



INABIE está inspeccionando el 100% de las cocinas de oferentes que participan en nueva licitación para ser suplidores de almuerzo escolar

Tras concluir con éxito la apertura de las ofertas técnicas de los oferentes, el director ejecutivo Víctor Castro indicó que la inspección en todo el territorio nacional es innegociable para la gestión que lidera.

Santo Domingo.- El Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE) anunció que inició el proceso integral de inspección en las cocinas de más de 2 mil micro, pequeñas y medianas empresas (mipymes) participantes en la nueva licitación pública nacional para el almuerzo escolar, con el objetivo de garantizar durante los próximos años lectivos la calidad de los alimentos servidos en las escuelas de jornada extendida a través del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

Tras concluir con éxito la apertura de las ofertas técnicas (Sobres A) del proceso de la licitación del almuerzo, el INABIE indicó que los peritos técnicos llevan a cabo las inspecciones en grupos divididos debido a la cantidad de procesos de almuerzo, que abarcan las 31 provincias, municipios de Santo Domingo y el Distrito Nacional.

La medida fue dispuesta por la Dirección Ejecutiva que dirige Víctor Castro, quien reiteró que la inspección técnica in situ de cada cocina es innegociable para la actual gestión que tiene como centro de cada decisión el bienestar de los estudiantes.

En ese sentido, del 10 al 14 de enero se realizaron las primeras inspecciones a las cocinas de los 699 oferentes pertenecientes a la región Norte, abarcando los procesos de referencia INABIE-CCC-LPN-2023-0020 hasta INABIE-CCC-LPN-2023-0033, correspondientes a Santiago, Espaillat, Puerto Plata, La Vega, Sánchez Ramírez, Monseñor Nouel, Duarte, Samaná, Hermanas Mirabal, María Trinidad Sánchez, Santiago Rodríguez, Valverde, Montecristi y Dajabón.

Esta semana serán inspeccionadas las cocinas instaladas en San Cristóbal, Peravia, San José de Ocoa, Barahona, Bahoruco, Independencia, Pedernales, Azua, San Juan y Elías Piña, correspondientes a la región Sur.

Próximamente se realizará el registro de las condiciones que presenten las cocinas de los oferentes del Este, siendo el Distrito Nacional, Santo Domingo y sus municipios los últimos en inspeccionar.

¿Qué se realiza en las inspecciones?

La Dirección de Gestión Alimentaria del INABIE subrayó que para las adjudicaciones se están priorizando las buenas prácticas de manufactura, higiene y las condiciones técnicas que puedan sustentar los oferentes en los centros de

operación, donde no puede haber riesgo de contaminación en la elaboración del almuerzo.

Asimismo, los técnicos verifican las áreas externas, internas, iluminación, instalaciones eléctricas, ventilación, almacenamiento de agua, refrigeración, manejo y disposición de residuos, control de plagas, útiles y equipos, operaciones de envasado y empaque de las raciones, además, que el personal que trabaja allí también cumple con las normas de higiene; las condiciones para el traslado del almuerzo al plantel escolar, entre otros requerimientos establecidos en las fichas técnicas y en el pliego de condiciones.

Los informes periciales resultantes de estas evaluaciones serán presentados al Comité de Compras y Contrataciones del INABIE, quienes, siguiendo las pautas establecidas, determinarán cuáles cocinas cumplen con las mejores condiciones para proveer el almuerzo escolar.

Además de las inspecciones, otro cuerpo de peritos se encuentra validando la documentación legal y financiera contenida en las propuestas de los participantes en estos procesos de licitación.