



## **INABIE prioriza buenas prácticas de manufactura, higiene y condiciones técnicas de cocinas en nuevos procesos de almuerzo escolar**

- *Con las exigencias establecidas en los pliegos de condiciones la institución sigue apostando a la calidad del servicio que reciben los estudiantes a través del Programa de Alimentación Escolar (PAE).*
- *Por primera vez se licita el servicio de frutas para ser distribuida junto al almuerzo en los centros educativos luego de un proyecto piloto que ha dado éxitos.*
- *El director ejecutivo Víctor Castro advierte que nuevamente serán inspeccionadas el 100% de las cocinas de los oferentes que participen en el proceso que busca llevar alimentos a más de 5,200 centros educativos.*

**Santo Domingo.-** El Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE) publicó nuevas licitaciones en las que se priorizarán para las adjudicaciones las buenas prácticas de manufactura, higiene y las condiciones técnicas que puedan sustentar los oferentes que participen en el proceso con el objetivo de garantizar el servicio de alimentación escolar a más de 2 millones de beneficiarios durante los próximos años escolares.

La institución indica que cada uno de los elementos que se evaluarán se ajustan a la visión de la actual Dirección Ejecutiva de elevar la calidad del servicio que reciben los estudiantes que son el presente y futuro del país.

“Nuestro único norte en este proceso es que quienes resulten adjudicados sean quienes presenten las ofertas que cumplan con todos los requisitos establecidos en los Pliego de Condiciones Específicas, porque solo de esta forma podremos seguir garantizando este servicio que es un mecanismo esencial para apostar a la seguridad alimentaria en el país”, resaltó el director ejecutivo Víctor Castro.

El ejecutivo advirtió que nuevamente se inspeccionarán físicamente el 100% de las cocinas de los oferentes que presenten ofertas a los fines de validar la veracidad de la información presentada por los participantes vía el Portal Transaccional de la Dirección General de Contrataciones Públicas.

Además, explicó que se llevará a cabo la debida diligencia para detectar preventivamente violaciones a la Ley 340-06, así como conflictos de intereses y otros elementos estipulados en el marco del Programa de Cumplimiento Regulatorio en las Contrataciones Públicas del cual el INABIE forma parte.

## **Frutas por el bienestar**

Por primera vez desde su creación, el INABIE está incluyendo el servicio de fruta picada o entera que era el único grupo de alimentos que no estaba presente en los platos que se sirven, los cuales contienen en la actualidad fuente de proteína, vegetales y carbohidratos. Sin embargo, estaban ausente todos los beneficios que provienen de la fruta fresca.

Las frutas serán entregadas enteras en el caso del guineo maduro y la mandarina, y troceadas a modo de coctel con cuatro onzas cuando se trate de sandía, mango, piña, entre otras.

Esta decisión fue tomada luego de un amplio proceso de evaluación técnica-financiera e intercambios con el Ministerio de Agricultura. Actualmente el INABIE lleva un proyecto piloto en Santo Domingo y Valverde que ha dado notables éxitos con la entrega de más de 373,940 raciones de frutas con una aceptación del 100% por parte de los estudiantes. Para esto se han elaborado todos los lineamientos técnicos desde la compra de la fruta, su almacenamiento, preparación, traslado y entrega al estudiante con el objetivo de universalizar la distribución en cada centro educativo.

## **¿Quiénes pueden ofertar?**

Las licitaciones están dirigidas a micro, pequeñas y medianas empresas (mipymes) que se encuentren instaladas en todo el territorio nacional. Al igual que en la ocasión pasada el INABIE ejecuta la contratación de los servicios de alimentación escolar bajo la modalidad de Licitaciones Públicas Nacionales, divididas en 35 procesos, uno por cada provincia y cuatro en el caso del Gran Santo Domingo para que sean las mipymes locales las que resulten adjudicadas durante el proceso.

Las licitaciones se realizan por dos años escolares consecutivos tal y como ocurrió durante el proceso lanzado en el 2019 y el realizado recientemente en el 2022 que permitió que los estudiantes pudieran recibir el servicio de alimentación desde el primer día de clases.

En ese sentido, se están licitando las raciones alimenticias para los años lectivos 2024-2025 y 2025-2026 tomando en cuenta las previsiones legales y presupuestarias establecidas en el artículo 32 del Reglamento núm. 543-12 sobre Compras y Contrataciones Públicas de Servicios y Obras y tomando en cuenta las disposiciones contenidas en el Decreto núm. 15-17 de fecha 8 de febrero de 2017 que apraran este tipo de procesos multianuales.

## ¿Qué se evaluará durante el proceso?

Además de la veracidad de la documentación legal, financiera y técnica presentada y la oferta económica, a cada cocina propuesta por los oferentes se le evaluarán las áreas externas, internas, iluminación, instalaciones eléctricas, ventilación, almacenamiento de agua, refrigeración, manejo y disposición de

residuos, higiene del personal, control de plagas, servicios de higiene del personal, útiles y equipos, condiciones de preparación de los alimentos, operaciones de envasado y empaque de las raciones, entre otros.

Por otro lado, en los requisitos técnicos no subsanables están la presentación de un “Programa de Control de Plagas, que indique; el proveedor de dicho servicio, método de aplicación para control de plagas, la frecuencia y los productos aplicados aprobados para la industria alimentaria. Deberá anexar la licencia vigente del proveedor de servicios emitida por el Ministerio de Medio Ambiente” y el Formulario de Capacidad Instalada debidamente completado, firmado y sellado por el representante legal de la empresa.

También se valorarán entre las evaluaciones la Certificación INDOCAL NORDOM 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados. También la Certificación NORDOM 581 sobre Higiene de los Alimentos, en los casos que aplique.

¿Dónde puedo ver los pliegos de condiciones?

Los Pliegos de Condiciones están disponibles en el apartado de Transparencia de la página web del INABIE <http://inabie.gob.do/transparencia> y en la página web de la Dirección General de Contrataciones Públicas (DGCP) [www.dgcp.gob.do](http://www.dgcp.gob.do) pulsando la pestaña “Portal Transaccional”, para todos los interesados.