos de alimentación y modalidades del PAE. Este proceso incluye varias actividades:

Actividad	Descripción
Selección de productos	Se define la receta que se desea desarrollar para incluir en el PAE y se escogen los ingredientes que formaran parte de esta, de acuerdo con los requerimientos nutricionales.
Desarrollo de productos	Se inicia una fase de prueba y validación de la receta nueva a ser incluida en el PAE.
Definición de fichas técnicas	Se define el contenido de cada ingrediente de la receta y se elabora la ficha con la preparación final.
Estandarización de las recetas	Se estandariza la receta a ser incluida en el menú para garantizar conservación de cualidades organolépticas y evaluar su rendimiento.
Determinación del aporte nutricional	Se determina el aporte nutricional de la receta por cada porción y se establecen las cantidades que corresponde a cada grupo de edad de acuerdo con los requerimientos nutricionales.
Elaboración del recetario del PAE	Se elabora el recetario con la receta incluida en el menú vigente del PAE, conteniendo las pautas y requerimientos de preparación, rendimiento, información nutricional y porciones correspondientes por grupo de edad, el cual es la guía para seguir por los proveedores del PAE.

8.2 Preparación y Contratación del Servicio de Alimentación

La preparación del servicio de alimentación es responsabilidad del Departamento de Compras y Contrataciones con el apoyo de la DISAN y Dirección de Gestión Alimentaria.

En esta etapa se realizan las siguientes actividades:

- Elaboración de los pliegos de condiciones de los alimentos, donde se presentan las características que deben tener los alimentos, condiciones de preparación, requisitos del servicio, requerimientos legales y financieros de los oferentes.
- Realización del proceso de licitación que incluye la evaluación técnica de las instalaciones de oferentes, requerimientos de muestras de productos, demostración de capacidad para elaborar y distribuir alimentos, cumplimiento con disposiciones legales de las empresas y capacidad financiera.
- Actualización de los datos (DATA) del CE por modalidad del programa, para fines de definición de lotes.
- Adjudicación de raciones a los oferentes y contratación del servicio.
- Programación y requisitos del servicio de alimentación en CE.

8.3 Elaboración, Preparación y Distribución de Alimentos Destinados al PAE

Esta etapa es responsabilidad de los proveedores de alimentos del PAE en sus diferentes modalidades, los cuales deberán procesar o preparar los alimentos crudos y procesados siguiendo los requerimientos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) establecidos en los contratos y cumpliendo con los requisitos establecidos en las fichas técnicas del INABIE.

La Dirección de Gestión Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad de los Alimentos mantiene un proceso de inspección, monitoreo y seguimiento de los centros de operación de los proveedores con la finalidad de velar por el cumplimiento de los requisitos establecidos en los contratos. También toma muestras de los productos para fines de evaluación de su cumplimiento con las fichas técnicas del INABIE.

8.3.1 Cumplimiento con Requisitos de Buenas Prácticas de Manufactura

Se conoce como BPM al conjunto de reglas y procedimientos establecidos por organismos internacionales reguladores del sector alimentario, en especial Codex Alimentarius de Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura (FAO)/ Organización Mundial de la Salud (OMS), que deben ejecutarse en la industria de los alimentos para obtener alimentos inocuos y saludables.

Los aspectos más importantes que establecen las BPM son: requisitos de las instalaciones, abastecimiento de agua, baños y servicios de higiene, salud y capacitación del personal, equipos y utensilios, programas específicos (control de plagas, limpieza y desinfección, mantenimiento preventivo), control del proceso (recepción de materias primas, almacenamiento, preparación y envasado de los alimentos), envasado y transporte del producto final.

Estas condiciones son evaluadas de manera periódica por el Departamento de Aseguramiento de la Calidad de los Alimentos del INABIE, en los centros de operación de los proveedores mediante inspecciones realizadas de

acuerdo con un procedimiento y formulario establecidos, lo cual permite obtener información detallada y objetiva sobre el desempeño de cada empresa y tomar las medidas necesarias en casos de incumplimientos.

Por otro lado, la DISAN a través de la División de Desarrollo de Productos da seguimiento a los proveedores en la elaboración de los alimentos conforme lo descrito en las fichas técnicas, y la División de Evaluación Nutricional da seguimiento al correcto consumo de los productos en el CE y el adecuado servicio de estos según el rango de edad de los estudiantes.

8.4 Ejecución del PAE en los Centros Educativos

Luego de su preparación, los alimentos son transportados a los CE donde se ejecutan las siguientes actividades:



- Recepción de los alimentos.
- Almacenamiento de los alimentos (cuando aplique).
- Preparación de los alimentos (en centros que cocinan).
- Servicio de los alimentos.
- Consumo de los alimentos.
- Disposición de desechos.

La dirección del CE y sus colaboradores son responsables de que las actividades antes mencionadas se ejecuten de acuerdo con las disposiciones, procedimientos e instructivos establecidos por el INABIE.

Para el **Programa PREPARA**, el director/coordinador del Centro Educativo, colaboradores (secretario, docentes) y estudiantes son responsables de que las actividades antes descritas se ejecuten de acuerdo con las disposiciones, procedimientos e instructivos establecidos por el INABIE.

A continuación, se presentan las principales acciones y responsabilidades de cada una de las etapas.

8.4.1 Recepción de los Alimentos

Requisito	Descripción
CANE (Comité de Alimentación y Nutrición Escolar) o Comité de recepción	<p>Cada CE perteneciente a las diferentes modalidades del PAE, debe tener constituido un CANE o Comité de Recepción, integrado de acuerdo con los lineamientos establecidos por el INABIE. Este comité deberá verificar lo siguiente: condiciones del vehículo donde se transportan los alimentos, cantidad de alimentos, temperatura/peso (si aplica), fecha de vencimiento y número de lote (si aplica), características organolépticas de los alimentos (sabor, color, textura, olor, aspecto) envases, cumplimiento del menú. Deberá emitir un reporte de aceptación o rechazo y entregarlo a la dirección del centro para la decisión final sobre la entrega de los alimentos.</p> <p>La evaluación en la recepción debe realizarse siguiendo el instructivo aprobado (Manual Conformación, Capacitación y Seguimiento de los Comités de Alimentación y Nutrición Escolar (CANE), página 15) por el INABIE y los resultados deben registrarse en los formularios correspondientes.</p>
Área de evaluación de alimentos, instrumentos y materiales requeridos	Se debe definir un espacio adecuado para que el comité de recepción realice la evaluación de los alimentos, así como proveer los instrumentos (termómetros, balanzas, otros) y materiales necesarios para las evaluaciones.
Horario de recepción de alimentos	La dirección del CE y el proveedor deberán coordinar el horario de recepción de los alimentos en los diferentes tiempos de alimentación de acuerdo con los lineamientos establecidos por el MINERD, estipulado en el Manual Operativo de Centro Educativo Público No. 03-2014 del año 2014.
Firma de conduces	El director del CE debe firmar el conduce entregado por el representante del proveedor luego de verificarse la calidad de los alimentos y la cantidad que aparece en el documento.

OBSERVACIONES

La decisión de aceptar o rechazar los alimentos deberá estar fundamentada en los lineamientos establecidos por el INABIE sobre la inocuidad de estos. Los casos de rechazo deben ser comunicados de manera formal y por escrito al proveedor, quien deberá retirar los alimentos del centro.

El director del centro debe informar de inmediato al INABIE, a la dirección distrital y al técnico distrital, sobre situaciones anormales detectadas en la recepción de los alimentos. Deberá llevar un registro de casos detectados en la recepción de los alimentos.

8.4.2 Almacenamiento de los Alimentos

En las modalidades del PAE que requieren del almacenamiento de los alimentos antes de su entrega, se debe cumplir con los siguientes requisitos:

Requisito	Descripción
Área de almacenamiento. Condiciones	<p>El CE debe disponer de un área para el almacenamiento de los alimentos hasta su consumo, que cumpla con los requerimientos en cuanto a: edificación (paredes, puertas, pisos, ventanas, techos), ventilación, disponibilidad de paletas, estantes, armarios, iluminación, equipos de refrigeración/congelación (si aplica). Espacio suficiente para la cantidad de alimentos.</p> <p>El personal responsable debe conocer las especificaciones de almacenamiento de los alimentos.</p> <p>En el Programa PREPARA deberá existir comunicación entre el director del centro educativo de lunes a viernes y el coordinador/director de los fines de semana, esto con la finalidad de coordinar las entregas del producto lácteo los fines de semana.</p>
Organización y rotación de materiales	El almacén debe estar debidamente organizado, por producto. Se debe respetar la regla: Primero en Entrar, Primero en Salir (PEPS).
Limpieza y orden	El almacén debe tener un programa de limpieza y organización periódica y eliminar los materiales no necesarios.
Mantenimiento del almacén	El CE debe mantener un programa de mantenimiento del almacén en coordinación con el MINERD de pisos, paredes, techos, ventanas, protección contra plagas y otros, de manera que se evite su deterioro.

8.4.3 Preparación de Alimentos en los Centros Educativos que Cocinan

En los centros que cocinan los alimentos de las modalidades PAE - JEE y Rural, se deben cumplir con los siguientes requisitos para las cocinas y proceso de preparación de los alimentos:

Requisito	Descripción
Materias primas	Los alimentos utilizados para preparar los platos de la modalidad PAE - JEE deben cumplir con las especificaciones establecidas por el INABIE y provenir de suplidores confiables, deben ser evaluadas en la recepción y posteriormente almacenadas en condiciones apropiadas, en especial las que necesitan refrigeración/congelación. En la modalidad PAE - Rural, se deben verificar la fecha de vencimiento, condiciones de los envases, frescura de los vegetales, antes de proceder a la preparación de los platos.

Equipos e instrumentos para preparar los alimentos	Las cocinas deben estar equipadas con los equipos y utensilios necesarios para la preparación de los alimentos. Las estufas y refrigeradores/congeladores deben estar en condiciones óptimas de operación.
Área física (edificaciones) de las cocinas	La cocina debe tener los pisos, paredes, puertas, ventanas en condiciones adecuadas, con ventilación e iluminación suficiente. El área debe estar protegida contra la entrada de plagas con mallas protectoras.
Disponibilidad de agua	La cocina debe tener agua segura para las operaciones de lavado, preparación de los alimentos, limpieza y desinfección de equipos. Para el lavado de ensaladas se debe disponer de agua purificada.
Disponibilidad de gas propano	La dirección del centro es responsable de mantener al día la compra del gas propano que se usa como combustible en las estufas.
Elaboración de los platos del menú	Se deben elaborar los platos del menú siguiendo el recetario elaborado por la División de Desarrollo de Productos y los lineamientos nutricionales. Es fundamental respetar los tiempos y temperaturas de cocción de los alimentos, en especial las carnes. No está permitido el uso de condimentos artificiales en la preparación de los alimentos. Se debe evitar la contaminación cruzada. La preparación de las comidas debe realizarse en el horario establecido y ser conservadas tapadas hasta su servicio a temperatura mayor de 65 °C (caliente).
Personal que trabaja en la elaboración de los alimentos	El personal que trabaja directamente en la elaboración de los alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos: no presentar enfermedades visibles (tos, estornudar, lesiones en la piel), con análisis de laboratorio exigidos por el Ministerio de Salud Pública (MSP) al día, vestir ropa de color claro y limpia, calzado cerrado. Debe estar calificado en manejo higiénico de alimentos y en los procedimientos de elaboración de los alimentos del menú.
Disposición de desechos	La cocina debe tener facilidades para la salida del agua de la limpieza (inclinación del piso, canaletas, desagües). Debe disponer de zafacones con tapas para colocar la basura que se genera por la preparación de los alimentos.
Programa de limpieza y desinfección	Se debe elaborar y aplicar un programa de limpieza y desinfección de los equipos áreas de la cocina que defina: frecuencia, procedimiento, productos de limpieza. El CE es responsable de mantener el inventario de los productos y materiales necesarios para la limpieza y desinfección de las cocinas.

8.4.4 Distribución y Servicio de los Alimentos

El servicio de los alimentos debe realizarse en las diferentes modalidades del PAE de acuerdo con los siguientes requisitos:

Requisitos	Descripción
Horario	El horario de la entrega de los alimentos debe ser el establecido por el MINERD para los diferentes tiempos de alimentación (desayuno, almuerzo, merienda).
Logística de distribución	<p>La dirección del centro debe organizar la logística de distribución y consumo de los alimentos, con el apoyo de colaboradores asignados para esos fines.</p> <p><u>Desayuno:</u> El procedimiento de entrega debe definirse, asignando un personal por curso para que se encargue de la distribución. Se deben verificar las condiciones de los alimentos antes de su entrega.</p> <p><u>Almuerzo:</u> Estaciones de distribución del almuerzo, personal que acompaña a los responsables de servir la comida por parte de los suplidores. Este personal debe cumplir con los requisitos de vestimenta, cubre pelo, cubre bocas y uso de guantes desechables.</p> <p>En el Programa PREPARA, el estudiante debe llevar sus utensilios (platos y cubiertos); estos se deben organizar en una fila para recibir los alimentos.</p>

Servicio y consumo de los alimentos del almuerzo escolar

- Disponibilidad de mesas y sillas en el comedor.
- Limpieza, organización del comedor e higienización de mesas.
- Verificación del tamaño de las porciones por edad que sirve el personal del suplidor a los estudiantes.
- El agua para consumo debe ser purificada.
- Organización del servicio por edad de los estudiantes y cursos.
- Lavado de manos de los estudiantes antes de comer.
- Si el consumo es en las aulas, retirar los útiles para disponer del pupitre. Usar mantel individual.
- Los maestros deben acompañar los estudiantes para verificar el consumo y promover hábitos saludables.
- Verificar consumo de vegetales.
- Disposición de los desechos en los zafacones.
- Retirar todos los desperdicios después de terminado el consumo.

En el **Programa PREPARA**, el director/coordinador del centro educativo debe definir si estos utilizaran un espacio del centro educativo (salón, comedor) o el almuerzo será ingerido en el aula.

OBSERVACIONES

Se debe determinar y registrar:

Si los alimentos servidos fueron consumidos por los beneficiarios. En caso de alimentos sobrantes no servidos, que están en condiciones de ser consumidos, el director del centro debe decidir su destino final.

La cantidad de desperdicios de alimentos en el CE. Estos datos deben ser registrados y reportados al INABIE.

Las causas del bajo consumo o rechazo de determinados alimentos entregados en el menú. Estos datos deben ser registrados y reportados al INABIE.

8.4.4.1 Tabla Para el Servicio de la Ración de Alimentos Cocidos - PAE JEE

TABLA PARA EL SERVICIO DE LA RACIÓN DE ALIMENTOS COCIDOS - PAE JEE

TIPOS DE ALIMENTOS	EDAD 3-5 AÑOS		EDAD 6-9 AÑOS		EDAD 10-14 AÑOS		EDAD 15-19 AÑOS	
	CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD
VEGETALES CRUDOS	1	Taza	1	Taza	1	Taza	1	Taza
VEGETALES COCIDOS	½	Taza	½	Taza	½	Taza	1	Taza
AGUACATE	½	Taza	½	Taza	½	Taza	½	Taza
HIDRATO DE CARBONO (CARBOHIDRATOS)								
ARROZ (BLANCO, C/MAÍZ, C/VEGETALES), TRIGO, LOCRIOS, MOROS)	½	Taza	1	Taza	1 ½	Taza	2	Taza
ARROZ BLANCO PARA CALDOS	¼	Taza	½	Taza	1	Taza	1 ½	Taza
ASOPAO	1	Taza	1 ½	Taza	2	Taza	2 ½	Taza
GUINEO VERDE (HERVIDO)	1 ½	Unidad (136 gramos)	2	Unidad (170 gramos)	3	Unidad (255 gramos)	4	Unidad (340 gramos)
VÍVERES (HERVIDOS)	1 ½	Taza (5.6 onzas)	2	Taza (7.5 onzas)	3	Taza (11.2 onzas)	4	Taza (15 onzas)
MANGÚ O PURÉS	¾	Taza	1	Taza	1 ½	Taza	2	Taza
PASTELÓN	6	Onzas	8	Onzas	12	Onzas	16	Onzas
PASTAS (LARGAS/CORTAS), DOMPLINES	½	Taza	1	Taza	1 ½	Taza	2	Taza
BOLLOS DE MAÍZ	2	Unidad (6 onzas)	3	Unidad (9 onzas)	4	Unidad (12 onzas)	5	Unidad (15 onzas)
PROTEÍNAS								
MUSLO DE POLLO LARGO/CORTO	1	Unidad	1	Unidad	1	Unidad	1	Unidad
POLLO, RES, CERDO, BACALAO, SARDINA, ATÚN	2	Onzas (parte comestible)	2	Onzas (parte comestible)	2	Onzas (parte comestible)	2	Onzas (parte comestible)
POLLO, RES, CERDO, BACALAO, SARDINA, ATÚN C/VEGETALES	2	Onzas, parte comestible (1 taza de preparación)	2	Onzas, parte comestible (1 taza de preparación)	2	Onzas, parte comestible (1 taza de preparación)	2	Onzas, parte comestible (1 taza de preparación)
ALBÓNDIGAS DE CERDO/SARDINA	2	Unidad (2 onzas)	2	Unidad (2 onzas)	2	Unidad (2 onzas)	2	Unidad (2 onzas)
HUEVOS CON VEGETALES	1	Unidad (1/2 taza de preparación completa)	2	Unidad (1 taza de preparación completa)	2	Unidad (1 taza de preparación completa)	2	Unidad (1 taza de preparación completa)
HUEVOS EN ENSALADA	1	Unidad (1 taza de preparación completa)	2	Unidad (2 tazas de preparación completa)	2	Unidad (2 tazas de preparación completa)	2	Unidad (2 tazas de preparación completa)
HUEVOS AL HORNO	1	Unidad (Cortes en cuadros con peso de 3 onzas)	2	Unidad (Cortes en cuadros con peso de 6 onzas)	2	Unidad (Cortes en cuadros con peso de 6 onzas)	2	Unidad (Cortes en cuadros con peso de 6 onzas)
LEGUMINOSAS								
HABICHUELAS (ROJAS, NEGRAS), LENTEJAS, ARVEJAS, GUANDULES	½	Taza	½	Taza	1	Taza	1	Taza
SANCOCHO DE HABICHUELAS Y/O GUANDULES O SOPAS	1	Taza	1	Taza	1 ½	Taza	2	Taza

a/Las raciones establecidas en esta tabla están basadas en alimentos cocidos y únicamente partes comestibles; no huesos, no espinas, no nervios.

b/Las tazas identificadas en la tabla para el servicio de la ración corresponden a las utilizadas para la medición de alimentos sólidos. Este utensilio está disponible en materiales como vidrio, plástico y acero inoxidable.

8.4.4.2 Tabla Para el Servicio de la Ración de Desayuno - PAE Urbano

TABLA PARA EL SERVICIO DE LA RACIÓN DE DESAYUNO - PAE URBANO

TIPOS DE ALIMENTOS		EDAD 3-5 AÑOS		EDAD 5-9 AÑOS		EDAD 10-14 AÑOS		EDAD 15-19 AÑOS	
		CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD
PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN									
PAN		1	Unidad	1	Unidad	1	Unidad	1	Unidad
PAN	DE VEGETALES								
GALLETA	DE AVENA SALADA								
BIZCOCHO	GUINEO								
	AVENA Y COCO								
	AVENA Y GUINEO								
	MAÍZ ZANAHORIA								
PRODUCTOS LÁCTEOS									
LECHE UHT / PASTEURIZADA	BLANCA CHOCOLATE AVENA	200	ml	200	ml	200	ml	200	ml

8.4.4.3 Tabla Para el Servicio de la Ración de Frutas Frescas

TABLA PARA EL SERVICIO DE LA RACIÓN DE FRUTAS FRESCAS

TIPOS DE ALIMENTOS		EDAD 3-5 AÑOS		EDAD 5-9 AÑOS		EDAD 10-14 AÑOS		EDAD 15-19 AÑOS	
		CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD
FRUTA ENTERA	GUINEO MADURO	1	Unidad	1	Unidad	1	Unidad	1	Unidad
	MANDARINA								
FRUTA CORTADA (INDIVIDUAL O EN MIX)		4	Onzas	4	Onzas	4	Onzas	4	Onzas

8.4.4.4 Tabla Para el Servicio de la Ración de Alimentos Cocidos - PAE Rural

TABLA PARA EL SERVICIO DE LA RACIÓN DE ALIMENTOS COCIDOS - PAE RURAL

TIPOS DE ALIMENTOS	EDAD 3-5 AÑOS		EDAD 6-9 AÑOS		EDAD 10-14 AÑOS		EDAD 15-19 AÑOS	
	CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD
PREPARADO LÁCTEO	200	mL (7 onzas líquidas)	200	mL (7 onzas líquidas)	200	mL (7 onzas líquidas)	200	mL (7 onzas líquidas)
AVENA / HARINA DE MAÍZ CON PREPARADO LÁCTEO	1	Taza (8.5 onzas)	1	Taza (8.5 onzas)	1	Taza (8.5 onzas)	1	Taza (8.5 onzas)
VEGETALES CRUDOS	1	Taza	1	Taza	1	Taza	1	Taza
VEGETALES COCIDOS	½	Taza	½	Taza	½	Taza	1	Taza
AGUACATE	½	Taza	½	Taza	½	Taza	½	Taza
HIDRATO DE CARBONO (CARBOHIDRATOS)								
ARROZ (BLANCO, C/MAÍZ, C/VEGETALES), TRIGO, LOCRIOS, MOROS	½	Taza	1	Taza	1 ½	Taza	2	Taza
ARROZ BLANCO PARA CALDOS	¼	Taza	½	Taza	1	Taza	1 ½	Taza
ASOPAO	1	Taza	1 ½	Taza	2	Taza	2 ½	Taza
GUINEO VERDE (HERVIDO)	1 ½	Unidad (136 gramos)	2	Unidad (181 gramos)	3	Unidad (272 gramos)	4	Unidad (363 gramos)
VÍVERES (HERVIDOS)	1 ½	Taza (5.6 onzas)	2	Taza (7.5 onzas)	3	Taza (11.2 onzas)	4	Taza (15 onzas)
MANGÚ O PURÉS	¾	Taza (5.6 onzas)	1	Taza (7.5 onzas)	1 ½	Taza (7.5 onzas)	2	Taza (15 onzas)
PASTELÓN	6	Onzas	8	Onzas	12	Onzas	16	Onzas
PASTAS (LARGAS/CORTAS), DOMPLINES	½	Taza	1	Taza	1 ½	Taza	2	Taza
BOLLOS DE MAÍZ	2	Unidad (6 onzas)	3	Unidad (9 onzas)	4	Unidad (12 onzas)	5	Unidad (15 onzas)
PROTEÍNAS								
MUSLO DE POLLO LARGO/CORTO	1	Unidad	1	Unidad	1	Unidad	1	Unidad
POLLO, RES, CERDO, BACALAO, SARDINA, ATÚN	2	Onzas (parte comestible)	2	Onzas (parte comestible)	2	Onzas (parte comestible)	2	Onzas (parte comestible)
POLLO, RES, CERDO, BACALAO, SARDINA, ATÚN C/VEGETALES	2	Onzas, parte comestible (1 taza de preparación)	2	Onzas, parte comestible (1 taza de preparación)	2	Onzas, parte comestible (1 taza de preparación)	2	Onzas, parte comestible (1 taza de preparación)
HUEVOS CON VEGETALES	1	Unidad (½ taza de preparación)	2	Unidad (1 taza de preparación)	2	Unidad (1 taza de preparación)	2	Unidad (1 taza de preparación)
HUEVOS EN ENSALADA	1	Unidad (1 taza de preparación completa)	2	Unidad (2 tazas de preparación completa)	2	Unidad (2 tazas de preparación completa)	2	Unidad (2 tazas de preparación completa)
HUEVOS AL HORNO	1	Unidad (Cortes en cuadros con peso de 3 onzas)	2	Unidad (Cortes en cuadros con peso de 6 onzas)	2	Unidad (Cortes en cuadros con peso de 6 onzas)	2	Unidad (Cortes en cuadros con peso de 6 onzas)
LEGUMINOSAS								
HABICHUELAS (ROJAS, NEGRAS), LENTEJAS, ARVEJAS, GUANDULES	½	Taza	½	Taza	1	Taza	1	Taza
SANCOCHO DE HABICHUELAS Y/O GUANDULES O SOPAS	1	Taza	1	Taza	1 ½	Taza	2	Taza

a/Las raciones establecidas en esta tabla están basadas en alimentos cocidos y únicamente partes comestibles; no huesos, no espinas, no nervios.

b/Las tazas identificadas en la tabla para el servicio de la ración corresponden a las utilizadas para la medición de alimentos sólidos. Este utensilio está disponible en materiales como vidrio, plástico y acero inoxidable.

8.4.4.5 Tabla Para el Servicio de la Ración de Alimentos Cocidos para el Programa PREPARA

TABLA PARA EL SERVICIO DE LA RACIÓN DE ALIMENTOS COCIDOS - PROGRAMA PREPARA

TIPOS DE ALIMENTOS	EDAD 18-59 AÑOS	
	CANTIDAD	UNIDAD
VEGETALES CRUDOS	1	Taza
VEGETALES COCIDOS	1	Taza
AGUACATE	1/2	Taza
HIDRATO DE CARBONO (CARBOHIDRATOS)		
ARROZ (BLANCO, C/MAÍZ, C/VEGETALES), TRIGO, LOCRIOS, MOROS	2	Taza
ARROZ BLANCO ACOMPAÑADO DE CALDOS	1 ½	Taza
ASOPAO	2 ½	Taza
GUINEO VERDE (HERVIDO)	4	Unidad (363 gramos)
MANGÚ O PURÉS	2	Taza (15 onzas)
VÍVERES (HERVIDOS)	4	Taza (15 onzas)
PASTELÓN	16	Onzas
PASTAS (LARGAS/CORTAS), DOMPLINES	2	Taza
BOLLOS DE MAÍZ	5	Unidad (15 onzas)
PROTEÍNAS		
MUSLO DE POLLO LARGO Y CORTO	1	Unidad
POLLO, RES, CERDO, BACALAO, SARDINA, ATÚN	2	Onzas (parte comestible)
POLLO, RES, CERDO, BACALAO, SARDINA, ATÚN C/VEGETALES	2	Onzas, parte comestible (1 taza de preparación)
ALBÓNDIGAS DE CERDO, SARDINA	2	Unidad (2 onzas)
HUEVOS CON VEGETALES	2	Unidad (1 taza de preparación completa)
HUEVOS EN ENSALADA	2	Unidad (2 tazas de preparación completa)
HUEVOS AL HORNO	2	Unidad (Cortes en cuadros con peso de 6 onzas)
LEGUMINOSAS		
HABICHUELAS (ROJAS, NEGRAS), LENTEJAS, ARVEJAS, GUANDULES	1	Taza
SANCOCHO DE HABICHUELAS Y/O GUANDULES O SOPAS	2	Taza
FRUTAS		
FRUTA ENTERA (GUINEO MADURO, MANDARINA)	1	Unidad

a/Las raciones establecidas en esta tabla están basadas en alimentos cocidos y únicamente partes comestibles; no huesos, no espinas, no nervios.

b/Las tazas identificadas en la tabla para el servicio de la ración corresponden a las utilizadas para la medición de alimentos sólidos. Este utensilio está disponible en materiales como vidrio, plástico y acero inoxidable.

8.4.4.6 Tabla Para el Servicio de la Ración de Alimentos Cocidos para el Programa Oportunidad 14 - 24

TABLA PARA EL SERVICIO DE LA RACIÓN DE ALIMENTOS COCIDOS - PROGRAMA OPORTUNIDAD 14-24

TIPOS DE ALIMENTOS	EDAD 18-59 AÑOS	
	CANTIDAD	UNIDAD
VEGETALES CRUDOS	1	Taza
VEGETALES COCIDOS	1	Taza
AGUACATE	1/2	Taza
HIDRATO DE CARBONO (CARBOHIDRATOS)		
ARROZ (BLANCO, C/MAÍZ, C/VEGETALES), TRIGO, LOCRIOS, MOROS	2	Taza
ARROZ BLANCO ACOMPAÑADO DE CALDOS	1 ½	Taza
ASOPAO	2 ½	Taza
GUINEO VERDE (HERVIDO)	4	Unidad (363 gramos)
MANGÚ O PURÉS	2	Taza (15 onzas)
VÍVERES (HERVIDOS)	4	Taza (15 onzas)
PASTELÓN	16	Onzas
PASTAS (LARGAS/CORTAS), DOMPLINES	2	Taza
BOLLOS DE MAÍZ	5	Unidad (15 onzas)
PROTEÍNAS		
MUSLO DE POLLO LARGO Y CORTO	1	Unidad
POLLO, RES, CERDO, BACALAO, SARDINA, ATÚN	2	Onzas (parte comestible)
POLLO, RES, CERDO, BACALAO, SARDINA, ATÚN C/VEGETALES	2	Onzas, parte comestible (1 taza de preparación)
ALBÓNDIGAS DE CERDO, SARDINA	2	Unidad (2 onzas)
HUEVOS CON VEGETALES	2	Unidad (1 taza de preparación completa)
HUEVOS EN ENSALADA	2	Unidad (2 tazas de preparación completa)
HUEVOS AL HORNO	2	Unidad (Cortes en cuadros con peso de 6 onzas)
LEGUMINOSAS		
HABICHUELAS (ROJAS, NEGRAS), LENTEJAS, ARVEJAS, GUANDULES	1	Taza
SANCOCHO DE HABICHUELAS Y/O GUANDULES O SOPAS	2	Taza
FRUTAS		
FRUTA ENTERA (GUINEO MADURO, MANDARINA)	1	Unidad

a/Las raciones establecidas en esta tabla están basadas en alimentos cocidos y únicamente partes comestibles; no huesos, no espinas, no nervios.

b/Las tazas identificadas en la tabla para el servicio de la ración corresponden a las utilizadas para la medición de alimentos sólidos. Este utensilio está disponible en materiales como vidrio, plástico y acero inoxidable.

8.4.4.7 Utensilios para los Servicios de Alimentos



8.4.4.8 Correcta Indumentaria para la Preparación y/o Servicio de los Alimentos



Nota: Los colores de indumentaria establecidos deben ser de colores claros como, por ejemplo: blanco, azul cielo, crema y amarillo claro.

8.4.5 Disposición de desechos

La dirección del CE es responsable de establecer un programa de disposición de los desechos generados por la alimentación escolar. Se debe concientizar a los estudiantes sobre la colocación de los desperdicios en los zafacones y luego lavarse las manos. Nunca tirar la basura en el piso, patios, jardines, canchas, etc.

Requisitos	Descripción
Disponer de zafacones con tapa y fundas para la colocación de los desperdicios	Elaborar un mapa con puntos para colocar los zafacones con tapas en diferentes lugares del CE, identificados.
Retiro diario de la basura de zafacones	Designar un personal que se encargue de retirar diariamente las fundas con desperdicios y colocar otra en los zafacones.
Área de colocación de fundas de basura para su recolección por el ayuntamiento	Establecer un lugar apropiado para colocar las fundas de basura para ser recogidas por la autoridad local (ayuntamiento). El área debe estar construida de manera que pueda limpiarse luego de la recolección. Evitar la acumulación de basura. Mantener contacto con la autoridad local (ayuntamiento) para coordinar la recogida frecuente de la basura.
Formación sobre manejo de desechos	El CE debe establecer jornadas de capacitación y concientización dirigidas al personal y estudiantes sobre el manejo responsable de los desechos, 3Rs (Reducir, Reusar, Reciclar), efectos de la contaminación con basura en la salud y calidad del ambiente.

Para el **Programa PREPARA**, el director/coordinador deberá conformar un comité de limpieza con los escolares de diferentes cursos de forma rotativa para incentivar la participación de todos.

9. CONDICIONES REQUERIDAS EN EL CENTRO EDUCATIVO PARA LA EJECUCIÓN DEL PAE

Los CE deben tener condiciones adecuadas para la ejecución del proceso de alimentación a fin de evitar fuentes de contaminación y dificultades con su implementación.

Estas condiciones deben ser apoyadas por las áreas competentes del MINERD.

Condición	Requisitos
Servicio de agua segura	<p>El centro debe disponer de agua para: baños, lavado de manos, lavado de vegetales y víveres, preparación de alimentos, fregado de utensilios para cocinar y comer.</p> <p>Debe disponer de medios de almacenamiento (tinacos, cisternas) con bombas de buen funcionamiento.</p> <p>Si no tiene acceso a la red pública de agua potable, debe tener un pozo con bomba para extraer agua. La misma debe ser tratada para su consumo.</p> <p>Los inodoros, duchas y lavamanos deben tener agua permanente.</p>
Servicio de agua purificada	<p>El agua para el consumo de los estudiantes, preparación del producto preparado lácteo en polvo, lavado de frutas y vegetales debe ser purificado.</p>
Disponibilidad de lavamanos en baños y áreas de alimentación	<p>El CE debe disponer de inodoros y lavamanos en buen estado y en cantidad adecuada para la cantidad de estudiantes y personal. Con agua permanente, jabón y papel higiénico.</p> <p>Se deben instalar lavamanos en las áreas de alimentación para el lavado de manos de los consumidores de alimentos.</p>
Programa de limpieza y desinfección	<p>Se debe implementar un programa de limpieza de áreas, diario y limpieza profunda semanal o quincenal. Los productos de limpieza deben ser adquiridos por el centro o suministrados por el MINERD.</p>
Programa de control de plagas	<p>Se debe implementar un programa de control de plagas en coordinación con el MINERD, donde se definan las actividades para evitar las plagas: método de control, productos utilizados, frecuencia de aplicación y responsables.</p>
Servicio de energía eléctrica	<p>Se debe disponer de energía eléctrica para el funcionamiento de refrigeradores donde se conservan los alimentos, la iluminación y otros.</p>

10. VIGILANCIA NUTRICIONAL Y SEGUIMIENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Para garantizar la adecuada ejecución del servicio de alimentación escolar, el INABIE ha establecido mecanismos de vigilancia y verificación en cada una de las etapas de ejecución del programa en el CE. Para ello se cuenta con un equipo conformado por actores del MINERD, INABIE y CE:

- CANE o Comité de Recepción de Alimentos.
- Directores y Técnicos Distritales.
- Analistas de Gestión Alimentaria.
- Promotores de Bienestar Estudiantil.
- Técnicos de Aseguramiento de la Calidad de los Alimentos.
- Coordinadores Regionales de Educación Nutricional.
- Técnicos de Educación Nutricional (TEN).
- Técnicos de la División de Desarrollo de Productos.
- Analistas de Fiscalización y Control.

11. MONITOREO Y CONTROL DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

La Dirección de Gestión Alimentaria, monitorea y controla el servicio de alimentación, siendo este el punto de revisión y unión entre el INABIE y los diferentes actores: proveedores, directores de CE, técnicos y directores distritales. Con el objetivo de lograr un alto rendimiento del programa y optimizar el servicio de alimentación, y canalizar todo el flujo de información dentro del PAE.

Las funciones de esta etapa son las siguientes:

- Monitorear el servicio de la alimentación en los CE.
- Obtener los datos correspondientes a la recepción de los alimentos en los centros mediante: llamadas, correos electrónicos, a través de los técnicos distritales y directores de los CE.
- Analizar y realizar mediciones de las situaciones que se presenten con los CE y el proveedor.
- Atender y buscar soluciones prácticas a las reclamaciones y quejas por parte de los centros con relación a la entrega del servicio.
- Generación de datos e informes correspondiente al servicio de alimentación escolar en búsqueda constante del funcionamiento óptimo del PAE.

12. EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO DE PROVEEDORES

Los proveedores son evaluados de manera continua por el INABIE para medir el cumplimiento con los requisitos establecidos en sus contratos, lo cual permite conocer su desempeño en cuanto a: condiciones y calidad de los productos, condiciones de entrega a los CE (horario, cumplimiento con el menú, cantidad de productos).

Este seguimiento se realiza mediante las siguientes acciones:

- Inspecciones periódicas de los centros de operación ubicadas en todo el país para verificar el cumplimiento de los requisitos de BPM y calidad del producto por parte del Departamento de Aseguramiento de la Calidad de los Alimentos.
- Seguimiento al cumplimiento con las condiciones de entrega, calidad y cantidad de los productos, cumplimiento con el menú, tardanzas, no entrega de los productos, por parte del CE, por parte de los Departamento de Nutrición y Dirección de Gestión Alimentaria.

Cada proveedor tendrá un historial con los resultados de las evaluaciones realizadas durante el período de ejecución del contrato y se tomarán las acciones correspondientes en los casos de incumplimientos con los requisitos.

❖ **Prohibiciones**

Queda prohibido lo siguiente:

- a. Modificar las recetas establecidas en el recetario del INABIE.

- b. El uso de caldos de pollo (sopitas) y sazones industrializadas, salsa de tomate enlatada, mayonesa, margarina y vino, para la preparación de los alimentos.
- c. Uso de alimentos fritos y embutidos, incluyendo los ahumados, tales como salami, chuleta. Se prohíbe el exceso de grasa, y sal en la preparación de los alimentos. Se debe utilizar la cantidad establecida en los recetarios. Estos elementos (sal y grasa) no deben ser agregados luego de la preparación de los platos.
- d. Que los proveedores realicen modificaciones al menú sin previa autorización del Departamento de Nutrición del INABIE.
- e. Guardar en el mismo almacén al mismo tiempo productos alimentarios y productos no comestibles.
- f. Fumar, beber, comer en lugares de trabajo y almacenamiento de los productos alimentarios o materia prima utilizada para la manufactura de estos productos, independientemente su cargo o posición.

❖ **Incumplimiento o faltas**

Se considera incumplimiento o faltas cualquier acción contraria a lo establecido en estos lineamientos y que sea ejecutada sin el conocimiento y consentimiento del INABIE.

Las faltas están definidas según el nivel de riesgo que representan para la seguridad alimentaria, la calidad del servicio y el bienestar de los escolares. Las mismas se clasifican en: menores, graves y muy graves.

Para ampliar este tema, favor consultar el documento INABIE-DGA-POL-001 Gestión de incumplimiento del Programa de Alimentación Escolar.

13. OBLIGACIONES DEL PROVEEDOR EN SITUACIONES NO CONFORMES DEFINIDAS EN EL CONTRATO

- El proveedor está obligado a reponer los servicios de alimentación deteriorados durante su transporte o en cualquier otro momento por cualquier causa que no sea imputable a la entidad contratante.
- Si se estima que los servicios de alimentación no son aptos para la finalidad para la cual se adquirieron, se rechazarán los mismos y se dejarán a cuenta del proveedor quedando la entidad contratante exenta de la obligación de pago o de cualquier otra obligación.
- El proveedor es el único responsable ante la entidad contratante de cumplir con el suministro de los servicios alimentarios, según los centros que les sean adjudicados, en las condiciones establecidas en el pliego de condiciones específicas.
- El proveedor responderá a todos los daños y perjuicios causados a la entidad contratante y/o entidades destinatarias y/o frente a terceros derivados del proceso contractual.
- El oferente adjudicado se compromete a realizar los cursos de formación que serán impartidos por parte del INABIE.