

“Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria”

RESOLUCIÓN NO. 000015

23-4-2020

RESOLUCIÓN QUE REGULA LA COMPRA Y ADQUISICION DE ALIMENTOS (REFRIGERIOS Y ALMUERZOS) PARA LAS ACTIVIDADES PROGRAMADAS DEL MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA (MSP) Y SUS DEPENDENCIAS.

CONSIDERANDO: Que la alimentación y nutrición son un derecho humano enunciado en la Constitución de la República Dominicana.

CONSIDERANDO: Que los principales factores de riesgo comunes de las enfermedades crónicas no transmisibles son los mismos en ambos sexos, por ciclo de vida, basados en un régimen alimentario insalubre, rico en energía y pobre en vitaminas y minerales.

CONSIDERANDO: Que la obesidad a nivel mundial ha alcanzado proporciones epidémicas, que éste problema afecta a todos los estratos sociales y que es prevalente en países de ingresos bajos, medianos y altos.

CONSIDERANDO: Que en la República Dominicana el Sobrepeso y Obesidad son un problema de salud pública ya que representan el 58% de la población general, 31.7 % y 26.6% respectivamente. Y que estamos en una transición nutricional que en el caso de los menores de 5 años la obesidad ha superado los niveles de la desnutrición global (6.5% vs 4.2%).

CONSIDERANDO: Que el Ministerio de Salud, es un espacio de trabajo en el que todos los trabajadores colaboran en la aplicación de procesos de mejora continua para proteger y promover la salud, la seguridad y el bienestar de todos (OMS).

VISTA: La Constitución Dominicana, de fecha 26 de enero del 2010.

VISTA: La Ley General de Salud No. 42-01, de fecha 8 de marzo del año 2001 y sus Reglamentos de aplicación.

VISTA: La ley Orgánica de Secretarías de Estado No. 4378 del 10 de febrero de 1956.

VISTA: La Resolución No.000022, que instruye implementar las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos de la República Dominicana (GABAS-RD): El Decálogo y el Pílon de la Alimentación y Nutrición de fecha 31 de julio del 2012.



000015

23-4-2020

VISTA: La Resolución No.000005, que oficializa la Estrategia Nacional de Prevención de Sobrepeso y Obesidad en la población dominicana de fecha 1 de mayo del 2014.

En virtud de las atribuciones que me confiere la Ley General de Salud No. 42-01, dicto la siguiente:

RESOLUCION

PRIMERO: Se instruye a todas las dependencias del Ministerio de Salud, Viceministerios, Direcciones, Áreas, Departamentos, Programas, Divisiones y en todos los niveles del Sistema Nacional de Salud, acatar los lineamientos para la adquisición y compra de los alimentos (refrigerios y almuerzos) para actividades programadas, a partir de esta Resolución.

SEGUNDO: Que el Viceministerio Administrativo y Financiero, a través de la Dirección de Compras, debe suministrar a los suplidores de alimentos del MSP los lineamientos para la adquisición de alimentos (refrigerios y almuerzos) en actividades programadas.

TERCERO: Se regula la compra de alimentos (refrigerios y almuerzos) servidos en las actividades del MSP. Los alimentos ofertados deberán propiciar una alimentación equilibrada, suficiente, inocua, variada y adecuada.

CUARTO: Los suplidores del MSP deberán ofertar alimentos de preferencia cocinados al vapor, a la plancha o al horno; Conformada por proteínas como: carnes magras, pescado, embutidos bajos en grasa (jamón, salami y otros). Quesos bajos en grasa, tipo mozzarella, ricotta, parmesano, feta. Verduras, vegetales, frutas, jugos naturales, leche, yogur. Panes, cereales, galletas y casabe integrales. Así también se ofertarán postres de bajo contenido calórico (bajos en azúcar y grasas).
Se evitarán los alimentos fritos.

QUINTO: Los suplidores del MSP, deben respetar la cadena de frío y las temperaturas adecuadas para la conservación de los alimentos en buen estado (los alimentos fríos, se deben mantener fríos y los alimentos calientes deben mantenerse calientes).

000015

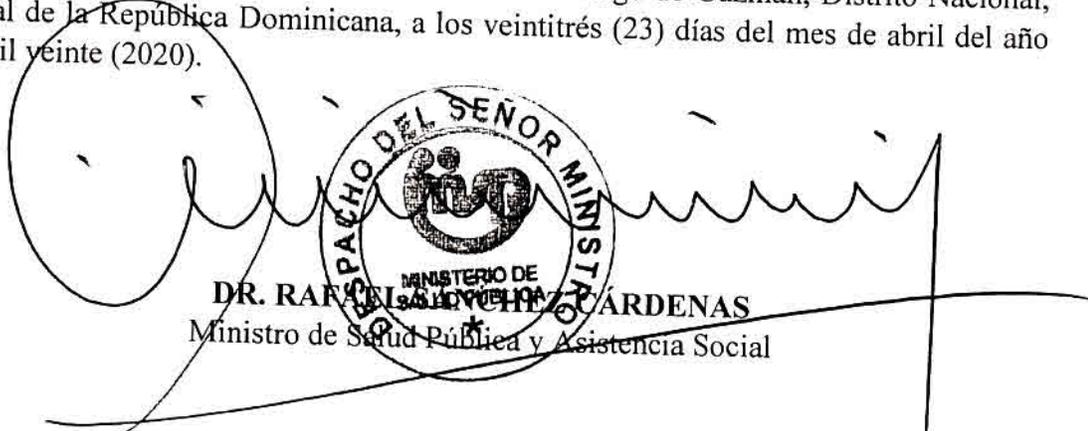
23-4-2020

SEXTO: Promover a través de páginas web, redes sociales, pertenecientes al MSP, la promoción de una alimentación saludable.

SEPTIMO: La Comisión de Etica del MSP, se convierte en veeduría para el fiel cumplimiento de esta Resolución.

OCTAVO: Se designa a la Oficina de Acceso a la Información a publicar en el Portal Web Institucional de este Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, el contenido de la presente Resolución.

DADA, FIRMADA Y SELLADA, en Santo Domingo de Guzmán, Distrito Nacional, Capital de la República Dominicana, a los veintitrés (23) días del mes de abril del año dos mil veinte (2020).



DR. RAFAEL SÁNCHEZ CÁRDENAS
Ministro de Salud Pública y Asistencia Social



ESPACHO DEL SEÑOR MINISTRO
MINISTERIO DE
SALUD PÚBLICA Y ASISTENCIA SOCIAL

9. Los desperdicios deben depositarse en zafacones que tengan fundas y tapas. Los mismos deben estar debidamente clasificados y apegados a las recomendaciones generales de reciclaje.
10. En anexo encontrará opciones de alimentos para ser servidas en las diferentes actividades.

ANEXO

Opciones para Refrigerios:

1. Pan y galletas integrales, casabe, pan pita, granola, pancakes, cornflakes.
2. Avena integral.
3. Huevos Revueltos, huevos hervidos, jamón de pavo, quesos variados bajos en grasa,
4. Jugos de frutas naturales, jugos verdes, leche baja en grasa, café, chocolate, yogur.
5. Rollitos de jamón de pavo y queso bajo en grasa.
6. Wraps de diferentes rellenos (jamón de pavo, atún (tuna), pollo)
7. Pinchos variados (queso, tomate, jamón)
8. Sándwich de diferentes clases (queso, lechuga, tuna, huevos, tomate. Le puede poner mostaza y un poco de Mayonesa Light
9. Auyama hervida, mangú de plátanos, puré de papas, papas hervidas, guineos verdes hervidos.
10. Ensalada de frutas.
11. Ensalada de frutas con yogur, (bajo en grasa).



ALMUERZOS:

1. Pechuga de pollo a la plancha, Pescado a la plancha, chuleta de cerdo, filetes de cerdo, mariscos de temporada, carne de soya.
2. Vegetales mixtos. Vegetales al vapor
3. Ensaladas verdes o cocidas. Ensalada Caprese (Queso mozzarella o Tofu, tomates maduros, aceite de oliva, orégano y albahaca). Ensalada César, Ensaladas mixtas (Aderezo light)
4. Arroz en diferentes presentaciones (moros, con puerro, maíz, vegetales, amarillo etc.)
5. Plátanos maduros en diferentes presentaciones.
6. Pastelones de diferentes ingredientes (berenjenas, plátanos amarillos)
7. Vegetales variados al vapor, o a la plancha, Lasaña de vegetales, gratinada con parmesano
8. Pastas con salsa natural de tomates, gratinar con queso parmesano. Pastas al pesto.
9. Vegetales mixtos al vapor.
10. Sopas de pollo y vegetales