



REPÚBLICA DOMINICANA  
MINISTERIO DE EDUCACIÓN

**INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL**

Subdirección de Bienestar Estudiantil  
Dirección de Alimentación y Nutrición



Santo Domingo, D.N.  
22 de Marzo 2021

**INABIE/DIAN/2021/No.056**

- Al : **Arq. Cecilio Rodríguez**  
Director Ejecutivo
- Vía : **Licdo. Rafael Encarnación Quezada**  
Sub Director Administrativo Financiero
- : **Licdo. Branlis Quezada**  
Encargado Dpto. Financiero
- Atención : **Lic. Jeniffer Mckenzie**  
Encargado Depto. de Compras y Contrataciones
- Asunto : **Requerimiento compra Alimentación Escolar JEE 2021-2022**
- Anexos : **Cuadro Requerimiento de Compras, Menú Regionalizado, Lineamientos Nutricionales y Fichas Técnicas**



Solicitamos 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 será cargada a la actividad **11024-Compras de Alimentos del PAE**, Cuenta **231-Alimentos y Productos Agroforestales**, Subcuenta **2292-Alimentos y bebidas para personas**, contemplados en la partida presupuestaria Gestión Alimentaria 2021. Programática 16.00.00.0002.

DIRECCIÓN	NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN	DEPARTAMENTO	GESTION ALIMENTARIA
EJE ESTRATÉGICO	1. Mitigar la Vulnerabilidad Educativa y Mejorar el Bienestar General de los Estudiantes, Especialmente los más Vulnerables		
OBJETIVO GENERAL	1.1. Incrementar el Alcance y la Cobertura de los Servicios Vigentes del INABIE		
OBJETIVO ESPECÍFICO	1.1.1. Incrementar la Cobertura del Programa de Alimentación Escolar a Nivel Nacional.		

La cantidad de raciones a contratar es **1,299,281**, un millón doscientos noventa y nueve mil doscientos ochenta y uno beneficiarios (Estudiantes, docentes, personal administrativo y de apoyo) para un total de RD\$13,362,433,743.74, trece mil trescientos sesenta y dos millones cuatrocientos treinta y tres mil setecientos cuarenta y tres con 74/100.

Este oficio sustituye el INABIE/DIAN/2021/No. 048 de fecha 22 de marzo de 2021.

Atentamente,  
  
**Dra. Nereida de León Sánchez**  
Subdirectora de Bienestar Estudiantil  
Directora de Alimentación y Nutrición





**INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL**

Subdirección de Bienestar Estudiantil  
Dirección de Alimentación y Nutrición

Santo Domingo, D.N.  
07 de abril del 2021

**INABIE/DIAN/2021/No.056**

Al : **Arq. Cecilio Rodriguez**  
Director Ejecutivo

Vía : **Licdo. Rafael Encarnación Quezada**  
Subdirector Administrativo Financiero

: **Licdo. Branlis Quezada**  
Encargado Dpto. Financiera

Atención : **Lic. Jeniffer Mckenzie**  
Encargado Depto. de Compras y Contrataciones

Asunto : **Requerimiento compra Alimentación Escolar JEE 2021-2022**

Anexos : **Cuadro Requerimiento de Compras, Menú Regionalizado, Lineamientos Nutricionales y Fichas Técnicas**



Solicitamos 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 será cargada a la actividad 11024-Compras de Alimentos del PAE, Cuenta 231-Alimentos y Productos Agroforestales, Subcuenta 2292-Alimentos y bebidas para personas, contemplados en la partida presupuestaria Gestión Alimentaria 2021. Programática 16.00.00.0002.

DIRECCIÓN	NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN	DEPARTAMENTO	GESTION ALIMENTARIA
EJE ESTRATÉGICO	1. Mitigar la Vulnerabilidad Educativa y Mejorar el Bienestar General de los Estudiantes, Especialmente los más Vulnerables		
OBJETIVO GENERAL	1.1. Incrementar el Alcance y la Cobertura de los Servicios Vigentes del INABIE		
OBJETIVO ESPECÍFICO	1.1.1. Incrementar la Cobertura del Programa de Alimentación Escolar a Nivel Nacional.		

La cantidad de raciones a contratar es 1,299,281, un millón doscientos noventa y nueve mil doscientos ochenta y uno beneficiarios (Estudiantes, docentes, personal administrativo y de apoyo) para un total de RD\$13,362,433,743.74, trece mil trescientos sesenta y dos millones cuatrocientos treinta y tres mil setecientos cuarenta y tres con 74/100.

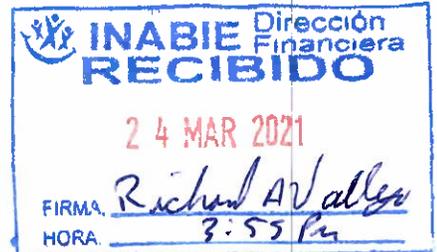
Este oficio sustituye el INABIE/DIAN/2021/No. 048 de fecha 22 de marzo de 2021.

Atentamente,  
  
**Dra. Nereida de León Sánchez**  
Subdirectora de Bienestar Estudiantil  
Directora de Alimentación y Nutrición





REPÚBLICA DOMINICANA  
MINISTERIO DE EDUCACIÓN



**INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL**

*Subdirección de Bienestar Estudiantil  
Dirección de Alimentación y Nutrición*

Santo Domingo, D.N.  
22 de marzo del 2021

**INABIE/DIAN/2021/No.048**

Al : **Arq. Cecilio Rodriguez**  
Director Ejecutivo

Vía : **Licdo. Rafael Encarnación Quezada**  
Sub Director Administrativo Financiero

: **Licdo. Branlis Quezada**  
Encargado Dpto. Financiero

Atención : **Lic. Jenniffer McKenzie**  
Encargado Depto. de Compras y Contrataciones

Asunto : **Requerimiento compra Alimentación Escolar JEE 2021-2022**

Anexos : **Cuadro Requerimiento de Compras, Menú Regionalizado, Lineamientos Nutricionales y Fichas Técnicas**

Solicitamos 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 será cargada a la actividad **11024-Compras de Alimentos del PAE, Cuenta 231-Alimentos y Productos Agroforestales, Subcuenta 2292-Alimentos y bebidas para personas**, contemplados en la partida presupuestaria Gestión Alimentaria 2021. Programática 16.00.00.0002.

DIRECCIÓN	NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN	DEPARTAMENTO	GESTION ALIMENTARIA
<b>EJE ESTRATÉGICO</b>	1. Mitigar la Vulnerabilidad Educativa y Mejorar el Bienestar General de los Estudiantes, Especialmente los más Vulnerables		
<b>OBJETIVO GENERAL</b>	1.1. Incrementar el Alcance y la Cobertura de los Servicios Vigentes del INABIE		
<b>OBJETIVO ESPECÍFICO</b>	1.1.1. Incrementar la Cobertura del Programa de Alimentación Escolar a Nivel Nacional.		

Este oficio sustituye el INABIE/DIAN/2021/No. 024 de fecha 09 de febrero de 2021.

Atentamente,

*Dra. Nereida de León Sánchez*

**Dra. Nereida de León Sánchez**  
Subdirectora de Bienestar Estudiantil  
Directora de Alimentación y Nutrición





MINISTERIO DE EDUCACION  
**INABIE**  
INSTITUTO NACIONAL DE  
BIENESTAR ESTUDIANTIL



DIRECCION DE ALIMENTACION Y NUTRICION  
DEPARTAMENTO GESTION ALIMENTARIA

REQUERIMIENTO DE COMPRAS ALMUERZO ESCOLAR JEE

feb-21

Item	Código PACC	Descripción	Especificaciones	Unidad de Medida	Cantidad Solicitada	Precio Unitario	Precio Unitario con Itbis	Monto RD\$
1	93131608	Servicios de suministro de alimentos	Raciones de Almuerzo (Primaria)	Ración	\$122.888.379,00	\$43,00	\$50,74	\$6.235.356.350,46
2	93131608	Servicios de suministro de alimentos	Raciones de Almuerzo (Secundaria)	Ración	\$71.926.757,00	\$45,00	\$53,10	\$3.819.310.796,70
Subtotal								\$10.054.667.147,16

Notas

JORNADA EXTENDIDA (Almuerzo) : - Menú variado en la semana, el plato contempla el arroz, carnes, vegetales, leguminosas, musáceas y tubérculos

Se consideraran 199 días efectivos del año escolar (tomando como referencia el año escolar)

Los precios de los productos: **Galleta salada, leche, néctar y productos industrializados incluyen el Itbis de un 18%.**

NOTA : Los precios únicos establecidos para cada alimento crudo o procesado tienen incluido el Impuesto a la Transferencia de Bienes Industrializados y Servicios (ITBIS), así como un 10% adicional que representa los gastos de transporte.





REPÚBLICA DOMINICANA  
MINISTERIO DE EDUCACIÓN



**INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL**

*Subdirección de Bienestar Estudiantil*

*Dirección de Alimentación y Nutrición*

Santo Domingo, D.N.  
09 de febrero del 2021

**INABIE/DIAN/2021/No.024**

Al : **Arq. Cecilio Rodriguez**  
Director Ejecutivo

Via : **Licdo. Rafael Encarnación Quezada**  
Sub Director Administrativo Financiero

: **Licdo. Branlis Quezada**  
Encargado Dpto. Financiero

Atención : **Lic. Jeniffer Mckenzie**  
Encargado Depto. de Compras y Contrataciones

Asunto : **Requerimiento compra Alimentación Escolar JEE 2021-2022**

Anexos : **Cuadro Requerimiento de Compras, Menú Regionalizado, Lineamientos Nutricionales y Fichas Técnicas**

Solicitamos 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 será cargada a la actividad 11024-Compras de Alimentos del PAE, Cuenta 231-Alimentos y Productos Agroforestales, Subcuenta 2292-Alimentos y bebidas para personas, contemplados en la partida presupuestaria Gestión Alimentaria 2021. Programática 16.00.00.0002.

DIRECCIÓN	NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN	DEPARTAMENTO	GESTION ALIMENTARIA
EJE ESTRATÉGICO	1. Mitigar la Vulnerabilidad Educativa y Mejorar el Bienestar General de los Estudiantes, Especialmente los más Vulnerables		
OBJETIVO GENERAL	1.1. Incrementar el Alcance y la Cobertura de los Servicios Vigentes del INABIE		
OBJETIVO ESPECÍFICO	1.1.1. Incrementar la Cobertura del Programa de Alimentación Escolar a Nivel Nacional.		

Este oficio sustituye el INABIE/DIAN/2021/No. 001 de fecha 13 de enero de 2021.

Atentamente,  
  
**Dra. Nereida de León Sánchez**  
Subdirectora de Bienestar Estudiantil  
Directora de Alimentación y Nutrición



DIRECCION DE ALIMENTACION Y NUTRICION  
 DEPARTAMENTO GESTION ALIMENTARIA

REQUERIMIENTO DE COMPRAS ALMUERZO ESCOLAR JEE

feb-21

Item	Código PACC	Descripción	Especificaciones	Unidad de Medida	Cantidad Solicitada	Precio Unitario	Precio Unitario con itbis	Monto RD\$
1	93131608	Servicios de suministro de alimentos	Raciones de Almuerzo (Primaria)	Ración	\$122.888.379,00	\$43,00	\$50,74	\$6.235.356.350,46
2	93131608	Servicios de suministro de alimentos	Raciones de Almuerzo (Secundaria)	Ración	\$71.926.757,00	\$45,00	\$53,10	\$3.819.310.796,70
<b>Subtotal</b>								<b>\$10.054.667.147,16</b>

Notas

JORNADA EXTENDIDA (Almuerzo) : - Menú variado en la semana, el plato contempla el arroz, carnes, vegetales, leguminosas, masáceas y tubérculos

Se consideran 199 días efectivos del año escolar (tomando como referencia el año escolar)

Los precios de los productos: Galleta salada, leche, néctar y productos industrializados incluyen el Itbis de un 18%.

**NOTA : Los precios únicos establecidos para cada alimento crudo o procesado tienen incluido el impuesto a la Transferencia de Bienes Industrializados y Servicios (ITBIS), así como un 10% adicional que representa los gastos de transporte.**



**DIRECCION DE ALIMENTACION Y NUTRICION**

Santo Domingo, D.N.  
13 de enero de 2021

**INABIE/DIAN/2021/No.001**

- Al : **Arq. Cecilio Rodriguez**  
Director Ejecutivo
- Vía : **Licdo. Rafael Encarnación Quezada**  
Sub Director Administrativo Financiero
- : **Licdo. Branlis Quezada**  
Encargado Dpto. Financiero
- Atención : **Lic. Jenniffer Mckenzie**  
Encargado Depto. de Compras y Contrataciones
- Asunto : **Requerimiento compra Alimentación Escolar JEE 2021-2022**
- Anexos : **Menú Regionalizado, Fichas Técnicas y Lineamientos Nutricionales PAE**

Solicitamos 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) la misma será cargada a la actividad 11024-Compras de Alimentos del PAE, Cuenta 231-Alimentos y Productos Agroforestales, Subcuenta 2292-Alimentos y bebidas para personas, contemplados en la partida presupuestaria Gestión Alimentaria 2021. Programática 16.00.00.0002.

DIRECCIÓN	NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN	DEPARTAMENTO	GESTION ALIMENTARIA
EJE ESTRATÉGICO	1. Mitigar la Vulnerabilidad Educativa y Mejorar el Bienestar General de los Estudiantes, Especialmente los más Vulnerables		
OBJETIVO GENERAL	1.1. Incrementar el Alcance y la Cobertura de los Servicios Vigentes del INABIE		
OBJETIVO ESPECÍFICO	1.1.1. Incrementar la Cobertura del Programa de Alimentación Escolar a Nivel Nacional.		

Atentamente,

**Dra. Nereida De León**  
Director de Alimentación y Nutrición

LT/rv



3/2/21



No. EXPEDIENTE

Click here to enter text.

No. DOCUMENTO

Click here to enter text.

Nombre del Capítulo y/o dependencia gubernamental  
**SOLICITUD DE COMPRA O CONTRATACIÓN**  
 UNIDAD OPERATIVA DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

13 ENERO 2021

Página 1 de 2

No. Solicitud: **INABIE/DIAN/2021/No.001**Objeto de la compra: **Servicios de Suministro de Alimentos**Rubro: **(Alimentos y Bebidas para Personas)**

Planificada: Sí

**Detalle**

Ítem	Código <sup>1</sup>	Cuenta presupuestaria <sup>2</sup>	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad Solicitada	Precio Unitario Estimado	Monto
1	93131608	231	Servicios de Suministros de Alimentos Nivel Primario	(Unidad (Ración))	122,888,379	43.00	8,632,382,386.25
2	93131608	231	Servicios de Suministros de Alimentos Nivel Secundario	Unidad (Ración)	71,926,757	45.00	3,819,310,794.43
<b>Total:</b>							<b>10,054,667.159.76</b>

**Observaciones:** La contratación de alimentación para los centros educativos del sistema dominicano se acuerda antes del inicio del año escolar, con tiempo establecido de una año a otro (agosto 2021-junio 2022) y con una cobertura y distribución que se realizar a nivel nacional, por lo que, en el Plan de Entrega se especifica de manera general) Observaciones, si las hay.

**Plan de Entrega Estimado**

Ítem	Dirección de entrega	Cantidad requerida	Fecha necesidad
1	Centros educativos de Nivel Primario Centros educativos de JEE a nivel nacional	8,632,382,386.25	17 de agosto de 2021
2	Centros educativos de Nivel Secundario Centros educativos de JEE a nivel nacional	3,819,310,794.43	17 de agosto de 2021

Observación: La fecha de necesidad es preliminar, hasta que MINERD no nos informe el calendario escolar 2021-2022

(Nombre y Firma)

\_\_\_\_\_  
**Responsable de la Unidad Operativa de Compras y Contrataciones**

<sup>1</sup> Conforme al Catálogo de Bienes y Servicios UNSPSC.

<sup>2</sup> Conforme a la lista de artículos del Portal Transaccional o de la Guía Alfabética de Imputación del Gasto de la Dirección General de Presupuesto.

**DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN 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 2021-2022**  
**MENÚ CÍCLICO PAE- JORNADA ESCOLAR EXTENDIDA**

DÍA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>SEMANA I</b>	Arroz blanco/Habichuelas rojas guisadas/Sardinias 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
<b>SEMANA II</b>	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
<b>SEMANA III</b>	Arroz blanco/Arvejas guisadas/Muslo de pollo al caldero /Ensalada de tomate y zanahoria rallada.	Arroz con maíz/Sardinias 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
<b>SEMANA IV</b>	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
<b>SEMANA V</b>	Arroz blanco/Arvejas guisadas/Sardinias 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
<b>Nota</b>	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.				



**DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN**  
**DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN**  
**Menú Regionales de Educación 05 y 12**  
**ESPECIFICACIONES DE MENÚ AÑO ESCOLAR 2021-2022**  
**MENÚ CÍCLICO PAE- JORNADA ESCOLAR EXTENDIDA**

DÍA	LUNES	MÁRTE	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>SEMANA I</b>	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, ají y cebolla	Arroz blanco/Guandules guisados/ Huevo revuelto con tomate, ají y cebolla
<b>SEMANA II</b>	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
<b>SEMANA III</b>	Arroz blanco/Arvejas guisadas/Muslo de pollo al caldero /Ensalada de tomate y zanahoria rallada.	Domplines /Sardinas con tomate, ají 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
<b>SEMANA IV</b>	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	Puré de papa /Carne de cerdo guisada/ Ensalada de Pepino
<b>SEMANA V</b>	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	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
<b>Nota</b>	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.				



**INABIE**REPÚBLICA DOMINICANA  
EDUCACIÓN

**DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN**  
**DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN**  
**Menú Regionales de Educación 01, 02, 03 y 18**  
**ESPECIFICACIONES DE MENÚ AÑO ESCOLAR 2021-2022**  
**MENÚ CÍCLICO PAE- JORNADA ESCOLAR EXTENDIDA**

DÍA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>SEMANA I</b>	Arroz blanco/Habichuelas rojas guisadas/Sardinias 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
<b>SEMANA II</b>	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
<b>SEMANA III</b>	Arroz blanco/Arvejas guisadas/Muslo de pollo al caldero /Ensalada de tomate y zanahoria rallada.	Arroz con maíz/Sardinias 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
<b>SEMANA IV</b>	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
<b>SEMANA V</b>	Arroz blanco/Arvejas guisadas/Sardinias 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
<b>Nota</b>	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. 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.				



INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL  
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN

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

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 señalizado 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.*

INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL  
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN

**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 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.

**INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL  
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN**

**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 huevo* para los miércoles y viernes, en caso de ser requerido.

**INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL  
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN**

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 Sardinias 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*).
  
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 La materia prima utilizada 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).

**INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL  
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN**

**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.

INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL  
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN

**TABLA DE EQUIVALENCIA NUTRICIONAL SEGÚN GRUPOS DE EDAD**

<b>TABLA DE EQUIVALENCIA ALIMENTOS COCIDOS</b>			
<b>TIPOS DE ALIMENTOS</b>	<b>REQUERIMIENTOS EDAD 5-9 AÑOS</b>	<b>REQUERIMIENTOS EDAD 10-14 AÑOS</b>	<b>REQUERIMIENTOS EDAD 15-19 AÑOS</b>
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
<b>SELECCIONE UNO DE LOS SIGUIENTES COMPONENTES O COMBINACIONES EQUIVALENTE HIDRATO DE CARBONO (CARBOHIDRATOS)</b>			
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
<b>PROTEINAS</b>			
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
<b>LEGUMINOSAS</b>			
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.

INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL  
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN

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.



 <p>GOBIERNO DE LA REPUBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESCOLAR</p>	<b>RACION DE ALMUERZO ESCOLAR</b>  <b>REQUISITOS DE PREPARACION, ENVASADO, TRANSPORTE Y SERVICIO</b>	FECHA ELABORACION : 18/3/2021
		CODIGO : FT--RAE-001
		REVISION I 02
		PAGINA : 1 / 6
<b>FICHA TECNICA</b>		

<b>1-DATOS GENERALES</b>	
<b>DEFINICIONES</b>	<b>Ración de Almuerzo Escolar</b> :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.
<b>CONDICIONES DE ENTREGA</b>	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.

<b>2.REQUISITOS</b>	
<b>REQUISITOS PARA LA PREPARACION DEL ALMUERZO ESCOLAR</b>	
<b><u>Buenas Prácticas de Manufactura- Recetas y Fichas Técnicas de los Platos del Menú</u></b>	
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 .	
<b><u>Resumen de Requisitos Generales de las Materias Primas Utilizadas para Elaborar el Almuerzo Escolar</u></b>	
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.	
<b>MATERIA PRIMA</b>	<b>REQUISITOS</b>
<b>Agua para la preparación de los alimentos</b>	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.





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

MATERIA PRIMA	REQUISITOS
<p><b>Carnes</b></p>	<p><b>Carne de res:</b> Carne magra, sin nervio, grasa ni hueso.  <b>Carne de cerdo:</b> Carne magra, sin piel, grasa ni hueso.  <b>Carne de pollo:</b> Solo las partes comestibles siguientes: Pechuga sin piel, muslo ancho, muslo corto, sin piel.  <b>Condiciones generales de las carnes:</b> las carnes frescas o descongeladas deben presentar un olor característico, que no evidencie descomposición, rancidez o presencia de aditivos quimicos. El color debe uniforme y característico de la carne en buen estado.</p>
<p><b>Verduras – hortalizas, leguminosas verdes</b></p>	<p>Las verduras, hortalizas y leguminosas verdes (vainitas) deben ser frescas, sanas, libres de ataques de insectos, signos de pudrición y daños.</p>
<p><b>Leguminosas secas (habichuelas, lentejas, arvejas)</b></p>	<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>
<p><b>Productos enlatados</b></p>	<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.   <b>Sardinas y atún (tuna):</b> 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 | 02

PAGINA : 3 / 6

MATERIA PRIMA	REQUISITOS																		
<b>Bacalao</b>	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).																		
<b>Pastas Alimenticias</b>	De producción nacional. Envasadas en envases transparentes que permitan ver las condiciones del producto. Libres de partículas extrañas, mohos e insectos.																		
<b>Huevos</b>	Los huevos deben ser frescos, limpios, libres de manchas de sangre o de excremento. Con un peso promedio de 50 gramos.																		
<b>Plátanos /Guineos Verdes</b>	De color verde uniforme, sin grietas, sin ataques por plagas o enfermedades. No deben estar deshidratados o con daños causados por bajas temperaturas.																		
<b>Arroz</b>	<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 Pública vigente y el número en un lugar visible.





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 : 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.





FICHA TECNICA

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

FECHA ELABORACION : 18/3/2021

CODIGO : FT-RAE-001

REVISION | 02

PAGINA : 5 / 6

**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.





FICHA TECNICA

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

FECHA ELABORACION : 18/3/2021

CODIGO : FT--RAE-001

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.



 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENES ESCOLARES</p>	<b>BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DEL ALMUERZO ESCOLAR</b>	FECHA ELABORACION : 18/3/2021
		CODIGO : FT- BMAE - 001
		REVISION I 02
		PAGINA : 1 / 6
FICHA TECNICA		

1-DATOS GENERALES	
<b>DEFINICIONES</b>	<p><b>Buenas Prácticas de Manufactura:</b> Son las reglas y procedimientos establecidos por los organismos internacionales reguladores del sector alimentario (en especial el CODEX Alimentarius de FAO/ OMS) que deben ejecutarse en la industria de alimentos para elaborar productos inocuos y saludables.</p> <p><b>Ración de Almuerzo Escolar:</b> Conjunto de alimentos cocidos y no cocidos que se combinan de acuerdo al menú y porciones por grupo etario elaborados por el departamento de Nutrición del INABIE.</p> <p>El almuerzo escolar se entrega en los centros educativos pertenecientes a la Modalidad Jornada Escolar Extendida.</p>
<b>DOCUMENTOS DE REFERENCIA</b>	<p>1 - <b>CAC-RCP-1-1969 REV. 4 (2003)</b> Código Internacional Recomendado de Prácticas -Principios Generales de Higiene de los Alimentos.</p> <p>2 - <b>CAC-RCP 39 1993</b> Código de Prácticas de Higiene para Alimentos Precocinados y Cocinados Utilizados en los Servicios de Comida para Colectividades.</p> <p>3- <b>NORDOM 581</b> Higiene de los Alimentos. Principios Generales De Higiene de los Alimentos</p> <p>4-<b>NORDOM 646</b> Higiene de los Alimentos. Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre cocidos y Cocinados Utilizados en los Servicios de Comida para Colectividades</p>

2.REQUISITOS
<p><b><u>Requisitos de las Instalaciones</u></b></p> <p><b><u>Emplazamiento.</u></b> Las edificaciones deben estar ubicadas en zonas exentas de olores objetables, humo, polvo y otros contaminantes y no estar expuestas a inundaciones. Vías de Acceso. Las vías de acceso y zonas utilizadas por el establecimiento y sus inmediaciones deben tener una superficie dura y pavimentada, apta para el tráfico rodado.</p> <p><b><u>Área externa</u></b> El área externa de las edificaciones debe estar libre de basura, chatarra, acumulación de agua, malezas.</p> <p><b><u>Área Interna (zona de preparación de alimentos).</u></b></p> <p><b>Edificación.</b> La edificación debe ser construida de cemento. No se permite el uso de estructuras metálicas.</p>



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

FECHA ELABORACION : 18/3/2021

CODIGO : FT-BPMAE -001

REVISION 1 02

PAGINA : 2 / 6

**Espacio.**

Debe disponerse de espacio suficientemente amplio para realizar las operaciones, ubicar los equipos de acuerdo al orden del proceso, desde la llegada de la materia prima hasta la obtención del producto terminado, sin posibilidades de contaminación cruzada. También el espacio debe permitir la limpieza y desinfección de las áreas y equipos.

**Pisos.** De material impermeable, lavable, antideslizante, sin grietas, fáciles de lavar y desinfectar. Con una pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia los desagües.

**Paredes.** De material impermeable, lavable, de color claro. Lisas, sin grietas, fáciles de limpiar y desinfectar. No se permiten paredes construidas con materiales metálicos ni madera en el área de producción.

**Puertas:** de superficie impermeable, lisa, lavable. Cuando proceda deben tener cierre hermético y ajustable. Las que tienen acceso al exterior deben estar protegidas con mallas que impidan la entrada de plagas.

**Techos:** de superficie lisa, fácil de limpiar, bien conservados, sin grietas, filtraciones ni goteras.

**Ventanas:** de material lavable, en buen estado, con mallas que impidan la entrada de plagas.

**Instalaciones eléctricas:** en buen estado y protegidas.

**Iluminación:** natural o artificial suficiente para las operaciones. No debe alterar los colores de los alimentos. Las bombillas o lámparas que estén suspendidas deben estar protegidas para evitar la contaminación de los alimentos en caso de rotura.

**Ventilación:** suficiente para evitar el calor excesivo y la condensación del vapor. La dirección de la corriente del aire no debe ir nunca de una zona sucia a una zona limpia.

**Eliminación de desechos líquidos.** La edificación debe tener de un sistema de eliminación de desechos líquidos (piso con inclinación, canaletas, desagües, rejillas) en buen estado.

**Eliminación de desechos sólidos.** La edificación debe disponer de zafacones con tapa y fundas plásticas en su interior, suficientes y bien ubicadas. También un depósito de basura en el área externa, bien construido y fácil de limpiar. La empresa debe asegurar el retiro periódico de la basura, para evitar acumulación.

**Área de lavado de vegetales, carnes y de fregado de equipos y utensilios.** La edificación debe disponer de un área para el lavado de vegetales y carnes, con un fregadero de dos compartimientos, uno para los vegetales y otro para las carnes. Fáciles de limpiar, con agua potable disponible y con la presión suficiente para el lavado. También debe disponer de un área para el fregado y desinfección de equipos y utensilios utilizados en la preparación de los alimentos.

Las áreas de lavado deben tener facilidades para la eliminación de los desechos líquidos y sólidos que se generan en las operaciones.



 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL</p>	<b>RACION DE ALMUERZO ESCOLAR</b>  <b>REQUISITOS DE PREPARACION, ENVASADO, TRANSPORTE Y SERVICIO</b>	FECHA ELABORACION : 18/3/2021
		CODIGO : FT-BPMAE-001
		REVISION 1 02
		PAGINA : 3 / 6
FICHA TECNICA		

### **Abastecimiento de agua.**

El establecimiento debe disponer de abundante abastecimiento de agua potable, con la presión necesaria para las operaciones, limpieza y servicios de higiene del personal.

Para la preparación de los alimentos se requiere de agua segura. Se debe utilizar agua purificada si la disponible no es segura, tanto para preparar los alimentos cocidos como para el lavado de alimentos listos para consumo (ensaladas).

Si es necesario, se debe disponer de medios de almacenamiento de agua (cisternas, tinacos, tanques) limpios y en buen estado. Se debe realizar periódicamente la limpieza y desinfección de los mismos.

### **Baños y Servicios de Higiene del Personal.**

La empresa debe contar con baño (s) con inodoro (s) y lavamanos en número suficiente para la cantidad de personal que labora en la misma. Los mismos deben estar fuera del área donde se manipulan los alimentos, con materiales para higienización (jabón, papel higiénico, papel toalla para secado de manos) y zafacón (es) con tapa y fundas para el depósito de los papeles usados.

En el área de proceso, deben instalarse lavamanos con agua suficiente, jabón y papel toalla para la higienización de las manos del personal que trabaja en la preparación de los alimentos, así como zafacones con tapa y fundas para colocar los papeles usados.

## **2.4 Higiene , Salud y Capacitación del Personal**

### **Higiene del personal**

El personal que trabaje en la preparación de los alimentos debe vestir uniformes o ropa de color claro, limpia, con delantal, calzado cerrado y cubre pelo.

Con buenas condiciones de higiene, uñas cortas, limpias y sin esmalte, sin barbas. No se permite el uso de prendas. Debe mantener un comportamiento adecuado (no hablar sobre los alimentos, toser, introducir dedos en la nariz, tocarse los cabellos).

No debe comer, fumar, masticar gomas de mascar (chicles), escupir, mientras labora en la preparación de los alimentos.

### **Salud del personal.**

No deberá presentar heridas, infecciones cutáneas, diarreas, tos u otra enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos. La empresa es responsable de realizar periódicamente evaluaciones de la salud del personal que labora en la preparación de los alimentos.

### **Capacitación del Personal**

La empresa debe disponer que todo el personal que manipule alimentos reciba una capacitación adecuada sobre Higiene y Manipulación de Alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura, a fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias.



 <p>FICHA TECNICA</p>	<b>RACION DE ALMUERZO ESCOLAR</b>  <b>REQUISITOS DE PREPARACION, ENVASADO, TRANSPORTE Y SERVICIO</b>	FECHA ELABORACION : 18/3/2021
		CODIGO : FT-BPME-001
		REVISION 1 02
		PAGINA : 4 / 6

### Equipos y Utensilios

Los equipos y utensilios utilizados para la preparación de los alimentos deben ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores, resistente a la corrosión y que resista repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Con superficie lisa, sin hoyos ni grietas.

- Las mesas de trabajo deben tener topes de acero inoxidable.
- Las estufas deben ser industriales, con espacio y capacidad de cocción adecuados para la cocción de los alimentos.

### Programas Específicos

#### Programa de Control de Plagas

La empresa debe tener un programa eficaz y continuo para el control de las plagas (ratas, cucarachas, moscas, otros).

En principio deben aplicarse medidas preventivas para impedir que las plagas entren al establecimiento, evitando huecos y hendiduras en las paredes, espacios vacíos entre el techo y las paredes, roturas en mallas protectoras de ventanas y puertas, cajas eléctricas sin protección, rejillas de desagües rotas, acumulación de materiales no necesarios en área externa. También deben tomarse medidas para evitar derrames de materias primas, productos mal empacados u otra condición que constituya un atractivo para las plagas.

En caso de que las plagas invadan el establecimiento, deben adoptarse medidas de erradicación, mediante la aplicación de productos químicos o físicos, que eliminen las mismas.

Para tal fin, se deberá establecer un Programa de Control de Plagas, donde se indiquen las acciones, productos utilizados, frecuencia, lugares y métodos de aplicación y los responsables de las acciones.

Los productos utilizados deben ser autorizados para su uso en la industria alimenticia. Además, deben almacenarse en lugares específicos, en armarios cerrados y ser manipulados solo por personal autorizado y debidamente adiestrado. Se pondrá el mayor cuidado para evitar la contaminación de los alimentos con estos productos.

Si se contrata el servicio de una empresa externa, la misma debe estar aprobada por los organismos correspondientes.

#### Programa de Limpieza y Desinfección.

La empresa debe establecer un programa eficaz de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios, para eliminar los residuos alimenticios y la suciedad, los cuales constituyen una fuente de contaminación de los alimentos.

El programa debe definir: El área o equipo a limpiar/desinfectar, procedimiento de limpieza, productos utilizados, frecuencia, responsable.





FICHA TECNICA

## RACION DE ALMUERZO ESCOLAR

### REQUISITOS DE PREPARACION, ENVASADO, TRANSPORTE Y SERVICIO

FECHA ELABORACION : 18/3/2021

CODIGO : FT-BMPAE-001

REVISION 1 02

PAGINA : 5 / 6

#### Proceso de Elaboración del Almuerzo Escolar

##### Recepción y Almacenamiento de Materias Primas

###### Recepción.

La empresa debe asegurarse de adquirir materias primas con la calidad requerida. Debe definir estándares de cada una, tener suplidores confiables, evaluar la calidad en la recepción, y rechazar materias primas que no cumplan con los requisitos. Debe utilizar registros de recepción de materias primas.

###### Almacenamiento a temperatura ambiente.

La empresa debe disponer de un área limpia, organizada y apropiada para colocar las materias primas que se almacenan a temperatura ambiente, debiendo disponer de tarimas (paletas), armarios, anaqueles, en buen estado. El área debe tener ventilación adecuada y estar protegida del ataque de plagas.

###### Almacenamiento a temperatura ambiente.

La empresa debe disponer de refrigeradores y congeladores para las materias primas que requieren bajas temperaturas para su conservación, en buen estado de funcionamiento, con termómetros para medir la temperatura y registro de las mismas.

###### Rotación de las materias primas.

La empresa debe aplicar controles de rotación de las materias primas de acuerdo al orden de llegada y consumo, siguiendo el criterio "primero en entrar, primero en salir" (PEPS).

##### Preparación de los Alimentos.

Los alimentos deben prepararse en condiciones de higiene y orden, evitándose la contaminación cruzada que se produce cuando se ponen en contacto alimentos crudos y cocidos, utilización de equipos en productos terminados usados previamente para materias primas, sin higienización y desinfección y por manipulación inadecuada.

Los alimentos se deberán preparar 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 permite el uso de fundas plásticas para tapar los alimentos durante la cocción.

##### Eliminación de Vapores, Humo y Grasa Generados en la Cocción de los Alimentos

Debe instalarse sobre los equipos de cocción un mecanismo para extraer eficazmente los vapores, humo y grasa que se generan en el proceso, integrado por campana con filtro, extractor y ducto, en buen estado de funcionamiento. Deberán someterse periódicamente a limpieza profunda y desinfección.

##### Envasado de los Alimentos

Para el envasado de los alimentos preparados, el personal debe tener una estricta higiene personal, uso de tapaboca (mascarilla), cubre pelo, manos lavadas y desinfectadas o uso de guantes desechables en buen estado. Los envases deberán estar limpios y desinfectados, estar contruidos con materiales aprobados internacionalmente para alimentos calientes, con tapa hermética.





FICHA TECNICA

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

FECHA ELABORACION : 18/3/2021

CODIGO : FT-BPME-001

REVISION I 02

PAGINA : 6 / 6

**Distribución de los alimentos**

Los vehículos utilizados para la distribución del almuerzo escolar en los centros educativos deberán estar en buen estado de funcionamiento. Con un compartimento cerrado, limpio y ordenado para colocar los envases cerrados conteniendo los diferentes alimentos.

No se permite transportar otros materiales junto con los alimentos.

Los vehículos deberán ser exclusivos 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.

