

Mayor general Alberto Then almuerza con personal bajo su mando en el comedor institucional; fortalece niveles de cercanía con sus policías

En una acción pocas veces vista dentro de la Policía Nacional, el mayor general Eduardo Alberto Then, realizó un recorrido por distintas áreas de la sede de la institución, incluyendo el comedor, donde además de degustar el plato del día, interactuó y compartió la hora de almuerzo con los miembros policiales allí presentes.

Al momento de su entrada, con actitud afable y receptiva, el mayor general Alberto Then saludó mesa por mesa a los comensales de rango superior y subalterno mientras recorría toda el área del comedor, invitándolos a todos a disfrutar de su comida tranquilamente, sentando un precedente de acercamiento con el personal bajo su mando.

Sobre el comedor

La Policía Nacional cuenta con un comedor en el que todos los días se elaboran entre 4,000 y 4,200 raciones alimenticias para los agentes de servicio en el Palacio del cuerpo del orden y en los distintos recintos del Distrito Nacional y el gran Santo Domingo. Sobre este particular, el mayor general Alberto Then instruyó para que se mantenga la calidad del servicio que se ofrece a los hombres y mujeres que trabajan las 24 horas del día para preservar la paz y el orden público en todo el territorio nacional.

Se destaca que, de lunes a domingo, 39 empleados del comedor dirigido por el teniente coronel Pablo Julián Mora Alcántara, elaboran 14 menús variados para suplir a los miembros del cuerpo del orden los nutrientes que les permitan mantener un buen estado de salud.

“Aquí hacemos el mayor esfuerzo por servir la mejor y más adecuada alimentación para los miembros del cuerpo del orden”, manifestó el teniente coronel Mora Alcántara.

El comedor suministra, además, unas 400 raciones alimenticias todos los días para los agentes de la Dirección Central de Asuntos Internos y del Sistema Nacional de Atención a Emergencias y Seguridad 9-1-1.

Equipos y servicios

Inaugurado el 27 de junio del 2017, el comedor cuenta con hornos, freidoras, dos espaciosos cuartos fríos, marmitas, cortadores de carne y de vegetales, almacén de insumos, área de conservación de alimentos y sistema de purificación del agua mediante el sistema ósmosis.

También dispone de zona de lavado de alimentos y utensilios, un baño privado para empleados, un área de buffet dividida en una zona para oficiales superiores y otra para oficiales subalternos, alistados, asimilados contratados e igualados.

Menú de la semana

A comienzos de semana en el comedor se sirve arroz blanco con pollo o pescado, habichuelas blancas, y ensalada, y los días subsiguientes moro de guandules con carne de res y ensalada de coditos y el tercer día locrio de pollo con habichuelas rojas y ensalada verde.

Los jueves se sirve moro de guandules con carne de res o chofan, y el viernes locrio de sardinas Paco Fish con habichuelas rojas y guineos maduro; el sábado moro de

guandules con fajitas de carne y espaguetis y el domingo locrio de chuletas con habichuelas rojas y ensalada verde.

Para los agentes de servicio fuera del Palacio de la Policía se sirve otro menú variado con los nutrientes necesarios que recomiendan los médicos de la institución.

Calidad y transparencia

Todos los productos que se procesan para la alimentación de los agentes del orden, son adquiridos mediante los requerimientos del Departamento de Compras y Contrataciones de Bienes y Servicios del Estado, adquisiciones supervisados rigurosamente por la Contraloría General de la República y la Cámara de Cuentas.

El teniente coronel Mora Alcántara, director del comedor, es un sanjuanero nativo del Hatico del Guanabacoa, quien lleva 32 años de servicio en la Policía Nacional, incluyendo tres años y tres meses en sus actuales funciones.

Los servicios que ofrece el comedor de la Policía Nacional significa un paso de avance en la modernización del cuerpo del orden en sus 85 años de fundación.



