

DIRECCION DE ALIMENTACION Y NUTRICION (DIAN)

**Departamento de Nutrición
Departamento de Aseguramiento de la Calidad de los Alimentos**

**LINEAMIENTOS PARA PROVEEDORES DE ALMUERZO ESCOLAR
MODALIDAD JORNADA ESCOLAR EXTENDIDA (JEE)
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR (PAE)**

**Santo Domingo, R.D
Marzo 2022**

Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil

Dirección Ejecutiva

Victor Castro

Dirección de Alimentación y Nutrición

Dra. Nereida De León

Departamento de Nutrición

Dra. Ana Carolina Báez

Departamento de Aseguramiento de la Calidad de los Alimentos

Ing. Josefina Felipe

CONTENIDO

INTRODUCCION	4
1.OBJETIVO	5
2.ALCANCE	5
3.ESTRUCTURA Y FUNCIONES DE LA DIRECCION DE ALIMENTACION Y NUTRICION – DIAN	5
4. ETAPAS DEL PROCESO DE EJECUCION DEL PAE	6
5. MODALIDAD JORNADA ESCOLAR EXTENDIDA	6
6. DESCRIPCION DE ACTIVIDADES REFERENTES AL ALMUERZO ESCOLAR	7
7. VIGILANCIA Y SEGUIMIENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR EN EL CENTRO EDUCATIVO	12
8. MONITOREO Y CONTROL DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR	12
9. EVALUACION DE DESEMPEÑO DE PROVEEDORES	13
10. OBLIGACIONES DEL PROVEEDOR EN SITUACIONES NO CONFORMES DEFINIDAS EN EL CONTRATO	14

INTRODUCCION

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

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

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

Por tales razones, la dirección del INABIE ha considerado como actividad prioritaria la socialización del presente documento sobre lineamientos técnicos y operacionales referentes a la preparación y entrega del almuerzo escolar, con los proveedores, a fin de que les sirva como referencia para la ejecución de sus actividades.

La Dirección de Alimentación y Nutrición del INABIE como unidad responsable de la implementación del PAE tiene como meta velar por su difusión y aplicación.

1.OBJETIVO

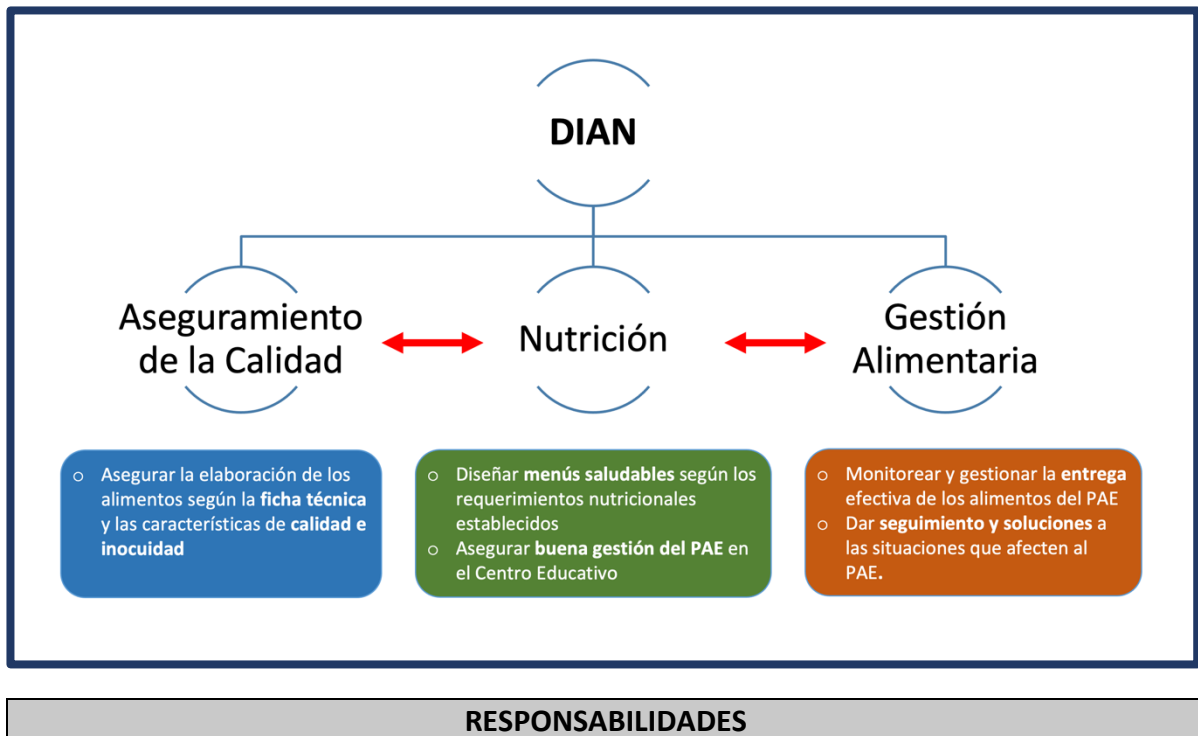
Servir como marco de referencia para establecer los requerimientos generales que deben cumplir los proveedores del Almuerzo Escolar del Programa de Alimentación Escolar donde se garantice la calidad nutricional de los alimentos y se cumplan los principios básicos de higiene y manipulación de los alimentos, contribuyendo a disminuir los riesgos presentes en el programa.

2.ALCANCE

El presente documento aplica a los proveedores del Almuerzo Escolar que se entrega en la Modalidad Jornada Escolar Extendida del Programa de Alimentación Escolar.

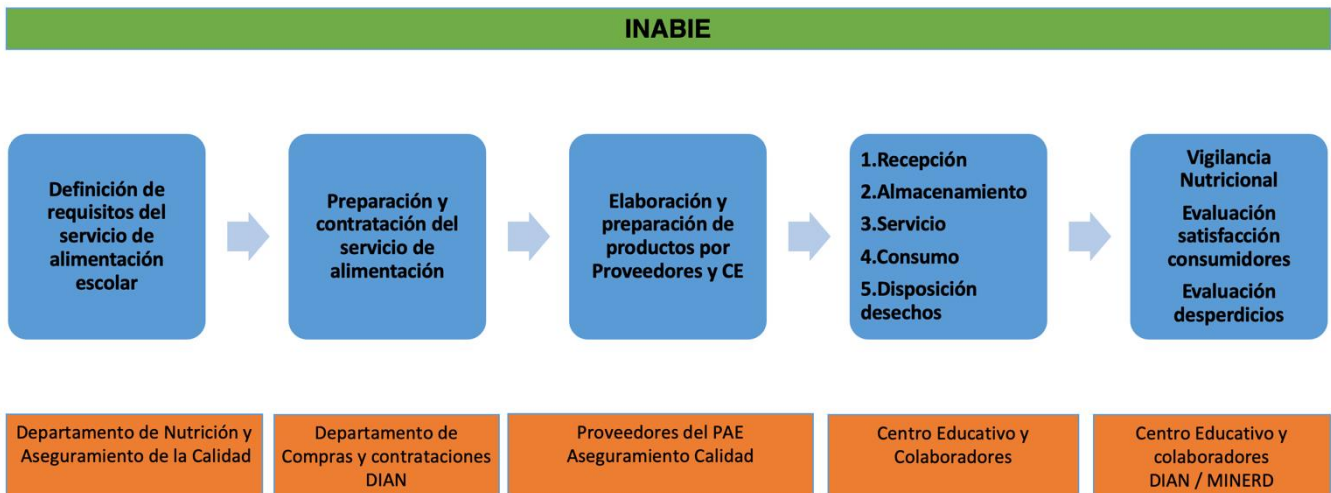
3. ESTRUCTURA Y FUNCIONES DE LA DIRECCION DE ALIMENTACION Y NUTRICION – DIAN

La Dirección de Alimentación y Nutrición – DIAN está conformada por tres Departamentos: Nutrición, Aseguramiento de la Calidad de los Alimentos y Gestión Alimentaria, a través de los cuales se diseña, entrega y verifica la adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar.



4. ETAPAS DEL PROCESO DE EJECUCION DEL PAE

El Programa de Alimentación Escolar se ejecuta de acuerdo con el siguiente proceso:



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

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

El PAE se ejecuta en cuatro modalidades de acuerdo a la ubicación geográfica y vulnerabilidad de los beneficiarios: PAE Urbano, PAE Rural, PAE Fronterizo y Jornada Escolar Extendida.

5. MODALIDAD JORNADA ESCOLAR EXTENDIDA

Modalidad Jornada Escolar Extendida (PAE-JEE): Es la modalidad del Programa de Alimentación Escolar que brinda desayuno, almuerzo y merienda a los beneficiarios como apoyo a la jornada educativa extendida, cubriendo un 70% de los requerimientos nutricionales diarios.

El almuerzo escolar se entrega de lunes a viernes en horario del medio día en los centros educativos. Cada beneficiario recibe una ración de almuerzo escolar.

Ración de Almuerzo Escolar: Es el conjunto de diferentes alimentos cocidos y no cocidos (ensaladas) que se combinan de acuerdo al menú establecido por el Departamento de Nutrición del INABIE y la cantidad de alimentos que debe servirse por grupo etario.

6. DESCRIPCION DE ACTIVIDADES REFERENTES AL ALMUERZO ESCOLAR

6.1 DEFINICION DE REQUISITOS DEL ALMUERZO ESCOLAR

La Dirección de Alimentación y Nutrición a través del Departamento de Nutrición tiene la responsabilidad de seleccionar los alimentos y diseñar el menú de los diferentes momentos de alimentación y modalidades del Programa de Alimentación Escolar.

De manera específica, para la elaboración del menú del almuerzo escolar se toman en cuenta los siguientes aspectos:

- Disponibilidad de materias primas
- Cultura alimentaria
- Selección de materias primas de acuerdo a su aporte nutricional (macro y micronutrientes)
- Conformación del menú con la combinación adecuada de alimentos
- Definición de recetas y estandarización de las mismas

El menú del PAE-JEE contiene 75 recetas de platos, que se combinan para obtener 25 menús, tres de los cuales regionalizados, para su entrega en los centros educativos de acuerdo a un ciclo de 5 semanas.

Se trata de un menú variado, elaborado básicamente con materias primas de producción nacional (cereales, carnes, leguminosas, verduras, hortalizas, huevos, pastas, tubérculos) lo cual produce un impacto positivo en la economía nacional y el desarrollo de la producción primaria de las diferentes regiones del país.

El aporte nutricional del almuerzo escolar representa aproximadamente un 50 % de los requerimientos diarios de macronutrientes y micronutrientes.

6.2 PROCESO DE ELABORACION DEL ALMUERZO ESCOLAR

6.2.1 Selección y recepción de materias primas.

Los suplidores del almuerzo escolar deben seleccionar suplidores confiables de las materias primas y realizar una evaluación en la recepción, con el objetivo de garantizar que las mismas cumplen con los requisitos establecidos por el INABIE.

Los requisitos de las materias primas están basados en el aporte nutricional, características físico químicas, inocuidad y las condiciones necesarias para la preparación y consumo de los platos del menú.

La ficha técnica INABIE-FT-RAE-001 Ración de Almuerzo Escolar. Requisitos de preparación, envasado, transporte y servicio, contiene los datos referentes a los requisitos de las materias primas del almuerzo escolar. A manera de ejemplo se presenta a continuación un resumen de los requisitos de los principales grupos de alimentos.

Resumen de requisitos de las principales materias primas que se utilizan para la preparación del almuerzo escolar.

MATERIA PRIMAS	REQUISITOS
Carnes y Pescados	<p>Carne de res: Carne magra, sin nervio, grasa ni hueso.</p> <p>Carne de cerdo: Carne magra, sin piel, grasa ni hueso.</p> <p>Carne de pollo: Solo las partes comestibles siguientes: Pechuga sin piel, muslo ancho, muslo corto, sin piel.</p> <p>Condiciones generales de las carnes: las carnes frescas o descongeladas deben presentar un olor característico, que no evidencie descomposición, rancidez o presencia de aditivos químicos. El color debe uniforme y característico de la carne en buen estado.</p> <p>Bacalao: filete sin espinas</p> <p>Tuna y Sardinias: en trozos</p>
Verduras – hortalizas, leguminosas verdes	Las verduras, hortalizas y leguminosas verdes deben ser frescas, sanas, libres de ataques de insectos, signos de pudrición y daños.
Leguminosas secas (habichuelas, lentejas, arvejas)	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. No deben tener gorgojos u otros insectos.
Pastas Alimenticias	Envasadas en envases transparentes que permitan ver las condiciones del producto. Libres de partículas extrañas, mohos e insectos. Cumpliendo con los requisitos físico químicos y microbiológicos de las normas nacionales.
Huevos	Los huevos deben ser frescos, limpios, libres de manchas de sangre o de excremento. Con un peso promedio de 50 gramos.
Arroz	<p>De producción nacional Clasificación Arroz Selecto. 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 de acuerdo a las disposiciones vigentes del MSP.</p>

6.2.2 Preparación del Almuerzo Escolar

Cumplimiento con requisitos de Buenas Prácticas de Manufactura y recetario.

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 INABIE-FT--BPMAE-001 Buenas Prácticas de Manufactura del Almuerzo Escolar y del Recetario de los Platos del Menú, elaborado por el Departamento de Nutrición del INABIE.

Se conoce como Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) al conjunto de reglas y procedimientos establecidos por organismos internacionales reguladores del sector alimentario, en especial CODEX

Alimentarias de FAO/OMS, 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), envasado y transporte del producto cocido.

Estas condiciones son evaluadas de manera periódica por el Departamento de Aseguramiento de Calidad de los Alimentos del INABIE en los centros de operación de los proveedores (cocinas) mediante inspecciones realizadas de acuerdo a un procedimiento y formulario establecidos, lo cual permite obtener información detallada y objetiva sobre el desempeño de cada empresa y tomar las medidas necesarias en casos de incumplimientos.

Por otro lado, el Departamento de Nutrición a través de la Sección de Desarrollo de Productos da seguimiento a los proveedores en la elaboración de los alimentos conforme lo descrito en el recetario y la División de Vigilancia Alimentaria y Nutricional da seguimiento al correcto manejo de los alimentos en el Centro Educativo y el adecuado servicio de estos según el rango de edad de los estudiantes.

6.2.3 Características de los principales alimentos que incluye el almuerzo escolar luego de su preparación.

ALIMENTOS PREPARADOS	CARACTERISTICAS
Carnes y Pescados	Bien cocidas, preparadas de acuerdo a 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.
Verduras – hortalizas, leguminosas verdes	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).
Leguminosas (habichuelas, guandules, lentejas, arvejas)	De consistencia cremosa, no aguada, bien proporcionada, de manera que se obtenga una mezcla espesa de granos y demás ingredientes.
Pastas	Cocidas 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
Arroz	Bien cocido, suelto y sin apastarse.

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. 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.

Se prohíbe a los proveedores realizar modificaciones al menú sin previa autorización del INABIE

6.3 ENTREGA DE LOS ALIMENTOS

El proveedor debe realizar la entrega de los alimentos al centro educativo garantizando lo siguiente:

- El vehículo que transporta los alimentos debe tener ese uso exclusivo
- Debe ser un vehículo limpio y buenas condiciones.
- El horario de entrega debe ser según lo establecido por el MINERD para la modalidad y la hora acordada con el centro educativo.
- Los alimentos deben tener temperatura adecuada (alimentos calientes) y conservar sus características organolépticas: color, sabor, textura, olor, aspecto.
- Los alimentos entregados deben corresponderse con el menú que haya establecido el INABIE para ese día.
- Las cantidades entregadas deben corresponderse a la matrícula establecida para el centro, respetando las cantidades correspondientes por grupo de edad.
- Luego de que el comité de recepción del CE verifique estas condiciones y con la aprobación del director, se firmará el conduce y será entregado al proveedor como garantía de la aceptación de los alimentos.

OBSERVACIONES

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

El director del centro debe Informar de inmediato al INABIE, dirección distrital, técnico distrital, sobre situaciones anormales detectadas en la recepción de los alimentos.

Deberá llevar un registro de casos detectados en la recepción de los alimentos

6.4 DISTRIBUCIÓN Y SERVICIO DE LOS ALIMENTOS

El proveedor debe garantizar un personal que participe junto al personal del centro educativo en el servicio de los alimentos, de acuerdo a los siguientes requisitos:

- El personal debe cumplir con los requisitos de vestimenta, cubre pelo, cubre bocas y uso de guantes desechables.
- Se deben verificar las condiciones de los alimentos antes de su entrega.
- Se debe servir la cantidad de alimentos correspondiente de acuerdo con el grupo de edad del escolar según la tabla de equivalencia que se observa a continuación.

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
ARROZ BLANCO ACOMPAÑANDO CALDOS	½ Taza	1 Taza	1 ½ Taza
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
MANGU O PURES	1 Taza	1 1/2 Taza	2 Tazas
PASTELON	8 onzas	12 onzas	16 onzas
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			
HABICHUELAS (ROJAS, NEGRAS), LENTEJAS, ARVEJAS, GUANDULES	1/2 Taza	1 Taza	1 Taza
SANCOCHO DE HABICHUELAS Y/O GUANDULES O SOPAS	1 Taza	1 1/2 Taza	2 Tazas

*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 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.

UTENSILIOS PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS



7. VIGILANCIA Y SEGUIMIENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR EN EL CENTRO EDUCATIVO

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

- Comité de recepción de alimentos
- Directores de centros educativos
- Técnicos distritales
- Técnicos y Analistas de Gestión Alimentaria
- Técnicos de Aseguramiento de la Calidad
- Coordinadores Regionales de Alimentación y Nutrición
- Técnicos de Alimentación Escolar.

8. MONITOREO Y CONTROL DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR

La Dirección de Alimentación y Nutrición a través de su Departamento de Gestión Alimentaria y el Departamento de Nutrición, monitorea y controla el servicio de alimentación, siendo este el punto de revisión y unión entre el INABIE y los diferentes actores: proveedores, directores de centros educativos, técnicos y directores distritales, con el objetivo de lograr un alto rendimiento del programa, optimizar el servicio de alimentación y canalizar todo el flujo de información dentro del PAE.

Las funciones de esta etapa son las siguientes:

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

9. EVALUACION DE DESEMPEÑO DE PROVEEDORES

Los proveedores son evaluados de manera continua por el INABIE para medir el cumplimiento con los requisitos establecidos en el contrato del servicio de alimentación, lo cual permite 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:

- Inspecciones periódicas de los centros de operación (cocinas) ubicadas en todo el país para verificar el cumplimiento de los requisitos de Buenas Prácticas de Manufactura y calidad del producto por parte del Departamento de Aseguramiento de Calidad de los Alimentos.
- Seguimiento al cumplimiento con las condiciones de entrega, calidad y cantidad de los alimentos, cumplimiento con el menú, tardanzas, no entrega de los alimentos, por parte del centro educativo, Departamentos de Nutrición y Gestión Alimentaria.

Cada proveedor tendrá un historial con los resultados de las evaluaciones realizadas durante el periodo de ejecución del contrato y se tomarán las acciones correspondientes en los casos de incumplimientos con los requisitos. Se consideran incumplimientos al contrato lo siguiente:

- a) La violación del cronograma de entrega suministrado por el INABIE.
- b) La mora del proveedor en la entrega de los servicios.
- c) La falta de calidad de los servicios suministrados.
- d) El suministro de raciones inferiores a las contratadas.
- e) La no entrega de las raciones de los alimentos correspondientes por grupos de edad.
- f) El incumplimiento de las fichas técnicas y los lineamientos nutricionales estipulados por el INABIE.
- g) El incumplimiento con el recetario nutricional en la elaboración del menú de los días correspondientes, de acuerdo a lo establecido por el INABIE.
- h) El incumplimiento de los menús correspondientes.

Las acciones por incumplimiento se ejecutarán de acuerdo a la gravedad de la (s) faltas y reincidencia. Estas son:

- Amonestación escrita y reunión con el proveedor
- Suspensión temporal del contrato y sustitución del proveedor. Ejecución de un plan de mejora y seguimiento
- Suspensión definitiva del contrato.

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

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