

Nuevas licitaciones del INABIE buscan elevar la calidad de los servicios dirigidos a los estudiantes

Los procesos se han blindado para seguir estrictamente el mandato de la ley y los principios éticos y de transparencia

Santo Domingo.- El Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE) manifestó que el proceso de licitación para la adquisición de almuerzo escolar a los centros educativos de jornada extendida para los años lectivos 2022-2023 y 2023-2024, busca elevar la calidad de los servicios dirigidos a los estudiantes y evitar situaciones como las del pasado reciente.

En ese sentido, la institución reiteró que se están realizando 35 procesos de licitación divididos por provincias con el interés de que sean las cocinas ubicadas localmente las que puedan resultar adjudicadas con los contratos, lo que facilita el método y resguarda el proceso para que las empresas solo puedan licitar en una sola de las localidades.

El INABIE informó que la decisión fue tomada para corregir los casos que se daban en la única licitación nacional que se hacía en años anteriores, en las que proveedores con cocinas en provincias muy lejanas competían entre sí. Con la división en 35 procesos se focaliza el apoyo a las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas locales.

Del mismo modo, la actual gestión al frente del instituto aclaró que el sistema de puntaje establecido no descalifica a ningún oferente y los equipos a inspeccionar en la visita técnica como marmita, sartén volcable y horno, solo representan 5 puntos de los 70 en la evaluación técnica, es decir un 7% de ponderación. La distancia promedio de las cocinas con relación a los centros es el sub-criterio de mayor peso para la adjudicación.

Además, es bueno indicar que los procesos se han blindado para seguir estrictamente el mandato de la ley y los principios éticos y de transparencia.

Como parte de las acciones ejecutadas en procura de la transparencia, por primera vez los pliegos fueron previamente socializados con los suplidores y el público en general, y cada exigencia busca que las raciones servidas a los estudiantes cumplan con la visión de la actual Dirección Ejecutiva y del Gobierno de llevar alimentos con la calidad, cantidad e inocuidad que merecen.

Asimismo, el menú publicado en la enmienda corresponde a los análisis de costos realizados por la institución en los que, por primera vez, fue consultado un amplio número de proveedores. No obstante, los pliegos establecen que se pueden realizar variaciones de productos siempre y cuando no alteren el precio ni los nutrientes, principal elemento tomado para en cuenta a la hora de elaborarlos en vista de que el servicio a contratar es para beneficio de los estudiantes.

El INABIE resaltó, además, que en esta ocasión se asignarán lotes de raciones a los proveedores y no centros educativos, como una forma de eficientizar el servicio y dar respuesta a las incidencias que se presenten.

La Dirección Ejecutiva ha respondido cada una de las inquietudes en reuniones sostenidas con los dirigentes de las asociaciones de suplidores a quienes manifiesta la apertura al diálogo, siempre con el norte puesto en privilegiar la fortaleza del servicio que merece cada estudiante y beneficiario del Programa de Alimentación Escolar.

La gestión actual del INABIE ratificó su compromiso con los estudiantes, quienes representan la prioridad de los programas que ejecuta, también con los padres y el país de realizar un trabajo con eficiencia en la gestión de los recursos públicos, la transparencia, las acciones auditables y, sobre todo, la calidad de los alimentos que entregamos a los escolares, que son los ciudadanos del futuro.

Nota de prensa 6-4-2022

Departamento de Comunicaciones y Relaciones Públicas