

AÑO 01 | NÚMERO 01 | JUNIO 2017

Sobremesa

LOS COMEDORES

TRES CUARTOS DE SIGLO
SIRVIENDO **P45**

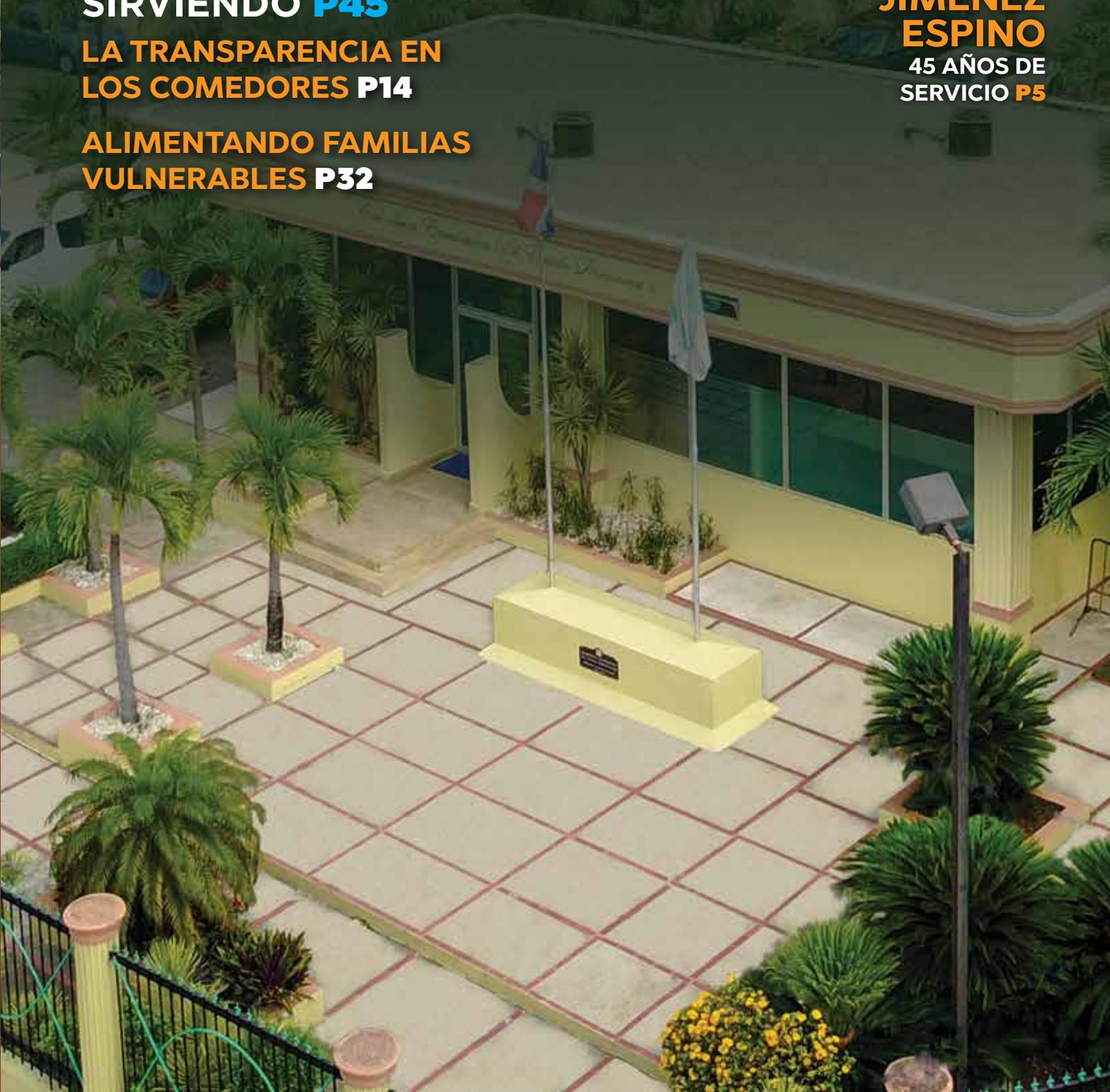
LA TRANSPARENCIA EN
LOS COMEDORES **P14**

ALIMENTANDO FAMILIAS
VULNERABLES **P32**



COMEDORES
ECONÓMICOS
DEL ESTADO DOMINICANO

**ISAURA
JIMÉNEZ
ESPINO**
45 AÑOS DE
SERVICIO **P5**





*“Quiero ser el presidente de la
economía familiar”*

DANILO MEDINA
*Presidente Constitucional
de la República Dominicana
(2016 - 2020)*

Sobremesa



TODO

Sobre los Comedores





Sobremesa



Administrador general de los
Comedores Económicos del Estado
NICOLÁS CALDERÓN

Directora de Comunicación
FRANCIA VALDÉZ

Asesora de Comunicación
MARÍA DE LOS ÁNGELES

Dirección Editorial
CONSULCOM

Redacción
FRANCIA VALDEZ

MARÍA DE LOS ÁNGELES

MARCOS LOZANO

PAMELA SÁNCHEZ

CARLA REYES

XIOMARA MORA

AMELIA REYES

TYREL WILSON

Fotografías
MARÍA PEÑA

FUENTES EXTERNAS

Director de Arte
Diseño y Diagramación
Tratamiento de imágenes
ROBERTO CARLOS RODRÍGUEZ

Gráficos mapa
MARY GAUTREAUX

CONTACTOS

SEDE CENTRAL

Ave. San Vicente de Paul #419 esq.
Presidente Estrella Ureña, Los Mina, SDE.
Telf.: 809-592-1819 Ext. 272

EMAIL

comedoreseconomicos72@gmail.com.

Revista Sobremesa es el órgano de información oficial trimestral de los Comedores Económicos del Estado dominicano. ©Todos los derechos reservados.

CONTENIDO



5

ISAURA
JIMÉNEZ ESPINO

10

ALIMENTA CON
ESPERANZAS AL
DAR DE COMER

14

LA TRANSPARENCIA
EJE CENTRAL EN LA
GESTIÓN PÚBLICA
MODERNA (CE)

29

COCINAS MOVILES UN
MODELO ÚNICO Y MUY
NOVEDOSO





No.1 \ JUNIO

AÑO I



SECCIONES

- 8**
EL IMPACTO DE COMEDORES EN SUS VIDAS
- 32**
ASISTENCIA A FAMILIAS AFECTADAS POR INUNDACIONES
- 34**
PERSONAL SANO Y PRODUCTIVO
- 34**
PRESENTES EN SEMANA SANTA 2017
- 35**
UN COMEDOR MODELO PARA BOCA DE CACHÓN
- 36**
OBTIENE AHORROS EN COMPRAS
- 40**
GARANTIZANDO CALIDAD E INOCUIDAD

REPORTAJES



19

HISTORIA DE LOS COMEDORES

Combatiendo el hambre

24

NICOLÁS CALDERÓN

Ajuste salarial a empleomanía

EDITORIAL

Combatiendo el hambre por 75 años

La demanda mundial de alimento se incrementa con los años junto con el crecimiento de la población, de lo cual no escapa República Dominicana que en las últimas décadas ha visto crecer sus necesidades de todo tipo y su población se multiplicó. Esa realidad ha obligado al Estado dominicano a crear diversos programas de asistencia social para mitigar el impacto a las familias vulnerables, especialmente aquellas que no están insertadas en la producción.

Desde el 21 de junio de 1952, hace 75 años, los Comedores Económicos se crearon con la finalidad de paliar las necesidades de los dominicanos y dominicanas marginados, que no tienen un sustento fijo o cuyos ingresos no alcanzan para cubrir sus necesidades básicas.

Desde que se fundaron los Comedores Económicos, el Estado ha subsidiado la alimentación diaria de millones de dominicanos y dominicanas, con lo que el gobierno contribuye a la lucha contra el hambre, uno de los Objetivos de Desarrollo del Milenio, que es una de las metas de la Organización de las Naciones Unidas.

República Dominicana, ubicado en el mismo trayecto de los fenómenos atmosféricos que se producen en el Caribe cada año, tiene que asistir a miles de familias que viven en situación de vulnerabilidad. Nuestra entidad juega un rol de primer orden en la asistencia alimentaria a esos ciudadanos.

El gobierno del presidente Danilo Medina ha interpretado correctamente ese rol y da apoyo para combatir el hambre y reducir el porcentaje de familias desnutridas. Los Comedores Económicos tienen otros retos y desafíos para seguir siendo eficientes y cumplir con las metas que le dieron origen.



NICOLÁS CALDERÓN
Administrador general de los Comedores Económicos del Estado

**PERSONAL
VALIOSO**

Isaura Jiménez Espino

TEXTOS Marcos Lozano

UNA VIDA CONSAGRADA AL SERVICIO DE LA ALIMENTACIÓN

La historia de los Comedores Económicos del Estado está unida de manera singular al accionar de una mujer, que con energía y amor ha dedicado gran parte de su vida, de manera entusiasta, a ofrecer un servicio gastronómico de calidad, con higiene y una excelente presentación.

La señora Isaura Jiménez Espino, procedente de la comunidad La Garita de Sánchez, provincia Samaná, es hija de Alida María Espino Coradin y Rafael Jiménez Calcaño, una familia ejemplar, y nos cuenta, con nostalgia y lágrimas en sus ojos, que siendo muy joven vivió una experiencia con su madre que la marcó.

Narró que en el año 1963, cuando su madre fallece le juró ocuparse del cuidado de sus hermanos para que fueran personas de bien en la sociedad. Es así como doña Isaura toma la determinación de trabajar toda la vida para el sustento de su familia, conformada por su progenitor y 15 hermanos.

Llega a Santo Domingo en el 1969, iniciando sus primeros pasos en el ámbito de la gastronomía en el Hotel Hispaniola, en 1970.



La señora Isaura Jiménez Espino, procedente de la comunidad La Garita de Sánchez, provincia Samaná, es hija de Alida María Espino Coradin y Rafael Jiménez Calcaño, una familia ejemplar, y nos cuenta, con nostalgia y lágrimas en sus ojos, que siendo muy joven vivió una experiencia con su madre que la marcó.

“Considero que lo mejor que podemos hacer es dar de comer al ser humano y hacerlo con todo el amor”

Recuerda que el general Santo Mélido Marte, por instrucciones del entonces presidente Joaquín Balaguer, la designa en los Comedores Económicos y, desde el 19 de octubre del 1972, inicia sus labores de la mano del reconocido chef Mike Mercedes.

Cuenta que de este destacado maestro internacional de la cocina, adquirió conocimientos y destrezas en la preparación de exquisitos platos, que han sido degustados por innumerables personalidades nacionales e internacionales.

“Todo nuestro trabajo, en materia alimentaria, está cimentado en lograr siempre una adecuada manipulación de los alimentos con la debida higiene, enfocada en mantener la calidad y buena presentación del plato, así como brindar un servicio de primera con todo el amor a los comensales”, señala con orgullo esta incansable mujer.



**PERSONAL
VALIOSO**



Doña Isaura

destaca que en la historia de los Comedores Económicos nunca se ha presentado un caso de intoxicación por comida preparada en la institución, siendo este un aspecto fundamental para la salud de los comensales o usuarios “porque sus administraciones siempre se han esmerado en mantener los más altos estándares de higiene y calidad en la manipulación de los alimentos”.

Otras cualidades que se pueden destacar del desempeño de este ser humano, son la limpieza del entorno de trabajo, el cuidado de los productos a utilizar, la selección del personal adecuado para el cumplimiento de sus objetivos, haciéndoles énfasis en la puntualidad.

Es responsable, muy recta en su forma de ser, entregada e identificada con el servicio de la institución, dispuesta a capacitar su personal y estricta en el cumplimiento del deber.

“Considero que lo mejor que podemos hacer es dar de comer al ser humano y hacerlo con todo el amor”.

Hoy, doña Isaura Jiménez Espino, está agradecida de Dios, por haber trabajado de la mano del fenecido cheff dominicano de trascendencia internacional, y se siente satisfecha de la labor realizada en esta institución del Estado, así como también, de la experiencia acumulada por 45 años de servicios ininterrumpidos.

Nos relata con brillo en sus ojos

45
años

EN COMEDORES
ECONÓMICOS

y gran orgullo, que sus platos lo han degustado personalidades nacionales e internacionales, entre los que se destacan los presidentes Joaquín Balaguer, Don Antonio Guzmán Fernández, Leonel Fernández Reyna, Danilo Medina Sánchez, y la vicepresidenta de la República, Margarita Cedeño de Fernández, entre otros.

En su calidad de Encargada del Programa de Alimentación Móvil

(PAM), ha tenido la responsabilidad de la alimentación de los atletas integrantes de delegaciones internacionales que participan, año tras año, en la Vuelta Ciclística Independencia Nacional desde el año 1987.

Doña Isaura refiere que en la historia de los Comedores Económicos nunca se ha presentado un caso de intoxicación por comida preparada en la institución, siendo esto un aspecto fundamental para la salud de los comensales o usuarios “porque sus administraciones siempre se han esmerado en mantener los más altos estándares de higiene y calidad en la manipulación de los alimentos”.

De igual modo, valora el trabajo que realiza el administrador general, licenciado Nicolás Calderón. “Por su juventud, espíritu inquieto y dinamismo, capacidad de trabajo y visión de futuro, los Comedores Económicos han progresado y seguirán progresando”. ♣

EL IMPACTO DE COMEDORES EN SUS VIDAS

TEXTOS Pamela Sánchez



“En ocasiones no tengo con qué comprarla. Si no existieran los Comedores, yo pasara mucho trabajo y necesidad”, dijo ARELYS.

ARELYS

La señora Arelys Restituyo Paredes, de escasos recursos económicos, valora el impacto que tiene en su hogar un programa social de esta naturaleza, donde cada día obtiene alimentación de calidad para ella y sus hijos.

Narró que lleva 14 años asistiendo diariamente, junto a sus tres hijos, a almorzar a la sede del Comedor Económico de Los Mina.

Arelys de 43 años, madre soltera y desempleada, expresa que el Comedor representa

una gran economía para ella y su familia debido a que no cuenta con los recursos para el sustento diario, por lo que se ve en la necesidad de asistir, de lunes a viernes, en busca de los alimentos.

Dice que la falta de dinero no ha sido impedimento para conseguir “mi comida”, porque muchas veces los empleados que ya le conocen se la suministran gratuitamente.

“En ocasiones no tengo con qué comprarla. Si no existieran los Comedores, yo pasara mucho trabajo y necesidad”, manifestó Restituyo Paredes.

Destaca el servicio y la calidad de la comida como muy buenos. “Y como tengo tanto tiempo asistiendo diariamente, ya todos me conocen... son mis amigos”.

Pese a que ahora reside más alejada de la sede del Comedor, porque es una de las beneficiarias por el Gobierno con un apartamento del proyecto habitacional de La Nueva Barquita, se ve en la necesidad de trasladarse en busca del almuerzo de su familia.

“Conseguí mi cena de Nochebuena”

“En diciembre yo no tenía para la cena de Nochebuena y estaba por aquí por el Comedor y un empleado tenía una bandeja con carne de cerdo asado, arroz, ensalada rusa, uvas, manzanas y telera... y me dio de todo un poco y con estos alimentos yo y mis hijos celebramos la cena del 24 de diciembre”, testimonió la agradecida mujer con una sonrisa en su rostro.

Gracias a ese gesto solidario, sus hijos de 6, 4 y 2 años pasaron una Nochebuena feliz. “Por suerte existe el Comedor Económico”.



PERFIL DEL CONSUMIDOR

“El Comedor Económico es una ayuda para los más necesitados. Hay personas que no consiguen suficiente dinero para cocinar y aquí con solo 10 pesos comen”; con estas sencillas palabras define Arelys Restituyo Paredes el impacto que tiene en su vida la entidad de gobierno.

“Yo tengo unos vecinos que construyeron su casa viniendo su familia a comer al Comedor y lo que se economizaban de comida lo invertían en su casita y, poco a poco, la construyeron, porque los precios no están a nuestro alcance. Construyeron, porque la comida está muy cara ahora mismo y se gasta demasiado en comida y con sitios como este (Comedores) es de un gran ahorro”, dijo JUAN.

JUAN

Otro de los comensales que asiste con regularidad al Comedor de Los Mina es Juan, de 60 años, y que se dedica a trabajos de plomería y electricidad, “cuando aparecen”, y por tal razón su economía no es estable.

Asegura que desde el gobierno del doctor Joaquín Balaguer asiste a los Comedores Económicos, alrededor de unos 30 años.

Juan es uno de los primeros en llegar a la sede del Comedor, se coloca en fila hasta la hora del inicio de la venta... compra cinco platos de comida, tres para él y dos para llevárselos a su hermano a casa.

Al conversar con Juan mientras degustaba un rico locrio de arenque con habichuelas y ensaladas de vegetales hervidos, apreció que la comida tenía buen sabor.

“El trato y la higiene son muy buenos y, sobre todo, el precio del plato es asequible, solo pago 10 pesos por una comida. En todo el tiempo que tengo co-

miendo aquí, la comida nunca me ha caído mal”, destaca Juan.

“Yo tengo unos vecinos que construyeron su casa viniendo su familia a comer al Comedor y lo que se economizaban de comida lo invertían en su casita y, poco a poco la construyeron, porque la comida no está a nuestro alcance ahora mismo y se gasta demasiado en comida y con sitios como este (Comedores) es de un gran ahorro”, dijo Juan.

El hombre, de hablar sencillo, y que se identificó solo como Juan, por el tiempo que lleva utilizando los servicios de los Comedores Económicos ha podido apreciar que la institución ha venido experimentando mejoras significativas desde sus inicios a la fecha.

En tal sentido destaca que el menú es más variado, la calidad de la comida es mejor, la infraestructura es diferente y el trato y el servicio ha mejorado mucho.



**MINISTERIO
CRISTO EN LA CALLE**

Alimenta con esperanzas al dar de comer

TEXTOS Carla Reyes

Al mediodía, al divisar el vehículo que llega con los alimentos, un niño con rebotante alegría da la bienvenida. Se acerca para confirmar y se resplandece su rostro al escuchar la respuesta de David González, que dice: “ahí está la comida”, y de inmediato el pequeño, lleno de esperanza, corre para informar a los demás. Así, el Ministerio Cristo en la Calle lleva esperanzas al dar de comer al sector Juan Bosch (Agua Loca) de la autopista Las Américas, en Santo Domingo Este.





El Ministerio Cristo en la Calle es una entidad sin fines de lucro que lucha por el bienestar de niños, niñas y adolescentes, brindándoles servicio social y humanitario con el objetivo de convertirlos en hombres de bien, instruidos por la palabra de Dios.

David González tuvo la iniciativa de desarrollar esta obra social hace 6 años, a raíz de una visita que realizó con fines de evangelización a dicho sector, donde encontró más de 70 personas con problemas de adicción, que pernoctaban en las calles de esta zona.

Al ver la necesidad alimentaria que tenían, se dirigió al Comedor Económico de Los Mina donde adquirió alimentos cocidos y los distribuyó a quienes se encontraban en tal situación, repitiendo esta acción semanalmente. Pasado un tiempo, funcionarios de la institución verificaron la encomiable labor del ministerio y aprobaron la donación diaria de los alimentos.





Las distribuciones eran realizadas en la calle, a la intemperie, hoy se entregan en el templo, ubicado en el citado sector. González, quien durante los últimos seis años busca y distribuye los alimentos, dice no tener palabras para agradecer y decir lo que significa esta ayuda de los Comedores Económicos. “Para los comunitarios es de gran impacto, porque son personas que verdaderamente tienen gran necesidad”, confiesa.

Comida de buena calidad, un menú variado y orden en el proceso de la entrega, detalla con satisfacción David González al referirse a los servicios que le ofrecen los Comedores Económicos para beneficiar decenas de personas, quienes son “fieles comensales que de lunes a viernes comparten las raciones cocidas que les entrega este ministerio; algunos las reciben en su propia casa, como es el caso de un no vidente que vive con 5 jovencitos”.

“Cuando ves el rostro de un niño comiendo un pedazo de carne, o un poco de arroz con habichuelas, sabiendo

que no los tiene en su casa, es de gran satisfacción y eso se nota”, señaló González.

“Entiendo que esta comunidad no tiene como agradecer lo que se está haciendo aquí. Los Comedores Económicos nos han abierto las puertas, incluso para la Navidad pudimos disfrutar productos de la época, porque en dos ocasiones nos donaron la cena, donde los comunitarios pudieron comer cerdo, manzana, uvas, moro, telera, todo un buffet y además, nos entregaron raciones conteniendo alimentos crudos”, manifestó González.

Luego de la distribución, la comida que resta es trasladada para ser compartida entre los internos del Ministerio Juan 3:16, ubicado en la misma zona. Este lugar es una casa de acogida donde se brinda ayuda a los ex adictos a las drogas que se encuentran en recuperación. El Director del centro expresa con felicidad “ya Dios lo hizo por mí, solo es dar por gracia lo que por gracia es recibido”. ♣



TESTIMONIOS



VÍCTOR MANUEL BARRERA

asiduo comensal en este lugar dice que “con esa ayuda para niños y adultos más necesitados se contrarresta en alguna medida la delincuencia, porque una persona sin el alimento necesario no tiene nada en la mente, sólo piensa en coger lo ajeno para venderlo pa’ lante”.



SOLENNY MONTERO

Junto a su hermana asiste diariamente a comer, a la vez que sirven de voluntarias para la repartición de los alimentos; y considera “muy bueno el poder compartir con otras personas del sector que no lo tienen (la comida)”.



VICENTE BASILIO CAPELLÁN

Presidente de la Junta de Vecinos, cataloga el servicio alimenticio que se ofrece “5.5, esta es una obra de bien social que es recibida con gran satisfacción; en este barrio necesitamos este operativo, ¡mira! a la hora de comer, este espacio se llena y cada día más se suman personas”.

TRANSPARENCIA

Eje central en la gestión pública moderna (CE)

Los Comedores Económicos (CE) aplican la Ley 340-06 de Compras y Contrataciones Públicas para garantizar una administración justa, eficiente y democrática de cara a la ciudadanía.

TEXTOS Xiomara Mora

Gracias a los Comedores mis hijos tienen con qué comer!”. Así exclamó Miguelina Guerrero, una joven ama de casa y madre de dos niños de 7 y 3 años, residente en Villa Faro, Santo Domingo Este, una zona donde sus moradores son de muy bajos recursos económicos.

La expresión de ésta madre sintetiza la misión de la entidad y la razón de su apego al pulcro manejo de los fondos públicos bajo su responsabilidad, con el fin de extender la mano solidaria a las familias vulnerables.

Esta oportuna asistencia social es posible gracias a una gestión financiera integral sustentada, entre otras disposiciones legales, a la Ley 340-06 sobre Compras y Contrataciones que rige la obtención de bienes, servicios y obras por las entidades estatales. En adición, los Comedores acogen las disposi-



ciones emanadas de la Presidencia de la República, como dependencia de la misma, y la Dirección General de Compras y Contrataciones Públicas.

Muestra de ello es la elaboración de su Plan Anual de Compras y Contrataciones, presentando en la planificación, las adquisiciones para la ejecución de los proyectos y programas establecidos en los Planes Operativos.



MAYOR PARTICIPACIÓN DE LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS

Es una justa inclusión con impacto favorable para la ciudadanía, pues acorde a los hallazgos de la encuesta ENHOGAR 2013, el país cuenta con 1,361,216 micro unidades con 2,261,066 empleados para un 56.7% de personas ocupadas en la economía.

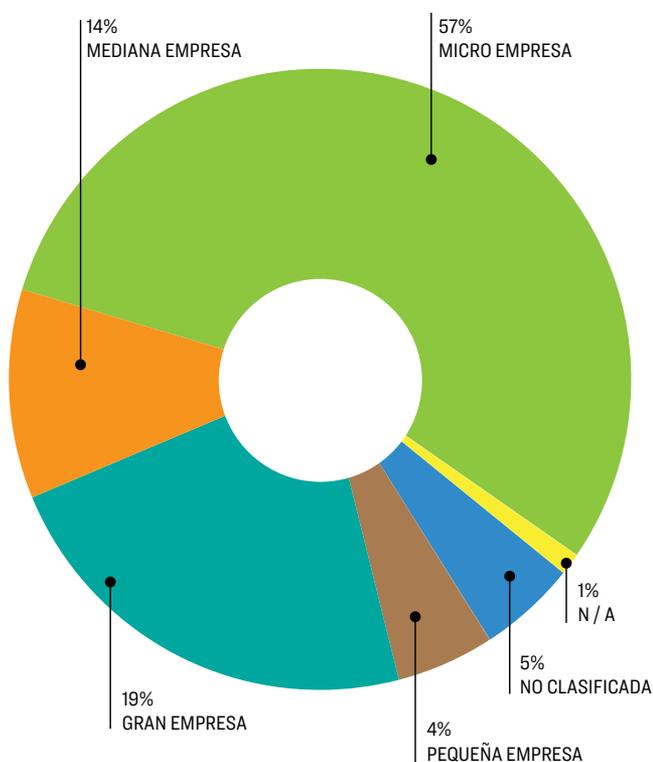
En lo relativo a las pequeñas y medianas empre-

sas, de acuerdo al informe Fondo-Micro 2013, existen 18,337 unidades, las cuales emplean 522,231 para un 13.10% de personas insertadas en el aparato productivo nacional, según las informaciones recogidas en el boletín del Observatorio Mipymes del Ministerio de Industria y Comercio del 16 de febrero del 2015.

13.10%

PERSONAS INSERTADAS
EN EL APARATO
PRODUCTIVO NACIONAL

DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DE LAS COMPRAS POR TIPO DE EMPRESA



Ante esta realidad, las autoridades de los Comedores han puesto énfasis en cumplir la cuota de un 20% de participación de las Mipymes en las compras del Estado, de acuerdo a la Ley No. 488-08, que establece un Régimen Regulatorio para el Desarrollo y Competitividad de las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas (Mipymes). Al día de hoy, han participado en procesos de licitación los tipos de empresas mostrados en el gráfico:

De las más de 100 empresas participantes en los procesos de licitación celebrados en el organismo, 57% de éstas pertenecen al sector Micro, las cuales proveen diversos rubros provenientes tanto de la capital como del interior del país; un 14% corresponde a las Medianas, y un 19% a las grandes organizaciones.

En la actualidad un total de 40 empresas suplen a los Comedores Económicos del Estado de artículos comestibles, desechables, limpieza e higiene, los cuales han sido seleccionados durante los procesos de licitaciones realizados en la institución.

EFICIENTIZAR LOS GASTOS DEL ERARIO

El Decreto 15-17, del 8 de febrero del año en curso, incluyó nuevos procedimientos y controles para el gasto público de los entes del Estado, los cuales estarán sujetos a la disponibilidad de apropiación presupuestaria, donde conste que disponen del balance suficiente en sus cuentas para responder a la potencial deuda que contraerían con los proveedores, según el Artículo 3 del citado documento.

Al respecto, el administrador general, Nicolás Calderón, sostiene que: “Esta nueva prerrogativa ha permitido que en esta institución se puedan controlar los gastos y obtener relevantes ahorros ascendentes de un 30 a 40%”.

CONTRATACIONES Y ADQUISICIONES

La transparencia es el eje central para la Unidad de Compras de los Comedores Económicos, pues propicia una dinámica de trabajo unida a los lineamientos de la Dirección General de Compras y Contrataciones (DGCP); en similar aspecto, es evidente la “armonía con nuestros proveedores, a la vez fomentamos el estricto cumplimiento de la Ley 340-06 y todas las disposiciones que les son conexas”, sostienen los miembros de la Comisión de Compras y Contrataciones de la Institución, encabezada por el gerente financiero y administrativo, Licenciado José Torres.

En ese tenor, los procesos de compra se efectúan con la presencia de un miembro de la Comisión de Veeduría, mecanismo de participación de la sociedad civil,

diseñado por el presidente Danilo Medina, mediante el Decreto No. 188-14 que establece los principios y las normas generales.

En el afán de gestionar en forma diáfana el erario, la entidad forma parte del Nuevo Portal Electrónico Transaccional, destinando ingentes esfuerzos en capacitar el personal de la División de Compras. A tales esfuerzos se suman las Ruedas de Negocios organizados por la DGCP, logrando la inclusión de más de cien suplidores nuevos al portal de Compras y Contrataciones.

En general, como resultado del conjunto de las medidas adoptadas para el manejo de los recursos públicos, a mediano plazo y en términos favorables destaca el incremento en los niveles de confianza, de competitividad, calidad de productos y ahorros por precios, en beneficio de todos los actores involucrados en el sistema.



**RESUMEN DE LICITACIONES
REALIZADAS HASTA EL 1ER. TRIMESTRE 2017**

FECHA	ADQUISICIÓN	CANTIDAD DE PARTICIPANTES	MONTO LICITADO
CEE-LPN-002-2017	Artículos comestibles	114 Oferentes	\$508,879,975.00
CEE-LPN-003-2017	Artículos desechables, limpieza e Higiene	49 Oferentes	\$42,338,536.05

DESCRIPCIÓN DE LOS PROCESOS

Los procesos de compras se realizan bajo las directrices y en cumplimiento de la Ley No. 340-06 y sus modificaciones, donde se indican las modalidades de selección, comparaciones de precios, compras menores y compras por debajo del umbral. De igual forma, las licitaciones se sustentan en el Reglamento 543-12, en su artículo 30, donde establece los procedimientos de selección a los que se sujetarán las compras y contrataciones.

CONTRATACIÓN DE PROVEEDORES

Las empresas y personas jurídicas interesadas en licitar y presentar ofertas para constituirse en suplidores de los Comedores Económicos, además de cumplir con las disposiciones legales y tributarias exigidas por el Estado, también deben convertirse en proveedores para el sector público.



TRANSPARENCIA

Entre las empresas que participan en los procesos de licitación de los Comedores Económicos del Estado Dominicano (CEED), figura la empresa LILIVIC IMPORT SRL representada por el señor Víctor Manuel Almánzar, quien ofrece los siguientes productos: arroz, habichuelas, pastas; aceite, harina de maíz, entre otros productos comestibles y desechables, utilizados en la producción y elaboración de los alimentos que frecemos a nuestros comensales.

SATISFACCIÓN DEL PROVEEDOR

"En esta última licitación quiero destacar la transparencia y las facilidades ofrecidas por el Departamento de Compras en cada proceso, como la entrega a tiempo del pliego de condiciones a la organización del evento en general. Con esta experiencia, a mí, en lo particular, que soy favorecido con una adjudicación, me permite enfocar mi empresa a otro nivel y requerir de más colaboradores para la entidad", expresó Almánzar.



El presidente Danilo Medina colocó como de alta prioridad el tema de las compras públicas en su agenda y programa de gobierno. Comedores Económicos trabaja para que se cumplan los compromisos del primer mandatario, a través de la transparencia, igualdad de oportunidades y máxima participación en el sector de las Mipymes.

Para este año ese sector tendrá la posibilidad de acceder a unos 256 mil 718 millones 395 mil pesos. Este cálculo se realiza tomando en cuenta el presupuesto asignado a compras, que para el año 2017 es de 1,178,445,701 millones de pesos. De este monto se estima que el 22% se dedica a compras y contrataciones públicas, para ser suplido por Mipymes. ♣

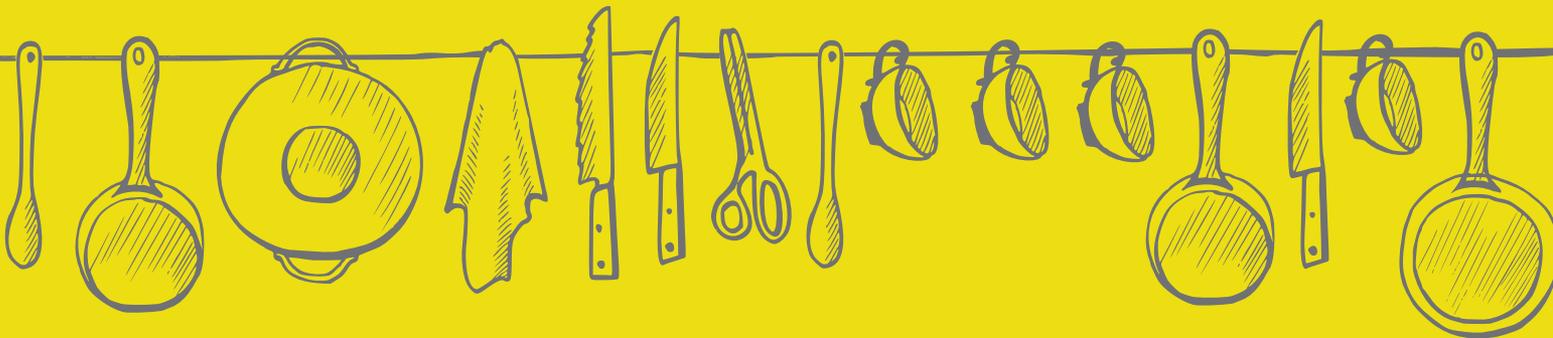


**COMEDORES
ECONÓMICOS**

75

años de historia alimentaria

TEXTOS María de los Ángeles



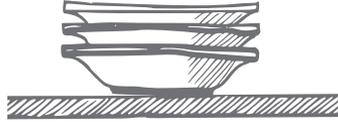
Los Comedores Económicos arribaron a su 75 aniversario alimentando con eficacia y entrega a la población dominicana. Esta institución fue fundada el 21 de junio del año 1942, a raíz de una crisis económica que afectó fuertemente la República Dominicana. Surgió de la necesidad y la carestía, de la falta de mercancías y productos comestibles durante la Era de Trujillo.

Factores externos como la Segunda Guerra Mundial generó en el país una escasez de importación, la cual contribuyó mucho a acelerar la industrialización del país. Pues ante el nuevo escenario mundial, los productores nacionales tuvieron el reto de abastecer una economía que apenas podía encontrar proveedores en el extranjero, ya que la producción de los países industrializados quedó orientada casi exclusivamente a satisfacer las necesidades bélicas.

El gobierno, por lo tanto, enfrentó el problema de la escasez de importaciones, prohibiendo la exportación de ciertos productos, entre ellos ganado, carne, aves, medicinas, etc.

Para cubrir la falta de productos y ante la necesidad que azotaba a la nación, el dictador Rafael Leonidas Trujillo Molina, mediante la Ley No. 16 crea los Comedores Económicos del Estado como una dependencia de las Fuerzas Armadas, con la finalidad de brindar pan, chocolate, leche y otros comestibles a los dominicanos más afectados.

Dos años más tarde, el 17 de julio de 1944, se emitió el Decreto 2052 que regula el funcionamiento de la institución.



AÑO

1971

SE INAUGURA EL PRIMER COMEDOR PRODUCTOR FIJO EN EL POPULOSO SECTOR DE LOS MINA

Primeros años

Para el año 1970 se inicia la construcción de estructuras logísticas, de funcionamiento permanente y operativo en todo el territorio nacional.

En el año 1971, se inaugura el primer comedor productor fijo en el populoso sector de Los Mina, hoy sede de la institución, bajo la dirección de Mélido Marte. Cuenta en la actualidad con empleados hábiles que ingresaron en esa fecha.

Desde 1971 hasta 1986, la institución fue dirigida por militares, 15 en total. A partir de ese año, con el retorno del doctor Joaquín Balaguer al gobierno, la entidad de carácter social ha venido siendo administrada hasta nuestros días por civiles, 7 en total. En 1986 se traspasa el control militar al civil,

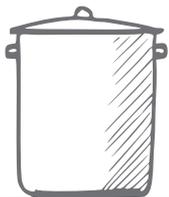


especialmente al Ministerio de la Presidencia.

Para el año 2004, bajo la gestión del actual administrador general, licenciado Nicolás Calderón, los Comedores Económicos experimentaron grandes cambios.

Fue creado el Programa de Alimentación Móvil (PAM), para el cual fueron diseñadas unidades de cocina móviles industriales, lo que ha permitido fortalecer aún más la asistencia alimentaria en casos de emergencias en toda la geografía nacional.

La acción social del gobierno en materia alimentaria ha trascendido las fronteras, tal como ocurrió cuando acudió en auxilio del pueblo haitiano, tras el terremoto del 10 de enero del año 2010. Este año 2017, los Comedores Económicos



COMEDORES ECONÓMICOS DEL ESTADO



volvieron a darle apoyo a familias haitianas vulnerables que fueron afectadas en Puerto Príncipe con los fenómenos naturales.

Este gesto solidario del pueblo dominicano y su Gobierno le valió al país el reconocimiento de la comunidad internacional.

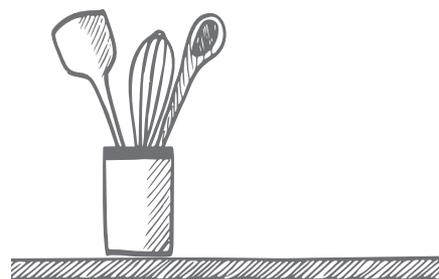
Dentro de las innovaciones se destacan, además, los operativos de entrega de raciones crudas y cocidas, almuerzo universitario, ayuda a envejecientes, así como la colaboración con los cuerpos castrenses, iglesias, clubes deportivos y organizaciones sin fines de lucro.

Para el año 2013 se crea el departamento de Asistencia Social, con el objetivo de evaluar y socorrer los sectores vulnerables, con criterios sociales y científicos fundamentados en normas institucionales. Para

el año 2014 la institución comenzó la implementación del Programa de Comedores Comunitarios y a través de este novedoso programa se les suministran los insumos y materias primas a comunidades de sectores carenciados, para que ellos mismos preparen comidas calientes para los pobladores más necesitados de su comunidad.

Hoy día, la meta de la institución se centra en llegar cada vez más lejos, donde quiera que un dominicano no cuente con el sustento diario propio y ni el de su familia.

En tal sentido, en la gestión del presidente Danilo Medina prevalece el genuino interés de fortalecer la economía familiar. Desde los Comedores Económicos, como un brazo dedicado al servicio social enfocado directamente hacia socorrer el





pueblo humilde del país, diariamente se produce y despachan miles de raciones alimenticias cocidas y crudas.

Por política de Estado, sin importar las distancias más remotas, la comida preparada llega a la población con un subsidio del 90% del precio a pagar por cada ración cocida que se expende en los comedores económicos para la ciudadanía.

Este subsidio consiste en lo siguiente: cocinar un plato de comida a los comedores les cuesta 74 pesos; de esta suma, los ciudadanos solo pagan 10 pesos, en vista de que el Estado asume los restantes 64 pesos a manera de subsidio para las raciones cocidas. †

Nuestra FILOSOFÍA

VISION

Ser la más eficiente, sensible y creativa institución de la República Dominicana en desarrollar programas de alimentación y nutrición para beneficio de toda la población, tomando en cuenta que el subsidio del gobierno se aplique de forma justa, digna, sostenible y humana.

MISION

Distribuir alimentos crudos y cocidos en forma higiénica y con los más altos estándares de calidad a precios asequibles y/o donados a la población en riesgos de desnutrición.

VALORES INSTITUCIONALES

- Equidad
- Trabajo en equipo
- Transparencia
- Eficiencia
- Respeto

Nuestra EVOLUCIÓN



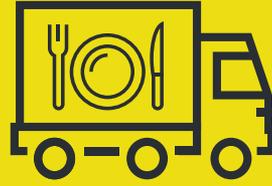
1970
Se inicia la construcción de estructuras logísticas, de funcionamiento.



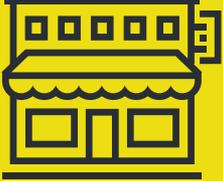
1971
Inaugura el primer comedor productor fijo en el populoso sector de Los Mina.



36
CENTROS
PRODUCTORES FIJOS



40
COCINAS
MÓVILES

18  CENTROS
DE EXPENDIO

— PORCENTAJE DE EMPLEADOS SEGÚN GÉNERO —



858
HOMBRES

43%
HOMBRES

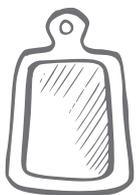


57%
MUJERES

TOTAL 1,983



1,125
MUJERES



Cifras QUE HABLAN

1986

Se traspasa el control militar al civil, especialmente al Ministerio de la Presidencia.

2004

Bajo la gestión del actual administrador, Nicolás Calderón, los Comedores Económicos experimentaron grandes cambios.

2010

Los Comedores auxilian el pueblo haitiano, tras el terremoto del 10 de enero.

2013

Se crea el departamento de Asistencia Social, con el objetivo de evaluar y socorrer los sectores vulnerables

2014

La institución comenzó la implementación del Programa de Comedores Comunitarios.

2017

Los Comedores apoyan a familias haitianas afectadas por los fenómenos naturales.

35%

**REAJUSTE
SALARIAL**



TEXTOS: Francia Valdez

Empleados de los Comedores

“Calderón te queremos, que Dios te bendiga”; fueron algunas de las expresiones que resonaron entre el público presente en el restaurant de la sede central de los Comedores Económicos del Estado.

Fue allí donde el administrador general del organismo, licenciado Nicolás Calderón, le comunicó a sus colaboradores que se les había hecho un reajuste salarial de un 25 hasta un 50 por ciento.

La disposición administrativa abarca a unos 553 servidores de la entidad de carácter social, que prestan servicios en los 36 comedores productores a nivel nacional, lo que representa el 35% de los servidores públicos.

Pero las buenas noticias para el personal de los Comedores Económicos no se quedaron ahí, ya que Calderón también aprovechó la ocasión para garantizarles a todos la permanencia en sus puestos de trabajo, sin importar color, ideología política o credo religioso.

Les dijo que solo serían apartados de su trabajo por inconductas o desviación de sus acciones. En ese sentido, el funcionario les exhortó mantenerse apegados a la ética y los principios, así como a cumplir con las tareas y responsabilidades asignadas.

“Yo les pido que traten siempre de mantenerse apegados a la ética y a la moral, si necesitan algo no recurran a lo mal hecho, comuníquenselo a sus superiores pero traten de no caer en debilidades porque no es bueno salir por esa puerta avergonzados, es bueno salir con la frente en alto”, reflexionó Calderón.

Asimismo, les pidió que basado en un comportamiento íntegro y de servicio, ayuden a convertir a los Comedores





EL AUMENTO ME AYUDA



Estudios universitarios

De su lado, el chofer Juan Norberto Corporán, con seis años de labor en los Comedores, dijo que

Ese aumento le permitirá “ajustar” algunas cosas, como retomar sus estudios universitarios.

El encargado de Recursos Humanos, licenciado Ignacio Pérez, al hacer la introducción del breve pero significativo encuentro, señaló que el anuncio se estaba realizando de manera simultánea en los 36 comedores productores que dispone el organismo en distintos puntos del país.



Comenzaré mi casita de block

Doña María Aquino, con más de 20 años de servicios en la institución, al agradecer al presidente Danilo Medina y a Nicolás Calderón, manifestó que ahora con sus nuevos ingresos construirá su casa en block.

“Que Dios derrame bendiciones en el presidente de la República y en el señor Nicolás. Voy a comenzar mi casita de block, que es de madera”.

Dijo que lleva más de 20 años trabajando para la institución. “Estoy en el comedor de Las Caobas”. “Este aumento me va a servir para comprar mis medicamentos”



Me siento de maravilla

Con la noticia de este aumento, gracias primero a Dios y luego a Nicolás Calderón”, expresó con satisfacción la señora Delia Forney.

Tras laborar por más de 8 años en los Comedores Económicos, la señora Delia ahora se encuentra de licencia permanente, lo que no fue impedimento para ser tomada en cuenta con este beneficio, que viene a ser un reconocimiento a su ardua labor.

Dijo que ahora podrá comprar sus medicinas con más holgura.

“Yo estoy de licencia permanente pero sigo necesitando. Este aumento me va a servir de mucho, para comprar mis medicamentos”.

HECHOS QUE HABLAN

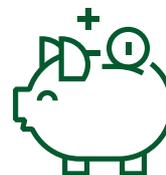
Calderón

Aprovechó la ocasión para garantizarles a todos la permanencia en sus puestos de trabajo, sin importar color, ideología política o credo religioso.

INCREMENTO DESDE
25% **HASTA** **50%**

ACOMPAÑADO DE VARIOS FUNCIONARIOS DE LA INSTITUCIÓN, CALDERÓN HIZO EL ANUNCIO ANTE UNA NUTRIDA REPRESENTACIÓN DE EMPLEADOS ASIGNADOS EN LOS CENTROS PRODUCTORES DE LA VILLA OLÍMPICA, CRISTO REY, LAS CAOBAS, LOS ALCARRIZOS Y DE LA SEDE CENTRAL.

A pesar de no estar contemplado en el presupuesto dichos reajustes salariales, la institución realizó un gran esfuerzo y sacrificio mediante ahorros y recortes en algunas áreas



en un referente moral. “Nosotros estamos recibiendo las felicitaciones de mucha gente porque los niveles de transparencia de la institución se han incrementado considerablemente, colocándose en un 90%.

Entre los empleados que, a partir de este mes de junio verán incrementados sus ingresos, se encuentran choferes, conserjes, cocineros/as, y ayudantes de cocinas, cuyos salarios mostrarán un alza de RD\$7,500 a 10 mil pesos. El aumento del 50% fue aplicado a los choferes, llevándolo de 10 mil a 15 mil pesos mensuales. Este grupo de empleados pertenece al ocupacional número uno, denominado servicios generales.

Acompañado de varios funcionarios de la institución, Calderón hizo el anuncio ante una nutrida

representación de empleados asignados en los centros productores de La Villa Olímpica, Cristo Rey, Las Caobas, Los Alcarrizos y de la sede central.

El funcionario especificó que la medida también beneficia a los empleados de la institución que se encuentran de licencia permanente por razones de salud.

En medio de la algarabía, el titular del organismo manifestó que a su llegada a los Comedores Económicos, por segunda ocasión, le preocupó los bajos salarios que devengaba una parte del personal, a quienes definió como compañeros de trabajo.

“Le manifesté el deseo al presidente de la República, licenciado Danilo Medina, de realizar un reajuste salarial escalonado al personal de la institución, y de inmedia-

to nos autorizó a hacer un plan de manera escalonada”, contó el funcionario visiblemente emocionado a los agradecidos empleados.

“Como ya les había dicho a algunos de ustedes la intención que tenemos es tocar al cien por ciento de los servidores públicos con una mejora salarial, pero en este momento hemos empezado con todos los empleados a nivel nacional que tienen un salario por debajo de los 10 mil pesos”, explicó el funcionario, al tiempo de enfatizar haber efectuado un reajuste a algunos empleados.

A pesar de no estar contemplado en el presupuesto dichos reajustes salariales, la institución realizó un gran esfuerzo y sacrificio mediante ahorros y recortes en algunas áreas con el propósito de beneficiar a los colaboradores que menos ingresos percibían.

“Este es un gran esfuerzo y un gran sacrificio que ha hecho la institución para poder hacer efectiva esta medida”, señaló el funcionario en medio de aplausos y silbidos de los entusiasmados empleados.

De acuerdo a lo manifestado por algunos de los empleados, este aumento salarial contribuirá a mejorar sus condiciones de vida. Algunos retomarán sus estudios mientras que otros resolverán asuntos personales. ♣



COCINAS MÓVILES

Un modelo único y muy novedoso

TEXTOS Amelia Reyes

En el 2009 moradores de la comunidad Carlos Díaz en el municipio Tamboril, Santiago de los Caballeros, fueron movilizados por unos deslizamientos de tierra, y tras esta situación surge la ingeniosa iniciativa de modificar la modalidad del suministro de alimentos cocidos desde el Gobierno.

De ahí nace el Programa de Alimentación Móvil (PAM), con el uso de modernas y funcionales cocinas móviles.

En una visita que, en ese entonces, realizara el administrador de los Comedores Económicos, licenciado Nicolás Calderón, a la comunidad afectada para asistir con la entrega de alimentos a las familias, identificó la necesidad de implementar un sistema que garantizara eficiencia y calidad en la elaboración y distribución de los alimentos.

La idea consistió en disponer de cocinas industriales para ser utilizadas en situaciones de emergencias, catástrofes y actividades multitudinarias; es por esto que junto a un equipo de Comedores Económicos, el incumbente se traslada a la Florida, Estados Unidos, en busca de

unas cocinas móviles con capacidad de producir gran cantidad de alimentos.

Es así como nace el PAM, que consiste en trasladar unidades de cocinas móviles, hasta los lugares más recónditos del país, las cuales tienen capacidad para producir aproximadamente de 7 mil a 10 mil raciones de alimentos.

“Este programa es modelo para otras naciones como Haití y Venezuela. Cocinas móviles es un modelo único, un proyecto muy novedoso”, expresa con orgullo Calderón cuando se refiere a este programa.

Este programa, que arrancó con una flotilla de 15 unidades, en la actualidad cuenta con 40, lo que le permite a la institución realizar un eficiente trabajo en situaciones de emergencias.





La receptividad del PAM ha sido notable, muchas familias han manifestado cómo las cocinas móviles han venido a aliviar su presupuesto familiar, al poder alimentar todo un hogar por tan sólo diez pesos el plato de comida, preparado con los más altos estándares de calidad e higiene. El menú es sumamente variado, similar al que se prepara en los centros productores.

La inocuidad en el proceso de cocción de los alimentos es una de las prioridades de los Comedores Económicos, es por esto que las unidades de cocinas móviles son de fabricación en acero inoxidable, poseen un sistema sostenible de agua a través de una bomba y energía.



AYUDA HAITI

80,000

RACIONES DE
ALIMENTOS COCIDOS
Y CRUDOS

EN SOLIDARIDAD CON HAITÍ

Justo al día siguiente del terremoto que sacudió a Haití, el 12 de enero del 2010, el Gobierno dominicano a través de Comedores Económicos, dispuso el envío de 14 unidades de estas cocinas hacia la frontera con el vecino país, lo que evitó una hambruna en esa nación.

Fueron suministradas más de un millón de raciones cocidas de alimentos. Esta acción solidaria del Gobierno y el pueblo dominicanos le valió al país el reconocimiento internacional.

NUEVAMENTE REGRESAR A HAITÍ

En octubre del 2016

Haití recibe los embates del Huracán Matthew, dejando cientos de fallecidos y familias sin hogar, lo que obliga al Gobierno dominicano acudir en auxilio, movilizandolos organismos de socorro del país.

En esta acción, los Comedores Económicos se constituyen en una entidad clave para ir en ayuda de los haitianos quienes en ese momento se veían en situación de crisis.

APOYO EN DIVERSAS ACTIVIDADES

Cada año, los Comedores Económicos se integran a las labores preventivas durante



el asueto de la Semana Santa, que coordina el COE con el objetivo de preservar vidas; durante el Operativo Vigilia Pascual 2017, diariamente suplió alimentos a los más de 40 mil brigadistas que trabajaron en este período.

Para la elaboración de los alimentos, fueron instaladas unidades de cocinas móviles en los peajes de las autopistas Las Américas, Duarte y 6 de Noviembre. Los servicios de comidas fueron distribuidos a los socorristas a través de la Defensa Civil, el Centro de Operaciones de Emergencias (COE), Obras Públicas, así como también otras dependencias civiles y militares.

De igual manera, durante las actividades carnavalescas, una de estas unidades productoras de alimentos fue situada en Santiago, en la que el reconocido chef, Raudy Torres, estuvo cocinando, sirviendo y degustando un rico almuerzo junto a cientos de santiagueros y visitantes de otras ciudades, presentes en la colorida y alegre actividad cultural.

LA CIFRA

Ochenta mil raciones de alimentos cocidos y crudos fueron entregadas a los afectados por el fenómeno atmosférico en Haití.

Fueron utilizadas 31 unidades

“Este programa es modelo para otras naciones como Haití y Venezuela. Cocinas móviles es un modelo único, un proyecto muy novedoso”.

de cocinas, apostadas en la frontera dominico-haitiana; desde donde se trasladaban los alimentos a las comunidades del vecino país.

El presidente, Joselerme Privert, agradeció al gobierno dominicano por su solidaridad de siempre.

COCINAS MÓVILES POR DENTRO

Una unidad de cocina móvil posee una dimensión de 32 pies de largo por 8.5 pies de ancho, estabilizadores traseros y dos cilindros de gas de 100 libras cada uno con reguladores. Disponibilidad de Fregaderos tipo restaurante DEEP 3 aprobados por la NSF, separados en dos compartimientos.

Una nevera de 35 pies cúbico,

un volteador de 60 libras, una marmita de 40 galones, 2 freidores industriales de 40 galones cada uno, 4 hornillas industriales, dispensador de jabón y dos extinguidores.

A esto se añade un enganche en forma de A cubierto con aluminio de alta resistencia. Tres ejes torflex de 5000 libras cada uno con frenos eléctricos de “12 x 12” y mecanismo de fácil mantenimiento. Lavadero separado para las manos en acero inoxidable.

Tienen colocado un Panel de 16 circuitos de 50 Amp 120/240 voltios, seis lámparas fluorescentes de techo. Piso de aluminio tratado con anti-resbaladores. ♣

ACCIONES



ASISTENCIA A FAMILIAS AFECTADAS POR INUNDACIONES

MÁS DE 30 MILLONES DE PESOS DESTINADOS A SOCORRER A LAS PERSONAS IMPACTADAS POR LAS INCLEMENCIAS DEL CLIMA EN TODO EL PAÍS.

TEXTOS Francia Valdez

Las lluvias se sucedían una tras otra en diversas zonas de la geografía nacional, provocando con ello desbordamientos de ríos, considerables inundaciones, destrozos de vías de comunicación terrestre y viviendas anegadas. Esta situación ocasionó que quedaran apartadas múltiples comunidades, dejando en condición de alto riesgo a sus habitantes.

Ante este drama, la entidad de carácter social asumió, en forma inmediata y organizada, la asistencia alimentaria de las familias, con una inversión superior a los 30 millones de pesos, una distribución de 60 mil raciones crudas de alimentos y más de medio millón de raciones cocidas, en distintas provincias del país.

“Mantendremos el tiempo que sea necesario la asistencia alimentaria a las familias de las comunidades que se encuentran bajo la incidencia de las lluvias que se registran en gran parte de la geografía nacional, dando cumplimiento al mandato del señor presidente, licenciado Danilo Medina”. Con estas palabras el licenciado Nicolás Calderón, administrador general de los Comedores, transmitió tranquilidad a los afectados.



30 MILLONES

ASISTENCIA ALIMENTARIA

60 MIL

RACIONES CRUDAS



SÁNCHEZ RAMÍREZ. La mano amiga se extendió a las comunidades del municipio de Cotuí, provincia Sánchez Ramírez.

PUERTO PLATA. Entre los sectores del municipio cabecera de Puerto Plata que fueron asistidos se encuentra el Ensanche Dubeau (Los Callejones), San Marcos, Playa Oeste, Mirador Sur, Las Flores, Barrio Haití, La Viara, Muñoz, El Javillar, Los Domingos, entre otros.

BARAHONA Y PEDERNALES. El Gobierno auxilió a los residentes en María Montés de Habanero; en Vicente Noble, Pescadería, La Ciénaga, Quita Coraza, La Bombita y Canoa; en Polo, El Peñón, La Hoya, y en Paraíso, Ojeda, Arroyo Dulce, Los Patos, Naranjal y Naranja Dulce, La Mina, Vuelta Grande, Monte Grande, Arroyo Seco, La Meseta, entre otros. Para el traslado de los alimentos hasta la comunidad de Vuelta Grande en Tamayo, Barahona, incomunicada por la crecida del Río Yaque del Sur, el personal de los Comedores Económicos utilizó un improvisado bote.

TAMBIÉN, EN ENRIQUILLO. El Higueral, El Naranjal, Polo, Arroyo Dulce, El Mamonal, La Cañada de Popey, Los Guandules, La Raqueta, La Delicia, Palmarito y Arroyo Arriba.

MONTE PLATA. En coordinación con el Gobernador provincial, ingeniero Nicio Rosario, fueron asistidas las comunidades Mata Los Indios, Jabacoa, Los Mameyes, La Altagracia, Las Mercedes, El Coqueto, Rincón Claro, Casuela, Arroyo Claro, y los bateyes Luisa Prieta y Chirino.

DUARTE. Villa Riva, San Francisco de Macorís. Entre los sectores beneficiados se encuentran; Hostos, Villa Arriba, Arenoso, La Armada, Las Táranas, La Reforma, Dole y la Roya.

SAMANÁ. Fueron asistidos los sectores Zapatico, La Laguna, Arroyo Seco, Sabaneta, Monte Rojo, El Valle, La Palmilla, Cacabelle I y II, La Batida, María Luisa, Wilmor, Villa Salma, y la Mezcla de Samaná. Además, unidades de cocinas móviles auxiliaron en Samaná y Arenoso, en el Bajo Yuna.

SAN CRISTÓBAL Y VILLA ALTAGRACIA. La provincia de San Cristóbal fue una de las más afectadas. El auxilio se extendió a los barrios Moscú, Nuevo, El 5 de Abril, Lava Pies, Bella Vista, Hato Dama, Jamey, La Cuchilla, La Jungla, La Piña y la Cucaracha.

JORNADA DE VACUNACIÓN PERSONAL SANO Y PRODUCTIVO

Los colaboradores de la institución recibieron la dosis de refuerzo de DT (tétanos), Hepatitis B e Influenza, con el soporte del Ministerio de Salud Pública, bajo la coordinación del departamento de Recursos Humanos de los Comedores.

El inicio del proceso estuvo encabezado por Ignacio Pérez, encargado de Recursos Humano, en representación del administrador general de la institución, Nicolás Calderón, junto a María Reyes, encargada de la División de Beneficios y Compensación Laboral.

Hasta la fecha se han realizado siete jornadas, con 480 servidores públicos vacunados, en la sede central, Villa Olímpica, Cristo Rey, Las Caobas, Los Alcarrizos, y refuerzos en la sede central y Los Alcarrizos.



COMEDORES ECONÓMICOS PRESENTES EN SEMANA SANTA 2017

Los Comedores Económicos del Estado suplieron diariamente los alimentos crudos y cocidos a los más de 40 mil brigadistas que trabajaron durante el Operativo Vigilia Pascual 2017 de la Semana Santa, en colaboración con la Defensa Civil, el Ministerio de Obras Públicas y el Centro de Operaciones de Emergencias (COE), entre otras instituciones.

Para la elaboración de los alimentos, fueron instaladas unidades de cocinas móviles en los peajes de las autopistas Las Américas, Duarte y Seis de Noviembre. Mientras, los comedo-



res productores suministraron alimento a los voluntarios ubicados en las provincias.

El Operativo Vigilia Pascual involucró un total de 41 mil 123 personas, entre brigadistas, médicos, paramédicos, militares, policías, entre otros. Como cada año los Comedores participan en las labores preventivas del asueto de la Semana Santa, con el objetivo de preservar vidas.

ACCIONES



INAUGURAN UN COMEDOR MODELO PARA BOCA DE CACHÓN

TEXTOS FRANCIA VALDEZ

Las comunidades fronterizas reciben el respaldo de la Presidencia de la República, a través de los Comedores Económicos.



El Gobierno inauguró un nuevo comedor económico con capacidad para producir más de 20 mil raciones diarias de alimentos cocidos, en el distrito municipal de Boca de Cachón, municipio de Jimaní, provincia Independencia, construido con un costo superior a los 4.2 millones de pesos.

El nuevo comedor beneficia a los pobladores de las comunidades El Limón, Cristóbal, Batey 8, La Descubierta, Ángel Félix, Los Puros, Bartolomé, Vengan a Ver, Las Colonia, Angostura, Los Pasos, Postrer Río y Guayabal.

Entre las características del módulo alimenticio destaca poseer una superficie de 478 metros cuadrados, equipado con una cocina industrial, con maimita, salten

volteable, estufas industriales, abanicos, cortinas de aire, extractores, sistema de aire acondicionado, planta eléctrica y freezer para la conservación de carnes y vegetales.

Dispone del mobiliario necesario para brindar un servicio confortable a los usuarios. Las instalaciones poseen oficinas administrativas, área de despacho, boletería, almacén, casa de guardia, baños y verja perimetral.

El almuerzo ofrecido cumple con los requerimientos nutricionales indispensables para elevar la calidad de vida de los pobladores de esta demarcación, cuyo menú se encuentra compuesto de arroz, habichuelas, carnes, pastas, ensaladas, entre otros productos de la

canasta básica familiar.

José Ramón Peralta, ministro administrativo de la Presidencia, junto a Nicolás Calderón, administrador de los Comedores Económicos, dejó inaugurado este nuevo comedor como una respuesta inmediata del presidente Danilo Medina a sus habitantes, al tiempo de resaltar la eficiencia de la entidad de carácter social para erigir la infraestructura.

“Este nuevo proyecto Boca de Cachón ha sido una bendición para todas las familias, porque les ha ido cambiando la vida; además, éste comedor es un modelo a seguir en todo el país” refirió Calderón.

COMEDORES IMPLEMENTA EL DECRETO 15-17 OBTIENE AHORROS EN COMPRAS

TEXTOS Francia Valdez

La gestión de gobierno del presidente Danilo Medina realiza continuas acciones en pos de establecer políticas y mecanismos estatales regulatorios, de carácter financiero y administrativo, tendentes a racionalizar y a transparentar el manejo de los recursos públicos, con el objetivo de dar participación a la población sobre las ejecutorias públicas, prácticamente en tiempo real.

En este contexto, el Primer Mandatario de la Nación promulgó recientemente el Decreto 15-17 destinado a los controles del gasto estatal, sobre el cual el administrador general de los Comedores Económicos del Estado, licenciado Nicolás Calderón, reveló que a raíz de la disposición del Poder Ejecutivo el organismo ha logrado ahorros considerables en los últimos

—
AHORRO

30%



40%



procesos de compras y contrataciones de servicios.

La proyección de ahorro se estima entre 150 a 200 millones de pesos, luego de la aplicación del Decreto 15-17, sobre el control del gasto público, emitido por el presidente de la República, licenciado Danilo Medina. El titular del organismo reveló que a raíz de la aplicación de esta medida los Comedores Económicos han obtenido ahorro en el valor de las compras de entre un 30 a un 40%.

El funcionario sostuvo que con esta disposición presidencial, que busca controlar el gasto y mejorar la transparencia en los procesos de compras públicas, así como asegurar el pago sin demora a los proveedores, también se ha logrado elevar los niveles de confianza del sector entre los suplidores del Estado.



“A raíz de la aplicación de esta medida los Comedores Económicos han obtenido ahorro en el valor de las compras de entre un 30 a un 40%, lo que representa 150 a 200 millones de pesos”, sostuvo el titular del organismo, NICOLÁS CALDERÓN.



“Entre otras disposiciones, el decreto obliga a las entidades del Gobierno a certificar la disponibilidad de fondos antes de un proceso de compra, así como publicarlo tanto en el portal de Compras y Contrataciones como en el institucional”, precisó Calderón.

Toda y cada una de estas acciones, de ser debidamente implementadas por las instituciones estatales, genera confianza en el sector empresarial interesado en negociar con el Estado.

Debido a una mayor participación y la libre competencia de oferentes en los procesos de licitación, para la adquisición de los productos que regularmente utilizan los Comedores Económicos, garantiza precios más competitivos y atractivos.

Esto también permitirá al organismo continuar adquiriendo productos de mayor calidad, destinados a la elaboración de los alimentos que diariamente se sirven a miles de personas que acuden a cada uno de nuestros locales.

Este significativo ahorro permitirá al organismo reforzar y ampliar sus programas de asistencia alimentaria, en beneficio de las familias de escasos recursos económicos.

En el más reciente proceso de licitación para la adquisición de alimentos y bebidas, así como de materiales desechables, participaron más de 150 oferentes.

SOBRE EL DECRETO

El presidente Danilo Medina emitió el decreto 15-17 para el cumplimiento y control del gasto público, el 8 de febrero de 2017, para controlar gasto y mejorar la transparencia en las compras públicas.

Según expresó el ministro de la Presidencia, Gustavo Montalvo, al dar la información, con esta nor-

Explicó que la crisis de los años 2003 y 2004 puso en evidencia la necesidad de fortalecer el marco legal de las finanzas públicas, desde la tesorería y el presupuesto al manejo de las cuentas y los procesos de compra.

mativa se logra “delimitar algunas zonas grises o brechas que podían dar lugar a irregularidades que no están de acuerdo con el espíritu de las normas establecidas”.

“Este decreto servirá para cerrar esas brechas y asegurar que todos los órganos públicos realicen los procesos con transparencia, igualdad de oportunidades y libre competencia. A partir de ahora las obras y las contrataciones se ejecutarán solo cuando haya fondos aprobados y contratos en regla”.

“Esto impedirá que las instituciones se endeuden más allá de sus posibilidades y protegerá a los proveedores, que tendrán garantizado el pago de sus servicios”, enfatizó Montalvo.

Explicó que la crisis de los años 2003 y 2004 puso en evidencia la necesidad de fortalecer el marco legal de las finanzas públicas, desde la tesorería y el presupuesto al manejo de las cuentas y los procesos de compra.

“Sin duda hemos avanzado desde entonces, estableciendo controles, transparentando los procesos y facilitando la rendición de cuentas. Sin embargo, en este camino hemos detectado vacíos que podían usarse para llevar a cabo acciones contrarias al espíritu de la Ley. Son precisamente esas situaciones las que evitaremos con este Decreto” dijo el Ministro.





OTRAS ACCIONES SOBRE BUENAS PRÁCTICAS

En ámbito del manejo administrativo, el organismo se rige poniendo en práctica las Normas Básicas de Control Interno (NO-BACI), bajo la supervisión de la Contraloría General de la República (CGR). Una comisión de funcionarios recibe asesoría de la CGR, en cuanto al funcionamiento de esta norma.

“Estamos muy avanzados, pero seguimos trabajando con entusiasmo para el fortalecimiento institucional de los Comedores Económicos”, aseguró la Tesorera, Jacqueline de León, en calidad de miembro de la comisión, quien agregó que como parte del Gabinete Social de la Presidencia reciben visitas de asesores.

Desde nuestro portal institucional también se pueden apreciar buenas prácticas, pues cualquier persona puede tener acceso a informaciones respecto a ejecución presupuestaria, nómina, procesos de compra, datos sobre los servicios que ofrecemos, entre otros.

A través de la Oficina de Libre Acceso, el organismo está abierto a la ciudadanía para responder cualquier inquietud relacionada a la institución.

Destacar también, que recientemente fueron reconocidos varios empleados, con más de 30 años de servicios continuo como un estímulo para que continúen desarrollando su labor con dedicación.

Asimismo, acogiéndose a las medidas tendentes a proteger el medioambiente en la sede central de los Comedores, como plan piloto, se establecieron “Puntos Limpios”, con el propósito de educar al personal sobre el buen manejo de los desechos sólidos. ♣



150 a 200 millones

ESTIMADO DE LA PROYECCIÓN DE AHORRO

UNA BUENA ALIMENTACIÓN GARANTIZANDO CALIDAD E INOCUIDAD



TEXTOS Tyrel Wilson



Con la elaboración de cada plato ofrecido a las personas que a diario requieren de nuestros alimentos, los Comedores Económicos les garantiza una alimentación sana y balanceada.

Uno de los principales objetivos de este programa de asistencia social del Gobierno central es proporcionar una alimentación adecuada que contenga los macros y los micros nutrientes necesarios para el cuerpo humano.

La composición del menú que se sirve a diario está basada en

proporcionar el 50 por ciento de los nutrientes necesarios en la ingesta diaria, conteniendo 1,000 calorías y aportando los hidratos de carbono, proteínas y lípidos.

Aunque los alimentos preparados en Comedores Económicos van dirigidos a todo público, la prioridad son las personas de escasos recursos y que viven en condiciones de extrema pobreza, ya que este es un programa alimenticio subsidiado por el Estado.



Como las acciones de la institución no se limitan al suministro de alimentos cocidos, también son distribuidos combos de productos alimenticios, compuesto de los productos básicos de la canasta familiar como arroz, habichuela, pastas, sardinas, salami, salsa de tomate, ajo en pasta, sazón líquido, aceite, harina y/o avena.

BENEFICIOS DE ALGUNOS DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y VEGETALES QUE MÁS UTILIZAMOS

ARROZ es uno de los cereales más consumidos por los dominicanos, es una fuente de hidratos de carbono que actúa como el combustible del cuerpo, además, contiene una gran cantidad de fibras que, por lo tanto, mejora la digestión.

CARNES para el dominicano la carne es muy importante en su plato diario, pero cabe destacar que esta proporciona una gran cantidad de proteínas, minerales (principalmente hierro, fósforo y zinc), y vitaminas del grupo B.

GRANOS Y LEGUMBRES estas son ricas en minerales, especialmente el hierro, calcio, fósforo y magnesio. Ya sabemos la importancia del hierro en la prevención de enfermedades como la anemia.

ZANAHORIAS ricas en fibra, ácido fólico, potasio, calcio, magnesio y vitamina C. Pero si en algo se destacan sobre los demás vegetales es en su gran aporte en vitamina A y antioxidantes. Su color anaranjado es debido a unos pigmentos ve-



getales con propiedades antioxidantes, llamados betacarotenos.

TAYOTA tiene un alto contenido de vitamina C. Es un comestible que posee excelentes propiedades y muchos beneficios. Pocos alimentos han sido tan despreciados y vejados como la tayota que, a pesar de ello, es en realidad un vegetal muy beneficioso para la salud.



BERENJENAS los compuestos responsables de ese ligero sabor amargo son reconocidos por su efecto depurativo, es decir, que estimula el buen funcionamiento del hígado y facilita el trabajo de la vesícula biliar, favoreciendo la digestión de las grasas.

BRÓCOLI previene el cáncer de mama, de útero, de próstata y de órganos internos como hígado, colon, riñones e intestinos. Tiene importantes propiedades anti cancerígenas, que se potencian con su contenido de vitamina A, C y E, aminoácidos, zinc y potasio.





NUTRICIÓN

Puntos tomados en cuenta para una mejor inocuidad

- 1 **HIGIENIZARSE** las manos antes y durante la preparación de alimentos.
- 2 **UTILIZAR** gorros, guantes, tapa boca y delantal durante la preparación de los alimentos.
- 3 **LAVAR** y desinfectar las superficies de los equipos usados en la cocina.
- 4 **PROTEGER** los alimentos y las áreas de cocina de insectos, mascotas y otros.
- 5 **USAR** equipos y utensilios diferentes como cuchillos o tablas de cortar para manipular las carnes, mariscos y otros alimentos crudos.
- 6 **MANTENER** los alimentos en recipientes separados para evitar el contacto entre crudos y cocidos.
- 7 **SELECCIONAR** alimentos sanos y frescos.
- 8 **LAVAR** las frutas y las hortalizas.



De acuerdo a especialistas, “comer bien es consumir una dieta equilibrada, en proporciones adecuadas de alimentos que aporte al cuerpo humano nutrientes esenciales”.



INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Es una norma para la institución que los alimentos servidos a los usuarios cumplan con los más altos estándares de calidad e inocuidad.

Por esta razón desde la alta gerencia de la entidad existe un seguimiento directo y personal en la supervisión de cada área de manipulación de los alimentos y almacenamiento de los productos.

La institución cuenta con un equipo compuesto por 12 personas encargadas de velar por la higiene e inocuidad de los alimentos, tomando todas las medidas necesarias para que estos estén fuera de toda contaminación. Con frecuencia se imparten charlas y talleres a encargados y empleados sobre el proceso de manipulación alimenticia.

El encargado del departamento de Control y Calidad de los Alimentos, Ismael García García, enfatizó en las acciones tendentes a mejorar la estructura física e interna de la institución, para así ofrecer al público un mejor servicio.



Orientación Nutricional

ALIMENTOS RICOS EN PROTEÍNA Las carnes, pescados, sardinas, mariscos, leche, el queso, el yogur, huevos, habichuelas, guandúles, lentejas, arvejas, garbanzos y el maní.

“En coordinación con el departamento de Compras y Almacén, nos encargamos de que los productos lleguen en óptimas condiciones haciendo un chequeo que nos garantice que son de primera calidad”, expresó García.

Mientras que el señor Heriberto Brito, encargado del Restaurante para Empleados, sostuvo que la supervisión es constante en las cocinas para garantizar la inocuidad, higiene y calidad.

“Es un gusto para nosotros que día a día el personal que consume el almuerzo sale satisfecho, lo que nos hace ver que estamos mejorando”, externó Brito con evidente satisfacción.

ALIMENTOS RICOS EN CARBO HIDRATOS arroz, la avena, maíz, otros cereales, el ñame, la yautía, la papa, la yuca, el plátano, el rulo.

ALIMENTOS RICOS EN GRASAS los aceites, la manteca, la mantequilla, la margarina, algunas carnes, el coco seco, almendras.

ALIMENTOS RICOS EN VITAMINAS A, B Y C las hortalizas de color verde oscuro, la zanahoria, la yautía, batata amarilla, el mamey, el zapote, los huevos y el hígado, el maní, las habichuelas, los cereales, la carne, el pescado, frutas y casi todas las verduras.

ALIMENTOS RICOS EN HIERRO carne, pescado, maní, habichuelas, verduras de color verde oscuro.



COMEDORES ECONÓMICOS Y CAPGEFI FIRMAN CONVENIO INSTITUCIONAL

TEXTOS Marcos Lozano



La Administración General de los Comedores Económicos del Estado y el Centro de Capacitación en Política y Gestión Fiscal del Ministerio de Hacienda (CAPGEFI), firmaron un acuerdo de cooperación interinstitucional para desarrollar actividades conjuntas, orientadas a mejorar y fortalecer el desempeño del personal de la entidad de carácter social.

El convenio tendrá una vigencia de dos años, donde ambas instituciones desarrollarán programas de capacitación y adiestramiento a los servidores públicos, que permitan la adquisición de destrezas y conocimientos de los participantes de las áreas vinculadas con la materia fiscal y tema afines.

Las partes acordaron organizar

charlas, seminarios, conferencias, cursos y diplomados, facilitando a los docentes material de apoyo y la logística necesaria a fin de lograr los objetivos y metas propuestas, en busca de optimizar y eficientizar el desempeño del personal de los Comedores Económicos.

Comedores Económicos se comprometió a suministrar los salones y espacios físicos necesarios para impartir las acciones de capacitación tanto en el interior como en el Distrito Nacional, así como también los almuerzos y la cobertura de los costos de viáticos a los facilitadores.

El CAPGEFI ofrecerá las capacitaciones referentes a la materia fiscal y hacienda al personal de las áreas administrativa y finan-

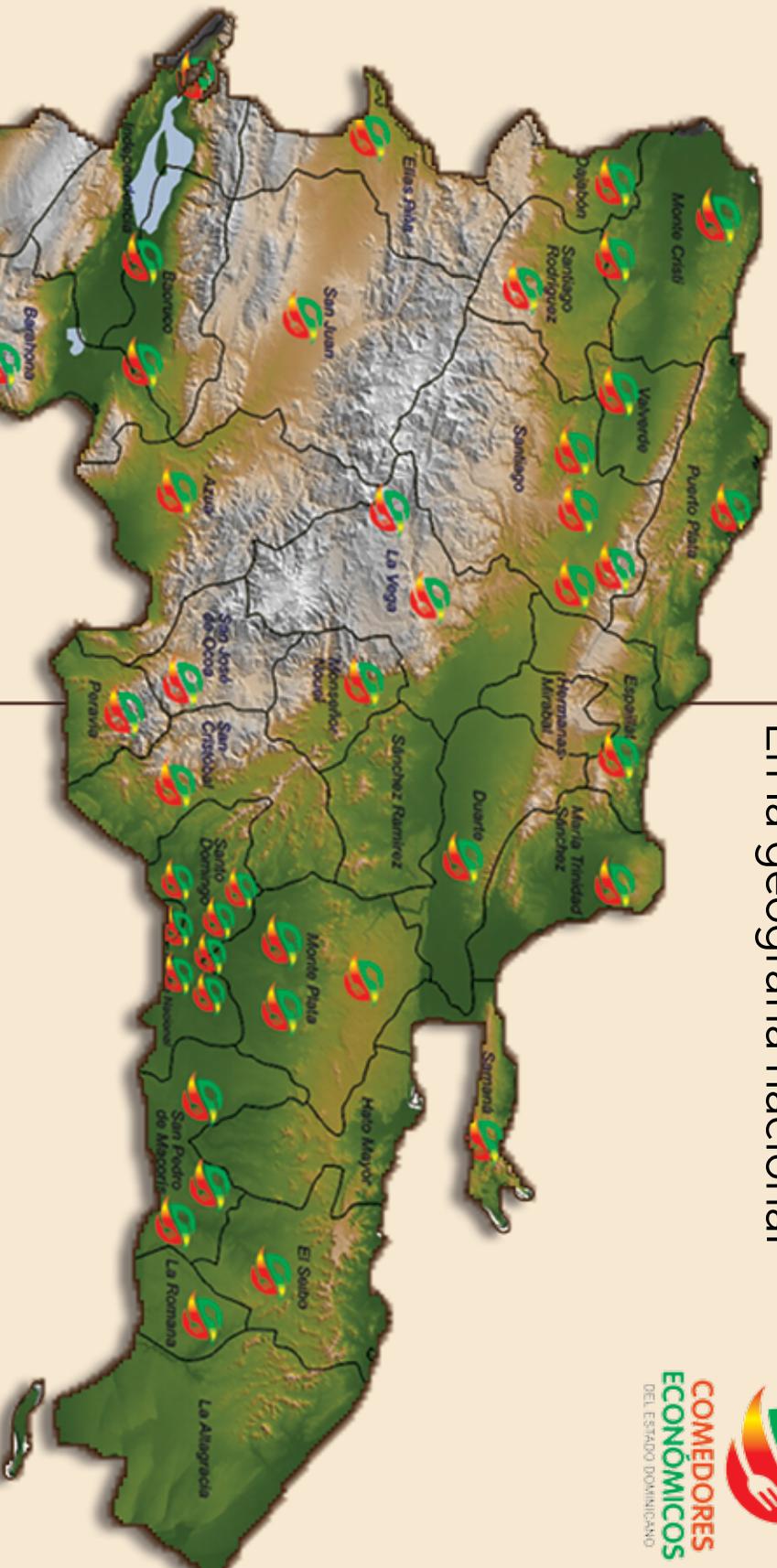
ciera sugerida por los Comedores Económicos.

“Por el trabajo de formación que vienen realizando instituciones como el CAPGEFI, el empleado público se preocupa por tener mayores niveles de eficiencia y esto solo se logra a través de la capacitación. Hoy tenemos una nómina estatal altamente eficiente, donde el empleado público compite con cualquiera del sector privado”, dijo Calderón.

Mariano Escoto Saba, director de CAPGEFI, ponderó el apoyo que los Comedores Económicos han venido dando a los programas de formación a los servidores públicos, lo cual es un ejemplo para las demás instituciones del Estado.

LOS COMEDORES ECONÓMICOS

En la geografía nacional



Av. San Vicente de Paul #419, esq. Presidente Estrella Ureña,
Los Mina, Santo Domingo Este, R.D.
Tel.: 809-592-1819 | Línea 311

libreaccesoalainformacion@comedoreseconomicos.gob.do
denunciasseticas@comedoreseconomicos.gob.do
www.comedoreseconomicos.gob.do

 @comedorese
 comedoreseconomicos
 comedoreseconomicosrd
 comedoreseconomicos72@gmail.com



SÍGUENOS Sobremesa

WEB

comedoreseconomicos.gob.do

 [comedoreseconomicos](https://www.facebook.com/comedoreseconomicos)

 [@comedoresE](https://twitter.com/comedoresE)

 [Comedores del Estado](https://www.youtube.com/Comedores del Estado)

 [comedoreseconomicosrd](https://www.instagram.com/comedoreseconomicosrd)

 comedoreseconomicos72@gmail.com