




GOBIERNO DE LA
REPÚBLICA DOMINICANA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN
INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
INABIE



POLÍTICA
para **PROVEEDORES**
de **ALMUERZO** del
PROGRAMA de
ALIMENTACIÓN
ESCOLAR (PAE)





Gobierno de la
República Dominicana
Ministerio de Educación
Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil

INABIE

POLÍTICA
para **PROVEEDORES**
de **ALMUERZO** del
PROGRAMA de
ALIMENTACIÓN
ESCOLAR (PAE)



ÍNDICE

1. Objetivo	7
2. Alcance	7
3. Marco Legal	7
4. Términos y Definiciones	8
5. Documentos de Referencia	9
6. Responsables	9
7. Descripción de la Política	12
7.1 Lineamientos Generales	12





1. Objetivo

Establecer los lineamientos a los proveedores del Programa de Alimentación Escolar (PAE) para garantizar la calidad nutricional de los alimentos y el cumplimiento de los principios básicos de higiene y manipulación con la finalidad de disminuir los riesgos que pudieran presentarse durante la ejecución del programa.

2. Alcance

La presente política aplica a todos los proveedores del almuerzo escolar que se entrega en las diferentes modalidades del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

3. Marco Legal

3.1 Marco Nacional: 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 de Alimentación Escolar (PAE) ha mantenido un crecimiento y fortalecimiento sostenido desde su formalización en el año 1997 con la aprobación de la Ley de Educación 66-97.

3.2 Marco Internacional: La Comisión del Codex Alimentarius: Órgano intergubernamental en el marco del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias establecido por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización

Mundial de la Salud (OMS), que tiene por objeto proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio de alimentos. 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 con el menú establecido por el INABIE. (Ver documento de “Manual Criterios de Buenas Prácticas para el Manejo de las Frutas en el Programa de Alimentación Escolar (PAE) INABIE-DFEN-M-003, versión 01).

4.8 Ración de Frutas Frescas Cortadas: Conjunto de diferentes frutas frescas (piña, melón, sandía, lechosa, pitahaya, fresa, mango) cortadas en trozos que se preparan de acuerdo con las combinaciones y cantidades definidas por el Departamento de Nutrición y se entrega en los centros educativos luego del almuerzo escolar, de acuerdo con el menú establecido por el INABIE. (Ver el Manual Criterios de Buenas Prácticas para el Manejo de las Frutas en el Programa de Alimentación Escolar (PAE) INABIE-DFEN-M-003, versión 01).

Siglas y Acrónimos

BPM: Buenas Prácticas de Manufactura.

CE: Centros Educativos.

DFEN: Dirección de Formulación y Evaluación Nutricional.

EAN: Educación Alimentaria y Nutricional.

ETA: Enfermedad Transmitida 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.

OMS: Organización Mundial de la Salud.



PAE: Programa de Alimentación Escolar.

PEPS: Primero en Entrar, Primero en Salir.

RDD: Requerimiento Dietético Diario.

SISVANE: Sistema Integral para Vigilancia Alimentaria y Nutricional del Escolar.

TEN: Técnico de Educación Nutricional.

UFC: Unidades Formadoras de Colonias.

4. Términos y Definiciones

4.1 Alimentación: Es la ingesta de alimentos por parte de los seres vivos para conseguir los nutrientes y la energía necesarios para vivir, logrando con ello un desarrollo equilibrado.

4.2 Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM): Es un conjunto de reglas y procedimientos establecidos por organismos internacionales reguladores del sector alimentario, en especial CODEX Alimentarius de la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura (FAO), que deben ejecutarse en la industria de 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) y transporte del producto cocido.

4.3 Nutrición: Es el proceso biológico en el que los organismos vivos absorben los nutrientes necesarios para la vida a partir de materia orgánica o inorgánica.

4.4 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 60 % de los Requerimientos Dietéticos Diarios (RDD).

4.5 PAE - Jornada Escolar Extendida (JEE): Modalidad del PAE que brinda desayuno, almuerzo y postre como apoyo a la Jornada Escolar Extendida (JEE), cubriendo un 60 % de los RDD.

4.6 Ración de Almuerzo Escolar: Es el conjunto de diferentes alimentos cocidos y no cocidos (ensaladas) que se combinan de acuerdo con el menú establecido por el Departamento de Nutrición del INABIE. La cantidad de alimentos debe servirse según los grupos etarios correspondientes (Ver Tablas para el Servicio de las Raciones de Alimentos 8.5.1 a 8.5.4), la misma puede variar según el grupo etario.

4.7 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 con el menú establecido por el INABIE. (Ver documento de “Manual Criterios de Buenas Prácticas para el Manejo de las Frutas en el Programa de Alimentación Escolar (PAE) INABIE-DFEN-M-003, versión 01).

4.8 Ración de Frutas Frescas Cortadas: Conjunto de diferentes frutas frescas (piña, melón, sandía, lechosa, pitahaya, fresa, mango) cortadas en trozos que se preparan de acuerdo con las combinaciones y cantidades definidas por el Departamento de Nutrición y se entrega en los centros educativos luego del almuerzo escolar, de acuerdo con el menú establecido por el INABIE. (Ver el Manual Criterios de Buenas Prácticas para el Manejo de las Frutas en el Programa de Alimentación Escolar (PAE) INABIE-DFEN-M-003, versión 01).

5. Documentos de Referencia

5.1 Ley General de Gestión Integral y Coprocesamiento de Residuos Sólidos, No. 225-20 del del 2 de octubre del 2020.

5.2 Norma NA-RS-001-03, para la Gestión Ambiental de Residuos Sólidos No Peligrosos, junio del 2003.

5.3 Norma Dominicana-NORDOM 53, Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Preenvasados).

5.4 Norma ISO 22000 de Seguridad Alimentaria.

5.5 Norma ISO 22001 para establecer buenas prácticas de seguridad o salud.

5.6 Manual Operativo de Centros Educativos Públicos No. 03-2014 del año 2014.

5.7 Codex Alimentarius, Frutas y Hortalizas Frescas, primera edición.

5.8 Procedimiento para la Estandarización o Calibración de las Recetas Gastronómicas del PAE INABIE-DFEN-PROC-002.

5.9 Formulario Evaluación de la Capacidad Instalada de las Cocinas/Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) INABIE-DGA-FO-003.

6. Responsables

6.1 Director Ejecutivo:

6.1.1 Aprobar la Política para los proveedores del almuerzo escolar que se entrega en las diferentes modalidades del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

6.2 Dirección de Formulación y Evaluación Nutricional:

6.2.1 Asegurar que se dé fiel cumplimiento y aplicación a lo estipulado en la Política para los proveedores del almuerzo escolar que se entrega en las diferentes modalidades del Programa de Alimentación Escolar (PAE) acorde los lineamientos definidos.

6.2.2 Actualizar la presente política en conjunto con el Departamento de Desarrollo Institucional realizando una revisión anual o cuando sea necesario.

6.2.4 Realizar las actividades necesarias para la difusión de la política para los proveedores del almuerzo escolar que se entrega en el Programa de Alimentación Escolar (PAE).

6.2.5 Garantizar que toda la información contenida en la presente política sea dada a conocer a los proveedores del almuerzo escolar y todo el personal responsable.

6.2.6 En conjunto con la División de Desarrollo de Productos dar seguimiento a los proveedores en la elaboración del almuerzo escolar conforme lo dispuesto por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil.

6.3 División de Evaluación Nutricional

6.3.1 Llevar las evaluaciones del estado nutricional de los escolares mediante el Sistema Integral para Vigilancia Alimentaria y Nutricional del Escolar (SISVANE).

6.3.3 Promover hábitos y estilos de vida saludable a través del programa de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN).

6.3.4 Dar seguimiento al correcto consumo de los alimentos en el centro educativo y el adecuado servicio de estos según el rango de edad de los estudiantes.

6.4 División de Desarrollo de Productos

6.4.1 Elaborar y estandarizar las recetas gastronómicas del PAE según las necesidades nutricionales de los escolares y de acuerdo a lo establecido en el Procedimiento para la Estandarización o Calibración de las Recetas Gastronómicas del PAE, INABIE-DFEN-PROC-002.

6.4.2 Garantizar que la elaboración de los recetarios y las fichas técnicas se realice en el tiempo oportuno.

6.4.3 Llevar la ejecución de las actividades de capacitación dirigida a los proveedores del almuerzo escolar del PAE para fines de concientizar sobre el cumplimiento de los lineamientos nutricionales.

6.4.4 Desarrollar y/o evaluar los productos nuevos y existentes.

6.5 Dirección de Gestión Alimentaria

6.5.1 Llevar la implementación del sistema de gestión y logística en el ámbito de entrega de raciones alimentarias del PAE.

6.6 Departamento de Operaciones:

6.6.1 Diseñar y actualizar las directrices que garanticen la entrega de las raciones alimentarias en las diferentes modalidades del PAE.

6.6.2 Gestionar las transferencias de los recursos económicos consignados a los Centros Educativos de Jornada Escolar Extendida (JEE) que cocinan en sus instalaciones.

6.7 Departamento de Seguimiento al Servicio de Alimentación:

6.7.1 Supervisar que el servicio de los alimentos ofrecidos a los beneficiarios sea conforme al menú en cuanto a: cantidad, calidad, inocuidad y cocción a tiempo.

6.7.2 Notificar las diferentes incidencias al área correspondiente.

6.7.3 Velar por la distribución y entrega de las raciones alimentarias en el tiempo oportuno.

6.8 Departamento de Aseguramiento de la Calidad de los Alimentos:

6.8.1 Llevar a cabo el proceso establecido, cuando en los Centros Educativos se reporta una incidencia de calidad.

6.8.2 Evaluar la calidad e inocuidad de los alimentos.

6.8.3 Llevar la ejecución de las Inspecciones correspondientes a los proveedores del almuerzo escolar del PAE.

6.8.4 Evaluar las condiciones en los centros de operación de los proveedores del almuerzo escolar del PAE mediante inspecciones realizadas de acuerdo con los procedimientos establecidos para obtener información sobre el desempeño de cada empresa proveedora del servicio y posteriormente tomar las medidas necesarias en casos de incumplimientos.

6.9 El Proveedor:

6.9.1 Elaborar el almuerzo del Programa de Alimentación Escolar (PAE), siguiendo los requerimientos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) establecidos en la presente política y en los contratos, procurando mantener las condiciones necesarias para su preparación inocua y segura.

6.9.2 Garantizar que la distribución del almuerzo escolar del PAE se realice en el tiempo oportuno y conforme los requisitos establecidos por el INABIE.

6.9.3 Cumplir con los requisitos establecidos en las fichas técnicas establecidas por el INABIE para obtener el aporte nutricional y características fisicoquímicas adecuadas.

6.9.4 Apoyar la gestión del centro educativo en la implementación de programas que promuevan hábitos de vida saludable.

6.10 Departamento de Desarrollo Institucional:

6.10.1 Asegurar que se realice la verificación y evaluación de la política para los proveedores del almuerzo escolar que se entrega en el Programa de Alimentación Escolar (PAE) de acuerdo a los lineamientos establecidos por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, la Dirección de Formulación y Evaluación Nutricional y la Dirección de Gestión Alimentaria.

6.11 Departamento de Calidad en la Gestión:

6.11.1 Verificar e impulsar el cumplimiento de la política para los proveedores del almuerzo escolar que se entrega en el Programa de Alimentación Escolar (PAE) mediante las auditorias de gestión.

7. Descripción de la Política

7.1 Lineamientos Generales

7.1.1 El Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE) en coordinación con el Ministerio de Educación de República Dominicana (MINERD) llevará la ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE), garantizando que en cada etapa del proceso se designe las personas responsables de primer nivel de intervención de acuerdo con sus funciones y competencias, deberán establecer las acciones correspondientes y mantener la dinámica del sistema de gestión orientada al mejoramiento continuo del proceso. Asimismo, deberán lograr, mediante la coordinación de las acciones, la retroalimentación de los resultados, acciones por incumplimiento e introducción de mejoras.

7.1.2 El Programa de Alimentación Escolar (PAE) se ejecutará en modalidades de acuerdo con la ubicación geográfica y vulnerabilidad de los beneficiarios.

7.1.3 El Programa de Alimentación Escolar (PAE) se ejecutará en las siguientes modalidades: PAE Urbano, PAE Rural y Jornada escolar extendida (JEE). En adición a dichas modalidades del PAE se incluyen los programas PREPARA y Oportunidad 14-24.

7.1.4 Las condiciones en los centros de operación de los proveedores del almuerzo escolar del PAE serán evaluadas periódicamente por el Departamento de Aseguramiento de la Calidad de los Alimentos del INABIE, mediante inspecciones realizadas de acuerdo con los procedimientos establecidos para obtener información sobre el desempeño de cada empresa y posteriormente tomar las medidas necesarias en casos de incumplimientos.

7.1.5 Los alimentos que componen la ración del almuerzo escolar deberán ser preparados de acuerdo con los requisitos establecidos por el INABIE en la Ficha Técnica INABIE-FT-BPMAE-001, las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) establecidas para el Almuerzo Escolar y en el recetario de los platos del menú, elaborado por la División de Desarrollo de Productos del INABIE.

7.1.6 La Dirección de Formulación y Evaluación Nutricional, en coordinación con la División de Desarrollo de Productos dará seguimiento a los proveedores del almuerzo escolar a fin de que se efectúe la elaboración de los alimentos conforme lo descrito en el recetario.

7.1.7 El menú del PAE determinado para la Jornada Escolar Extendida (JEE) ofrecerá desayuno (Menú del PAE-Urbano), almuerzo y merienda. Deberá cubrir al menos 60 % del Requerimiento Dietético Diario (RDD). Estará compuesto por grupos de alimentos de producción nacional tales como: Cereales, pastas, tubérculos, cárnicos, leguminosas, frutas, lácteos, verduras y hortalizas.

7.1.8 El almuerzo escolar del PAE se entregará de lunes a domingo en el horario establecido desde el MINERD en los Centros Educativos. Cada beneficiario recibirá una ración de almuerzo escolar y de igual manera una ración de frutas frescas entera o en mix, cortada.

7.1.9 La Dirección de Formulación y Evaluación Nutricional en conjunto con el Departamento de Nutrición y la División de Desarrollos de Productos deberá seleccionar, diseñar y estandarizar los alimentos del menú de los diferentes momentos de alimentación y modalidades del PAE.

7.1.10 Para la elaboración del menú del almuerzo escolar del PAE se tomará en consideración los siguientes criterios:

- a. Disponibilidad de materias primas.
- b. Selección de materias primas de acuerdo con su aporte nutricional (macronutrientes y micronutrientes).
- c. Conformación del menú con la combinación adecuada de alimentos.
- d. Definición de recetas y estandarización de estas.
- e. Cultura alimentaria.

7.1.11 El recetario del almuerzo escolar del PAE contiene un promedio de 95 recetas de alimentos, que se combinarán para obtener 25 platos que conformarán el menú del almuerzo escolar. Algunos de estos platos son regionalizados para su entrega en los centros educativos de acuerdo con el ciclo de 5 semanas estipuladas por el Departamento de Nutrición.

7.1.12 El aporte nutricional del almuerzo escolar deberá representar aproximadamente un 40% de los requerimientos diarios de macronutrientes.

7.2 Buenas prácticas de manufacturas (BPM)

7.2.1 Se establece mediante la presente política el cumplimiento de las reglas y procedimientos definitivos por organismos internacionales reguladores del sector alimentario, en especial el Codex Alimentarius de la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura (FAO), que deberán ejecutarse en la industria de alimentos para obtener alimentos inocuos y saludables.

7.2.1 Todo proveedor del almuerzo escolar del PAE deberá cumplir con los siguientes aspectos señalados en las Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM):

- a. Requisitos de las instalaciones.
- b. Condiciones del personal manipulador del almuerzo escolar.
- c. Programas específicos (control de plagas, limpieza y desinfección, mantenimiento preventivo).
- d. Elaboración y distribución del almuerzo escolar.
- e. Criterios para la entrega del almuerzo escolar.

7.3 Requisitos de las instalaciones

7.3.1 Las edificaciones deben estar ubicadas en un lugar alejado de focos de insalubridad o contaminación, en zonas exentas de olores objetables, humo, polvo y otros contaminantes. No deben estar cerca de cañadas, basureros o vertederos, ni estar expuestas a inundaciones.

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

7.3.3 Las áreas externas de la cocina (fachadas, patios, parqueos, vías de acceso, jardines)

deberán estar libres de basura, objetos en desuso, chatarra, acumulación de agua, maleza animales domésticos y las mismas deben contar con un sistema de drenaje adecuado.

7.3.4 La cocina no puede estar o ser parte contigua de una residencia, lugar destinado para habitación de personas y animales o en espacios abiertos sin protección. No se permitirá el ingreso de animales hacia el interior de la cocina, ni en zonas cercanas o adyacentes.

7.3.5 De acuerdo con los lineamientos establecidos por el INABIE, las áreas internas de la cocina deberán cumplir con los siguientes criterios:

- a.** La edificación debe ser construida en concreto. No se permiten paredes metálicas.
- b.** Debe disponerse de un espacio suficientemente amplio para realizar las operaciones, ubicar los equipos de acuerdo con el orden del proceso. Que permita la limpieza de las áreas y los equipos.
- c.** Los pisos deben estar contruidos con material fácilmente lavable. En buen estado de conservación. Limpios y sin acumulación de agua, con un drenaje adecuado.
- d.** Los baños deben estar limpios, ordenados y ubicados fuera del área de proceso para evitar contaminación. Los inodoros y lavamanos deben disponer de jabón, papel toalla absorbente e higiénico para el lavado y secado de manos.
- e.** Los lavamanos deben estar bien ubicados, limpios, con suficiente agua. Disponer de jabón y papel toalla absorbente para secarse las manos.
- f.** Las paredes deben estar contruidas con material fácilmente lavable, aprobados para los fines, estar en buen estado, limpias, sin residuos de alimentos pegados, sin orificios ni huecos que permitan el acceso de las plagas, pintadas de color claro con pintura resistente a los procesos de limpieza. Se Prohíbe utilizar cristal, Playwood, Sheetrock, madera u otro material no adecuado para este proceso.
- g.** Los techos deben estar limpios, bien conservados, sin acumulación de sucio, condensación, pintura descascarada, ni partículas desprendibles. Libres de filtraciones, goteras y huecos que permitan el paso de las plagas. Pintados de color claro con pintura resistente a los procesos de limpieza.
- h.** Las puertas deben estar contruidas con material adecuado, en buen estado y limpias. El cierre hermético hacia fuera. Las de acceso al exterior deben contar con malla protectora contra plagas. Marcos limpios y en buen estado. Se prohíbe utilizar cristal, plástico, Playwood, Sheetrock, madera u otro material no adecuado para este proceso.

- i.** Las ventanas deben estar construidas con material adecuado, en buen estado y limpias (incluyendo los marcos). Los exteriores deben contar con malla protectora contra plagas.
- j.** Las Instalaciones eléctricas no deben ser objeto de riesgos para las operaciones ni el personal. Deben estar limpias, debidamente cubiertas y en buen estado.
- k.** La iluminación debe ser suficiente para poder visualizar las operaciones y facilitar la limpieza, permitiendo observar desperdicios en lugares de difícil acceso. Lámparas protegidas para evitar contaminación en caso de rotura.
- l.** La ventilación debe ser adecuada para evitar el calor excesivo, la condensación de vapor y eliminar el aire contaminado. Según el área y cantidad de empleados.
- m.** La empresa debe disponer de un suministro adecuado de agua para las operaciones y la limpieza. El proceso del almuerzo escolar debe efectuarse con agua potable, de una fuente confiable. Los medios de almacenamiento de agua (tanques, cisternas, tinacos) deben estar protegidos con tapas y se limpiarán periódicamente. La cisterna no debe tener la tapa en mismo nivel que el piso para evitar contaminación del agua.
- n.** El proveedor deberá garantizar la disponibilidad de un sistema de eliminación de desechos líquidos, en el área de proceso, para evitar la acumulación de líquidos, residuos o malos olores.
- o.** Todo proveedor del almuerzo escolar deberá disponer de los medios necesarios para el manejo y disposición de los residuos sólidos y líquidos, para tales fines debe tomar en consideración los siguientes criterios:

1. Residuos líquidos

- El manejo de los residuos líquidos dentro de las instalaciones no debe representar un riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.
- Las tuberías de evacuación de aguas residuales deben desembocar en desagües bien diseñados que dispongan de rejillas y la correcta inclinación para evitar acumulación de aguas residuales.
- Debe disponer de un sistema de desechos líquidos que permita su eliminación, sin que se produzca acumulación de líquidos o residuos de alimentos.
- Las trampas de grasas deben estar bien ubicadas y diseñadas de modo que permitan su limpieza.

2. Residuos sólidos

- Disponer en el área externa, de un espacio destinado exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos y basura adecuadamente ubicado, protegido y en perfecto estado de mantenimiento.
- Debe disponer de suficientes zafacones para la recolección interna de desechos sólidos o basuras.
- Los zafacones deben estar bien ubicados e identificados conforme a los tipos de residuos y desechos.
- Los zafacones deben mantenerse tapados con tapas y fundas plásticas en su interior.
- Los zafacones deben ser removidos con la frecuencia necesaria para evitar la generación de malos olores, molestia sanitaria, contaminación de los productos, insumos y/o superficies y proliferación de plagas.
- Después de desocupados los recipientes, se deben lavar antes de ser colocados en sus respectivos lugares. Este proceso debe realizarse, que no represente riesgo de contaminación. Debe ser un área distinta y separada del lugar donde se manipulan los alimentos.

7.4 Personal manipulador del almuerzo escolar del PAE

7.4.1 El personal manipulador de los alimentos deberá presentar buenas condiciones de higiene, uñas cortadas y limpias, cabello corto y recogido, barba prolija (cuidada y corta). Vestimenta de color claro, limpia y en buen estado con calzado cerrado. No vestir camisetas sin mangas, ni pantalones cortos. No utilizar prendas (cadenas, anillos, reloj, aretes u otros objetos desprendibles), usar delantal, cubreboca y guantes para el empaque de los alimentos o disponer de medio de desinfección de manos.

7.4.2 El personal no debe presentar heridas, ni lesiones abiertas, ni signos visibles de enfermedad. Debe existir el registro de evaluación de la salud de los empleados.

7.4.3 El personal manipulador de alimentos debe evitar prácticas antihigiénicas tales como: toser, escupir, rascarse, tocarse el cuerpo, nariz, cabello.

7.4.4 El personal manipulador del almuerzo escolar deberá mantener un comportamiento adecuado durante su trabajo. No debe comer en el área de trabajo, ni masticar chicle, debe lavarse las manos después del baño y cuando se requiera, no debe usar perfumes durante la manipulación de los alimentos.

7.4.5 El personal manipulador del almuerzo escolar del PAE no debe olvidar las normas básicas generales de higiene y manipulación de alimentos necesarios para minimizar el riesgo de contaminación del producto.

7.4.6 Todo manipulador del almuerzo escolar del PAE deberá realizar el correcto lavado de manos cada vez que sea necesario antes del uso de guantes, luego de usar el baño, después de haber manipulado desperdicios, luego de realizar la limpieza y desinfección de superficies y luego de haber realizado cualquier otra actividad que represente un riesgo de contaminación.

7.5 Control de plagas, limpieza y desinfección

7.5.1 Todo proveedor del almuerzo escolar del PAE deberá llevar un control del manejo integral plagas y establecer un programa de control frecuente, tomando en consideración los parámetros de seguridad de manera que se garantice evitar algún tipo de contaminación por químicos. Disponer de datos y registros de aplicación de las actividades realizadas.

7.5.2 Todo proveedor del almuerzo escolar del PAE deberá contar con un certificado de seguimiento y control de plagas con un tiempo no mayor de 3 meses, el cual deberá ser emitido por una empresa que cuente con las competencias y conocimientos en el manejo integral de control de plagas y con todos los permisos regulatorios del Estado Dominicano tales como: Certificación del Ministerio de Agricultura, Ministerio de Medio Ambiente y Recursos Naturales y Ministerio de Salud Pública, esto con la finalidad de que se garantice evitar algún tipo de contaminación cruzada por el uso indiscriminado de productos.

7.5.3 El proveedor deberá garantizar que la empresa contratada y/o responsable del seguimiento y control de plagas utilice productos de baja toxicidad y amigables con el medio ambiente.

7.5.4 El proveedor no deberá realizar el control de plagas por cuenta propia si no cuenta con el conocimiento, capacitación adecuada y los permisos correspondientes para aplicar productos químicos, por lo que efectuar actividades sobre el manejo de control de plaga sin previos conocimientos y autorización de los órganos rectores representaría un riesgo para la salud humana.

7.5.5 En las instalaciones (cocinas) no se debe observar indicios de presencia de plagas tales como roedores, cucarachas, polillas, ácaros de alimentos y carcomas; ni excrementos de ratas, insectos voladores, cucarachas, u otros afines.

7.5.6 El proveedor deberá definir e implementar un programa de limpieza regular de las instalaciones y equipos donde se defina el responsable de la limpieza, la frecuencia con que se realiza y los productos utilizados.

7.5.7 El proveedor deberá contar con un certificado de limpieza profunda y desinfección de las instalaciones y equipos con un tiempo no mayor de 6 meses, emitido por una empresa facultada por los órganos regulatorios.

7.5.8 El proveedor deberá tener almacenado los productos de limpieza y desinfección en un lugar seguro, lejos del área de producción, en su envase original, claramente etiquetados; en caso de tener algún producto de control de plagas deberá mantenerlo, en un lugar seguro en su envase original y con etiqueta legible.

7.6 Elaboración y Distribución del almuerzo escolar del PAE

7.6.1 Durante el proceso de elaboración y distribución del almuerzo escolar del PAE, los proveedores deberán cumplir con las siguientes pautas:

a. Todo proveedor del almuerzo escolar del PAE deberá disponer de un registro de recepción de materias primas, donde se especifique: fecha de elaboración/vencimiento, peso neto, número de lote, condiciones del empaque y condiciones del producto. Las materias primas, deberán estar en condiciones adecuadas y cumplir con los requisitos establecidos.

b. Todo del almuerzo escolar del PAE, deberá utilizar agua potable/purificada en la preparación de los alimentos.

c. Todo proveedor del almuerzo escolar del PAE deberá disponer de un lugar específico para almacenar las materias primas. El espacio destinado deberá estar limpio, seco, cerrado y de acceso restringido.

d. El proveedor del almuerzo escolar del PAE deberá vigilar que los productos colocados en tarimas, anaqueles o estantes se encuentren despegados de paredes y techos.

e. Toda materia prima deberá estar identificada y separada. Utilizar el método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir).

f. Todo proveedor del almuerzo escolar del PAE deberá disponer de neveras, congeladores o cuarto frío con termómetro para la conservación de los alimentos que requieran refrigeración o congelamiento. Los alimentos deben estar organizados y separados de manera que se evite la contaminación cruzada. Utilizar el método de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir).

g. Los equipos y utensilios (estufas, hornos, cortadoras, procesadores, licuadoras, campana para recoger humo y grasa, etc.) deben estar en condiciones adecuadas para su funcionamiento, limpios y en buen estado. No utilizar superficies de madera y utensilios contruidos de material poroso con los alimentos ya que estos pueden transmitir olores y sabores.

h. Las superficies de los equipos en contacto con las materias primas, productos intermedios y producto final deberán ser de acero inoxidable.

i. Las frutas y hortalizas se deberán lavar y desinfectar con agua potable y con productos aprobados cuidando que no queden residuos de estos.

j. Todo proveedor del almuerzo escolar del PAE deberá garantizar que los alimentos congelados se descongelen y se cocinen correctamente para evitar la contaminación de estos.

k. Todo proveedor del almuerzo escolar del PAE deberá garantizar que el proceso de envasado se realice correctamente, utilizando los empaques adecuados, vigilando que no se presenten riesgos de contaminación y proliferación de microorganismos para el producto final. Para este proceso, el personal responsable deberá utilizar tapaboca, cubre pelo, mandil y guantes para el envasado de los alimentos.

l. Los vehículos para distribución deben ser de motor, tipo van o furgoneta, con buenas condiciones de funcionamiento. Deberán estar limpios, ordenados y tener un compartimiento cerrado, donde se puedan colocar los envases con el almuerzo escolar previamente preparado, de forma ordenada y sin riesgos de contaminación. No deberán colocarse en el compartimiento otros materiales. Los vehículos deberán ser de uso exclusivo para el transporte de los alimentos escolares.

7.7 Selección y recepción de materia prima para la elaboración del almuerzo escolar del PAE

7.7.1 Todo proveedor del almuerzo escolar del PAE deberá seleccionar suplidores confiables de las materias primas; asimismo, deben realizar una evaluación previa a la recepción, con el objetivo de garantizar que las mismas cumplan con los requisitos establecidos por el INABIE.

7.7.2 Los requisitos de las materias primas deberán estar sujetos al aporte nutricional, características fisicoquímicas, inocuidad y las condiciones necesarias para la preparación y consumo de los platos del menú.

7.7.3 La ficha técnica INABIE-FT-RAE-001 deberá contener la ración de almuerzo escolar, requisitos de preparación, envasado, transporte y servicio, asimismo, deberá contener los datos referentes a los requisitos de las materias primas del almuerzo escolar. A manera de ejemplo, a continuación, se presenta un resumen de los requisitos de las materias primas que se permiten utilizar para la preparación del almuerzo escolar del PAE de los principales grupos de alimentos:

Requisitos de las principales materias primas permitidas en la preparación del almuerzo escolar	
Materia Prima	Requisitos
Carnes y Pescados	<ul style="list-style-type: none"> • Carne de res: Debe ser carne magra, sin nervio, grasa ni hueso. • Carne de cerdo: Debe ser carne magra, sin piel, grasa ni hueso. • Carne de pollo: Solo las siguientes partes comestibles: Pechuga, muslo ancho y muslo corto sin grasa y sin piel. • Condiciones generales de las carnes: Deben ser carnes frescas o descongeladas, 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. • Bacalao: Aspecto uniforme, sin materias extrañas, ni coloración rojiza. Debe ser filete sin espinas. • Tuna (atún) y sardinas enlatadas: Las latas deben estar limpias, en buenas condiciones, sin abolladuras y presentación en trozos. Ambos productos deberán estar libres de escamas, vísceras y branquias.
Huevos	<ul style="list-style-type: none"> • Los huevos deben ser frescos, limpios, libres de manchas de sangre o de excremento. Con un peso promedio de 53 gramos.
Verduras, hortalizas y leguminosas verdes	<ul style="list-style-type: none"> • Las verduras, hortalizas y leguminosas verdes deben ser frescas, sanas, libres de ataques de insectos, no deben presentar signos de pudrición y daños.
Leguminosas secas (habichuelas, lentejas, arvejas)	<ul style="list-style-type: none"> • Las leguminosas secas deben tener color y olor característico, con un mínimo de granos partidos y abiertos. Sin granos dañados e impurezas tales como piedras pequeñas, ramas, u otras usuales en el producto. No deben tener gorgojos u otros insectos.
Pastas Alimenticias	<ul style="list-style-type: none"> • Deben ser envasadas en recipientes transparentes que permitan ver las condiciones del producto. Libres de partículas extrañas, mohos e insectos. Deben cumplir con los requisitos físicos, químicos y microbiológicos de las normas nacionales.
Arroz	<ul style="list-style-type: none"> • Debe ser de producción nacional, arroz categoría súper selecto B/grado R.D. #2. Exento de insectos u otras materias extrañas. • De color blanco característico, propio del arroz fresco y bien almacenado. Granos bien pulidos, sin aglomeraciones por humedad. • El arroz destinado al PAE deberá estar fortificado de acuerdo con las disposiciones vigentes del Ministerio de Salud Pública (MSP).
Plátanos/Guineos verdes	<ul style="list-style-type: none"> • De color verde uniforme, sin grietas, sin ataques de plagas o enfermedades. No deben estar deshidratados o con daños causados por bajas temperaturas.

Plátanos maduros	<ul style="list-style-type: none"> • De color amarillo, sin grietas, sin ataques de plagas o enfermedades. No deben estar deshidratados o con daños causados por bajas temperaturas.
Huevos	<ul style="list-style-type: none"> • Debe presentar una forma alargada/cilíndrica, tener piel gruesa de coloración marrón oscuro, pulpa blanquecina /crema claro. • No deben presentar signos de podredumbre en la superficie o en la pulpa, ni daños causados por humedad excesiva. • Deben estar exentas de daños causados por temperatura baja debido a exceso de refrigeración. • Al momento de la entrega, no deben tener exceso de tierra en la superficie.
Papa	<ul style="list-style-type: none"> • Debe tener piel fina de coloración marrón, amarillo-marrón, con ojos de poca profundidad en la superficie, pulpa blanquecina- amarillo /crema. • No debe presentar signos de podredumbre en la superficie o en la pulpa, ni daños causados por humedad excesiva. • Debe estar exentas de daños causados por temperatura baja debido a exceso de refrigeración. • Al momento de la entrega, no debe tener exceso de tierra en la superficie.
Agua	<ul style="list-style-type: none"> • El agua utilizada para la preparación de los alimentos debe ser potable, libre de microorganismos patógenos, sustancias tóxicas disueltas o productos químicos dañinos a la salud. En lugares donde no se dispone de agua potable y para el lavado de alimentos de consumo directo (ensaladas) debe utilizarse agua purificada y embotellada por una empresa reconocida, con Registro Sanitario.

7.8 Preparación del almuerzo escolar del PAE

7.8.1 Los alimentos deben prepararse en condiciones de higiene y orden, evitándose la contaminación cruzada que se produce cuando estos se encuentran en contacto con alimentos crudos y cocidos. No se debe utilizar en los productos terminados, utensilios sin higienización y desinfección.

7.8.2 Los alimentos deberán ser preparados 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 permitirá el uso de fundas plásticas para tapar los alimentos durante la cocción.

7.8.3 Para la preparación de los alimentos que se ofrecen en el almuerzo escolar del PAE se deberán tomar en consideración las siguientes características:

Requisitos para la preparación de los alimentos del almuerzo escolar del PAE	
Alimentos preparados	Características
Carnes y Pescados	<ul style="list-style-type: none"> • Debe estar bien cocidas, preparadas de acuerdo con la temperatura y tiempo de cocción requeridos, blandas, en trozos enteros y uniformes. • Sin exceso de grasa añadida. • Pescados bien cocidos, en trozos, no espinas.
Huevos	<ul style="list-style-type: none"> • Los huevos deben estar preparados de acuerdo con la receta establecida, bien cocido y con su color característico. • Cuando los huevos se combinen con vegetales estos no deben presentar aspecto y consistencia aguada; ni coloración verde.
Verduras, hortalizas y leguminosas verdes	<ul style="list-style-type: none"> • Las verduras, hortalizas y leguminosas verdes deben estar cocidas de forma tal que queden crujientes, no muy blandas. • Los únicos vegetales crudos permitidos son: pepino, tomate, aguacate. • El aderezo que se utilizará debe ser una mezcla compuesta por: naranja agria, limón, cebolla, ajíes, sal, aceite vegetal (preferiblemente de oliva).
Leguminosas	<ul style="list-style-type: none"> • Las leguminosas (habichuelas, guandules, lentejas, arvejas, garbanzos) deben tener consistencia cremosa, no aguada, bien proporcionada, de manera que se obtenga una mezcla espesa de granos y demás ingredientes.
Pastas	<ul style="list-style-type: none"> • Las pastas deben estar cocidas al dente, es decir, que queden firmes, no duras ni pastosas; la salsa debe ser elaborada con condimentos naturales.
Arroz	<ul style="list-style-type: none"> • El arroz debe estar bien cocido, suelto y sin apastarse.

7.9 Entrega del almuerzo escolar del PAE

7.9.1 El proveedor deberá realizar la entrega del almuerzo escolar del PAE a los centros educativos atendiendo los siguientes criterios:

- a.** La Entrega deberá ser diaria y coordinada entre el director del centro educativo y el proveedor, según el horario establecido por el MINERD, estipulado en el Manual Operativo de Centro Educativo Público No. 03-2014 del año 2014.
- b.** Todo proveedor deberá garantizar que el almuerzo escolar sea distribuido de forma correcta en función a los lineamientos establecidos por el INABIE.
- c.** El proveedor deberá garantizar que el almuerzo escolar se encuentre en buenas condiciones previo a su entrega.
- d.** El personal que distribuirá los alimentos debe lavarse correctamente las manos a fin de prevenir cualquier tipo de contaminación.
- e.** El personal responsable de la entrega del almuerzo escolar deberá tener la correcta vestimenta (tapaboca, guantes desechables y otros afines).
- f.** El almuerzo escolar deberá mantenerse en una temperatura adecuada y conservar sus características organolépticas: color, sabor, textura, olor y aspecto.
- g.** El almuerzo escolar que se entregue a los centros educativos deberá corresponderse con el menú que haya sido previamente determinado por el INABIE para ese día.
- h.** Las cantidades entregadas deberán corresponder a la matrícula establecida para el centro educativo, respetando las cantidades y peso correspondientes por grupo de edad.
- i.** Luego de que el comité de recepción del centro educativo verifique las condiciones del almuerzo escolar, se gestionará la aprobación del director del centro quien deberá firmar el conduce que será entregado al proveedor como garantía de la aceptación del almuerzo.

7.9.2 La decisión de aceptar o rechazar el almuerzo escolar deberá estar fundamentada en los lineamientos establecidos por el INABIE sobre la inocuidad de estos.

7.9.3 Los casos de rechazo deberán ser comunicados de manera formal y por escrito al proveedor, quien deberá retirar el almuerzo escolar del centro.

7.9.4 El director del centro educativo deberá llevar un registro de los casos detectados en la recepción del almuerzo escolar e informar de inmediato al INABIE, a la dirección distrital, al técnico distrital, sobre situaciones anormales encontradas en la recepción del almuerzo escolar.

7.10 Envases para la entrega del almuerzo escolar del PAE

7.10.1 Los envases utilizados para fraccionar alimentos deben ser de grado alimentario y los mismos tener las siguientes características:

- a.** Las siglas NSF (National Sanitation Foundation): es una organización sin ánimo de lucro que proporciona certificaciones de salud y seguridad en todo el mundo. Su registro garantiza a los inspectores, consumidores y usuarios finales la seguridad de los productos destinados al almacenamiento y transformación de alimentos.
- b.** El icono vector de grado alimentario (copa y tenedor) y el triángulo de flechas con el número 5 inserto, que indica el tipo de material (polipropileno), que es resistente al calor y productos químicos. Ideal para uso en la industria alimentaria.

7.11 Cantidad de alimentos servido en el almuerzo escolar del PAE según la edad

7.11.1 Se deberá servir la cantidad de alimentos y frutas de acuerdo con el grupo de edad del escolar según se indica en las siguientes tablas de servicio de raciones:

Tabla para el servicio de las raciones de alimentos cocidos - JEE									
Tipos de Alimentos		Tipos de Alimentos		Características		Tipos de Alimentos		Características	
Vegetales crudos	1	Taza	1	Taza	1	Taza	1	Taza	
Vegetales cocidos	1/2	Taza	1/2	Taza	1/2	Taza	1	Taza	
Aguacate	1/2	Taza	1/2	Taza	1/2	Taza	1/2	Taza	
HIDRATO DE CARBONO (CARBOHIDRATOS)									
Arroz (blanco, c/maíz, c/vegetales), trigo, locrios, moros.	1/2	Taza	1	Taza	1 1/2	Taza	2	Taza	
Arroz blanco acompañado de caldos	1/4	Taza	1/2	Taza	1	Taza	1 1/2	Taza	
Asopao	1	Taza	1 1/2	Taza	2	Taza	2 1/2	Taza	
Guineo verde	1 1/2	Unidad	2	Unidad	3	Unidad	4	Unidad	
	128	Gramos	170	Gramos	255	Gramos	340	Gramos	
Mangú o purés	3/4	Taza	1	Taza	1 1/2	Taza	2	Taza	
Pastelón	6	Onzas	8	Onzas	12	Onzas	16	Onzas	
Pastas (largas/cortas), domplines	1/2	Taza	1	Taza	1 1/2	Taza	2	Taza	
Bollos de maíz	2	Unidad	3	Unidad	4	Unidad	5	Unidad	
	6	Onzas	9	Onzas	12	Onzas	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	2	Onzas (parte comestible)	2	Onzas (parte comestible)	2	Onzas (parte comestible)	2	Onzas (parte comestible)	
	1	Taza	1	Taza	1 1/2	Taza	2	Taza	
LEGUMINOSAS									
Habichuelas (rojas, negras), lentejas, arvejas, guandules	1/2	Taza	1/2	Taza	1	Taza	1	Taza	
Sancocho de habichuelas y/o guandules o sopas	1	Taza	1	Taza	1 1/2	Taza	2	Taza	
<p>Nota: Las raciones establecidas en esta tabla están basadas en alimentos cocidos y únicamente partes comestibles; no huesos, no espinas, no nervios. Las tazas identificadas en la tabla de servicio corresponden a las utilizadas para la medición de alimentos sólidos. Este utensilio está disponible en materiales como vidrio, plástico y acero inoxidable.</p>									

TABLA PARA EL SERVICIO DE LA RACIÓN DE FRUTAS FRESCAS- JEE

TIPOS DE ALIMENTOS	EDAD 3-5 AÑOS		EDAD 6-9 AÑOS		EDAD 10			EDAD 15 -19 AÑOS	
	CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	UNIDAD
Fruta entera (guineo maduro, mandarina)	1	Unidad	1	Unidad	1	Unidad	1	1	Unidad
Fruta cortada (mix de frutas)	4	Onzas	4	Onzas	4	Onzas	4	4	Onzas

TABLA PARA EL SERVICIO DE RACIONES 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	4	Unidad
	340	Gramos
Mangú opurés	2	Taza
Pastelón	16	Onzas
Pastas (largas/cortas), domplines	2	Taza
Bollos de maíz	5	Unidad
	15	Onzas
PROTEÍNAS		
Muslo de pollo largo/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
Huevos (c/vegetales)	2	Unidad
	1	Taza de preparación
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

Nota: Las raciones establecidas en esta tabla están basadas en alimentos cocidos y únicamente partes comestibles; no huesos, no espinas, no nervios. Las tazas identificadas en la tabla de servicio corresponden a las utilizadas para la medición de alimentos sólidos. Este utensilio está disponible en materiales como vidrio, plástico y acero inoxidable.

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

TIPOS DE ALIMENTOS	EDAD 14-24 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	4	Unidad
	340	Gramos
Mangú opurés	2	Taza
Pastelón	16	Onzas
Pastas (largas/cortas), domplines	2	Taza
Bollos de maíz	5	Unidad
	15	Onzas
PROTEÍNAS		
Muslo de pollo largo/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
Huevos (c/vegetales)	2	Unidad
	1	Taza de preparación
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

Nota: Las raciones establecidas en esta tabla están basadas en alimentos cocidos y únicamente partes comestibles; no huesos, no espinas, no nervios. Las tazas identificadas en la tabla de servicio corresponden a las utilizadas para la medición de alimentos sólidos. Este utensilio está disponible en materiales como vidrio, plástico y acero inoxidable.

TABLAS PARA EL SERVICIO DE LAS RACIONES DE ALIMENTOS COCIDOS - 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 c/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	1/2	Taza	1/2	Taza	1/2	Taza	1	Taza
Aguacate	1/2	Taza	1/2	Taza	1/2	Taza	1/2	Taza
HIDRATO DE CARBONO (CARBOHIDRATOS)								
Arroz (blanco, c/maíz, c/vegetales), trigo, locrios, moros.	1/2	Taza	1	Taza	1 ½	Taza	2	Taza
Arroz blanco acompañado de caldos	1/4	Taza	1/2	Taza	1	Taza	1 ½	Taza
Asopao	1	Taza	1 ½	Taza	2	Taza	2 ½	Taza
Guineo verde	1 ½	Unidad	2	Unidad	3	Unidad	4	Unidad
	128	Gramos	170	Gramos	255	Gramos	340	Gramos
Mangú o purés	3/4	Taza	1	Taza	1 ½	Taza	2	Taza
Pastelón	6	Onzas	8	Onzas	12	Onzas	16	Onzas
Pastas (largas/cortas), domplires	1/2	Taza	1	Taza	1 ½	Taza	2	Taza
Bollos de maíz	2	Unidad	3	Unidad	4	Unidad	5	Unidad
	6	Onzas	9	Onzas	12	Onzas	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)	2	Onzas (parte comestible)	2	Onzas (parte comestible)	2	Onzas (parte comestible)
	1	Tazade preparación	1	Tazade preparación	1	Taza	1	Taza
Huevos(c/vegetales)	1	Unidad	2	Unidad	2	Unidad	2	Unidad
	1/2	Taza de preparación	1	Taza de preparación	1	Taza de preparación	1	Taza de preparación
LEGUMINOSAS								
Habichuelas (rojas, negras), lentejas, arvejas, guandules	1/2	Taza	1/2	Taza	1	Taza	1	Taza
Sancocho de habichuelas y/o guandules o sopas	1	Taza	1	Taza	1 ½	Taza	2	Taza
FRUTAS								
Fruta entera (guineo maduro, mandarina)	1	Unidad	1	Unidad	1	Unidad	1	Unidad
Frutas cortadas (mix de frutas)	4	Onzas	4	Onzas	4	Onzas	4	Onzas
Nota: Las raciones establecidas en esta tabla están basadas en alimentos cocidos y únicamente partes comestibles; no huesos, no espinas, no nervios. Las tazas identificadas en la tabla de servicio corresponden a las utilizadas para la medición de alimentos sólidos. Este utensilio está disponible en materiales como vidrio, plástico y acero inoxidable.								

7.12 Vigilancia y Seguimiento del Programa de Alimentación Escolar en los Centros Educativos

7.12.1 Con el propósito de garantizar la adecuada ejecución del servicio de alimentación, el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE) ha establecido mecanismos de vigilancia y verificación en cada una de las etapas de cumplimiento del programa de Alimentación Escolar (PAE) en los centros educativos. Para ello se cuenta con un equipo conformado por los siguientes representantes del MINERD, INABIE y Centro Educativo:

- a.** Miembros del Comité de Alimentación y Nutrición Escolar (CANE) o Comité de Recepción de Alimentos.
- b.** Directores de los Centros Educativos.
- c.** Técnicos Distritales.
- d.** Analistas de Gestión Alimentaria.
- e.** Promotores de Bienestar Estudiantil.
- f.** Técnicos de Aseguramiento de la Calidad de los Alimentos.
- g.** Coordinadores Regionales de Educación Nutricional.
- h.** Técnicos de Educación Nutricional (TEN).
- i.** Técnicos de la División de Desarrollo de Productos.
- j.** Analistas de Fiscalización y Control.

7.13 Monitoreo y Control del Servicio de Alimentación Escolar

7.13.1 La Dirección de Gestión Alimentaria en conjunto con el Departamento de Seguimiento al Servicio de la Alimentación deberá dar seguimiento al control de la entrega del almuerzo escolar a los centros educativos, mediante las siguientes acciones:

- a.** Monitorear el servicio de entrega del almuerzo escolar en los centros educativos.
- b.** Obtener los datos correspondientes a la recepción del almuerzo escolar en los centros mediante llamadas, correos electrónicos, a través de los técnicos distritales y directores de los centros educativos.

- c.** Analizar y realizar mediciones de las situaciones que se presenten con los centros educativos y el proveedor.
- d.** Atender y solucionar las reclamaciones y quejas por parte de los centros educativos con relación a la entrega del almuerzo escolar.
- e.** Generar datos e informes correspondiente al servicio y entrega del almuerzo escolar, con el objetivo de realizar planes de mejoras para un mejor funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar.

7.14 Evaluación del Desempeño a los proveedores del almuerzo escolar del PAE

7.14.1 Los proveedores serán evaluados de manera continua por el INABIE para medir el cumplimiento de los requisitos establecidos en el contrato suscrito para el almuerzo escolar del PAE a fin de conocer su desempeño en cuanto a: condiciones de la preparación, calidad de los alimentos, condiciones de entrega a los centros educativos (horario, cumplimiento con el menú, recetas, cantidad de alimentos). Este seguimiento se realiza mediante las siguientes acciones:

- a.** El Departamento de Aseguramiento de la Calidad de los Alimentos en coordinación con la División de Desarrollo de Productos realizarán inspecciones periódicas a los centros de operación (cocinas) ubicados en todo el país para verificar el cumplimiento de los requisitos de las Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM) y calidad del almuerzo escolar.
- b.** El Departamento de Nutrición en coordinación con la Dirección de Gestión Alimentaria y el centro educativo dará seguimiento al cumplimiento con las condiciones de entrega, calidad y cantidad del almuerzo escolar, cumplimiento con el menú, tardanzas y la no entrega del almuerzo.

7.14.2 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.

7.15 Prohibiciones y Faltas establecidas para los proveedores de almuerzo escolar

7.15.1 Queda prohibido para los proveedores del almuerzo escolar realizar las siguientes acciones:

- a.** Se prohíbe el uso de productos industrializados para la preparación de los alimentos del almuerzo escolar tales como: Caldo de pollo (sopitas), sazones, salsa de tomate enlatada, mayonesa, margarina y vino.

- b.** Uso de alimentos fritos y embutidos, incluyendo los ahumados, tales como salami, chuleta.
- c.** Se prohíbe el exceso de grasa, y sal en la preparación de los alimentos. Se deberá utilizar la cantidad establecida en los recetarios. Estos elementos (sal y grasa) no deben ser agregados luego de la preparación de los platos.
- d.** Se prohíbe que los proveedores del almuerzo escolar realicen modificaciones al menú sin previa autorización del Departamento de Nutrición del INABIE.
- e.** Se prohíbe guardar en el almacén al mismo tiempo alimentos y productos no comestibles que puedan afectar la calidad de los alimentos.
- f.** Se prohíbe fumar, tomar bebidas alcohólicas, comer en lugares de trabajo y almacenamiento de los productos alimentarios o materia prima utilizada para la manufactura de estos de los alimentos, independientemente de su cargo o posición.

7.15.2 Se considerará incumplimiento o faltas cualquier acción contraria a lo establecido en esta política que sea ejecutada sin el conocimiento y consentimiento del INABIE. En ese sentido, serán objeto de faltas o incumplimientos lo siguiente, sin que esto implique una lista limitativa de cualquier otra que pudiera afectar el servicio de alimentación:

a. Faltas:

- Cambio de un alimento por otro permitido y/o de un día por otro en el menú, sin notificar a las autoridades correspondientes del INABIE y directores de centro educativo.
- No entregar alimentos al centro educativo sin previa notificación al INABIE y al director del centro educativo correspondiente.
- Uso de alimentos diferentes a los estipulados en el menú escolar.
- No cumplimiento del recetario.
- Ausencia de un grupo de alimento.
- Cantidad de raciones incompletas.
- Servicio de cantidad menor a la establecida por grupo de edad.
- Falta de indumentaria para la preparación y/o servicio.
- Uso de utensilios no permitidos para el servicio de alimentos.

- No cumplir con el horario de entrega de alimentos al centro educativo, según los lineamientos del MINERD.
- Entrega de productos agrícolas que no estén frescos y/o con magulladuras en la superficie.
- Entrega de alimentos sobrecosidos (quemados).

b. Faltas graves: Son aquellas que ponen en riesgo o peligro la salud del escolar y ameritan una respuesta inmediata y posiblemente pueden derivar un proceso legal. A continuación, se establecen las siguientes:

- La entrega de alimentos en descomposición con la ocurrencia o no de una Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA).
- Carne de res o cerdo con hueso.
- Muslos de pollo partidos.
- Pescado con espinas.
- Entrega de alimentos en envases grado no alimentario.
- Entregar alimentos con cuerpo extraño ya sea de origen físico o biológico.
- Entregar alimentos crudos
- Transportar alimentos en vehículos contaminados o en riesgo de contaminación.
- Entrega de productos agrícolas con mordedura de roedores y/o picadura de insectos.

7.16 Obligaciones del proveedor en situaciones no conformes definidas en el contrato

7.16.1 El proveedor deberá reponer los alimentos que sufran deterioros durante su transporte o en cualquier otro momento por cualquier causa que no sea imputable a la entidad contratante.

7.16.2 El proveedor debe a mantenerse localizado y comunicar a INABIE cualquier cambio en sus formas de contacto.

7.16.3 Si se estima que los alimentos 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.

7.16.4 El proveedor es el único responsable ante la entidad contratante de cumplir con el suministro del almuerzo escolar, según los centros que les sean adjudicados, en las condiciones establecidas en el pliego de condiciones específicas.

7.16.5 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.

7.16.6 El oferente adjudicado se comprometerá a realizar las actividades de formación que serán impartidas por parte del INABIE.

7.16.7 El proveedor se comprometerá con la implementación de una política ambiental en cumplimiento con la Ley General de Gestión Integral y Coprocesamiento de Residuos Sólidos, No.225-20. del 2 de octubre de 2020 y la Norma NA-RS-001-03, para la Gestión Ambiental de Residuos Sólidos No Peligrosos, junio del 2003.

7.16.8 El oferente adjudicado se comprometerá a la mitigación de desechos: tratamiento de aguas residuales, desechos sólidos y aguas pluviales, se esforzarán por reducir o eliminar desperdicios de todo tipo.

7.17 Instrumentos Permitidos para el manejo de los alimentos que se sirven en el almuerzo escolar

7.17.1 Utensilios permitidos para uso en el servicio de alimentos del almuerzo escolar del PAE.



7.17.5 Envases no Permitidos, a continuación, se muestran en las siguientes imágenes.



7.176 El uso de papel de aluminio no está permitido; asimismo, se establece no permitir que el papel film sea utilizado para cubrir los alimentos.

7.177 El uso del uniforme debe ser obligatorio para el personal que trabaja en el almuerzo escolar del PAE y es una de las condiciones indispensables para el mantenimiento de una correcta higiene y presentación.

7.17.8 El uniforme debe estar limpio o cambiarlo cada vez que se ensucie con una frecuencia diaria para lo cual es necesario tener un uniforme adicional. Los colores de la vestimenta utilizada por los manipuladores de los alimentos deben ser claros, tales como: blanco, azul cielo, crema o amarillo claro, acorde la siguiente imagen:







Avenida 27 de Febrero No. 559. Sector Manganagua,
Distrito Nacional, República Dominicana
Tel.: (809) 732-2750 • www.inabie.gob.do