

**Dirección de Alimentación y Nutrición
Departamento de Gestión Alimentaria**

Santo Domingo, D.N.
25 de febrero 2022

INABIE/DGA/2022/No.079

A: Víctor Ramón Castro Izquierdo
Director Ejecutivo

Vía: Julio Cesar Santana De León
Director Administrativo y Financiero

Visto: Noelia Cruz
Encargada del Departamento Financiero

Atención: Heidi M. Herrera de la Cruz
Encargada del Departamento de Compras y Contrataciones

Asunto: Requerimiento de contratación de servicios de alimentación escolar para los centros de educativos de la modalidad de jornada extendida para los años escolares 2022-2023 y 2023-2024.

Anexos:

1. Formulario de requerimiento de compra
2. Menú Regionalizado
3. Lineamientos nutricionales y Fichas Técnicas

Distinguido señor director:

Cortésmente, tenemos a bien a solicitar la compra de los productos de alimentación detallados en el anexo, para satisfacer las necesidades de alimentación de los estudiantes del nivel preuniversitario en los centros educativos públicos del país, beneficiarios con el Programa de Alimentación Escolar (PAE) Almuerzo JEE. La misma está cargada a la actividad código 11036-Requerir Compras de Alimentos del PAE Tanda Completa (JEE), Cuenta 2.2.9-Otras Contrataciones de Servicios, Subcuenta 2.2.9.2. Servicios de alimentación contemplados en la partida presupuestaria Gestión Alimentaria 2022. Programática 1602000002.

La cantidad de raciones a contratar es de 1,191,716 raciones diarias durante el periodo de los años escolares 2022-2023 y 2023-2024 para un total de 474, 302,908.

A la espera de que la presente sea de su mejor acogida,

Atentamente,


Osvaldo Liria Pimentel
Encargado del Departamento de Gestión Alimentaria





Formulario

SOLICITUD DE COMPRAS O CONTRATACIONES

Código: FO-DCC-01

Versión: 02

Emisión: Febrero 2022

Pág. 1 de 3

I- Datos Generales (POA)

Unidad Requirente	Gestión Alimentaria
Dirección	Dirección de Alimentación y Nutrición
Departamento	Gestión Alimentaria
Eje Estratégico	1. Atención a la población en situación de vulnerabilidad
Objetivo Estratégico	1.1 Garantizar alimentación nutricionalmente adecuada y saludable a la población escolar del sector público de la República Dominicana
Resultado Estratégico	1.1.1 Estudiantes del Sector Público de los Niveles Inicial, Primaria y Secundaria recibiendo raciones alimenticias nutricionalmente adecuadas y saludables en el Centro Educativo

II- Detalle de la Compra

Nº	Código	POA Actividades	Cuenta Presupuestaria (POA Presupuesto)			Fecha ejecución actividad	Identificación Insumo	Cantidad Requerida
			Concepto del Gasto	Cuenta	Sub Cuenta			
1	11036	Requerir Compras de Alimentos para el PAE Tanda Completa (JEE)	2.2	2.2.9	2.2.9.2	2.2.9.2.02	Raciones del nivel inicial y primaria)	156,643,295
2	11036	Requerir Compras de Alimentos para el PAE Tanda Completa (JEE)	2.2	2.2.9	2.2.9.2	2.2.9.2.02	Raciones del nivel secundario	80,508,159
3								
4								
5								
6								
7								

P.R.P.



Formulario

SOLICITUD DE COMPRAS O CONTRATACIONES

Código: FO-DCC-01

Versión: 02

Emisión: Febrero 2022

Pág. 2 de 3

Nota: 1 - La información en el recuadro anterior provienen del Plan Operativo Anual (POA) vigente al momento de la solicitud para el departamento requirente. **Debes revisar su POA antes de realizar el requerimiento. El Plan Operativo Anual se encuentra disponible en el portal del INABIE, podrán tener acceso mediante el siguiente enlace <https://n9.cl/31ehv>**

III- Motivo y justificación de la compra o contratación en caso de no estar planificada en el POA.

IV- Responsables

Cargo		Nombre	Firma	Fecha
Solicitante:	Encargado (a) Depto. Requirente:	<i>Quilbo Rosales Lora</i>	<i>[Firma]</i>	<i>25/02/2022</i>
Validación:	Director (a) Administrativo (a) y Financiero (a):			

Observaciones:

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



INABIE

Formulario

SOLICITUD DE COMPRAS O CONTRATACIONES

Código: FO-DCC-01

Versión: 02

Emisión: Febrero 2022

Pág. 3 de 3

- Cuando el requerimiento conlleve el uso de un proceso de excepción, debe anexar un informe técnico que justifique el uso de la misma.

O.R.F.P.

ANEXO
DIRECCIÓN DE ALIMENTACION Y NUTRICIÓN
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN
Menú Regionales de Educación 04, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 13, 14, 15, 16 y 17
ESPECIFICACIONES DE MENÚ AÑO ESCOLAR 2022-2023
MENÚ CÍCLICO PAE- JORNADA ESCOLAR EXTENDIDA

(Esta información es para conocimiento de los oferentes).

DÍA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
SEMANA I	Arroz blanco/Habichuelas rojas guisadas/Sardinan con tomate, ají y cebolla /Ensalada de pepino	Arroz con maíz/Pollo al caldero/Ensalada de repollo sudado y zanahoria rallada	Arroz blanco/Habichuelas rojas guisadas/Carne de res guisada/Ensalada de tomate y vainita	Pastas alimenticias en salsa de tomates natural /Pechuga de pollo a la plancha	Arroz blanco/Guandules guisados/ Huevo revuelto con tomate, ají y cebolla
SEMANA II	Moro de habichuelas negras/Bacalao con tomate, ají y cebolla	Locrio de pollo/ Habichuelas rojas guisadas /Ensalada de tayota y zanahoria rallada.	Mangú de plátano/Carne de res guisada / Ensalada de tomate	Arroz con zanahoria y maíz/Fajitas de pollo con vegetales	Sancocho de guandules con carne de cerdo/Arroz blanco
SEMANA III	Arroz blanco/Arvejas guisadas/Muslo de pollo al caldero /Ensalada de tomate y zanahoria rallada.	Arroz con maíz/Sardinan con tomate, ají y cebolla /Ensalada de tayota y vainita	Arroz blanco/Habichuelas rojas guisadas/ Huevo hervido con papa, zanahoria y verdura	Pastas alimenticias en salsa de tomate natural /Pechuga de pollo a la plancha	Locrio de masa de cerdo/ Habichuelas rojas guisadas/Ensalada de repollo sudado con maíz
SEMANA IV	Moro de guandules /Bacalao con tomate, ají y cebolla / Ensalada de pepino	Arroz blanco/Lentejas guisadas/Muslo de pollo al caldero/ Ensalada de tomate y vainita	Locrio de masa de cerdo/ Habichuelas rojas guisadas/Ensalada de brocoli	Sancocho de habichuelas rojas con carne de pollo /Arroz blanco/Ensalada de aguacate	Mangú de papa /Carne de cerdo guisada/ Ensalada de Pepino
SEMANA V	Arroz blanco/Arvejas guisadas/Sardinan con tomate, ají y cebolla/ repollo sudado y zanahoria rallada	Moro de habichuelas rojas/Carne de pollo guisado /Ensalada de vainita y maíz	Mangú de plátano/Carne de cerdo guisada// Ensalada de tomate	Arroz blanco/Guandules guisados/ Carne de res guisada/Ensalada de tayota y vainita	Sopa de pollo con vegetales y fideos/arroz blanco
Nota	<p>1) Se puede usar brócoli, coliflor, remolacha y ensalada de aguacate cuando sea temporada de esta y en las regiones que hay en abundancia estos productos.</p> <p>2) Los huevos los pueden hacerse tipo ensalada o revuelto, de acuerdo a como sean mejor aceptados.</p> <p>3) En la Regional 04 pueden consumir domplines en lugar de pastas alimenticias.</p> <p>4) El bacalao debe ser entregado con los vegetales especificados en el menú, no se permite entregar con repollo, papa y/o zanahoria.</p> <p>5) Las preparaciones que contengan sardina, pueden ser intercambiadas por el Locrio de Sardina, conservando sus acompañantes (leguminosas guisadas y las ensaladas, si corresponde).</p>				

O.R.L.P.

	6) El INABIE puede introducir nuevas recetas y combinaciones de platos, sin alterar la estructura de costos del presente menú cíclico de estas Regionales de Educación.
Total de carnes en el menú: * Pollo: 10 * Cerdo: 5, * Res: 3 * Bacalao: 2,* Sardina: 3,* Huevo: 2	

**DIRECCIÓN DE ALIMENTACION Y NUTRICIÓN
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN
Menú Regionales de Educación 01, 02, 03 y 18
ESPECIFICACIONES DE MENÚ AÑO ESCOLAR 2022-2023
MENÚ CÍCLICO PAE- JORNADA ESCOLAR EXTENDIDA**

DIA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
SEMANA I	Arroz blanco/Habichuelas rojas guisadas/Sardinas con tomate, ají y cebolla /Ensalada de pepino	Arroz con maíz/Pollo al caldero/Ensalada de repollo sudado y zanahoria rallada	Arroz blanco/Habichuelas rojas guisadas/Carne de res guisada/Ensalada de tomate y vainita	Pastas alimenticias en salsa de tomates natural /Pechuga de pollo a la plancha	Arroz blanco/Guandules guisados/ Huevo revuelto con tomate, ají y cebolla
SEMANA II	Moro de habichuelas negras/Bacalao con tomate, ají y cebolla	Locrio de pollo/ Habichuelas rojas guisadas /Ensalada de tayota y zanahoria rallada.	Arroz blanco/Guandules guisados/ Carne de res guisada/Ensalada de tayota y vainita	Arroz con zanahoria y maíz/Fajitas de pollo con vegetales	Sancocho de guandules con carne de cerdo/Arroz blanco
SEMANA III	Arroz blanco/Arvejas guisadas/Muslo de pollo al caldero /Ensalada de tomate y zanahoria rallada.	Arroz con maíz/Sardinas con tomate, ají y cebolla /Ensalada de tayota y vainita	Arroz blanco/Habichuelas rojas guisadas/ Huevo hervido con papa, zanahoria y verdura	Pastas alimenticias en salsa de tomate natural /Pechuga de pollo a la plancha	Locrio de masa de cerdo/ Habichuelas rojas guisadas/Ensalada de repollo sudado con maíz
SEMANA IV	Moro de guandules /Bacalao con tomate, ají y cebolla / Ensalada de pepino	Arroz blanco/Lentejas guisadas/Muslo de pollo al caldero/ Ensalada de tomate y vainita	Locrio de masa de cerdo/ Habichuelas rojas guisadas/Ensalada de brócoli	Sancocho de habichuelas rojas con carne de pollo /Arroz blanco/Ensalada de aguacate	Mangú de papa /Carne de cerdo guisada/ Ensalada de Pepino
SEMANA V	Arroz blanco/Arvejas guisadas/Sardinas con tomate, ají y cebolla/ repollo sudado y zanahoria rallada	Moro de habichuelas rojas/Carne de pollo guisado /Ensalada de vainita y maíz	Locrio de cerdo/ Habichuelas rojas guisadas /Ensalada de tayota y zanahoria rallada.	Arroz blanco/Guandules guisados/ Carne de res guisada/Ensalada de tayota y vainita	Sopa de pollo con vegetales y fideos/arroz blanco
Nota	1) Se puede usar brócoli, coliflor, remolacha y ensalada de aguacate cuando sea temporada de esta y en las regiones que hay en abundancia estos productos. 2) Los huevos pueden hacerse tipo ensalada o revuelto, de acuerdo a como sean mejor aceptados. 4) El bacalao debe ser entregado con los vegetales especificados en el menú, no se permite entregar con repollo, papa y/o zanahoria. 5) Las preparaciones que contengan sardina, pueden ser intercambiadas por el Locrio de Sardina, conservando sus acompañantes (leguminosas guisadas y las ensaladas, si corresponde). 6) El INABIE puede introducir nuevas recetas y combinaciones de platos, sin alterar la estructura de costos del presente menú cíclico de estas Regionales de Educación.				

D.R.L.P.



LINEAMIENTOS PARA CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES NUTRICIONALES DE LAS DIFERENTES MODALIDADES DEL PAE.

(Esta información es para conocimiento de los oferentes).

La Alimentación Escolar (AE) es una herramienta para la promoción de una Alimentación Saludable, por esto hay que tener presente que:

- ✓ *Los Alumnos, Docentes y Personal Administrativo deben dar a conocer el beneficio de los alimentos que componen el menú como motivación antes del consumo diario. De igual forma, deben promover buenas prácticas de higiene y manipulación, integrándose activamente.*
- ✓ *Los vehículos para el transporte de los alimentos deben ser de uso exclusivo para transportar los mismos, cerrados, presentarse en condiciones seguras, higiénicas, libres de contaminación y de cualquier producto o equipo inherente a estos.*
- ✓ *El área para la recepción de los alimentos debe ser en un lugar establecido por el Centro Educativo, debidamente señalado y en condiciones de higiene adecuada, en este mismo sentido, el plantel debe disponer de un personal responsable para ejecutar esta actividad.*
- ✓ *Los alimentos y productos recibidos deben ser empacados en envases, condiciones higiénicas, debidamente cerrados y los mismos serán de grado/uso alimenticio.*
- ✓ *El personal que servirá los alimentos debe lavarse correctamente las manos y disponer de la indumentaria apropiada: gorro, mandil, mascarilla y guantes. Los utensilios para el servicio de los alimentos deben ser de mangos largos a fin de prevenir cualquier tipo de contaminación y estandarizados con las tazas medidoras para alimentos sólidos, con la finalidad de asegurar la cantidad de cada ración de alimentos.*
- ✓ *El espacio destinado para la ingesta de la Alimentación Escolar debe ser un lugar de promoción de buenos hábitos alimentarios, higiene, convivencia armoniosa y trabajo colaborativo.*

MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN EL CENTRO EDUCATIVO, A CONSECUENCIA DE LA ENFERMEDAD DEL CORONAVIRUS (COVID-19).

- a. No presentarse en el centro educativo con sintomatología (signos y/o síntomas), tales como: tos seca o con secreciones, dificultad respiratoria, dolor de cabeza y

O.R.A.P.

fiebre) o si ha estado en contacto con una persona positiva para Covid-19, si se da el caso, notificar al director del Centro educativo inmediatamente.

- b. Mantener el distanciamiento recomendado por la OMS: **“dos metros una persona de otra”**.
- c. Utilizar mascarilla siempre, durante su permanencia en el centro educativo (durante la manipulación de alimentos e interacción con otros).
- d. El Centro Educativo debe contar con agua suficiente y segura, jabón, para la higienización y desinfección de las áreas, así como para el uso del lavado de manos de la comunidad educativa.
- e. Realizar un correcto lavado de manos, incluido los antebrazos con agua y jabón de 40 a 60 segundos, de acuerdo a lo recomendado por la organización Mundial de la Salud, OMS:
 - ✓ antes y después de comer
 - ✓ antes y después de colocar las manos en la cara
 - ✓ antes y después de ir al baño
 - ✓ después de toser o estornudar
- f. Las personas que manipulan alimentos pueden utilizar guantes, pero deben sustituirlos con una frecuencia de 30 minutos o antes si es necesario, lavarse las manos antes y después de usarlos o al cambiarlos durante el proceso de manipulación de alimentos. El uso de guantes puede causar acumulación de bacterias en la superficie de las manos, por lo que es esencial lavarse correctamente después de quitárselos. Además, no deben tocarse la boca y los ojos mientras se utilicen. El uso prolongado de los mismos confiere falsa seguridad y aumenta la contaminación cruzada. Los guantes no deben ser lavados ni reutilizados.

ESPECIFICACIONES SOBRE LOS ALIMENTOS SERVIDOS EN EL PAE

1. Cumplir con las Especificaciones del Menú establecido por el INABIE acorde a las diferentes modalidades del PAE. Los menús deben ser colocados en un lugar visible, tanto en la Empresa como en el Centro Educativo.
2. Utilizar el recetario para la elaboración de las recetas que conforman el menú del día, así como los ingredientes y procedimientos recomendados en el mismo. Tomando en cuenta que deben respetar:
 - 2.1 El orden del menú, según semana cíclica.
 - 2.2 Las raciones correspondientes de acuerdo al alimento servido.
 - 2.3 Las porciones según grupo de edad, tal como lo muestra la Tabla de Equivalencia anexa a este documento.

3. Cualquier anomalía relacionada con la ingesta de los alimentos del menú notificar al Técnico de Alimentación Escolar (TAE), quien a su vez rendirá informe vía correo electrónico al Departamento de Nutrición. Por ejemplo: poco consumo de vegetales (verduras y hortalizas), presentación, cocción, sabor de los alimentos que conforman los menús, entre otros casos de relevancia.
4. Evitar la entrega de pastas alimenticias y huevos de forma consecutiva. Por ejemplo: si el lunes toca huevo, el martes no debe entregarse pasta (*alternar un día de por medio*).
- 4.1 En el caso de las pastas alimenticias (*coditos, espaguetis, entre otros*) y domplines deben ser preparadas con condimentos naturales. Deben ser cocidas al dente, es decir, que la pasta quede firme (*ni cruda ni dura*), éstas serán servidas separadas de las carnes (*ver recetario*).
 - 4.2 Debe consumirse huevo solo los días que indica el menú cíclico; identificar cuál es la mejor forma de presentación y aceptación del mismo en el Centro Educativo (*ver recetario*).
 - 4.3 En Tiempo de Cuaresma se recomienda socializar con los Directores de los Centros Educativos, la entrega de los menús de la semana que contengan: *bacalao, sardinas y/o huevos*, para los miércoles y viernes, en caso de ser requerido.
5. Para el caso de las carnes, seguir las disposiciones descritas a continuación:
- 5.1 Pollo: sólo utilizar las partes comestibles siguientes: muslo ancho, muslo largo o pechuga sin piel y pluma (*no cortar los muslos en dos, debido al peligro físico que representa al momento de la ingesta*).
 - 5.2 Cerdo: sólo utilizar carne magra, sin piel, grasa y hueso.
 - 5.3 Res: sólo utilizar carne magra, sin nervio, grasa y hueso.
 - 5.4 Conejo: sólo utilizar carne magra, sin pelo, piel y hueso.
6. Cuando sea Tuna o Sardinas deben ser en trozos, en el caso del Bacalao y Pescado fresco (*Pangasius* también llamado Basa Criollo), debe ser sin espinas (*filetes*). El bacalao debe ser entregado con los vegetales especificados en el menú, no se permite entregar con repollo, papa y/o zanahoria.
7. Para el caso de los vegetales, se deberá tomar en cuenta y cumplir con lo siguiente:
- 7.1 Deben ser adquiridos según lo descrito en las Fichas Técnicas de los Alimentos.
 - 7.2 Los únicos vegetales crudos permitidos serán el pepino, tomate, aguacate y zanahoria rayada.
 - 7.3 Deberán ser preparados y aderezados con naranja agria, limón y/o vinagre de manzana, cebolla, sal, ajíes, aceite verde o vegetal.
8. El arroz y el trigo, deben quedar bien cocido, suelto y sin apastarse. En el caso del 'asopao', debe quedar cocido, cremoso y espeso (*ver recetario*).

D.R.P.

9. Las leguminosas (habichuelas, guandules, lentejas, arvejas, entre otros) y caldos (sancochos) deben quedar proporcionadas y homogéneas, de forma que se logre una crema espesa con granos (*ver recetario*).

10. El incumplimiento de los siguientes acápite se considera una falta grave:

10.1 Las materias primas utilizadas para preparar los alimentos deben estar en buen estado (*sanas y frescas*).

10.2 Se deben cocinar bien los alimentos, de acuerdo a la temperatura y tiempo requeridos para su cocción (*ver recetario*).

10.3 Usar condimentos frescos (ajo, cebolla, ajíes, verduras, apio, cilantro, entre otros).

10.4 Se prohíben los alimentos fritos y todo tipo de embutidos.

10.5 Se prohíbe el uso de caldos de pollo (*sopita*) o sazón industrializados (*salsas de tomates enlatadas, mayonesa, margarina para la preparación de las recetas (usar sólo mantequilla) en los casos que aplique, entre otros*).

10.6 Evitar el exceso de grasa y sal en la preparación de los alimentos; usar la cantidad indicada en el recetario, estos ingredientes tampoco deben ser agregados luego de la cocción de los mismos.

TABLA DE EQUIVALENCIA NUTRICIONAL SEGÚN GRUPOS DE EDAD

TABLA DE EQUIVALENCIA ALIMENTOS COCIDOS

TIPOS DE ALIMENTOS	REQUERIMIENTOS EDAD 5-9 AÑOS	REQUERIMIENTOS EDAD 10-14 AÑOS	REQUERIMIENTOS EDAD 15-19 AÑOS
LACTEOS Y DERIVADOS	8 Onzas líquidas	8 Onzas líquidas	8 Onzas líquidas
VEGETALES CRUDOS	1 Taza	1 Taza	1 Taza
VEGETALES COCIDOS	1/2 Taza	1/2 Taza	1 Taza

SELECCIONE UNO DE LOS SIGUIENTES COMPONENTES O COMBINACIONES EQUIVALENTE HIDRATO DE CARBONO (CARBOHIDRATOS)

ARROZ (BLANCO, C/ MAIZ, C/ VEGETALES) TRIGO, LOCRIOS, MOROS	1 Taza	1 1/2 Taza	2 Tazas
ASOPAO	1 1/2 Taza	2 Tazas	2 1/2 Tazas
PLATANO VERDE	1 Unidad / 220 gramos	1 1/2 Unidad / 330 gramos	2 Unidades / 440 gramos
PASTAS (LARGAS / CORTAS), DOMPLINES	1 Taza	1 1/2 Taza	2 Tazas

PROTEINAS

POLLO, RES, CERDO	2 Onzas (Parte comestible)	2 Onzas (Parte comestible)	2 Onzas (Parte comestible)
BACALAO, SARDINA,	2 Onzas (Parte comestible)	2 Onzas (Parte comestible)	2 Onzas (Parte comestible)
HUEVOS	1 Unidad / 1 taza de preparación	1 Unidad / 1 taza de preparación	1 Unidad / 1 taza de preparación

LEGUMINOSAS

D.R.F.P.

HABICHUELAS (ROJAS, NEGRAS), LENTEJAS, ARVEJAS, GUANDULES	1/2 Taza	1 Taza	1 Taza
SANCOCHO DE HABICHUELAS Y/O GUANDULES	1 Taza	1 1/2 Taza	2 Tazas

* Las raciones establecidas en esta tabla están basadas en alimentos cocidos.

Las tazas identificadas en la tabla de equivalencia corresponden a las utilizadas para la medición de alimentos sólidos. Este utensilio está disponible en materiales como vidrio, plástico y acero inoxidable. Se deben estandarizar con las tazas medidoras los utensilios de servicios de alimentos (cucharones) utilizados en los Centros Educativos.



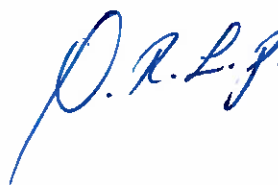
C.R.L.P.


DIRECCIÓN DE ALIMENTACION Y NUTRICIÓN
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN
Menú Regionales de Educación 05 y 12
ESPECIFICACIONES DE MENÚ AÑO ESCOLAR 2022-2023
MENÚ CÍCLICO PAE- JORNADA ESCOLAR EXTENDIDA

DIA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
SEM ANA I	Arroz blanco/Habichuelas rojas /Pechuga de pollo a la plancha/Ensalada de pepino	Arroz con maíz/Pollo al caldero/Ensalada de repollo sudado y zanahoria rallada	Arroz blanco/Habichuelas rojas guisadas/Carne de res guisada/Ensalada de tomate y vainita	Domplines /Sardinas con tomate, aji y cebolla	Arroz blanco/Guandules guisados/ Huevo revuelto con tomate, aji y cebolla
SEM A II	Moro de habichuelas negras/Bacalao con tomate, aji y cebolla	Locrio de pollo/ Habichuelas rojas guisadas /Ensalada de tayota y zanahoria rallada.	Mangú de plátano/Carne de res guisada / Ensalada de tomate	Arroz con zanahoria y maíz/Fajitas de pollo con vegetales	Sancocho de guandules con carne de cerdo/Arroz blanco
SEM A III	Arroz blanco/Arvejas guisadas/Muslo de pollo al caldero /Ensalada de tomate y zanahoria rallada.	Domplines /Sardinas con tomate, aji y cebolla	Arroz blanco/Habichuelas rojas guisadas/ Huevo hervido con papa, zanahoria y verdura	Arroz con maíz /Pechuga de pollo a la plancha/Ensalada de tayota y vainita	Locrio de masa de cerdo/ Habichuelas rojas guisadas/Ensalada de repollo sudado con maíz
SEM A IV	Moro de guandules /Bacalao con tomate, aji y cebolla / Ensalada de pepino	Arroz blanco/Lentejas guisadas/Muslo de pollo al caldero/ Ensalada de tomate y vainita	Locrio de masa de cerdo/ Habichuelas rojas guisadas/Ensalada de brocoli	Sancocho de habichuelas rojas con carne de pollo /Arroz blanco/Ensalada de aguacate	Puré de papa /Carne de cerdo guisada/ Ensalada de Pepino
SEM A V	Arroz blanco/Arvejas guisadas/Sardinas con tomate, aji y cebolla/ repollo sudado y zanahoria rallada	Moro de habichuelas rojas/Carne de pollo guisado /Ensalada de vainita y maíz	Mangú de plátano/Carne de cerdo guisada// Ensalada de tomate	Arroz blanco/Guandules guisados/ Carne de res guisada/Ensalada de tayota y vainita	Sopa de pollo con vegetales y fideos/arroz blanco
Nota	1) Se puede usar brócoli, coliflor, remolacha y ensalada de aguacate cuando sea temporada de esta y en las regiones que hay en abundancia estos productos. 2) Los huevos los pueden hacerse tipo ensalada o revuelto, de acuerdo a como sean mejor aceptados. 3) En la Regional 04 pueden consumir domplines en lugar de pastas alimenticias. 4) El bacalao debe ser entregado con los vegetales especificados en el menú, no se permite entregar con repollo, papa y/o zanahoria. 5) Las preparaciones que contengan sardina, pueden ser intercambiadas por el Locrio de Sardina, conservando sus acompañantes (leguminosas guisadas y las ensaladas, si corresponde). 6) El INABIE puede introducir nuevas recetas y combinaciones de platos, sin alterar la estructura de costos del presente menú cíclico de estas Regionales de Educación.				

Total de carnes en el menú:
 * Pollo: 10,* Cerdo: 5, * Res: 3,* Bacalao: 2,* Sardina: 3
 * Huevo: 2

Total, de carnes en el menú: * Pollo: 10* Cerdo: 5, * Res: 3, * Bacalao: 2, * Sardina: 3, * Huevo: 2



 <p>FICHA TECNICA</p>	RACION DE ALMUERZO ESCOLAR REQUISITOS DE PREPARACION, ENVASADO, TRANSPORTE Y SERVICIO	FECHA ELABORACION : 18/3/2021
		CODIGO : FT--RAE-001
		REVISION I 02
		PAGINA : 1 / 6

1-DATOS GENERALES

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

2.REQUISITOS

REQUISITOS PARA LA PREPARACION DEL ALMUERZO ESCOLAR

Buenas Prácticas de Manufactura- Recetas y Fichas Técnicas de los Platos del Menú

Los alimentos que componen la ración de almuerzo escolar deberán ser preparados de acuerdo con los requisitos establecidos por el INABIE, en la Ficha Técnica Código: FT--BPMAE-001 Buenas Prácticas de Manufactura del Almuerzo Escolar y el Recetario de los Platos del Menú, elaborados por el Departamento de Nutrición del INABIE .

Resumen de Requisitos Generales de las Materias Primas Utilizadas para Elaborar el Almuerzo Escolar

A continuación se presenta un cuadro -resumen con los requisitos generales de las materias primas requeridas para la elaboración de los alimentos que componen el menú del almuerzo escolar.

MATERIA PRIMA	REQUISITOS
Agua para la preparación de los alimentos	El agua utilizada para la preparación de los alimentos debe ser segura, es decir libre de microorganismos patógenos, sustancias tóxicas disueltas o productos químicos dañinos a la salud. En lugares donde no se dispone de agua segura y para el lavado de alimentos de consumo directo (ensaladas) debe usarse agua purificada y embotellada por una empresa reconocida.

O.K.P.P.



FICHA TECNICA

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

FECHA ELABORACION : 18/3/2021

CODIGO : FT-RAE-001

REVISION I 02

PAGINA : 2 / 6

D.R.F.P.

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



FICHA TECNICA

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

FECHA ELABORACION : 18/3/2021

CODIGO : FT-RAE-001

REVISION I 02

PAGINA : 3 / 6

D.R.L.P.

MATERIA PRIMA	REQUISITOS																		
Bacalao	En su presentación seco - salado. Envasado en envases transparentes que permitan ver el producto. De aspecto uniforme, sin materias extrañas, ni coloración rojiza. El bacalao debe ser sin espinas (filete).																		
Pastas Alimenticias	De producción nacional. Envasadas en envases transparentes que permitan ver las condiciones del producto. Libres de partículas extrañas, mohos e insectos.																		
Huevos	Los huevos deben ser frescos, limpios, libres de manchas de sangre o de excremento. Con un peso promedio de 50 gramos.																		
Plátanos /Guineos Verdes	De color verde uniforme, sin grietas, sin ataques por plagas o enfermedades. No deben estar deshidratados o con daños causados por bajas temperaturas.																		
Arroz	<p>De producción nacional, mínimo del tipo Arroz Selecto B /Grado RD#4 (clasificación Norma NORDOM 474 Arroz Pulido para Consumo Humano). Exento de insectos u otras materias extrañas.</p> <p>De color blanco característico, propio del arroz fresco y bien almacenado. Granos bien pulidos, sin aglomeraciones por humedad.</p> <p>El arroz destinado al Programa de Alimentación Escolar deberá estar fortificado con los siguientes micronutrientes:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">RACION : ¼ taza (92.5 g)</th> </tr> <tr> <th>MICRONUTRIENTES</th> <th>CANTIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Vitamina B1</td> <td>0.60 mg</td> </tr> <tr> <td>Vitamina B3</td> <td>5.00 mg</td> </tr> <tr> <td>Vitamina B6</td> <td>0.40 mg</td> </tr> <tr> <td>Vitamina B9</td> <td>0.18 mg</td> </tr> <tr> <td>Vitamina B12</td> <td>1.0 µg</td> </tr> <tr> <td>Hierro</td> <td>2.40 mg</td> </tr> <tr> <td>Zinc</td> <td>2.5 mg</td> </tr> </tbody> </table> <p>El proveedor deberá asegurarse de adquirir el producto a empresas que cumplan con este requerimiento.</p> <p>La información sobre los micronutrientes debe estar incluida en la etiqueta del envase.</p>	RACION : ¼ taza (92.5 g)		MICRONUTRIENTES	CANTIDAD	Vitamina B1	0.60 mg	Vitamina B3	5.00 mg	Vitamina B6	0.40 mg	Vitamina B9	0.18 mg	Vitamina B12	1.0 µg	Hierro	2.40 mg	Zinc	2.5 mg
RACION : ¼ taza (92.5 g)																			
MICRONUTRIENTES	CANTIDAD																		
Vitamina B1	0.60 mg																		
Vitamina B3	5.00 mg																		
Vitamina B6	0.40 mg																		
Vitamina B9	0.18 mg																		
Vitamina B12	1.0 µg																		
Hierro	2.40 mg																		
Zinc	2.5 mg																		

Los productos procesados y envasados de producción nacional o importada, deben tener el Registro Sanitario del Ministerio de Salud Publica vigente y el número en un lugar visible.

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

FECHA ELABORACION : 18/3/2021

CODIGO : FT-RAE-001

REVISION | 02

PAGINA : 4 / 6

Requisitos Generales de los Alimentos Preparados

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

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

Prohibiciones:

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

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

D.R. S.P.

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

Requisitos para el Envasado de los Alimentos

Los alimentos preparados deberán ser envasados en recipientes de material grado alimenticio aprobados para alimentos calientes. Deberán tener tapa de cierre hermético, para mantener protegido el contenido del envase en los procesos posteriores al envasado (transporte, descarga del vehículo hasta las estaciones de servicio en los centros educativos).

Requisitos para Transportar del Almuerzo Escolar Desde la Empresa Hasta los Centros Educativos

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

No deberán guardarse en el compartimiento otros materiales.

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

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

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

Responsabilidades del Proveedor.

Personal para el Servicio.

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

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

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

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

Responsabilidades del Centro Educativo

Lugares (estaciones) para el Servicio del Almuerzo Escolar.

El centro educativo, es responsable de establecer el lugar o los lugares del servicio del almuerzo escolar (estaciones), debidamente señalizado (s) y en condiciones adecuadas de higiene, orden y protección de los alimentos. La cantidad de estaciones de servicio será de acuerdo a la matrícula del centro, para que la operación se realice en el horario establecido.


Deberá designar un personal que se encargue de la adecuación del área.

Evaluación en la Recepción de los Alimentos.

Los alimentos deben ser evaluados por un Comité de Recepción compuesto por personal docente y administrativo, estudiantes, padres y representantes de la comunidad local, quienes evalúan los siguientes aspectos:

- Condiciones del transporte y envasado de los alimentos
- Cumplimiento con el menú
- Características organolépticas (sabor, color, olor, aspecto) y presentación de los alimentos.

O.R.F.P.

 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL</p>	<p>RACION DE ALMUERZO ESCOLAR</p> <p>REQUISITOS DE PREPARACION, ENVASADO, TRANSPORTE Y SERVICIO</p>	FECHA ELABORACION : 18/3/2021
		CODIGO : FT--RAE-001
<p>FICHA TECNICA</p>		REVISION 02
		PAGINA : 6 / 6

Si los resultados son satisfactorios el comité aprueba la distribución de los mismos para el consumo. Si no son satisfactorios, se comunican con el Director del Centro Educativo para que ejecute el procedimiento establecido sobre devolución de productos no conformes con las especificaciones.

Horario para la Recepción y Servicio de los Alimentos

La hora pautada para la llegada/recepción del almuerzo escolar al centro educativo es entre las 11:00 - 11:30 am, ya que la distribución debe iniciar a las 11:45 am, según lo estipulado por el Ministerio de Educación (Ordenanza 1-2004 sobre Política Nacional de la Jornada Extendida).

Porciones de Alimentos a ser Servidos

La cantidad de cada alimento a ser entregado a los consumidores (estudiantes y personal administrativo) deberá ser de acuerdo a las especificaciones establecidas por el Departamento de Nutrición del INABIE en la Tabla de Equivalencia Nutricional según Grupos de Edad.

O.R.L.P.