




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



LINEAMIENTOS
para **PROVEEDORES**
del **PROGRAMA** de
ALIMENTACIÓN ESCOLAR
(PAE)





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

LINEAMIENTOS para **PROVEEDORES** del **PAE**



PERSONAL MANIPULADOR DE LOS ALIMENTOS DEL PAE



- El personal debe siempre mantener buenas condiciones de higiene: uñas cortas, sin acrílico y sin esmalte, las mismas deben estar limpias, cabello corto y recogido, barba prolija (corta).
- Vestimenta de color claro, limpia y en buen estado, calzado cerrado. No vestir camisetas sin mangas, ni pantalones cortos o rotos. El personal no debe utilizar ropa indecorosa en los lugares de trabajo.
- No utilizar prendas (cadenas, anillos, reloj, aretes u otros objetos desprendibles).
- Debe de usar delantal, cubrebocas y guantes para el empaque de los productos o disponer de medio de desinfección de manos (manitas limpias y/o alcohol).
- El personal no debe presentar heridas, lesiones abiertas, ni síntomas visibles de enfermedades contagiosas tales como: respiratorias, conjuntivitis, enfermedades dérmicas, entre otras.
- El personal manipulador del almuerzo escolar del PAE, debe cumplir con las normas básicas de higiene y manipulación de alimentos, necesarias para minimizar el riesgo de contaminación del producto.



Transporte y Distribución

- Los vehículos para distribución deben ser de motor (van o furgoneta), en buenas condiciones de funcionamiento.
- Debe de estar limpio, ordenado y tener compartimiento cerrado, donde se puedan colocar las comidas preparadas de manera ordenada y sin riesgos de contaminación.
- Debe disponer una lona de goma o tarima plástica, para que los envases no hagan contacto directo con el piso del vehículo.
- No deberán colocarse en el compartimiento de los alimentos otros materiales (tanque de gas, productos químicos, ect.)
- Los vehículos deben ser de uso exclusivo para el transporte de los alimentos escolares.





Envases Permitidos



- Los envases deben ser de grado alimentario y deben estar identificados con las siglas NSF (National Sanitation Foundation) y/o el icono vector de grado alimentario (copa y tenedor). Así como también el triángulo de flechas con el número 5 inserto.
- Los Chafing Dish deben de estar tapados y envueltos por fuera con papel film.
- El uso de papel de aluminio no está permitido.
- El papel film no se utiliza para cubrir los alimentos.

Faltas en el servicio de alimentación del PAE

Faltas

- No entregar alimentos al CE sin previa notificación al INABIE y al director del centro educativo correspondiente.
- 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.
- Uso de alimentos diferentes a los estipulados en el menú escolar.

Faltas en el servicio de alimentación del PAE

- Alimentos sobrecosidos (quemados)
- Ofrecer productos agrícolas (frutas y verduras) en estado de putrefacción, mordeduras de roedores y/o picadura de insectos.
- No cumplimiento del recetario.
- Cantidad de raciones incompletas.
- Falta de indumentaria correcta para la preparación y/o servicio.
- Uso de utensilios no permitidos para el servicio de alimentos.

Faltas graves:

Son aquellas que ponen en riesgo o peligro la salud del escolar y que ameritan una respuesta inmediata. A continuación, se establecen las siguientes:

- 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.
- Ofrecer alimentos con partículas extrañas.

Faltas en el servicio de alimentación del PAE

- Servicio de alimentos crudos.
- Transportar alimentos en vehículos contaminados.

Obligaciones del proveedor en situaciones no conformes definidas en el contrato

- El proveedor deberá reponer los servicios de alimentación que sufran deterioros durante su transporte o en cualquier otro momento por cualquier causa que no sea imputable a la entidad contratante.
- El proveedor debe mantenerse localizado y comunicar a INABIE cualquier cambio en sus formas de contacto.
- Si se estima que los productos 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 productos, según los centros que les sean adjudicados, en las condiciones establecidas en el pliego de condiciones específicas

Requisitos de las Principales Materias Primas que se Utilizan para el PAE

| MATERIA PRIMAS | REQUISITOS |
|---------------------------------|--|
| <p>Carnes y Pescados</p> | <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, muslo ancho y muslo corto sin grasa y piel y sin partir.</p> <p>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.</p> <p>Bacalao: Aspecto uniforme, sin materias extrañas, ni coloración rojiza. Filete sin espinas.</p> <p>Tuna (atún) y sardinas enlatadas: latas limpias, en buenas condiciones, sin abolladuras y presentación en trozos. Ambos productos deberán estar libres de escamas, vísceras y branquias. Los huevos deben ser frescos, limpios, libres de manchas de sangre o de excremento. Con un peso promedio de 53 gramos.</p> |
| <p>Huevos</p> | <p>Los huevos deben ser frescos, limpios, libres de manchas de sangre o de excremento. Con un peso promedio de 53 gramos.</p> |

| MATERIA PRIMAS | REQUISITOS |
|--|---|
| 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 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 | Envasadas en recipientes transparentes que permitan ver las condiciones del producto. Libres de partículas extrañas, mohos e insectos. Cumpliendo con los requisitos físicos, químicos y microbiológicos de las normas nacionales. |
| Arroz | 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). |
| Viveres (plátano verde/maduro, guineo verde, yuca, papa, yautía blanca) | De color característico uniforme, con su etapa de desarrollo completa, libre de rayas negras y manchas marrones claras o cualquier decoloración, sin daños mecánicos, sin ataques de plagas o enfermedades y sin olores no característico al producto en óptimas condiciones. No deben estar deshidratados o con daños causados por bajas temperaturas. |

Utensilios para el Servicio de Alimentos



4 onzas



8 onzas

Envases Permitidos







@inabierd



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