

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI. REF. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029.



**INSTITUTO NACIONAL DE ATENCION INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
(INAIPI)**

ESPECIFICACIONES/ FICHAS TÉCNICAS

**SUMINISTRO Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS PARA LOS CENTROS CAIPI Y CAFI
DE LA ZONA METROPOLITANA DEL INAIPI**

**LICITACION PUBLICA NACIONAL
INAIPI-CCC-LPN-2025-0029**

RUBROS

- 5010000-Frutos Secos**
- 50110000-Productos de carne y aves de corral**
- 50170000-Condimentos y conservantes**
- 50220000- Productos de cereales y legumbres**
- 50120000-Pescados y Mariscos**
- 50130000-Productos Lácteos y Huevos**
- 50150000-Aceites y Grasas Comestibles**
- 50180000-Productos de Panadería**
- 50160000-Chocolates, Azúcares, Edulcorantes y productos de Confitería**
- 50190000- Alimentos Preparados y Conservados**
- 50200000-Bebidas**

**DIRIGIDO A:
Grandes Empresas, Micro Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES)**

**Santo Domingo, Distrito Nacional
República Dominicana
Noviembre 2025**

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI. REF. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029.

Este proceso es **por lote**. A continuación, detallamos el listado de los lotes con descripción, unidad de medida y cantidades de los bienes a ser adquiridos.

Es obligatorio que los insumos ofertados por los proveedores cumplan con los parámetros establecidos en las fichas técnicas Anexas en el proceso y cargadas en el Sistema Electrónico de Contrataciones Públicas (SECP).

4.-Descripción de los Bienes

Este proceso es por Lote: A continuación, detallamos el listado de los Lotes con descripción, cantidades y montos de cada ítem:

LOTE 1. DISTRITO NACIONAL						
ITEMS	CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	MONTO RD\$
1	50151513	Aceite de oliva	Litro	336	757.15	\$ 254,401.39
2	50151513	Aceite de soya	Galón	576	624.22	\$ 359,550.72
3	50221101	Arroz	Presentación de 10 Libras/1	5760	413.00	\$ 2,378,880.00
4	50221101	Avena	Fundas de 650 gm	2880	142.78	\$ 411,206.40
5	50221101	Avena molida	Presentación 550 gramos	2880	142.78	\$ 411,206.40
6	50161509	Azúcar crema	Presentación de 2225 GR	3360	141.64	\$ 475,894.94
7	50171550	Bija en granos	Presentación de 1 Libra	336	271.40	\$ 91,190.40
8	50171550	Canela	Presentación de 1 Libra	576	389.40	\$ 224,294.40
9	50193001	Cereales	Lata de 250 A 300 gramos	2880	272.99	\$ 786,219.84
10	50161511	Cocoa	Envase de 32 oz	1440	301.35	\$ 433,941.70
11	50193001	Compota	Cajas de 24 unidades/1	7620	1029.07	\$ 7,841,484.44
12	50192902	Espaguetis	Fundas de 400 gramos	2880	42.69	\$ 122,954.11
13	50192902	Fideos	Fundas de 350 gramos	2880	42.69	\$ 122,954.11
14	50181903	Galletas de soda	Cajas de 20 unidades/1	10200	129.58	\$ 1,321,673.16
15	50181905	Galletas multicereal	Cajas de 9 unidades/1	22176	92.42	\$ 2,049,452.70
16	50181903	Galletas saladas	Paquete 12 unidades /1	13872	50.22	\$ 696,662.94

SM
E)
CR
GP
SM

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAPI. REF. INAPI-CCC-LPN-2025-0029.

17	50181905	Galletas waffle 12 unidades/1	Paquete 12 unidades /1	5400	90.86	\$ 490,644.00
18	50192401	Gelatina	Unidades 85 gramos	8400	35.95	\$ 302,018.64
19	50101543	Guandules	Lata de 15 onzas	8064	112.10	\$ 903,974.40
20	50101543	Habichuelas blancas	800 gramos	2160	177.00	\$ 382,320.00
21	50101543	Habichuelas negras	Fundas de 800 gramos	2160	177.00	\$ 382,320.00
22	50101543	Habichuelas rojas	Fundas de 800 gramos	2160	200.60	\$ 433,296.00
23	50221102	Harina de maiz	Paquete de 14 Oz.	2880	29.50	\$ 84,960.00
24	50101542	Harina de negrito	Paquete de 16 Oz.	2880	276.12	\$ 795,225.60
25	50101543	Lentejas	Fundas de 800 gramos	2160	171.10	\$ 369,576.00
26	50101542	Maicena	Presentacion de 425 gramos	2880	123.90	\$ 356,832.00
27	50101544	Maiz	Lata de 15 onzas	8064	111.34	\$ 897,884.47
28	50171550	Orégano molido	Presentación de 1 Libra	336	306.80	\$ 103,084.80
29	50181901	PanViga	Viga	2880	157.71	\$ 454,196.16
30	50171551	Sal refinada yodada	Presentación de 5 libras/1	576	153.40	\$ 88,358.40
31	50121538	Sardinas en salsa de tomate	Lata de 15 oz	8064	128.50	\$ 1,036,240.13
32	50221101	Trigo	Fundas de 400 gramos	2880	70.80	\$ 203,904.00
33	50171707	Vinagre	Envases de 1 Galón	576	165.20	\$ 95,155.20
34	50131702	Leche fortificada en polvo	Funda de 2200 gramos	3456	2165.30	\$ 7,483,276.80
35	50131702	Formula continuada en polvo	Lata de 900 gramos	1728	1622.50	\$ 2,803,680.00
36	50131702	Leche saborizada 200 ML	Presentacion de 200 ML	56160	35.40	\$ 1,988,064.00
37	50202304	Nectar de frutas 200 ML	Presentacion de 200 ML	84960	25.96	\$ 2,205,561.60
38	50121538	Tuna en aceite	140-160 gramos	8064	130.00	\$ 1,048,320.00
39	50121538	Sardinas en aceite	Lata de 15 oz	8064	142.00	\$ 1,145,088.00
TOTAL LOTE						\$ 42,035,947.85

JM
a
cr
GR
DR

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAPI. REF. INAPI-CCC-LPN-2025-0029.

LOTE 2. DISTRITO NACIONAL						
ITEMS	CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	MONTO RD\$
1	50101538	Ají morron rojo	Presentación de 1 Libra	1824	119.27	\$ 217,548.48
2	50101538	Ají morron verde	Presentación de 1 Libra	1824	119.27	\$ 217,548.48
3	50101538	Ají verde cubanela	Presentación de 1 Libra	1824	71.53	\$ 130,470.72
4	50171548	Ajo cabezas	Presentación de 1 Libra	3360	224.2	\$ 753,312.00
5	50192601	Auyama	Presentación de 1 libra	5760	29.21	\$ 168,249.60
6	50101538	Berenjena	Presentación de 1 libra	3840	49.89	\$ 191,577.60
7	50111510	Carne Molida de Cerdo	Presentación de 5 libras/1	2880	1,168.20	\$ 3,364,416.00
8	50171902	Cebolla roja	Presentación de 1 Libra	2880	70.8	\$ 203,904.00
9	50101634	Guineo maduro	Presentación de 1 Libra	14400	25.7	\$ 370,080.00
10	50192601	Guineo verde	Presentación de 1 Libra	14400	20.23	\$ 291,312.00
11	50131606	Huevos	Cartones de 30/1	1920	292.05	\$ 560,736.00
12	50112003	Jamón de pavo	Paquete de 4.5/1 lb	1440	1,486.80	\$ 2,140,992.00
13	50101634	Lechosa	Presentación de 1 Libra	14400	21.03	\$ 302,832.00
14	50101538	Lechuga Repollada	Presentación de 1 Libra	3840	52.38	\$ 201,139.20
15	50101636	Limón	Presentación de 1 libra	1824	87.62	\$ 159,818.88
16	50101634	Mango	Presentación de 1 Libra	14400	39.72	\$ 571,968.00
17	50131702	Mantequilla	Envases de 1 Libra/1	1344	302.12	\$ 406,049.28
18	50101634	Melón	Presentación de 1 Libra	14400	89.95	\$ 1,295,280.00
19	50192601	Papa	Presentación de 1 Libra	14400	40.44	\$ 582,336.00
20	50111510	Pechuga de pollo	Paquete de 5 libras/1	2880	826	\$ 2,378,880.00
21	50101538	Pepino	Presentación de 1 Libra	3840	35.75	\$ 137,280.00
22	50192601	Plátano verde	Presentación de 1 Libra	14400	25.84	\$ 372,096.00
23	50101635	Pulpa Chinola	Presentación 32 Onzas	1440	569.23	\$ 819,691.20
24	50101636	Pulpa Tamarindo	Presentación de 1 libra	1824	87.62	\$ 159,818.88
25	50131801	Queso danes	Paquete de 5/1 lb	1440	1,343.43	\$ 1,934,539.20
26	50101538	Remolacha	Presentación de 1 Libra	3840	52.38	\$ 201,139.20
27	50101634	Sandía	Presentación de 1 libra	5760	33.76	\$ 194,457.60
28	50101538	Tomate Barceló	Presentación de 1 Libra	7680	56.53	\$ 434,150.40
29	50101538	Verdura en hojas (cilantro)	Presentación de 1 libra/1	1440	131.37	\$ 189,172.80
30	50192601	Yuca	Presentación de 1 Libra	14400	25.84	\$ 372,096.00
31	50101538	Zanahoria	Presentación de 1 Libra	7680	52.43	\$ 402,662.40
TOTAL LOTE						\$ 19,725,553.92

JM
cl
er
G
Jm

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAPI. REF. INAPI-CCC-LPN-2025-0029.

LOTE 3. DISTRITO NACIONAL						
ITEMS	CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	MONTO RD\$
1	50151513	Aceite de oliva	Litro	336	757.15	\$ 254,401.39
2	50151513	Aceite de soya	Galón	576	624.22	\$ 359,550.72
3	50221101	Arroz	Presentación de 10 Libras/1	5760	413.00	\$ 2,378,880.00
4	50221101	Avena	Fundas de 650 gm	2880	142.78	\$ 411,206.40
5	50221101	Avena molida	Presentación 550 gramos	2880	142.78	\$ 411,206.40
6	50161509	Azúcar crema	Presentación de 2225 GR	3360	141.64	\$ 475,894.94
7	50171550	Bija en granos	Presentación de 1 Libra	336	271.40	\$ 91,190.40
8	50171550	Canela	Presentación de 1 Libra	576	389.40	\$ 224,294.40
9	50193001	Cereales	Lata de 250 A 300 gramos	2880	272.99	\$ 786,219.84
10	50161511	Cocoa	Envase de 32 oz	1440	301.35	\$ 433,941.70
11	50193001	Compota	Cajas de 24 unidades/1	7620	1029.07	\$ 7,841,484.44
12	50192902	Espaguetis	Fundas de 400 gramos	2880	42.69	\$ 122,954.11
13	50192902	Fideos	Fundas de 350 gramos	2880	42.69	\$ 122,954.11
14	50181903	Galletas de soda	Cajas de 20 unidades/1	10200	129.58	\$ 1,321,673.16
15	50181905	Galletas multicereal	Cajas de 9 unidades/1	22176	92.42	\$ 2,049,452.70
16	50181903	Galletas Saladas	Paquete 12 unidades /1	13872	50.22	\$ 696,662.94
17	50181905	Galletas waffle 12 unidades/1	Paquete 12 unidades /1	5400	90.86	\$ 490,644.00
18	50192401	Gelatina	Unidades 85 gramos	8400	35.95	\$ 302,018.64
19	50101543	Guandules	Lata de 15 onzas	8064	112.10	\$ 903,974.40
20	50101543	Habichuelas Blancas	800 gramos	2160	177.00	\$ 382,320.00
21	50101543	Habichuelas negras	Fundas de 800 gramos	2160	177.00	\$ 382,320.00
22	50101543	Habichuelas rojas	Fundas de 800 gramos	2160	200.60	\$ 433,296.00
23	50221102	Harina de maiz	Paquete de 14 Oz.	2880	29.50	\$ 84,960.00
24	50101542	Harina de negrito	Paquete de 16 Oz.	2880	276.12	\$ 795,225.60
25	50101543	Lentejas	Fundas de 800 gramos	2160	171.10	\$ 369,576.00
26	50101542	Maicena	Presentacion de 425 gramos	2880	123.90	\$ 356,832.00
27	50101544	Maiz	Lata de 15 onzas	8064	111.34	\$ 897,884.47
28	50171550	Orégano molido	Presentación de 1 Libra	336	306.80	\$ 103,084.80
29	50181901	PanViga	Viga	2880	157.71	\$ 454,196.16
30	50171551	Sal refinada yodada	Presentación de 5 libras/1	576	153.40	\$ 88,358.40
31	50121538	Sardinas en salsa de tomate	Lata de 15 oz	8064	128.50	\$ 1,036,240.13
32	50221101	Trigo	Fundas de 400 gramos	2880	70.80	\$ 203,904.00
33	50171707	Vinagre	Envases de 1 Galón	576	165.20	\$ 95,155.20
34	50131702	Leche fortificada en polvo	Funda de 2200 gramos	3456	2165.30	\$ 7,483,276.80
35	50131702	Formula continuada en polvo	Lata de 900 gramos	1728	1622.50	\$ 2,803,680.00
36	50131702	Leche Saborizada 200 ML	Presentacion de 200 ML	56160	35.40	\$ 1,988,064.00
37	50202304	Nectar de frutas 200 ML	Presentacion de 200 ML	84960	25.96	\$ 2,205,561.60
38	50121538	Tuna en aceite	140-160 gramos	8064	130.00	\$ 1,048,320.00
39	50121538	Sardinas en aceite	Lata de 15 oz	8064	142.00	\$ 1,145,088.00
TOTAL LOTE						\$ 42,035,947.85

JM
EJ
CR
GK
SD

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAPI. REF. INAPI-CCC-LPN-2025-0029.

LOTE 4. DISTRITO NACIONAL						
ITEMS	CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	MONTO RD\$
1	50101538	Ají morron rojo	Presentación de 1 Libra	1824	119.27	\$ 217,548.48
2	50101538	Ají morron verde	Presentación de 1 Libra	1824	119.27	\$ 217,548.48
3	50101538	Ají verde cubanela	Presentación de 1 Libra	1824	71.53	\$ 130,470.72
4	50171548	Ajo cabezas	Presentación de 1 Libra	3360	224.2	\$ 753,312.00
5	50192601	Auyama	Presentación de 1 libra	5760	29.21	\$ 168,249.60
6	50101538	Berenjena	Presentación de 1 libra	3840	49.89	\$ 191,577.60
7	50111510	Carne Molida de Cerdo	Presentación de 5 libras/1	2880	1,168.20	\$ 3,364,416.00
8	50171902	Cebolla roja	Presentación de 1 Libra	2880	70.8	\$ 203,904.00
9	50101634	Guineo maduro	Presentación de 1 Libra	14400	25.7	\$ 370,080.00
10	50192601	Guineo verde	Presentación de 1 Libra	14400	20.23	\$ 291,312.00
11	50131806	Huevos	Cartones de 30/1	1920	292.05	\$ 560,736.00
12	50112003	Jamón de pavo	Paquete de 4.5/1 lb	1440	1,486.80	\$ 2,140,992.00
13	50101634	Lechosa	Presentación de 1 Libra	14400	21.03	\$ 302,832.00
14	50101538	Lechuga Repollada	Presentación de 1 Libra	3840	52.38	\$ 201,139.20
15	50101636	Limón	Presentación de 1 libra	1824	87.62	\$ 159,818.88
16	50101634	Mango	Presentación de 1 Libra	14400	39.72	\$ 571,968.00
17	50131702	Mantequilla	Envases de 1 Libra/1	1344	302.12	\$ 406,049.28
18	50101634	Melón	Presentación de 1 Libra	14400	89.95	\$ 1,295,280.00
19	50192601	Papa	Presentación de 1 Libra	14400	40.44	\$ 582,336.00
20	50111510	Pechuga de pollo	Paquete de 5 libras/1	2880	826	\$ 2,378,880.00
21	50101538	Pepino	Presentación de 1 Libra	3840	35.75	\$ 137,280.00
22	50192601	Plátano verde	Presentación de 1 Libra	14400	25.84	\$ 372,096.00
23	50101635	Pulpa Chinola	Presentación 32 Onzas	1440	569.23	\$ 819,691.20
24	50101636	Pulpa Tamarindo	Presentación de 1 libra	1824	87.62	\$ 159,818.88
25	50131801	Queso danes	Paquete de 5/1 lb	1440	1,343.43	\$ 1,934,539.20
26	50101538	Remolacha	Presentación de 1 Libra	3840	52.38	\$ 201,139.20
27	50101634	Sandía	Presentación de 1 libra	5760	33.76	\$ 194,457.60
28	50101538	Tomate Barceló	Presentación de 1 Libra	7680	56.53	\$ 434,150.40
29	50101538	Verdura en hojas (cilantro)	Presentación de 1 libra/1	1440	131.37	\$ 189,172.80
30	50192601	Yuca	Presentación de 1 Libra	14400	25.84	\$ 372,096.00
31	50101538	Zanahoria	Presentación de 1 Libra	7680	52.43	\$ 402,662.40
TOTAL LOTE						\$ 19,725,553.92

JH
 cl
 CR
 BR
 DMC

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI. REF. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029.

LOTE 5. SANTO DOMINGO NORTE						
ITEMS	CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	MONTO RD\$
1	50151513	Aceite de oliva	Litro	756	757.15	\$ 572,403.13
2	50151513	Aceite de soya	Galón	1296	624.22	\$ 808,989.12
3	50221101	Arroz	Presentación de 10 Libras/1	12960	413.00	\$ 5,352,480.00
4	50221101	Avena	Fundas de 650 grm	6480	142.78	\$ 925,214.40
5	50221101	Avena molida	Presentación 550 gramos	6480	142.78	\$ 925,214.40
6	50161509	Azúcar crema	Presentación de 2225 GR	7560	141.64	\$ 1,070,763.62
7	50171550	Bija en granos	Presentación de 1 Libra	756	271.40	\$ 205,178.40
8	50171550	Canela	Presentación de 1 Libra	1296	389.40	\$ 504,662.40
9	50193001	Cereales	Lata de 250 A 300 gramos	6480	272.99	\$ 1,768,994.64
10	50161511	Cocoa	Envase de 32 oz	3240	301.35	\$ 976,368.82
11	50193001	Compota	Cajas de 24 unidades/1	15300	1029.07	\$ 15,744,712.86
12	50192902	Espaguetis	Fundas de 400 gramos	6480	42.69	\$ 276,646.75
13	50192902	Fideos	Fundas de 350 gramos	6480	42.69	\$ 276,646.75
14	50181903	Galletas de soda	Cajas de 20 unidades/1	20124	129.58	\$ 2,607,583.40
15	50181905	Galletas multicereal	Cajas de 9 unidades/1	44244	92.42	\$ 4,088,924.29
16	50181903	Galletas Saladas	Paquete 12 unidades /1	31212	50.22	\$ 1,567,491.61
17	50181905	Galletas waffle 12 unidades/1	Paquete 12 unidades /1	3672	90.86	\$ 333,637.92
18	50192401	Gelatina	Unidades 85 gramos	18900	35.95	\$ 679,541.94
19	50101543	Guandules	Lata de 15 onzas	18144	112.10	\$ 2,033,942.40
20	50101543	Habichuelas Blancas	800 gramos	4860	177.00	\$ 860,220.00
21	50101543	Habichuelas negras	Fundas de 800 gramos	4860	177.00	\$ 860,220.00
22	50101543	Habichuelas rojas	Fundas de 800 gramos	4860	200.60	\$ 974,916.00
23	50221102	Harina de maiz	Paquete de 14 Oz.	6480	29.50	\$ 191,160.00
24	50101542	Harina de negrito	Paquete de 16 Oz.	6480	276.12	\$ 1,789,257.60
25	50101543	Lentejas	Fundas de 800 gramos	4860	171.10	\$ 831,546.00
26	50101542	Maicena	Presentacion de 425 gramos	6480	123.90	\$ 802,872.00
27	50101544	Maiz	Lata de 15 onzas	18144	111.34	\$ 2,020,240.05
28	50171550	Orégano molido	Presentación de 1 Libra	756	306.80	\$ 231,940.80
29	50181901	PanViga	Viga	6480	157.71	\$ 1,021,941.36
30	50171551	Sal refinada yodada	Presentación de 5 libras/1	1296	153.40	\$ 198,806.40
31	50121538	Sardinas en salsa de tomate	Lata de 15 oz	18144	128.50	\$ 2,331,540.29
32	50221101	Trigo	Fundas de 400 gramos	6480	70.80	\$ 458,784.00
33	50171707	Vinagre	Envases de 1 Galón	1296	165.20	\$ 214,099.20
34	50131702	Leche fortificada en polvo	Funda de 2200 gramos	7776	2165.30	\$ 16,837,372.80
35	50131702	Formula continuada en polvo	Lata de 900 gramos	3888	1622.50	\$ 6,308,280.00
36	50131702	Leche Saborizada 200 ML	Presentacion de 200 ML	82080	35.40	\$ 2,905,632.00
37	50202304	Nectar de frutas 200 ML	Presentacion de 200 ML	105120	25.96	\$ 2,728,915.20
38	50121538	Tuna en aceite	140-160 gramos	18144	130.00	\$ 2,358,720.00
39	50121538	Sardinas en aceite	Lata de 15 oz	18144	142.00	\$ 2,576,448.00
TOTAL LOTE						\$ 87,222,308.56

JM
el
en
GD
me

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAPI. REF. INAPI-CCC-LPN-2025-0029.

LOTE 6. SANTO DOMINGO NORTE						
ITEMS	CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	MONTO RD\$
1	50101538	Ají morron rojo	Presentación de 1 Libra	4104	119.27	\$ 489,484.08
2	50101538	Ají morron verde	Presentación de 1 Libra	4104	119.27	\$ 489,484.08
3	50101538	Ají verde cubanela	Presentación de 1 Libra	4104	71.53	\$ 293,559.12
4	50171548	Ajo cabezas	Presentación de 1 Libra	7560	224.20	\$ 1,694,952.00
5	50192601	Auyama	Presentación de 1 libra	12960	29.21	\$ 378,561.60
6	50101538	Berenjena	Presentación de 1 libra	8640	49.89	\$ 431,049.60
7	50111510	Carne Molida de Cerdo	Presentación de 5 libras/1	6480	1168.20	\$ 7,569,936.00
8	50171902	Cebolla roja	Presentación de 1 Libra	6480	70.80	\$ 458,784.00
9	50101634	Guineo maduro	Presentación de 1 Libra	32400	25.70	\$ 832,680.00
10	50192601	Guineo verde	Presentación de 1 Libra	32400	20.23	\$ 655,452.00
11	50131606	Huevos	Cartones de 30/1	4320	292.05	\$ 1,261,656.00
12	50112003	Jamón de pavo	Paquete de 4.5/1 lb	3240	1486.80	\$ 4,817,232.00
13	50101634	Lechosa	Presentación de 1 Libra	32400	21.03	\$ 681,372.00
14	50101538	Lechuga Repollada	Presentación de 1 Libra	8640	52.38	\$ 452,563.20
15	50101636	Limón	Presentación de 1 libra	4104	87.62	\$ 359,592.48
16	50101634	Mango	Presentación de 1 Libra	32400	39.72	\$ 1,286,928.00
17	50131702	Mantequilla	Envases de 1 Libra/1	3024	302.12	\$ 913,610.88
18	50101634	Melón	Presentación de 1 Libra	32400	89.95	\$ 2,914,380.00
19	50192601	Papa	Presentación de 1 Libra	32400	40.44	\$ 1,310,256.00
20	50111510	Pechuga de pollo	Paquete de 5 libras/1	6480	826.00	\$ 5,352,480.00
21	50101538	Pepino	Presentación de 1 Libra	8640	35.75	\$ 308,880.00
22	50192601	Plátano verde	Presentación de 1 Libra	32400	25.84	\$ 837,216.00
23	50101635	Pulpa Chinola	Presentación 32 Onzas	3240	569.23	\$ 1,844,305.20
24	50101636	Pulpa Tamarindo	Presentación de 1 libra	4104	87.62	\$ 359,592.48
25	50131801	Queso danes	Paquete de 5/1 lb	3240	1343.43	\$ 4,352,713.20
26	50101538	Remolacha	Presentación de 1 Libra	8640	52.38	\$ 452,563.20
27	50101634	Sandía	Presentación de 1 libra	12960	33.76	\$ 437,529.60
28	50101538	Tomate Barceló	Presentación de 1 Libra	17280	56.53	\$ 976,838.40
29	50101538	Verdura en hojas (cilantro)	Presentación de 1 libra/1	3240	131.37	\$ 425,638.80
30	50192601	Yuca	Presentación de 1 Libra	32400	25.84	\$ 837,216.00
31	50101538	Zanahoria	Presentación de 1 Libra	17280	52.43	\$ 905,990.40
TOTAL LOTE						\$ 44,382,496.32

JM
CS
CR
GR
JMO

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAPI. REF. INAPI-CCC-LPN-2025-0029.

LOTE 7. SANTO DOMINGO NORTE						
ITEMS	CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	MONTO RD\$
1	50151513	Aceite de oliva	Litro	756	757.15	\$ 572,403.13
2	50151513	Aceite de soya	Galón	1296	624.22	\$ 808,989.12
3	50221101	Arroz	Presentación de 10 Libras/1	12960	413.00	\$ 5,352,480.00
4	50221101	Avena	Fundas de 650 gm	6480	142.78	\$ 925,214.40
5	50221101	Avena Molida	Presentación 550 gramos	6480	142.78	\$ 925,214.40
6	50161509	Azúcar crema	Presentación de 2225 GR	7560	141.64	\$ 1,070,763.62
7	50171550	Bija en granos	Presentación de 1 Libra	756	271.40	\$ 205,178.40
8	50171550	Canela	Presentación de 1 Libra	1296	389.40	\$ 504,662.40
9	50193001	Cereales	Lata de 250 A 300 gramos	6480	272.99	\$ 1,768,994.64
10	50161511	Cocoa	Envase de 32 oz	3240	301.35	\$ 976,368.82
11	50193001	Compota	Cajas de 24 unidades/1	15300	1029.07	\$ 15,744,712.86
12	50192902	Espaguetis	Fundas de 400 gramos	6480	42.69	\$ 276,646.75
13	50192902	Fideos	Fundas de 350 gramos	6480	42.69	\$ 276,646.75
14	50181903	Galletas de soda	Cajas de 20 unidades/1	20124	129.58	\$ 2,607,583.40
15	50181905	Galletas multicereal	Cajas de 9 unidades/1	44244	92.42	\$ 4,088,924.29
16	50181903	Galletas Saladas	Paquete 12 unidades /1	31212	50.22	\$ 1,567,491.61
17	50181905	Galletas waffle 12 unidades/1	Paquete 12 unidades /1	3672	90.86	\$ 333,637.92
18	50192401	Gelatina	Unidades 85 gramos	18900	35.95	\$ 679,541.94
19	50101543	Guandules	Lata de 15 onzas	18144	112.10	\$ 2,033,942.40
20	50101543	Habichuelas Blancas	800 gramos	4860	177.00	\$ 860,220.00
21	50101543	Habichuelas negras	Fundas de 800 gramos	4860	177.00	\$ 860,220.00
22	50101543	Habichuelas rojas	Fundas de 800 gramos	4860	200.60	\$ 974,916.00
23	50221102	Harina de maiz	Paquete de 14 Oz.	6480	29.50	\$ 191,160.00
24	50101542	Harina de negrito	Paquete de 16 Oz.	6480	276.12	\$ 1,789,257.60
25	50101543	Lentejas	Fundas de 800 gramos	4860	171.10	\$ 831,546.00
26	50101542	Maicena	Presentacion de 425 gramos	6480	123.90	\$ 802,872.00
27	50101544	Maiz	Lata de 15 onzas	18144	111.34	\$ 2,020,240.05
28	50171550	Orégano molido	Presentación de 1 Libra	756	306.80	\$ 231,940.80
29	50181901	PanViga	Viga	6480	157.71	\$ 1,021,941.36
30	50171551	Sal refinada yodada	Presentación de 5 libras/1	1296	153.40	\$ 198,806.40
31	50121538	Sardinas en salsa de tomate	Lata de 15 oz	18144	128.50	\$ 2,331,540.29
32	50221101	Trigo	Fundas de 400 gramos	6480	70.80	\$ 458,784.00
33	50171707	Vinagre	Envases de 1 Galón	1296	165.20	\$ 214,099.20
34	50131702	Leche fortificada en polvo	Funda de 2200 gramos	7776	2165.30	\$ 16,837,372.80
35	50131702	Formula continuada en polvo	Lata de 900 gramos	3888	1622.50	\$ 6,308,280.00
36	50131702	Leche Saborizada 200 ML	Presentacion de 200 ML	82080	35.40	\$ 2,905,632.00
37	50202304	Nectar de frutas 200 ML	Presentacion de 200 ML	105120	25.96	\$ 2,728,915.20
38	50121538	Tuna en aceite	140-160 gramos	18144	130.00	\$ 2,358,720.00
39	50121538	Sardinas en aceite	Lata de 15 oz	18144	142.00	\$ 2,576,448.00
TOTAL LOTE						\$ 87,222,308.56

In
 CI
 er
 GP
 [Signature]

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAPI. REF. INAPI-CCC-LPN-2025-0029.

LOTE 8. SANTO DOMINGO NORTE						
ITEMS	CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	MONTO RD\$
1	50101538	Ají morron rojo	Presentación de 1 Libra	4104	119.27	\$ 489,484.08
2	50101538	Ají morron verde	Presentación de 1 Libra	4104	119.27	\$ 489,484.08
3	50101538	Ají verde cubanela	Presentación de 1 Libra	4104	71.53	\$ 293,559.12
4	50171548	Ajo cabezas	Presentación de 1 Libra	7560	224.20	\$ 1,694,952.00
5	50192601	Auyama	Presentación de 1 libra	12960	29.21	\$ 378,561.60
6	50101538	Berenjena	Presentación de 1 libra	8640	49.89	\$ 431,049.60
7	50111510	Carne Molida de Cerdo	Presentación de 5 libras/1	6480	1168.20	\$ 7,569,936.00
8	50171902	Cebolla roja	Presentación de 1 Libra	6480	70.80	\$ 458,784.00
9	50101634	Guineo maduro	Presentación de 1 Libra	32400	25.70	\$ 832,680.00
10	50192601	Guineo verde	Presentación de 1 Libra	32400	20.23	\$ 655,452.00
11	50131606	Huevos	Cartones de 30/1	4320	292.05	\$ 1,261,656.00
12	50112003	Jamón de pavo	Paquete de 4.5/1 lb	3240	1486.80	\$ 4,817,232.00
13	50101634	Lechosa	Presentación de 1 Libra	32400	21.03	\$ 681,372.00
14	50101538	Lechuga Repollada	Presentación de 1 Libra	8640	52.38	\$ 452,563.20
15	50101636	Limón	Presentación de 1 libra	4104	87.62	\$ 359,592.48
16	50101634	Mango	Presentación de 1 Libra	32400	39.72	\$ 1,286,928.00
17	50131702	Mantequilla	Envases de 1 Libra/1	3024	302.12	\$ 913,610.88
18	50101634	Melón	Presentación de 1 Libra	32400	89.95	\$ 2,914,380.00
19	50192601	Papa	Presentación de 1 Libra	32400	40.44	\$ 1,310,256.00
20	50111510	Pechuga de pollo	Paquete de 5 libras/1	6480	826.00	\$ 5,352,480.00
21	50101538	Pepino	Presentación de 1 Libra	8640	35.75	\$ 308,880.00
22	50192601	Plátano verde	Presentación de 1 Libra	32400	25.84	\$ 837,216.00
23	50101635	Pulpa Chinola	Presentación 32 Onzas	3240	569.23	\$ 1,844,305.20
24	50101636	Pulpa Tamarindo	Presentación de 1 libra	4104	87.62	\$ 359,592.48
25	50131801	Queso danes	Paquete de 5/1 lb	3240	1343.43	\$ 4,352,713.20
26	50101538	Remolacha	Presentación de 1 Libra	8640	52.38	\$ 452,563.20
27	50101634	Sandía	Presentación de 1 libra	12960	33.76	\$ 437,529.60
28	50101538	Tomate Barceló	Presentación de 1 Libra	17280	56.53	\$ 976,838.40
29	50101538	Verdura en hojas (cilantro)	Presentación de 1 libra/1	3240	131.37	\$ 425,638.80
30	50192601	Yuca	Presentación de 1 Libra	32400	25.84	\$ 837,216.00
31	50101538	Zanahoria	Presentación de 1 Libra	17280	52.43	\$ 905,990.40
TOTAL LOTE						\$ 44,382,496.32

JM
C
CP
GP
MD

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAPI. REF. INAPI-CCC-LPN-2025-0029.

LOTE 9. SANTO DOMINGO ESTE						
ITEMS	CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	MONTO RD\$
1	50151513	Aceite de oliva	Litro	756	757.15	\$ 572,403.13
2	50151513	Aceite de soya	Galón	1296	624.22	\$ 808,989.12
3	50221101	Arroz	Presentación de 10 Libras/1	12960	413.00	\$ 5,352,480.00
4	50221101	Avena	Fundas de 650 grm	6480	142.78	\$ 925,214.40
5	50221101	Avena molida	Presentación 550 gramos	6480	142.78	\$ 925,214.40
6	50161509	Azúcar crema	Presentación de 2225 GR	7560	141.64	\$ 1,070,763.62
7	50171550	Bija en granos	Presentación de 1 Libra	756	271.40	\$ 205,178.40
8	50171550	Canela	Presentación de 1 Libra	1296	389.40	\$ 504,662.40
9	50193001	Cereales	Lata de 250 A 300 gramos	6480	272.99	\$ 1,768,994.64
10	50161511	Cocoa	Envase de 32 oz	3240	301.35	\$ 976,368.82
11	50193001	Compota	Cajas de 24 unidades/1	15300	1029.07	\$ 15,744,712.86
12	50192902	Espaguetis	Fundas de 400 gramos	6480	42.69	\$ 276,646.75
13	50192902	Fideos	Fundas de 350 gramos	6480	42.69	\$ 276,646.75
14	50181903	Galletas de soda	Cajas de 20 unidades/1	20124	129.58	\$ 2,607,583.40
15	50181905	Galletas multicereal	Cajas de 9 unidades/1	44244	92.42	\$ 4,088,924.29
16	50181903	Galletas saladas	Paquete 12 unidades /1	31212	50.22	\$ 1,567,491.61
17	50181905	Galletas waffle 12 unidades/1	Paquete 12 unidades /1	3672	90.86	\$ 333,637.92
18	50192401	Gelatina	Unidades 85 gramos	18900	35.95	\$ 679,541.94
19	50101543	Guandules	Lata de 15 onzas	18144	112.10	\$ 2,033,942.40
20	50101543	Habichuelas blancas	800 gramos	4860	177.00	\$ 860,220.00
21	50101543	Habichuelas negras	Fundas de 800 gramos	4860	177.00	\$ 860,220.00
22	50101543	Habichuelas rojas	Fundas de 800 gramos	4860	200.60	\$ 974,916.00
23	50221102	Harina de maiz	Paquete de 14 Oz.	6480	29.50	\$ 191,160.00
24	50101542	Harina de negrito	Paquete de 16 Oz.	6480	276.12	\$ 1,789,257.60
25	50101543	Lentejas	Fundas de 800 gramos	4860	171.10	\$ 831,546.00
26	50101542	Maicena	Presentacion de 425 gramos	6480	123.90	\$ 802,872.00
27	50101544	Maiz	Lata de 15 onzas	18144	111.34	\$ 2,020,240.05
28	50171550	Orégano molido	Presentación de 1 Libra	756	306.80	\$ 231,940.80
29	50181901	PanViga	Viga	6480	157.71	\$ 1,021,941.36
30	50171551	Sal refinada yodada	Presentación de 5 libras/1	1296	153.40	\$ 198,806.40
31	50121538	Sardinas en salsa de tomate	Lata de 15 oz	18144	128.50	\$ 2,331,540.29
32	50221101	Trigo	Fundas de 400 gramos	6480	70.80	\$ 458,784.00
33	50171707	Vinagre	Envases de 1 Galón	1296	165.20	\$ 214,099.20
34	50131702	Leche fortificada en polvo	Funda de 2200 gramos	7776	2165.30	\$ 16,837,372.80
35	50131702	Formula continuada en polvo	Lata de 900 gramos	3888	1622.50	\$ 6,308,280.00
36	50131702	Leche saborizada 200 ML	Presentacion de 200 ML	82080	35.40	\$ 2,905,632.00
37	50202304	Nectar de frutas 200 ML	Presentacion de 200 ML	105120	25.96	\$ 2,728,915.20
38	50121538	Tuna en aceite	140-160 gramos	18144	130.00	\$ 2,358,720.00
39	50121538	Sardinas en aceite	Lata de 15 oz	18144	142.00	\$ 2,576,448.00
TOTAL LOTE						\$ 87,222,308.56

JH
C
CR
GJ
D

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAPI. REF. INAPI-CCC-LPN-2025-0029.

LOTE 10. SANTO DOMINGO ESTE						
ITEMS	CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	MONTO RD\$
1	50101538	Ají morron rojo	Presentación de 1 Libra	4104	119.27	\$ 489,484.08
2	50101538	Ají morron verde	Presentación de 1 Libra	4104	119.27	\$ 489,484.08
3	50101538	Ají verde cubanela	Presentación de 1 Libra	4104	71.53	\$ 293,559.12
4	50171548	Ajo cabezas	Presentación de 1 Libra	7560	224.20	\$ 1,694,952.00
5	50192601	Auyama	Presentación de 1 libra	12960	29.21	\$ 378,561.60
6	50101538	Berenjena	Presentación de 1 libra	8640	49.89	\$ 431,049.60
7	50111510	Carne Molida de Cerdo	Presentación de 5 libras/1	6480	1168.20	\$ 7,569,936.00
8	50171902	Cebolla roja	Presentación de 1 Libra	6480	70.80	\$ 458,784.00
9	50101634	Guineo maduro	Presentación de 1 Libra	32400	25.70	\$ 832,680.00
10	50192601	Guineo verde	Presentación de 1 Libra	32400	20.23	\$ 655,452.00
11	50131806	Huevos	Cartones de 30/1	4320	292.05	\$ 1,261,656.00
12	50112003	Jamón de pavo	Paquete de 4.5/1 lb	3240	1486.80	\$ 4,817,232.00
13	50101634	Lechosa	Presentación de 1 Libra	32400	21.03	\$ 681,372.00
14	50101538	Lechuga repollada	Presentación de 1 Libra	8640	52.38	\$ 452,563.20
15	50101636	Limón	Presentación de 1 libra	4104	87.62	\$ 359,592.48
16	50101634	Mango	Presentación de 1 Libra	32400	39.72	\$ 1,286,928.00
17	50131702	Mantequilla	Envases de 1 Libra/1	3024	302.12	\$ 913,610.88
18	50101634	Melón	Presentación de 1 Libra	32400	89.95	\$ 2,914,380.00
19	50192601	Papa	Presentación de 1 Libra	32400	40.44	\$ 1,310,256.00
20	50111510	Pechuga de pollo	Paquete de 5 libras/1	6480	826.00	\$ 5,352,480.00
21	50101538	Pepino	Presentación de 1 Libra	8640	35.75	\$ 308,880.00
22	50192601	Plátano verde	Presentación de 1 Libra	32400	25.84	\$ 837,216.00
23	50101635	Pulpa Chinola	Presentación 32 Onzas	3240	569.23	\$ 1,844,305.20
24	50101636	Pulpa Tamarindo	Presentación de 1 libra	4104	87.62	\$ 359,592.48
25	50131801	Queso danes	Paquete de 5/1 lb	3240	1343.43	\$ 4,352,713.20
26	50101538	Remolacha	Presentación de 1 Libra	8640	52.38	\$ 452,563.20
27	50101634	Sandía	Presentación de 1 libra	12960	33.76	\$ 437,529.60
28	50101538	Tomate Barceló	Presentación de 1 Libra	17280	56.53	\$ 976,838.40
29	50101538	Verdura en hojas (cilantro)	Presentación de 1 libra/1	3240	131.37	\$ 425,638.80
30	50192601	Yuca	Presentación de 1 Libra	32400	25.84	\$ 837,216.00
31	50101538	Zanahoria	Presentación de 1 Libra	17280	52.43	\$ 905,990.40
TOTAL LOTE						\$ 44,382,496.32

JA
CI
CR
GV
JH

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAPI. REF. INAPI-CCC-LPN-2025-0029.

LOTE 11. SANTO DOMINGO ESTE						
ITEMS	CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	MONTO RD\$
1	50151513	Aceite de oliva	Litro	756	757.15	\$ 572,403.13
2	50151513	Aceite de soya	Galón	1296	624.22	\$ 808,989.12
3	50221101	Arroz	Presentación de 10 Libras/1	12960	413.00	\$ 5,352,480.00
4	50221101	Avena	Fundas de 650 grm	6480	142.78	\$ 925,214.40
5	50221101	Avena Molida	Presentación 550 gramos	6480	142.78	\$ 925,214.40
6	50161509	Azúcar crema	Presentación de 2225 GR	7560	141.64	\$ 1,070,763.62
7	50171550	Bija en granos	Presentación de 1 Libra	756	271.40	\$ 205,178.40
8	50171550	Canela	Presentación de 1 Libra	1296	389.40	\$ 504,662.40
9	50193001	Cereales	Lata de 250 A 300 gramos	6480	272.99	\$ 1,768,994.64
10	50161511	Cocoa	Envase de 32 oz	3240	301.35	\$ 976,368.82
11	50193001	Compota	Cajas de 24 unidades/1	15300	1029.07	\$ 15,744,712.86
12	50192902	Espaguetis	Fundas de 400 gramos	6480	42.69	\$ 276,646.75
13	50192902	Fideos	Fundas de 350 gramos	6480	42.69	\$ 276,646.75
14	50181903	Galletas de soda	Cajas de 20 unidades/1	20124	129.58	\$ 2,607,583.40
15	50181905	Galletas multicereal	Cajas de 9 unidades/1	44244	92.42	\$ 4,088,924.29
16	50181903	Galletas Saladas	Paquete 12 unidades /1	31212	50.22	\$ 1,567,491.61
17	50181905	Galletas waffle 12 unidades/1	Paquete 12 unidades /1	3672	90.86	\$ 333,637.92
18	50192401	Gelatina	Unidades 85 gramos	18900	35.95	\$ 679,541.94
19	50101543	Guandules	Lata de 15 onzas	18144	112.10	\$ 2,033,942.40
20	50101543	Habichuelas Blancas	800 gramos	4860	177.00	\$ 860,220.00
21	50101543	Habichuelas negras	Fundas de 800 gramos	4860	177.00	\$ 860,220.00
22	50101543	Habichuelas rojas	Fundas de 800 gramos	4860	200.60	\$ 974,916.00
23	50221102	Harina de maiz	Paquete de 14 Oz.	6480	29.50	\$ 191,160.00
24	50101542	Harina de negrito	Paquete de 16 Oz.	6480	276.12	\$ 1,789,257.60
25	50101543	Lentejas	Fundas de 800 gramos	4860	171.10	\$ 831,546.00
26	50101542	Maicena	Presentacion de 425 gramos	6480	123.90	\$ 802,872.00
27	50101544	Maiz	Lata de 15 onzas	18144	111.34	\$ 2,020,240.05
28	50171550	Orégano molido	Presentación de 1 Libra	756	306.80	\$ 231,940.80
29	50181901	PanViga	Viga	6480	157.71	\$ 1,021,941.36
30	50171551	Sal refinada yodada	Presentación de 5 libras/1	1296	153.40	\$ 198,806.40
31	50121538	Sardinas en salsa de tomate	Lata de 15 oz	18144	128.50	\$ 2,331,540.29
32	50221101	Trigo	Fundas de 400 gramos	6480	70.80	\$ 458,784.00
33	50171707	Vinagre	Envases de 1 Galón	1296	165.20	\$ 214,099.20
34	50131702	Leche fortificada en polvo	Funda de 2200 gramos	7776	2165.30	\$ 16,837,372.80
35	50131702	Formula continuada en polvo	Lata de 900 gramos	3888	1622.50	\$ 6,308,280.00
36	50131702	Leche Saborizada 200 ML	Presentacion de 200 ML	82080	35.40	\$ 2,905,632.00
37	50202304	Nectar de frutas 200 ML	Presentacion de 200 ML	105120	25.96	\$ 2,728,915.20
38	50121538	Tuna en aceite	140-160 gramos	18144	130.00	\$ 2,358,720.00
39	50121538	Sardinas en aceite	Lata de 15 oz	18144	142.00	\$ 2,576,448.00
TOTAL LOTE						\$ 87,222,308.56

Jh
a
ca
ca
ca
ca

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI. REF. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029.

LOTE 12. SANTO DOMINGO ESTE						
ITEMS	CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	MONTO RD\$
1	50101538	Ají morron rojo	Presentación de 1 Libra	4104	119.27	\$ 489,484.08
2	50101538	Ají morron verde	Presentación de 1 Libra	4104	119.27	\$ 489,484.08
3	50101538	Ají verde cubanela	Presentación de 1 Libra	4104	71.53	\$ 293,559.12
4	50171548	Ajo cabezas	Presentación de 1 Libra	7560	224.20	\$ 1,694,952.00
5	50192601	Auyama	Presentación de 1 libra	12960	29.21	\$ 378,561.60
6	50101538	Berenjena	Presentación de 1 libra	8640	49.89	\$ 431,049.60
7	50111510	Carne Molida de Cerdo	Presentación de 5 libras/1	6480	1168.20	\$ 7,569,936.00
8	50171902	Cebolla roja	Presentación de 1 Libra	6480	70.80	\$ 458,784.00
9	50101634	Guineo maduro	Presentación de 1 Libra	32400	25.70	\$ 832,680.00
10	50192601	Guineo verde	Presentación de 1 Libra	32400	20.23	\$ 655,452.00
11	50131606	Huevos	Cartones de 30/1	4320	292.05	\$ 1,261,656.00
12	50112003	Jamón de pavo	Paquete de 4.5/1 lb	3240	1486.80	\$ 4,817,232.00
13	50101634	Lechosa	Presentación de 1 Libra	32400	21.03	\$ 681,372.00
14	50101538	Lechuga Repollada	Presentación de 1 Libra	8640	52.38	\$ 452,563.20
15	50101636	Limón	Presentación de 1 libra	4104	87.62	\$ 359,592.48
16	50101634	Mango	Presentación de 1 Libra	32400	39.72	\$ 1,286,928.00
17	50131702	Mantequilla	Envases de 1 Libra/1	3024	302.12	\$ 913,610.88
18	50101634	Melón	Presentación de 1 Libra	32400	89.95	\$ 2,914,380.00
19	50192601	Papa	Presentación de 1 Libra	32400	40.44	\$ 1,310,256.00
20	50111510	Pechuga de pollo	Paquete de 5 libras/1	6480	826.00	\$ 5,352,480.00
21	50101538	Pepino	Presentación de 1 Libra	8640	35.75	\$ 308,880.00
22	50192601	Plátano verde	Presentación de 1 Libra	32400	25.84	\$ 837,216.00
23	50101635	Pulpa Chinola	Presentación 32 Onzas	3240	569.23	\$ 1,844,305.20
24	50101636	Pulpa Tamarindo	Presentación de 1 libra	4104	87.62	\$ 359,592.48
25	50131801	Queso danes	Paquete de 5/1 lb	3240	1343.43	\$ 4,352,713.20
26	50101538	Remolacha	Presentación de 1 Libra	8640	52.38	\$ 452,563.20
27	50101634	Sandía	Presentación de 1 libra	12960	33.76	\$ 437,529.60
28	50101538	Tomate Barceló	Presentación de 1 Libra	17280	56.53	\$ 976,838.40
29	50101538	Verdura en hojas (cilantro)	Presentación de 1 libra/1	3240	131.37	\$ 425,638.80
30	50192601	Yuca	Presentación de 1 Libra	32400	25.84	\$ 837,216.00
31	50101538	Zanahoria	Presentación de 1 Libra	17280	52.43	\$ 905,990.40
TOTAL LOTE						\$ 44,382,496.32

JH
CI
CR
BP
Dme

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAPI. REF. INAPI-CCC-LPN-2025-0029.

LOTE 13. SANTO DOMINGO ESTE						
ITEMS	CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	MONTO RD\$
1	50151513	Aceite de oliva	Litro	756	757.15	\$ 572,403.13
2	50151513	Aceite de soya	Galón	1296	624.22	\$ 808,989.12
3	50221101	Arroz	Presentación de 10 Libras/1	12960	413.00	\$ 5,352,480.00
4	50221101	Avena	Fundas de 650 gm	6480	142.78	\$ 925,214.40
5	50221101	Avena Molida	Presentación 550 gramos	6480	142.78	\$ 925,214.40
6	50161509	Azúcar crema	Presentación de 2225 GR	7560	141.64	\$ 1,070,763.62
7	50171550	Bija en granos	Presentación de 1 Libra	756	271.40	\$ 205,178.40
8	50171550	Canela	Presentación de 1 Libra	1296	389.40	\$ 504,662.40
9	50193001	Cereales	Lata de 250 A 300 gramos	6480	272.99	\$ 1,768,994.64
10	50161511	Cocoa	Envase de 32 oz	3240	301.35	\$ 976,368.82
11	50193001	Compota	Cajas de 24 unidades/1	15300	1029.07	\$ 15,744,712.86
12	50192902	Espaguetis	Fundas de 400 gramos	6480	42.69	\$ 276,646.75
13	50192902	Fideos	Fundas de 350 gramos	6480	42.69	\$ 276,646.75
14	50181903	Galletas de soda	Cajas de 20 unidades/1	20124	129.58	\$ 2,607,583.40
15	50181905	Galletas multicereal	Cajas de 9 unidades/1	44244	92.42	\$ 4,088,924.29
16	50181903	Galletas Saladas	Paquete 12 unidades /1	31212	50.22	\$ 1,567,491.61
17	50181905	Galletas waffle 12 unidades/1	Paquete 12 unidades /1	3672	90.86	\$ 333,637.92
18	50192401	Gelatina	Unidades 85 gramos	18900	35.95	\$ 679,541.94
19	50101543	Guandules	Lata de 15 onzas	18144	112.10	\$ 2,033,942.40
20	50101543	Habichuelas Blancas	800 gramos	4860	177.00	\$ 860,220.00
21	50101543	Habichuelas negras	Fundas de 800 gramos	4860	177.00	\$ 860,220.00
22	50101543	Habichuelas rojas	Fundas de 800 gramos	4860	200.60	\$ 974,916.00
23	50221102	Harina de maiz	Paquete de 14 Oz.	6480	29.50	\$ 191,160.00
24	50101542	Harina de negrito	Paquete de 16 Oz.	6480	276.12	\$ 1,789,257.60
25	50101543	Lentejas	Fundas de 800 gramos	4860	171.10	\$ 831,546.00
26	50101542	Maicena	Presentacion de 425 gramos	6480	123.90	\$ 802,872.00
27	50101544	Maiz	Lata de 15 onzas	18144	111.34	\$ 2,020,240.05
28	50171550	Orégano molido	Presentación de 1 Libra	756	306.80	\$ 231,940.80
29	50181901	PanViga	Viga	6480	157.71	\$ 1,021,941.36
30	50171551	Sal refinada yodada	Presentación de 5 libras/1	1296	153.40	\$ 198,806.40
31	50121538	Sardinas en salsa de tomate	Lata de 15 oz	18144	128.50	\$ 2,331,540.29
32	50221101	Trigo	Fundas de 400 gramos	6480	70.80	\$ 458,784.00
33	50171707	Vinagre	Envases de 1 Galón	1296	165.20	\$ 214,099.20
34	50131702	Leche fortificada en polvo	Funda de 2200 gramos	7776	2165.30	\$ 16,837,372.80
35	50131702	Formula continuada en polvo	Lata de 900 gramos	3888	1622.50	\$ 6,308,280.00
36	50131702	Leche Saborizada 200 ML	Presentacion de 200 ML	82080	35.40	\$ 2,905,632.00
37	50202304	Nectar de frutas 200 ML	Presentacion de 200 ML	105120	25.96	\$ 2,728,915.20
38	50121538	Tuna en aceite	140-160 gramos	18144	130.00	\$ 2,358,720.00
39	50121538	Sardinas en aceite	Lata de 15 oz	18144	142.00	\$ 2,576,448.00
TOTAL LOTE						\$ 87,222,308.56

JA
C1
C7
BP
me

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI. REF. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029.

LOTE 14. SANTO DOMINGO ESTE						
ITEMS	CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	MONTO RD\$
1	50101538	Ají morron rojo	Presentación de 1 Libra	4104	119.27	\$ 489,484.08
2	50101538	Ají morron verde	Presentación de 1 Libra	4104	119.27	\$ 489,484.08
3	50101538	Ají verde cubanela	Presentación de 1 Libra	4104	71.53	\$ 293,559.12
4	50171548	Ajo cabezas	Presentación de 1 Libra	7560	224.20	\$ 1,694,952.00
5	50192601	Auyama	Presentación de 1 libra	12960	29.21	\$ 378,561.60
6	50101538	Berenjena	Presentación de 1 libra	8640	49.89	\$ 431,049.60
7	50111510	Carne Molida de Cerdo	Presentación de 5 libras/1	6480	1168.20	\$ 7,569,936.00
8	50171902	Cebolla roja	Presentación de 1 Libra	6480	70.80	\$ 458,784.00
9	50101634	Guineo maduro	Presentación de 1 Libra	32400	25.70	\$ 832,680.00
10	50192601	Guineo verde	Presentación de 1 Libra	32400	20.23	\$ 655,452.00
11	50131606	Huevos	Cartones de 30/1	4320	292.05	\$ 1,261,656.00
12	50112003	Jamón de pavo	Paquete de 4.5/1 lb	3240	1486.80	\$ 4,817,232.00
13	50101634	Lechosa	Presentación de 1 Libra	32400	21.03	\$ 681,372.00
14	50101538	Lechuga Repollada	Presentación de 1 Libra	8640	52.38	\$ 452,563.20
15	50101636	Limón	Presentación de 1 libra	4104	87.62	\$ 359,592.48
16	50101634	Mango	Presentación de 1 Libra	32400	39.72	\$ 1,286,928.00
17	50131702	Mantequilla	Envases de 1 Libra/1	3024	302.12	\$ 913,610.88
18	50101634	Melón	Presentación de 1 Libra	32400	89.95	\$ 2,914,380.00
19	50192601	Papa	Presentación de 1 Libra	32400	40.44	\$ 1,310,256.00
20	50111510	Pechuga de pollo	Paquete de 5 libras/1	6480	826.00	\$ 5,352,480.00
21	50101538	Pepino	Presentación de 1 Libra	8640	35.75	\$ 308,880.00
22	50192601	Plátano verde	Presentación de 1 Libra	32400	25.84	\$ 837,216.00
23	50101635	Pulpa Chinola	Presentación 32 Onzas	3240	569.23	\$ 1,844,305.20
24	50101636	Pulpa Tamarindo	Presentación de 1 libra	4104	87.62	\$ 359,592.48
25	50131801	Queso danes	Paquete de 5/1 lb	3240	1343.43	\$ 4,352,713.20
26	50101538	Remolacha	Presentación de 1 Libra	8640	52.38	\$ 452,563.20
27	50101634	Sandía	Presentación de 1 libra	12960	33.76	\$ 437,529.60
28	50101538	Tomate Barceló	Presentación de 1 Libra	17280	56.53	\$ 976,838.40
29	50101538	Verdura en hojas (cilantro)	Presentación de 1 libra/1	3240	131.37	\$ 425,638.80
30	50192601	Yuca	Presentación de 1 Libra	32400	25.84	\$ 837,216.00
31	50101538	Zanahoria	Presentación de 1 Libra	17280	52.43	\$ 905,990.40
TOTAL LOTE						\$ 44,382,496.32

JA
 CI
 en
 GPE


Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI. REF. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029.

LOTE 15. SANTO DOMINGO ESTE						
ITEMS	CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	MONTO RD\$
1	50151513	Aceite de oliva	Litro	756	757.15	\$ 572,403.13
2	50151513	Aceite de soya	Galón	1296	624.22	\$ 808,989.12
3	50221101	Arroz	Presentación de 10 Libras/1	12960	413.00	\$ 5,352,480.00
4	50221101	Avena	Fundas de 650 grm	6480	142.78	\$ 925,214.40
5	50221101	Avena Molida	Presentación 550 gramos	6480	142.78	\$ 925,214.40
6	50161509	Azúcar crema	Presentación de 2225 GR	7560	141.64	\$ 1,070,763.62
7	50171550	Bija en granos	Presentación de 1 Libra	756	271.40	\$ 205,178.40
8	50171550	Canela	Presentación de 1 Libra	1296	389.40	\$ 504,662.40
9	50193001	Cereales	Lata de 250 A 300 gramos	6480	272.99	\$ 1,768,994.64
10	50161511	Cocoa	Envase de 32 oz	3240	301.35	\$ 976,368.82
11	50193001	Compota	Cajas de 24 unidades/1	15300	1029.07	\$ 15,744,712.86
12	50192902	Espaguetis	Fundas de 400 gramos	6480	42.69	\$ 276,646.75
13	50192902	Fideos	Fundas de 350 gramos	6480	42.69	\$ 276,646.75
14	50181903	Galletas de soda	Cajas de 20 unidades/1	20124	129.58	\$ 2,607,583.40
15	50181905	Galletas multicereal	Cajas de 9 unidades/1	44244	92.42	\$ 4,088,924.29
16	50181903	Galletas Saladas	Paquete 12 unidades /1	31212	50.22	\$ 1,567,491.61
17	50181905	Galletas waffle 12 unidades/1	Paquete 12 unidades /1	3672	90.86	\$ 333,637.92
18	50192401	Gelatina	Unidades 85 gramos	18900	35.95	\$ 679,541.94
19	50101543	Guandules	Lata de 15 onzas	18144	112.10	\$ 2,033,942.40
20	50101543	Habichuelas Blancas	800 gramos	4860	177.00	\$ 860,220.00
21	50101543	Habichuelas negras	Fundas de 800 gramos	4860	177.00	\$ 860,220.00
22	50101543	Habichuelas rojas	Fundas de 800 gramos	4860	200.60	\$ 974,916.00
23	50221102	Harina de maiz	Paquete de 14 Oz.	6480	29.50	\$ 191,160.00
24	50101542	Harina de negrito	Paquete de 16 Oz.	6480	276.12	\$ 1,789,257.60
25	50101543	Lentejas	Fundas de 800 gramos	4860	171.10	\$ 831,546.00
26	50101542	Maicena	Presentacion de 425 gramos	6480	123.90	\$ 802,872.00
27	50101544	Maiz	Lata de 15 onzas	18144	111.34	\$ 2,020,240.05
28	50171550	Orégano molido	Presentación de 1 Libra	756	306.80	\$ 231,940.80
29	50181901	PanViga	Viga	6480	157.71	\$ 1,021,941.36
30	50171551	Sal refinada yodada	Presentación de 5 libras/1	1296	153.40	\$ 198,806.40
31	50121538	Sardinas en salsa de tomate	Lata de 15 oz	18144	128.50	\$ 2,331,540.29
32	50221101	Trigo	Fundas de 400 gramos	6480	70.80	\$ 458,784.00
33	50171707	Vinagre	Envases de 1 Galón	1296	165.20	\$ 214,099.20
34	50131702	Leche fortificada en polvo	Funda de 2200 gramos	7776	2165.30	\$ 16,837,372.80
35	50131702	Formula continuada en polvo	Lata de 900 gramos	3888	1622.50	\$ 6,308,280.00
36	50131702	Leche saborizada 200 ML	Presentacion de 200 ML	82080	35.40	\$ 2,905,632.00
37	50202304	Nectar de frutas 200 ML	Presentacion de 200 ML	105120	25.96	\$ 2,728,915.20
38	50121538	Tuna en aceite	140-160 gramos	18144	130.00	\$ 2,358,720.00
39	50121538	Sardinas en aceite	Lata de 15 oz	18144	142.00	\$ 2,576,448.00
TOTAL LOTE						\$ 87,222,308.56

A handwritten signature in blue ink is located on the right side of the page, overlapping the table's border. The signature appears to be 'M. B.' with some additional scribbles.

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAPI. REF. INAPI-CCC-LPN-2025-0029.

LOTE 16. SANTO DOMINGO ESTE						
ITEMS	CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	MONTO RD\$
1	50101538	Ají morron rojo	Presentación de 1 Libra	4104	119.27	\$ 489,484.08
2	50101538	Ají morron verde	Presentación de 1 Libra	4104	119.27	\$ 489,484.08
3	50101538	Ají verde cubanela	Presentación de 1 Libra	4104	71.53	\$ 293,559.12
4	50171548	Ajo cabezas	Presentación de 1 Libra	7560	224.20	\$ 1,694,952.00
5	50192601	Auyama	Presentación de 1 libra	12960	29.21	\$ 378,561.60
6	50101538	Berenjena	Presentación de 1 libra	8640	49.89	\$ 431,049.60
7	50111510	Carne Molida de Cerdo	Presentación de 5 libras/1	6480	1168.20	\$ 7,569,936.00
8	50171902	Cebolla roja	Presentación de 1 Libra	6480	70.80	\$ 458,784.00
9	50101634	Guineo maduro	Presentación de 1 Libra	32400	25.70	\$ 832,680.00
10	50192601	Guineo verde	Presentación de 1 Libra	32400	20.23	\$ 655,452.00
11	50131606	Huevos	Cartones de 30/1	4320	292.05	\$ 1,261,656.00
12	50112003	Jamón de pavo	Paquete de 4.5/1 lb	3240	1486.80	\$ 4,817,232.00
13	50101634	Lechosa	Presentación de 1 Libra	32400	21.03	\$ 681,372.00
14	50101538	Lechuga Repollada	Presentación de 1 Libra	8640	52.38	\$ 452,563.20
15	50101636	Limón	Presentación de 1 libra	4104	87.62	\$ 359,592.48
16	50101634	Mango	Presentación de 1 Libra	32400	39.72	\$ 1,286,928.00
17	50131702	Mantequilla	Envases de 1 Libra/1	3024	302.12	\$ 913,610.88
18	50101634	Melón	Presentación de 1 Libra	32400	89.95	\$ 2,914,380.00
19	50192601	Papa	Presentación de 1 Libra	32400	40.44	\$ 1,310,256.00
20	50111510	Pechuga de pollo	Paquete de 5 libras/1	6480	826.00	\$ 5,352,480.00
21	50101538	Pepino	Presentación de 1 Libra	8640	35.75	\$ 308,880.00
22	50192601	Plátano verde	Presentación de 1 Libra	32400	25.84	\$ 837,216.00
23	50101635	Pulpa Chinola	Presentación 32 Onzas	3240	569.23	\$ 1,844,305.20
24	50101636	Pulpa Tamarindo	Presentación de 1 libra	4104	87.62	\$ 359,592.48
25	50131801	Queso danes	Paquete de 5/1 lb	3240	1343.43	\$ 4,352,713.20
26	50101538	Remolacha	Presentación de 1 Libra	8640	52.38	\$ 452,563.20
27	50101634	Sandía	Presentación de 1 libra	12960	33.76	\$ 437,529.60
28	50101538	Tomate Barceló	Presentación de 1 Libra	17280	56.53	\$ 976,838.40
29	50101538	Verdura en hojas (cilantro)	Presentación de 1 libra/1	3240	131.37	\$ 425,638.80
30	50192601	Yuca	Presentación de 1 Libra	32400	25.84	\$ 837,216.00
31	50101538	Zanahoria	Presentación de 1 Libra	17280	52.43	\$ 905,990.40
TOTAL LOTE						\$ 44,382,496.32

Handwritten notes and signatures in blue ink, including a large 'M' and other illegible marks.

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI. REF. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029.

LOTE 17. SANTO DOMINGO OESTE - LOS ALCARRIZOS PEDRO BRAND VILLA ALTAGRACIA							
ITEMS	CODIGO	CUENTA PRESUUESTARIA	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	MONTO RD\$
1	50151513	2.3.1.1.01	Aceite de oliva	Litro	840	757.147	\$ 636,003.48
2	50151513	2.3.1.1.01	Aceite de soya	Galón	1440	624.22	\$ 898,876.80
3	50221101	2.3.1.1.01	Arroz	Presentación de 10 Libras/1	14400	413	\$ 5,947,200.00
4	50221101	2.3.1.1.01	Avena	Fundas de 650 gm	7200	142.78	\$ 1,028,016.00
5	50221101	2.3.1.1.01	Avena Molida	Presentación 550 gramos	7200	142.78	\$ 1,028,016.00
6	50161509	2.3.1.1.01	Azúcar crema	Presentación de 2225 GR	8400	141.6354	\$ 1,189,737.36
7	50171550	2.3.1.1.01	Bija en granos	Presentación de 1 Libra	840	271.4	\$ 227,976.00
8	50171550	2.3.1.1.01	Canela	Presentación de 1 Libra	1440	389.4	\$ 560,736.00
9	50193001	2.3.1.1.01	Cereales	Lata de 250 A 300 gramos	7200	272.993	\$ 1,965,549.60
10	50161511	2.3.1.1.01	Cocoa	Envase de 32 oz	3600	301.3484	\$ 1,084,854.24
11	50193001	2.3.1.1.01	Compota	Cajas de 24 unidades/1	18240	1029.0662	\$ 18,770,167.49
12	50192902	2.3.1.1.01	Espaguetis	Fundas de 400 gramos	7200	42.6924	\$ 307,385.28
13	50192902	2.3.1.1.01	Fideos	Fundas de 350 gramos	7200	42.6924	\$ 307,385.28
14	50181903	2.3.1.1.01	Galletas de soda	Cajas de 20 unidades/1	22080	129.5758	\$ 2,861,033.66
15	50181905	2.3.1.1.01	Galletas multicereal	Cajas de 9 unidades/1	48600	92.4176	\$ 4,491,495.36
16	50181903	2.3.1.1.01	Galletas Saladas	Paquete 12 unidades /1	34680	50.2208	\$ 1,741,657.34
17	50181905	2.3.1.1.01	Galletas waffle 12 unidades/1	Paquete 12 unidades /1	3240	90.86	\$ 294,386.40
18	50192401	2.3.1.1.01	Gelatina	Unidades 85 gramos	21000	35.9546	\$ 755,046.60
19	50101543	2.3.1.1.01	Guandules	Lata de 15 onzas	20160	112.1	\$ 2,259,936.00
20	50101543	2.3.1.1.01	Habichuelas Blancas	800 gramos	5400	177	\$ 955,800.00
21	50101543	2.3.1.1.01	Habichuelas negras	Fundas de 800 gramos	5400	177	\$ 955,800.00
22	50101543	2.3.1.1.01	Habichuelas rojas	Fundas de 800 gramos	5400	200.6	\$ 1,083,240.00
23	50221102	2.3.1.1.01	Harina de maiz	Paquete de 14 Oz.	7200	29.5	\$ 212,400.00
24	50101542	2.3.1.1.01	Harina de negrito	Paquete de 16 Oz.	7200	276.12	\$ 1,988,064.00
25	50101543	2.3.1.1.01	Lentejas	Fundas de 800 gramos	5400	171.1	\$ 923,940.00
26	50101542	2.3.1.1.01	Maicena	Presentacion de 425 gramos	7200	123.9	\$ 892,080.00
27	50101544	2.3.1.1.01	Maiz	Lata de 15 onzas	20160	111.3448	\$ 2,244,711.17
28	50171550	2.3.1.1.01	Orégano molido	Presentación de 1 Libra	840	306.8	\$ 257,712.00
29	50181901	2.3.1.1.01	PanViga	Viga	7200	157.707	\$ 1,135,490.40
30	50171551	2.3.1.1.01	Sal refinada yodada	Presentación de 5 libras/1	1440	153.4	\$ 220,896.00
31	50121538	2.3.1.1.01	Sardinas en salsa de tomate	Lata de 15 oz	20160	128.502	\$ 2,590,600.32
32	50221101	2.3.1.1.01	Trigo	Fundas de 400 gramos	7200	70.8	\$ 509,760.00
33	50171707	2.3.1.1.01	Vinagre	Envases de 1 Galón	1440	165.2	\$ 237,888.00
34	50131702	2.3.1.1.01	Leche fortificada en polvo	Funda de 2200 gramos	8640	2165.3	\$ 18,708,192.00
35	50131702	2.3.1.1.01	Formula continuada en polvo	Lata de 900 gramos	4320	1622.5	\$ 7,009,200.00
36	50131702	2.3.1.1.01	Leche Saborizada 200 ML	Presentacion de 200 ML	120960	35.4	\$ 4,281,984.00
37	50202304	2.3.1.1.01	Nectar de frutas 200 ML	Presentacion de 200 ML	131040	25.96	\$ 3,401,798.40
38	50121538	2.3.1.1.01	Tuna en aceite	140-160 gramos	20160	130	\$ 2,620,800.00
39	50121538	2.3.1.1.01	Sardinas en aceite	Lata de 15 oz	20160	142	\$ 2,862,720.00
TOTAL LOTE							\$ 99,448,535.18

Handwritten notes and signatures on the right side of the table, including initials like 'JA', 'a', 'BP', 'AR', and a signature 'MRO'.

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAPI. REF. INAPI-CCC-LPN-2025-0029.

LOTE 18. SANTO DOMINGO OESTE - LOS ALCARRIZOS PEDRO BRAND VILLA ALTAGRACIA							
ITEMS	CODIGO	CUENTA PRESUUESTARIA	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	MONTO RD\$
1	50101538	23.1.1.01	Ají morron rojo	Presentación de 1 Libra	4560	119.27	\$ 543,871.20
2	50101538	23.1.1.01	Ají morron verde	Presentación de 1 Libra	4560	119.27	\$ 543,871.20
3	50101538	23.1.1.01	Ají verde cubanela	Presentación de 1 Libra	4560	71.53	\$ 326,176.80
4	50171548	2.3.1.3.02	Ajo cabezas	Presentación de 1 Libra	8400	224.20	\$ 1,883,280.00
5	50192601	2.3.1.1.01	Auyama	Presentación de 1 libra	14400	29.21	\$ 420,624.00
6	50101538	23.1.1.01	Berenjena	Presentación de 1 libra	9600	49.89	\$ 478,944.00
7	50111510	2.3.1.1.01	Carne Molida de Cerdo	Presentación de 5 libras/1	7200	1168.20	\$ 8,411,040.00
8	50171902	2.3.1.1.01	Cebolla roja	Presentación de 1 Libra	7200	70.80	\$ 509,760.00
9	50101634	2.3.1.1.01	Guineo maduro	Presentación de 1 Libra	36000	25.70	\$ 925,200.00
10	50192601	2.3.1.1.01	Guineo verde	Presentación de 1 Libra	36000	20.23	\$ 728,280.00
11	50131606	2.3.1.1.01	Huevos	Cartones de 30/1	4800	292.05	\$ 1,401,840.00
12	50112003	2.3.1.1.01	Jamón de pavo	Paquete de 4.5/1 lb	3600	1486.80	\$ 5,352,480.00
13	50101634	2.3.1.1.01	Lechosa	Presentación de 1 Libra	36000	21.03	\$ 757,080.00
14	50101538	23.1.1.01	Lechuga Repollada	Presentación de 1 Libra	9600	52.38	\$ 502,848.00
15	50101636	2.3.1.1.01	Limón	Presentación de 1 libra	4560	87.62	\$ 399,547.20
16	50101634	2.3.1.1.01	Mango	Presentación de 1 Libra	36000	39.72	\$ 1,429,920.00
17	50131702	2.3.1.1.01	Mantequilla	Envases de 1 Libra/1	3360	302.12	\$ 1,015,123.20
18	50101634	2.3.1.1.01	Melón	Presentación de 1 Libra	36000	89.95	\$ 3,238,200.00
19	50192601	2.3.1.1.01	Papa	Presentación de 1 Libra	36000	40.44	\$ 1,455,840.00
20	50111510	2.3.1.1.01	Pechuga de pollo	Paquete de 5 libras/1	7200	826.00	\$ 5,947,200.00
21	50101538	23.1.1.01	Pepino	Presentación de 1 Libra	9600	35.75	\$ 343,200.00
22	50192601	2.3.1.1.01	Plátano verde	Presentación de 1 Libra	36000	25.84	\$ 930,240.00
23	50101635	2.3.1.1.01	Pulpa Chinola	Presentación 32 Onzas	3600	569.23	\$ 2,049,228.00
24	50101636	2.3.1.1.01	Pulpa Tamarindo	Presentación de 1 libra	4560	87.62	\$ 399,547.20
25	50131801	2.3.1.1.01	Queso danes	Paquete de 5/1 lb	3600	1343.43	\$ 4,836,348.00
26	50101538	23.1.1.01	Remolacha	Presentación de 1 Libra	9600	52.38	\$ 502,848.00
27	50101634	2.3.1.1.01	Sandía	Presentación de 1 libra	14400	33.76	\$ 486,144.00
28	50101538	23.1.1.01	Tomate Barceló	Presentación de 1 Libra	19200	56.53	\$ 1,085,376.00
29	50101538	23.1.1.01	Verdura en hojas (cilantro)	Presentación de 1 libra/1	3600	131.37	\$ 472,932.00
30	50192601	2.3.1.1.01	Yuca	Presentación de 1 Libra	36000	25.84	\$ 930,240.00
31	50101538	23.1.1.01	Zanahoria	Presentación de 1 Libra	19200	52.43	\$ 1,006,656.00
						TOTAL LOTE	\$49,313,884.80



 JM
 cl
 CR
 Ep
 [Signature]

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAPI. REF. INAPI-CCC-LPN-2025-0029.

LOTE 19. SANTO DOMINGO OESTE - LOS ALCARRIZOS PEDRO BRAND VILLA ALTAGRACIA							
ITEMS	CODIGO	CUENTA PRESUUESTARIA	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	MONTO RD\$
1	50151513	2.3.1.1.01	Aceite de oliva	Litro	840	757.147	\$ 636,003.48
2	50151513	2.3.1.1.01	Aceite de soya	Galón	1440	624.22	\$ 898,876.80
3	50221101	2.3.1.1.01	Arroz	Presentación de 10 Libras/1	14400	413	\$ 5,947,200.00
4	50221101	2.3.1.1.01	Avena	Fundas de 650 gm	7200	142.78	\$ 1,028,016.00
5	50221101	2.3.1.1.01	Avena Molida	Presentación 550 gramos	7200	142.78	\$ 1,028,016.00
6	50161509	2.3.1.1.01	Azúcar crema	Presentación de 2225 GR	8400	141.6354	\$ 1,189,737.36
7	50171550	2.3.1.1.01	Bija en granos	Presentación de 1 Libra	840	271.4	\$ 227,976.00
8	50171550	2.3.1.1.01	Canela	Presentación de 1 Libra	1440	389.4	\$ 560,736.00
9	50193001	2.3.1.1.01	Cereales	Lata de 250 A 300 gramos	7200	272.993	\$ 1,965,549.60
10	50161511	2.3.1.1.01	Cocoa	Envase de 32 oz	3600	301.3484	\$ 1,084,854.24
11	50193001	2.3.1.1.01	Compota	Cajas de 24 unidades/1	18240	1029.0662	\$ 18,770,167.49
12	50192902	2.3.1.1.01	Espaguetis	Fundas de 400 gramos	7200	42.6924	\$ 307,385.28
13	50192902	2.3.1.1.01	Fideos	Fundas de 350 gramos	7200	42.6924	\$ 307,385.28
14	50181903	2.3.1.1.01	Galletas de soda	Cajas de 20 unidades/1	22080	129.5758	\$ 2,861,033.66
15	50181905	2.3.1.1.01	Galletas multicereal	Cajas de 9 unidades/1	48600	92.4176	\$ 4,491,495.36
16	50181903	2.3.1.1.01	Galletas Saladas	Paquete 12 unidades /1	34680	50.2208	\$ 1,741,657.34
17	50181905	2.3.1.1.01	Galletas waffle 12 unidades/1	Paquete 12 unidades /1	3240	90.86	\$ 294,386.40
18	50192401	2.3.1.1.01	Gelatina	Unidades 85 gramos	21000	35.9546	\$ 755,046.60
19	50101543	2.3.1.1.01	Guandules	Lata de 15 onzas	20160	112.1	\$ 2,259,936.00
20	50101543	2.3.1.1.01	Habichuelas Blancas	800 gramos	5400	177	\$ 955,800.00
21	50101543	2.3.1.1.01	Habichuelas negras	Fundas de 800 gramos	5400	177	\$ 955,800.00
22	50101543	2.3.1.1.01	Habichuelas rojas	Fundas de 800 gramos	5400	200.6	\$ 1,083,240.00
23	50221102	2.3.1.1.01	Harina de maiz	Paquete de 14 Oz.	7200	29.5	\$ 212,400.00
24	50101542	2.3.1.1.01	Harina de negrito	Paquete de 16 Oz.	7200	276.12	\$ 1,988,064.00
25	50101543	2.3.1.1.01	Lentejas	Fundas de 800 gramos	5400	171.1	\$ 923,940.00
26	50101542	2.3.1.1.01	Maicena	Presentacion de 425 gramos	7200	123.9	\$ 892,080.00
27	50101544	2.3.1.1.01	Maiz	Lata de 15 onzas	20160	111.3448	\$ 2,244,711.17
28	50171550	2.3.1.1.01	Orégano molido	Presentación de 1 Libra	840	306.8	\$ 257,712.00
29	50181901	2.3.1.1.01	PanViga	Viga	7200	157.707	\$ 1,135,490.40
30	50171551	2.3.1.1.01	Sal refinada yodada	Presentación de 5 libras/1	1440	153.4	\$ 220,896.00
31	50121538	2.3.1.1.01	Sardinas en salsa de tomate	Lata de 15 oz	20160	128.502	\$ 2,590,600.32
32	50221101	2.3.1.1.01	Trigo	Fundas de 400 gramos	7200	70.8	\$ 509,760.00
33	50171707	2.3.1.1.01	Vinagre	Envases de 1 Galón	1440	165.2	\$ 237,888.00
34	50131702	2.3.1.1.01	Leche fortificada en polvo	Funda de 2200 gramos	8640	2165.3	\$ 18,708,192.00
35	50131702	2.3.1.1.01	Formula continuada en polvo	Lata de 900 gramos	4320	1622.5	\$ 7,009,200.00
36	50131702	2.3.1.1.01	Leche Saborizada 200 ML	Presentacion de 200 ML	120960	35.4	\$ 4,281,984.00
37	50202304	2.3.1.1.01	Nectar de frutas 200 ML	Presentacion de 200 ML	131040	25.96	\$ 3,401,798.40
38	50121538	2.3.1.1.01	Tuna en aceite	140-160 gramos	20160	130	\$ 2,620,800.00
39	50121538	2.3.1.1.01	Sardinas en aceite	Lata de 15 oz	20160	142	\$ 2,862,720.00
TOTAL LOTE							\$ 99,448,535.18

Handwritten notes and signatures:
 ✓
 ✓
 ✓
 GP
 me

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAPI. REF. INAPI-CCC-LPN-2025-0029.

LOTE 20. SANTO DOMINGO OESTE - LOS ALCARRIZOS PEDRO BRAND VILLA ALTAGRACIA							
ITEMS	CODIGO	CUENTA PRESUUESTARIA	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	MONTO RD\$
1	50101538	23.1.1.01	Ají morron rojo	Presentación de 1 Libra	4560	119.27	\$ 543,871.20
2	50101538	23.1.1.01	Ají morron verde	Presentación de 1 Libra	4560	119.27	\$ 543,871.20
3	50101538	23.1.1.01	Ají verde cubanela	Presentación de 1 Libra	4560	71.53	\$ 326,176.80
4	50171548	2.3.1.3.02	Ajo cabezas	Presentación de 1 Libra	8400	224.20	\$ 1,883,280.00
5	50192601	2.3.1.1.01	Auyama	Presentación de 1 libra	14400	29.21	\$ 420,624.00
6	50101538	23.1.1.01	Berenjena	Presentación de 1 libra	9600	49.89	\$ 478,944.00
7	50111510	2.3.1.1.01	Carne Molida de Cerdo	Presentación de 5 libras/1	7200	1168.20	\$ 8,411,040.00
8	50171902	2.3.1.1.01	Cebolla roja	Presentación de 1 Libra	7200	70.80	\$ 509,760.00
9	50101634	2.3.1.1.01	Guineo maduro	Presentación de 1 Libra	36000	25.70	\$ 925,200.00
10	50192601	2.3.1.1.01	Guineo verde	Presentación de 1 Libra	36000	20.23	\$ 728,280.00
11	50131606	2.3.1.1.01	Huevos	Cartones de 30/1	4800	292.05	\$ 1,401,840.00
12	50112003	2.3.1.1.01	Jamón de pavo	Paquete de 4.5/1 lb	3600	1486.80	\$ 5,352,480.00
13	50101634	2.3.1.1.01	Lechosa	Presentación de 1 Libra	36000	21.03	\$ 757,080.00
14	50101538	23.1.1.01	Lechuga Repollada	Presentación de 1 Libra	9600	52.38	\$ 502,848.00
15	50101636	2.3.1.1.01	Limón	Presentación de 1 libra	4560	87.62	\$ 399,547.20
16	50101634	2.3.1.1.01	Mango	Presentación de 1 Libra	36000	39.72	\$ 1,429,920.00
17	50131702	2.3.1.1.01	Mantequilla	Envases de 1 Libra/1	3360	302.12	\$ 1,015,123.20
18	50101634	2.3.1.1.01	Melón	Presentación de 1 Libra	36000	89.95	\$ 3,238,200.00
19	50192601	2.3.1.1.01	Papa	Presentación de 1 Libra	36000	40.44	\$ 1,455,840.00
20	50111510	2.3.1.1.01	Pechuga de pollo	Paquete de 5 libras/1	7200	826.00	\$ 5,947,200.00
21	50101538	23.1.1.01	Pepino	Presentación de 1 Libra	9600	35.75	\$ 343,200.00
22	50192601	2.3.1.1.01	Plátano verde	Presentación de 1 Libra	36000	25.84	\$ 930,240.00
23	50101635	2.3.1.1.01	Pulpa Chinola	Presentación 32 Onzas	3600	569.23	\$ 2,049,228.00
24	50101636	2.3.1.1.01	Pulpa Tamarindo	Presentación de 1 libra	4560	87.62	\$ 399,547.20
25	50131801	2.3.1.1.01	Queso danes	Paquete de 5/1 lb	3600	1343.43	\$ 4,836,348.00
26	50101538	23.1.1.01	Remolacha	Presentación de 1 Libra	9600	52.38	\$ 502,848.00
27	50101634	2.3.1.1.01	Sandía	Presentación de 1 libra	14400	33.76	\$ 486,144.00
28	50101538	23.1.1.01	Tomate Barceló	Presentación de 1 Libra	19200	56.53	\$ 1,085,376.00
29	50101538	23.1.1.01	Verdura en hojas (cilantro)	Presentación de 1 libra/1	3600	131.37	\$ 472,932.00
30	50192601	2.3.1.1.01	Yuca	Presentación de 1 Libra	36000	25.84	\$ 930,240.00
31	50101538	23.1.1.01	Zanahoria	Presentación de 1 Libra	19200	52.43	\$ 1,006,656.00
						TOTAL LOTE	\$ 49,313,884.80

JH
CI
CR
GP
DM


Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAPI. REF. INAPI-CCC-LPN-2025-0029.

LOTE 21. ZONA METRO - SAN CRISTOBAL -BAJOS DE HAINA							
ITEMS	CODIGO	CUENTA PRESUUESTARIA	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	MONTO RD\$
1	50151513	2.3.1.1.01	Aceite de oliva	Litro	504	757.15	\$ 381,602.09
2	50151513	2.3.1.1.01	Aceite de soya	Galón	864	624.22	\$ 539,326.08
3	50221101	2.3.1.1.01	Arroz	Presentación de 10 Libras/1	8640	413.00	\$ 3,568,320.00
4	50221101	2.3.1.1.01	Avena	Fundas de 650 grm	4320	142.78	\$ 616,809.60
5	50221101	2.3.1.1.01	Avena Molida	Presentación 550 gramos	4320	142.78	\$ 616,809.60
6	50161509	2.3.1.1.01	Azúcar crema	Presentación de 2225 GR	5040	141.64	\$ 713,842.42
7	50171550	2.3.1.1.01	Bija en granos	Presentación de 1 Libra	504	271.40	\$ 136,785.60
8	50171550	2.3.1.1.01	Canela	Presentación de 1 Libra	864	389.40	\$ 336,441.60
9	50193001	2.3.1.1.01	Cereales	Lata de 250 A 300 gramos	4320	272.99	\$ 1,179,329.76
10	50161511	2.3.1.1.01	Cocoa	Envase de 32 oz	2160	301.35	\$ 650,912.54
11	50193001	2.3.1.1.01	Compota	Cajas de 24 unidades/1	11520	1029.07	\$ 11,854,842.62
12	50192902	2.3.1.1.01	Espaguetis	Fundas de 400 gramos	4320	42.69	\$ 184,431.17
13	50192902	2.3.1.1.01	Fideos	Fundas de 350 gramos	4320	42.69	\$ 184,431.17
14	50181903	2.3.1.1.01	Galletas de soda	Cajas de 20 unidades/1	13536	129.58	\$ 1,753,938.03
15	50181905	2.3.1.1.01	Galletas multicereal	Cajas de 9 unidades/1	29736	92.42	\$ 2,748,129.75
16	50181903	2.3.1.1.01	Galletas Saladas	Paquete 12 unidades /1	20808	50.22	\$ 1,044,994.41
17	50181905	2.3.1.1.01	Galletas waffle 12 unidades/1	Paquete 12 unidades /1	2808	90.86	\$ 255,134.88
18	50192401	2.3.1.1.01	Gelatina	Unidades 85 gramos	12600	35.95	\$ 453,027.96
19	50101543	2.3.1.1.01	Guandules	Lata de 15 onzas	12096	112.10	\$ 1,355,961.60
20	50101543	2.3.1.1.01	Habichuelas Blancas	800 gramos	3240	177.00	\$ 573,480.00
21	50101543	2.3.1.1.01	Habichuelas negras	Fundas de 800 gramos	3240	177.00	\$ 573,480.00
22	50101543	2.3.1.1.01	Habichuelas rojas	Fundas de 800 gramos	3240	200.60	\$ 649,944.00
23	50221102	2.3.1.1.01	Harina de maiz	Paquete de 14 Oz.	4320	29.50	\$ 127,440.00
24	50101542	2.3.1.1.01	Harina de negrito	Paquete de 16 Oz.	4320	276.12	\$ 1,192,838.40
25	50101543	2.3.1.1.01	Lentejas	Fundas de 800 gramos	3240	171.10	\$ 554,364.00
26	50101542	2.3.1.1.01	Maicena	Presentacion de 425 gramos	4320	123.90	\$ 535,248.00
27	50101544	2.3.1.1.01	Maiz	Lata de 15 onzas	12096	111.34	\$ 1,346,826.70
28	50171550	2.3.1.1.01	Orégano molido	Presentación de 1 Libra	504	306.80	\$ 154,627.20
29	50181901	2.3.1.1.01	Pan Viga	Viga	4320	157.71	\$ 681,294.24
30	50171551	2.3.1.1.01	Sal refinada yodada	Presentación de 5 libras/1	864	153.40	\$ 132,537.60
31	50121538	2.3.1.1.01	Sardinas en salsa de tomate	Lata de 15 oz	12096	128.50	\$ 1,554,360.19
32	50221101	2.3.1.1.01	Trigo	Fundas de 400 gramos	4320	70.80	\$ 305,856.00
33	50171707	2.3.1.1.01	Vinagre	Envases de 1 Galón	864	165.20	\$ 142,732.80
34	50131702	2.3.1.1.01	Leche fortificada en polvo	Funda de 2200 gramos	5184	2165.30	\$ 11,224,915.20
35	50131702	2.3.1.1.01	Formula continuada en polvo	Lata de 900 gramos	2592	1622.50	\$ 4,205,520.00
36	50131702	2.3.1.1.01	Leche Saborizada 200 ML	Presentacion de 200 ML	86400	35.40	\$ 3,058,560.00
37	50202304	2.3.1.1.01	Nectar de frutas 200 ML	Presentacion de 200 ML	93600	25.96	\$ 2,429,856.00
38	50121538	2.3.1.1.01	Tuna en aceite	140-160 gramos	12096	130.00	\$ 1,572,480.00
39	50121538	2.3.1.1.01	Sardinas en aceite	Lata de 15 oz	12096	142.00	\$ 1,717,632.00
TOTAL							\$ 61,309,063.21

JH
 CI
 CR
 GP
 me

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI. REF. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029.

LOTE 22. ZONA METRO - SAN CRISTOBAL -BAJOS DE HAINA							
ITEMS	CODIGO	CUENTA PRESUUESTARIA	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	MONTO RD\$
1	50101538	23.1.1.01	Ají morron rojo	Presentación de 1 Libra	2736	119.27	\$ 326,322.72
2	50101538	23.1.1.01	Ají morron verde	Presentación de 1 Libra	2736	119.27	\$ 326,322.72
3	50101538	23.1.1.01	Ají verde cubanela	Presentación de 1 Libra	2736	71.53	\$ 195,706.08
4	50171548	2.3.1.3.02	Ajo cabezas	Presentación de 1 Libra	5040	224.20	\$ 1,129,968.00
5	50192601	2.3.1.1.01	Auyama	Presentación de 1 libra	8640	29.21	\$ 252,374.40
6	50101538	23.1.1.01	Berenjena	Presentación de 1 libra	5760	49.89	\$ 287,366.40
7	50111510	2.3.1.1.01	Carne Molida de Cerdo	Presentación de 5 libras/1	4320	1168.20	\$ 5,046,624.00
8	50171902	2.3.1.1.01	Cebolla roja	Presentación de 1 Libra	4320	70.80	\$ 305,856.00
9	50101634	2.3.1.1.01	Guineo maduro	Presentación de 1 Libra	21600	25.70	\$ 555,120.00
10	50192601	2.3.1.1.01	Guineo verde	Presentación de 1 Libra	21600	20.23	\$ 436,968.00
11	50131606	2.3.1.1.01	Huevos	Cartones de 30/1	2880	292.05	\$ 841,104.00
12	50112003	2.3.1.1.01	Jamón de pavo	Paquete de 4.5/1 lb	2160	1486.80	\$ 3,211,488.00
13	50101634	2.3.1.1.01	Lechosa	Presentación de 1 Libra	21600	21.03	\$ 454,248.00
14	50101538	23.1.1.01	Lechuga Repollada	Presentación de 1 Libra	5760	52.38	\$ 301,708.80
15	50101636	2.3.1.1.01	Limón	Presentación de 1 libra	2736	87.62	\$ 239,728.32
16	50101634	2.3.1.1.01	Mango	Presentación de 1 Libra	21600	39.72	\$ 857,952.00
17	50131702	2.3.1.1.01	Mantequilla	Envases de 1 Libra/1	2016	302.12	\$ 609,073.92
18	50101634	2.3.1.1.01	Melón	Presentación de 1 Libra	21600	89.95	\$ 1,942,920.00
19	50192601	2.3.1.1.01	Papa	Presentación de 1 Libra	21600	40.44	\$ 873,504.00
20	50111510	2.3.1.1.01	Pechuga de pollo	Paquete de 5 libras/1	4320	826.00	\$ 3,568,320.00
21	50101538	23.1.1.01	Pepino	Presentación de 1 Libra	5760	35.75	\$ 205,920.00
22	50192601	2.3.1.1.01	Plátano verde	Presentación de 1 Libra	21600	25.84	\$ 558,144.00
23	50101635	2.3.1.1.01	Pulpa Chinola	Presentación 32 Onzas	2160	569.23	\$ 1,229,536.80
24	50101636	2.3.1.1.01	Pulpa Tamarindo	Presentación de 1 libra	2736	87.62	\$ 239,728.32
25	50131801	2.3.1.1.01	Queso danes	Paquete de 5/1 lb	2160	1343.43	\$ 2,901,808.80
26	50101538	23.1.1.01	Remolacha	Presentación de 1 Libra	5760	52.38	\$ 301,708.80
27	50101634	2.3.1.1.01	Sandía	Presentación de 1 libra	8640	33.76	\$ 291,686.40
28	50101538	23.1.1.01	Tomate Barceló	Presentación de 1 Libra	11520	56.53	\$ 651,225.60
29	50101538	23.1.1.01	Verdura en hojas (cilantro)	Presentación de 1 libra/1	2160	131.37	\$ 283,759.20
30	50192601	2.3.1.1.01	Yuca	Presentación de 1 Libra	21600	25.84	\$ 558,144.00
31	50101538	23.1.1.01	Zanahoria	Presentación de 1 Libra	11520	52.43	\$ 603,993.60
						TOTAL	\$ 29,588,330.88

El
CR
GP


Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAPI. REF. INAPI-CCC-LPN-2025-0029.

LOTE 23. ZONA METRO - SAN CRISTOBAL -BAJOS DE HAINA							
ITEMS	CODIGO	CUENTA PRESUUESTARIA	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	MONTO RD\$
1	50151513	2.3.1.1.01	Aceite de oliva	Litro	504	757.15	\$ 381,602.09
2	50151513	2.3.1.1.01	Aceite de soya	Galón	864	624.22	\$ 539,326.08
3	50221101	2.3.1.1.01	Arroz	Presentación de 10 Libras/1	8640	413.00	\$ 3,568,320.00
4	50221101	2.3.1.1.01	Avena	Fundas de 650 grm	4320	142.78	\$ 616,809.60
5	50221101	2.3.1.1.01	Avena Molida	Presentación 550 gramos	4320	142.78	\$ 616,809.60
6	50161509	2.3.1.1.01	Azúcar crema	Presentación de 2225 GR	5040	141.64	\$ 713,842.42
7	50171550	2.3.1.1.01	Bija en granos	Presentación de 1 Libra	504	271.40	\$ 136,785.60
8	50171550	2.3.1.1.01	Canela	Presentación de 1 Libra	864	389.40	\$ 336,441.60
9	50193001	2.3.1.1.01	Cereales	Lata de 250 A 300 gramos	4320	272.99	\$ 1,179,329.76
10	50161511	2.3.1.1.01	Cocoa	Envase de 32 oz	2160	301.35	\$ 650,912.54
11	50193001	2.3.1.1.01	Compota	Cajas de 24 unidades/1	11520	1029.07	\$ 11,854,842.62
12	50192902	2.3.1.1.01	Espaguetis	Fundas de 400 gramos	4320	42.69	\$ 184,431.17
13	50192902	2.3.1.1.01	Fideos	Fundas de 350 gramos	4320	42.69	\$ 184,431.17
14	50181903	2.3.1.1.01	Galletas de soda	Cajas de 20 unidades/1	13536	129.58	\$ 1,753,938.03
15	50181905	2.3.1.1.01	Galletas multicereal	Cajas de 9 unidades/1	29736	92.42	\$ 2,748,129.75
16	50181903	2.3.1.1.01	Galletas Saladas	Paquete 12 unidades /1	20808	50.22	\$ 1,044,994.41
17	50181905	2.3.1.1.01	Galletas waffle 12 unidades/1	Paquete 12 unidades /1	2808	90.86	\$ 255,134.88
18	50192401	2.3.1.1.01	Gelatina	Unidades 85 gramos	12600	35.95	\$ 453,027.96
19	50101543	2.3.1.1.01	Guandules	Lata de 15 onzas	12096	112.10	\$ 1,355,961.60
20	50101543	2.3.1.1.01	Habichuelas Blancas	800 gramos	3240	177.00	\$ 573,480.00
21	50101543	2.3.1.1.01	Habichuelas negras	Fundas de 800 gramos	3240	177.00	\$ 573,480.00
22	50101543	2.3.1.1.01	Habichuelas rojas	Fundas de 800 gramos	3240	200.60	\$ 649,944.00
23	50221102	2.3.1.1.01	Harina de maiz	Paquete de 14 Oz.	4320	29.50	\$ 127,440.00
24	50101542	2.3.1.1.01	Harina de negrito	Paquete de 16 Oz.	4320	276.12	\$ 1,192,838.40
25	50101543	2.3.1.1.01	Lentejas	Fundas de 800 gramos	3240	171.10	\$ 554,364.00
26	50101542	2.3.1.1.01	Maicena	Presentacion de 425 gramos	4320	123.90	\$ 535,248.00
27	50101544	2.3.1.1.01	Maiz	Lata de 15 onzas	12096	111.34	\$ 1,346,826.70
28	50171550	2.3.1.1.01	Orégano molido	Presentación de 1 Libra	504	306.80	\$ 154,627.20
29	50181901	2.3.1.1.01	PanViga	Viga	4320	157.71	\$ 681,294.24
30	50171551	2.3.1.1.01	Sal refinada yodada	Presentación de 5 libras/1	864	153.40	\$ 132,537.60
31	50121538	2.3.1.1.01	Sardinas en salsa de tomate	Lata de 15 oz	12096	128.50	\$ 1,554,360.19
32	50221101	2.3.1.1.01	Trigo	Fundas de 400 gramos	4320	70.80	\$ 305,856.00
33	50171707	2.3.1.1.01	Vinagre	Envases de 1 Galón	864	165.20	\$ 142,732.80
34	50131702	2.3.1.1.01	Leche fortificada en polvo	Funda de 2200 gramos	5184	2165.30	\$ 11,224,915.20
35	50131702	2.3.1.1.01	Formula continuada en polvo	Lata de 900 gramos	2592	1622.50	\$ 4,205,520.00
36	50131702	2.3.1.1.01	Leche Saborizada 200 ML	Presentacion de 200 ML	86400	35.40	\$ 3,058,560.00
37	50202304	2.3.1.1.01	Nectar de frutas 200 ML	Presentacion de 200 ML	93600	25.96	\$ 2,429,856.00
38	50121538	2.3.1.1.01	Tuna en aceite	140-160 gramos	12096	130.00	\$ 1,572,480.00
39	50121538	2.3.1.1.01	Sardinas en aceite	Lata de 15 oz	12096	142.00	\$ 1,717,632.00
TOTAL							\$ 61,309,063.21

Handwritten notes and signatures in blue ink on the right side of the page, including the letters 'H', 'E', 'R', 'G' and a signature.



Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAPI. REF. INAPI-CCC-LPN-2025-0029.

LOTE 24. ZONA METRO - SAN CRISTOBAL -BAJOS DE HAINA							
ITEMS	CODIGO	CUENTA PRESUUESTARIA	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	MONTO RD\$
1	50101538	23.1.1.01	Ají morron rojo	Presentación de 1 Libra	2736	119.27	\$ 326,322.72
2	50101538	23.1.1.01	Ají morron verde	Presentación de 1 Libra	2736	119.27	\$ 326,322.72
3	50101538	23.1.1.01	Ají verde cubanela	Presentación de 1 Libra	2736	71.53	\$ 195,706.08
4	50171548	2.3.1.3.02	Ajo cabezas	Presentación de 1 Libra	5040	224.20	\$ 1,129,968.00
5	50192601	2.3.1.1.01	Auyama	Presentación de 1 libra	8640	29.21	\$ 252,374.40
6	50101538	23.1.1.01	Berenjena	Presentación de 1 libra	5760	49.89	\$ 287,366.40
7	50111510	2.3.1.1.01	Carne Molida de Cerdo	Presentación de 5 libras/1	4320	1168.20	\$ 5,046,624.00
8	50171902	2.3.1.1.01	Cebolla roja	Presentación de 1 Libra	4320	70.80	\$ 305,856.00
9	50101634	2.3.1.1.01	Guineo maduro	Presentación de 1 Libra	21600	25.70	\$ 555,120.00
10	50192601	2.3.1.1.01	Guineo verde	Presentación de 1 Libra	21600	20.23	\$ 436,968.00
11	50131606	2.3.1.1.01	Huevos	Cartones de 30/1	2880	292.05	\$ 841,104.00
12	50112003	2.3.1.1.01	Jamón de pavo	Paquete de 4.5/1 lb	2160	1486.80	\$ 3,211,488.00
13	50101634	2.3.1.1.01	Lechosa	Presentación de 1 Libra	21600	21.03	\$ 454,248.00
14	50101538	23.1.1.01	Lechuga Repollada	Presentación de 1 Libra	5760	52.38	\$ 301,708.80
15	50101636	2.3.1.1.01	Limón	Presentación de 1 libra	2736	87.62	\$ 239,728.32
16	50101634	2.3.1.1.01	Mango	Presentación de 1 Libra	21600	39.72	\$ 857,952.00
17	50131702	2.3.1.1.01	Mantequilla	Envases de 1 Libra/1	2016	302.12	\$ 609,073.92
18	50101634	2.3.1.1.01	Melón	Presentación de 1 Libra	21600	89.95	\$ 1,942,920.00
19	50192601	2.3.1.1.01	Papa	Presentación de 1 Libra	21600	40.44	\$ 873,504.00
20	50111510	2.3.1.1.01	Pechuga de pollo	Paquete de 5 libras/1	4320	826.00	\$ 3,568,320.00
21	50101538	23.1.1.01	Pepino	Presentación de 1 Libra	5760	35.75	\$ 205,920.00
22	50192601	2.3.1.1.01	Plátano verde	Presentación de 1 Libra	21600	25.84	\$ 558,144.00
23	50101635	2.3.1.1.01	Pulpa Chinola	Presentación 32 Onzas	2160	569.23	\$ 1,229,536.80
24	50101636	2.3.1.1.01	Pulpa Tamarindo	Presentación de 1 libra	2736	87.62	\$ 239,728.32
25	50131801	2.3.1.1.01	Queso danes	Paquete de 5/1 lb	2160	1343.43	\$ 2,901,808.80
26	50101538	23.1.1.01	Remolacha	Presentación de 1 Libra	5760	52.38	\$ 301,708.80
27	50101634	2.3.1.1.01	Sandía	Presentación de 1 libra	8640	33.76	\$ 291,686.40
28	50101538	23.1.1.01	Tomate Barceló	Presentación de 1 Libra	11520	56.53	\$ 651,225.60
29	50101538	23.1.1.01	Verdura en hojas (cilantro)	Presentación de 1 libra/1	2160	131.37	\$ 283,759.20
30	50192601	2.3.1.1.01	Yuca	Presentación de 1 Libra	21600	25.84	\$ 558,144.00
31	50101538	23.1.1.01	Zanahoria	Presentación de 1 Libra	11520	52.43	\$ 603,993.60
						TOTAL	\$ 29,588,330.88

AM
 CI
 CA
 GA
 DM



Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI. REF. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029.

5.-Fichas Técnicas de los insumos no perecederos requeridos de los Lotes 1,3,5,7,9,11, 13,15,17,19, 21 y 23.

	FICHA TECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	Aceite de Oliva Extra Virgen	
Definición	Aceite vegetal que se extrae del fruto del olivo (olea europaea) extra virgen, denominado oliva o aceituna	
Duración	Al menos 2 meses a partir de la fecha de entrega en los centros	
Almacenamiento	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higiénico- sanitarias, es importante mantenerlo lo más aislado posible del aire para evitar oxidación y enranciamiento.	
Envase y embalaje	El aceite de oliva adquirido deberá estar envasado en un recipiente de 1 litro cristal apto para este tipo de producto que no afecte su integridad	
<p>2. REQUISITOS GENERALES : El aceite de oliva no deberá contener ningún otro aceite y estar exento de sedimentos, detritos o cualquier otra impureza visible, ni sustancias destinadas a dar aroma o modificar sus características físico-químicas. El transporte, distribución, comercialización y el almacenamiento del producto debe realizarse en condiciones que no modifiquen sus características físico –químicas y organolépticas Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581</p>		
<p>3. REQUISITOS QUIMICOS Y FISICOS: Que cumpla con los requisitos químicos y físicos de NORDOM 706</p>		
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Límpido y brillante. Característico de los aceites refinados.	
Color	Desde amarillo verdoso al amarillo pajizo.	
Sabor y Olor	Característico del producto exento de sabores extraños o rancios. Olor suave, propio del producto, exento de olores extraños o rancios	



Jm
 CA
 GP
 (Signature)

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI. REF. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029.

	FICHA TECNICA	
	PRODUCTO: ACEITE DE SOYA	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	ACEITE DE SOYA	
Definición	Es el aceite puro extraído de las semillas de la especie <i>Glycine max</i> (L.) Merrill (semillas de soya), sanas, limpias y en buen estado de conservación.	
Duración	6 meses a partir de la fecha de entrega en los centros	
Almacenamiento	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higiénico- sanitarias	
Envase y Embalaje	El aceite de soya debe estar envasado en galones de 128 onzas apto para este tipo de producto que no afecte su integridad	
2. REQUISITOS GENERALES :		
El aceite de soya no deberá contener ningún otro aceite y estar exento de sedimentos, detritos o cualquier otra impureza visible, ni sustancias destinadas a dar aroma o modificar sus características físico-químicas. El aceite de soya adquirido deberá estar envasado en un recipiente adecuado, transparente. Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581		
3. REQUISITOS FISICOS Y QUIMICOS:		
Que cumpla con los requisitos químicos y físicos de NORDOM 235		
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Característico del Producto.	
Color	Color Amarillo, propio del aceite de soya	
Sabor y Olor	Propio de este producto, exento de sabores extraños o rancios. Olor suave, propio del producto, exento de olores extraños o rancios.	



JM
 EI
 CR
 GP
 Jme

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI. REF. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029.



	FICHA TECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: ARROZ BLANCO SELECTO GRADO A DE PRODUCCION NACIONAL	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	ARROZ SELECTO GRADO A DE PRODUCCION NACIONAL	
Definición	Arroz pulido destinado al consumo humano directo listo, presentado en forma envasada o vendido suelto, directamente del envase al consumidor, de excelente calidad, cuya relación longitud/ anchura va de 2.0 a menos de 3	
Duración	Según condiciones de almacenamiento, ver fecha de caducidad deberá ser de 6 meses a 1 año a partir de la fecha de entrega en los centros	
Almacenamiento	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higiénico- sanitarias. Fluctuaciones de temperatura mínimas y libres de la entrada de roedores y pájaros.	
Empaque	Paquetes de 10 libras fundas plásticas transparente resistente cerrados, apto para este tipo de producto, no tóxico.	
2. REQUISITOS GENERALES :		
El arroz debe tener olor y color característico y adecuado para el consumo humano. Debe estar exento de insectos, restos de envases u otra materias extraña que indique mala manipulación del producto. No deberán tener manchas por humedad o por manipulación inadecuada del producto. Pueden estar fortalecidos vitaminas, minerales y aminoácidos específicos de conformidad con la legislación y los parámetros establecidos por el Ministerio de Salud Pública. Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581		
4. REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS		
Que cumpla con la categoría y el grado de NORDOM 474		
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Grano bien pulido sin aglomeración por humedad.	
Color	Blanco, transparente, caractraerístico del arroz fresco y bien almacenado.	
Sabor y Olor	Sabor a evaluarse en el producto cocido, Olor característico del producto, fresco, libre de partículas, sabores y olores extraños	

Jy
 el
 CR
 Gp
 Jm

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI. REF. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029.

	FICHA TECNICA	
	PRODUCTO: AVENA ENTERA	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	AVENA	
Definición	Es un cereal de la familia las gramíneas, grano entero, ricas en varios nutrientes.	
Duración	Fecha de vencimiento mayor a 6 meses luego de la fecha de entrega en los centros.	
Almacenamiento	Libre de humedad y calor, buenas condiciones ambientales higiénico- sanitarias	
Empaque	Paquetes plásticos herméticamente cerrados de 650 gramos aproximadamente, apto para este tipo de producto, no tóxico.	
Embalaje	Paquetes acomodados en cajas de cartón limpias e íntegras.	
2. REQUISITOS GENERALES:		
<p>La avena en hojuelas deberá elaborarse a partir de granos de avena descascarados, sanos y limpios, exentos de materia terrosa y en perfecto estado de conservación. La avena deberá estar empacada en envases adecuados, preferiblemente transparentes que permitan observar el producto. Deberá estar libre de insectos y materias extrañas.</p> <p>Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581</p>		
4. REQUISITOS REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS		
Que cumpla con los requisitos de NORDOM 281		
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Mezcla de hojuelas grandes, medianas y pequeñas íntegras	
Color	Beige. Coloración propia del producto de la avena	
Sabor y Olor	Característico del producto (harina)	

JM
CI
CR
GP
JP

	FICHA TECNICA	
	PRODUCTO: AVENA MOLIDA	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	AVENA MOLIDA	
Definición	Es el producto que se obtiene al cortar, cocer y rolar la avena en grano molido.	
Duración	Fecha de vencimiento mayor a 6 meses luego de la fecha de entrega en los centros.	
Almacenamiento	Libre de humedad y calor, buenas condiciones ambientales higiénico- sanitarias	
Empaque	Paquetes plásticos herméticamente cerrados mínimo 550 gramos.	
2. REQUISITOS GENERALES:		
<p>La avena molida deberá elaborarse a partir de granos de avena descascarados hojuelas sanas y limpias, exentos de materia terrosa y en perfecto estado de conservación. La avena deberá estar empacada en envases adecuados, preferiblemente transparentes que permitan observar el producto. Deberá estar libre de insectos y materias extrañas.</p> <p>Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581</p>		
4. REQUISITOS REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS		
Que cumpla con los requisitos de NORDOM 281		
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Mezcla tipo harina	
Color	Coloración propia del producto de la avena	
Sabor y Olor	Característico del producto (harina)	



Jm
 U
 CR
 Ep
 Dm

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAPI. REF. INAPI-CCC-LPN-2025-0029.

	FICHA TECNICA	
	PRODUCTO: AZUCAR MORENA	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	AZUCAR MORENA	
Definición	Es la que contiene 97% de sacarosa, como mínimo, y no más de 0.2% de sustancias insolubles en agua. Su contenido de cenizas no deberá ser superior al 0.5%.	
Duración	Fecha de vencimiento mayor a 3 meses.	
Almacenamiento	Libre de humedad y buenas condiciones higiénico sanitarias.	
Envase	Paquetes de 2,225 gramos o 5 libras, plásticos transparentes y herméticamente sellados. Material plástico no tóxico. Fundas íntegras, limpias, no húmedas	
Empaque	Paquetes acomodados en cajas de cartón limpias e íntegras.	
2. REQUISITOS GENERALES :		
<p>El azúcar debe estar libre de materia terrosa, parásitos u otra materia extraña que indique manipulación deficiente del producto. El azúcar adquirido por el PAE deberá estar empacado en fundas plásticas transparentes, resistentes y bien selladas. No deberán tener manchas por humedad o por manipulación inadecuada del producto. Si el producto es reenvasado desde su envase original (sacos) a las fundas plásticas, el proceso deberá realizarse bajo condiciones higiénico-sanitarias adecuadas para evitar la contaminación del producto.</p> <p>Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581</p>		
3. REQUISITOS FISICOS Y QUIMICOS:		
Que cumpla con los requisitos físicos y químicos de NORDOM 217		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Cristales de granulación uniforme	
Color	Crema	
Sabor y Olor	Sabor dulce característico y olor inoloro	



JM
 CJ
 GP
 DMC

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI. REF. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029.

	FICHA TECNICA	
	PRODUCTO: BIJA MOLIDA O EN GRANOS	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	BIJA MOLIDA	
Definición	Es una especie botánica de planta arborescente de las regiones intertropicales de América. Se conoce como	
Duración	6 meses luego de la fecha de entrega al centro	
Almacenamiento	Mantener en un lugar fresco y libre de humedad.	
Empaque	Empacado en paquetes de 1 libra en material transparente plástico no tóxico con cierre hermético, apropiado para su conservación, en estado fresco, óptimo para consumo humano sin presencia de partículas extrañas.	
Embalaje	En cajas de cartón limpias e íntegras.	
2. REQUISITOS GENERALES :		
<p>Mantener en un lugar libre de humedad, moho y suficientemente fresco. El empaque no debe tener rasgados ni estar en un lugar donde haya roedores. No debe contener ninguna partícula extraña al producto e incluso ninguna traza de semilla de bija. Su color debe mantenerse rojo o anaranjado y su aspecto de polvo suelto.</p> <p>Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581</p>		
3. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Polvo suelto de color rojo. Limpio, íntegro y sin descomposición de olor, color o humedad.	
Color	Característico del producto.	
Sabor y Olor	Característico del producto. Exento de olores extraños o rancios.	



JM
C
CR
GP
MD

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI. REF. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029.

	PRODUCTO: Canela entera	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	Canela	
Definición	Nombre científico: Cinnamomum que significa madera dulce. Son ramas aromáticas de doble corteza utilizadas en la preparación de leches, te, y preparados de harina, avena, entre otros usos.	
Duración	12 meses posteriores a la fecha de entrega del producto en los centros.	
Almacenamiento	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higiénico-sanitarias	
Empaque	Empacado en paquetes de 1 libra en material transparente plástico no tóxico con cierre hermético, apropiado para su conservación, en estado fresco, óptimo para consumo humano sin presencia de partículas extrañas.	
Embalaje	En cajas de cartón limpias e integrales.	
2. REQUISITOS GENERALES : Las especias y condimentos se deben procesar bajo las condiciones establecidas en el Reglamento de buenas prácticas de manufactura para alimentos procesados. A dictar las especias deben estar limpias y exentas de materia extraña y de sustancias que modifiquen la naturaleza del producto (colorantes, edulcorantes, antioxidantes, aceites minerales, almidón entre otras).		
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Ramas o astillas de apariencia gruesa y consistencia dura, huecas en su interior	
Color	Marron	
Sabor y Olor	Aroma fuerte, sabor ligeramente picante. Característico del producto	

JM
 1
 CR
 SP
 JMC

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI. REF. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029.

	FICHA TECNICA																	
	PRODUCTO: CEREAL																	
1. DATOS DEL PRODUCTO																		
Nombre	CEREAL																	
Definición	Los alimentos elaborados con cereales de grano entero tienen un contenido nutritivo y de fibra dietética mayor que los cereales refinados rico en fibras y vitaminas. Los cereales son considerados alimentos fundamentales (trigo, avena, maíz, arroz, mijo, sorgo, centeno, cebada). Preparado de uno o mezcla de varios cereales, sin miel y sin fruta.																	
Duración	6 a 12 meses a partir de la fecha de entrega en los centros																	
Almacenamiento	Mantener a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco, protegido del sol y humedad.																	
Empaque	Debe ser empacado en latas (material laminado) o caja de carton, con capacidad de 200 a 300 gramos utilizando materiales y tecnologías apropiadas que aseguren su calidad e integridad del producto.																	
Embalaje	Cajas o latas acomodadas en cajas de cartón limpias e íntegras.																	
2. REQUISITOS GENERALES* :																		
Requerimientos nutricionales en 100 g																		
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">NUTRIENTE</th> <th colspan="3">APORTE</th> </tr> <tr> <th>MIN</th> <th>MAX</th> <th>UNIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">11</td> <td style="text-align: center;">g</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos</td> <td style="text-align: center;">80</td> <td style="text-align: center;">90</td> <td style="text-align: center;">g</td> </tr> </tbody> </table>				NUTRIENTE	APORTE			MIN	MAX	UNIDAD	Proteína	5	11	g	Carbohidratos	80	90	g
NUTRIENTE	APORTE																	
	MIN	MAX	UNIDAD															
Proteína	5	11	g															
Carbohidratos	80	90	g															
Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581																		
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS																		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION																	
Aspecto	Propio del producto libre de defectos																	
Color	amarillo opaco, propio del cereal de desayuno																	
Sabor y Olor	Libre de olores extraños, sabor según el tipo de cereal y sabor declarado, ligeramente dulce.																	



JM
 C
 CR
 SP
 SM

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI. REF. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029.

	FICHA TECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: COCOA	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	Chocolate (Cocoa instantánea)	
Definición	La cocoa es un derivado en polvo de las semillas del fruto del árbol Theobroma. A la semilla se le conoce como cacao, nombre en español derivado del término náhuatl "cacahuatl".	
Duración	12 meses posteriores a la fecha de entrega del producto en los centros.	
Almacenamiento	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higiénico- sanitarias	
Envase	El envase debe contener 32 oz aproximadamente y debe proteger satisfactoriamente la cocoa, de un material adecuado, que no altere sus características. Debe ser nuevo, limpio y seco. El contenido de cada empaque debe ser homogéneo en cuanto a su variedad, calibre y calidad.	
2. REQUISITOS GENERALES :		
<p>La cocoa debe tener olor y color característico a cacao y adecuado para el consumo humano. Debe estar exento de restos de envases u otra materias extraña que indique mala manipulación del producto. Puede estar fortalecidas con vitaminas de conformidad con la legislación y los parámetros establecidos por el Ministerio de Salud Pública elaborado bajo condiciones apropiadas, de materia prima sana, limpia y exenta de residuos de plaguicidas u otras sustancias tóxicas.</p> <p>Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581</p>		
3. REQUISITOS QUIMICOS Y FISICOS		
Que cumpla con los requisitos químicos y físicos de NORDOM 527		
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Polvo seco y fino de forma uniforme	
Color	Café oscuro/ Marrón	
Sabor y Olor	Sabor a cacao característico. No amargo ni ácido.	
Aspecto	Cristales de granulación uniforme	
Color	Crema	
Sabor y Olor	Sabor dulce característico y olor inoloro	



JM
S
CR
SP
Dme

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI. REF. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029.

	FICHA TECNICA		FOTO REFERENCIAL
	PRODUCTO: COMPOTA DE FRUTAS		
1. DATOS DEL PRODUCTO			
Nombre	COMPOTA DE FRUTAS		
Definición	La compota es una conserva dulce que se elabora a bases de frutas enteras. Se realiza hirviendo fruta, entera o troceada, en agua y con una cantidad de azúcar menor que la que se utiliza en la preparación de la mermelada.		
Duración	6 a 12 meses a partir de la fecha de entrega en los centros		
Almacenamiento	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higienico- sanitarias		
Envase	Envase de vidrio de 113 gramos. Con tapa botón de seguridad para identificar la pérdida de vacío		
Embalaje	Bandeja de cartón por 24 unidades, cubierta de polietileno termoencogible.		
2. REQUISITOS GENERALES :			
El producto final deberá ser viscoso o semisólido, tener color y sabor normales para el tipo o clase de fruta que entra en la composición, teniendo			
3. REQUISITOS MAXIMOS Y MINIMOS			
Proteína g	Valor Min 0 Valor Max 0.5	Carbohidratos g	Valor Min 15 Valor Max 35
		Grasa g	Valor Min 0 Valor Max 0.2
		Vitamina C %	Valor Min 40 Valor Max 100
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS			
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION		
Aspecto	Consistencia viscosa o semisólida		
Color	Color típico de la o las frutas la que la compone.		
Sabor y Olor	Olor y sabor típicos de fruta la que la compone.		



*Jus
el
ca
Gp
ma*

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAPI. REF. INAPI-CCC-LPN-2025-0029.

	<p>FICHA TECNICA</p> <p>PRODUCTO: PASTAS (Espaguettis)</p>	
<p>1. DATOS DEL PRODUCTO</p>		
<p>Nombre:</p>	<p>PASTA (ESPAGUETTIS)</p>	
<p>Definición</p>	<p>Son los productos constituidos por mezclas fermentadas de harinas, agua potable y sal adicionados o no de huevos, leche, otras alimentos grasos y condimentos. Estas masas o pastas podrán ser frescas o secas, destinados a ser consumidos previa cocción.</p>	
<p>Duración</p>	<p>Fecha de vencimiento mayor a 6 meses luego de la fecha de entrega en los centros.</p>	
<p>Almacenamiento</p>	<p>Libre de humedad y calor, buenas condiciones higiénico- sanitarias</p>	
<p>Empaque</p>	<p>Paquetes plásticos herméticamente cerrados aproximadamente de 400 gramos, apto para este tipo de producto, no tóxico.</p>	
<p>Embalaje</p>	<p>Paquetes acomodados en cajas de cartón limpias e íntegras.</p>	
<p>2. REQUISITOS GENERALES: Masa de aspecto homogéneo, Las demás características corresponderán a las de harina de origen; Las pastas de " Huevos" contendrán, como mínimo, 150 gramos de yema*, por cada kilogramo de harina; y no contendrán colorante a excepción del azafrán no deben contener parásitos, microorganismos patógenos ni bacterias del grupo coniforme ni metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581</p>		
<p>3. REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS</p>		
<p>Que cumpla con los requisitos minimo y maximos de NORDOM 75</p>		
<p>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</p>		
<p>CARACTERISTICAS</p>	<p>DESCRIPCION</p>	
<p>Aspecto</p>	<p>De tamaño y forma uniforme, sin unidades partidas</p>	
<p>Color</p>	<p>Coloración propia del producto sano</p>	
<p>Sabor y Olor</p>	<p>Característico del producto fresco, debe estar exento de colores y olores extraños.</p>	



JM
 O
 CR
 GP
 Jme

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI. REF. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029.

	FICHA TECNICA	
	PRODUCTO: PASTAS (Fideos)	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	FIDEOS	
Definición	Los fideos instantáneos son un producto preparado con harina de trigo y/o harina de arroz y/u otras harinas y/o féculas como ingrediente principal, con o sin la adición de otros ingredientes. Pueden tratarse con agentes alcalinos.	
Duración	Fecha de vencimiento mayor a 6 meses luego de la fecha de entrega en los centros.	
Almacenamiento	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higiénico- sanitarias	
Empaque	Paquetes plásticos herméticamente cerrados aproximadamente de 350 gramos, apto para este tipo de producto, no tóxico.	
Embalaje	Paquetes acomodados en cajas de cartón limpias e íntegras.	
2. REQUISITOS GENERALES:		
Los fideos deberán presentar un aspecto uniforme en cuanto a tamaño y forma. Luego de ser cocidos en las condiciones que aparecen descritas en el envase, deben conservar su forma original, tener la firmeza propia del producto y no ser pastosos. Deben estar exentos de partículas extrañas, mohos e insectos, metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.		
3. REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS		
Que cumpla con los requisitos mínimo y máximos de NORDOM 75		
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	De tamaño y forma uniforme, sin unidades partidas	
Color	Coloración característica propia del producto sano	
Sabor y Olor	Característico del producto fresco, debe estar exento de colores y olores extraños.	



In
 el
 cr
 G
 me

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI. REF. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029.

	FICHA TECNICA	
	PRODUCTO: GALLETA DE SODA	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	GALLETA DE SODA	
Definición	Es un cracker fino y normalmente cuadrado hecho de harina blanca, grasa alimentaria, levadura y levadura química, con la mayoría de las variedades ligeramente espolvoreadas con sal gorda	
Duración	Una semana bajo condiciones de almacenamiento adecuadas.	
Almacenamiento	En almacén limpio y seco, con buena ventilación. Colocado en una superficie plana, aislada del suelo y paredes. Los empaques deben colocarse de forma tal que no se afecte la integridad del producto.	
Empaque	Mínimo 4 slides en los paqueticos, cajas de 20 unidades de paqueticos, de un material adecuado, que no altere sus características. El contenido de cada empaque debe ser homogéneo en cuanto a su variedad, calibre y calidad.	
Embalaje	Paquetes acomodados en cajas de cartón limpias e íntegras.	
2. REQUISITOS GENERALES :		
<p>La galleta deberá estar íntegra y fresca, con una textura/ consistencia suave. La estructura física debe ser uniforme, de acuerdo a la forma de presentación. No deberá tener presencia de mohos ni partículas extrañas. No debe estar sobrecocida (quemada) ni deficiente de cocción. La galleta debe empacarse en un envase transparente, apropiado para la conservación e integridad del producto.</p> <p>Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581</p>		
3. REQUISITOS FISICOS -QUIMICOS		
Que cumpla con los requisitos químicos y físicos de NORDOM 705		
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	De forma íntegra, consistencia compacta, suave (no dura)	
Color	Propio del producto, bien cocido.	
Sabor y Olor	Agradable, propio del producto fresco.	
5. PESO DE LA GALLETA DE SODA *		

Jm
 S
 CR
 GP
 Jm



Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAPI. REF. INAPI-CCC-LPN-2025-0029.

	FICHA TECNICA	
	PRODUCTO: GALLETA MULTICEREAL	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	GALLETA MULTICEREAL	
Definición	Es un cracker fino y normalmente cuadrado hecho harina de trigo fortificada, proteína de soya, grasa vegetal, salvado de trigo, harina de maíz, avena, almidón de maíz.	
Duración	Mínimo 60 días después de su elaboración	
Almacenamiento	En almacén limpio y seco, con buena ventilación. Colocado en una superficie plana, aislada del suelo y paredes. Los empaques deben colocarse de forma tal que no se afecte la integridad del producto.	
Empaque	Mínimo 4 slides en los paqueticos, cajas de 9 unidades de paqueticos, de un material adecuado, que no altere sus características. El contenido de cada empaque debe ser homogéneo en cuanto a su variedad, calibre y calidad.	
Embalaje	Paquetes acomodados en cajas de cartón limpias e íntegras.	
2. REQUISITOS GENERALES :		
La galleta deberá estar íntegra y fresca, con una textura/ consistencia suave. La estructura física debe ser uniforme, de acuerdo a la forma de presentación. No deberá tener presencia de mohos ni partículas extrañas. No debe estar sobrecocida (quemada) ni deficiente de cocción.		
3. REQUISITOS FISICOS -QUIMICOS		
Que cumpla con los requisitos químicos y físicos de NORDOM 705		
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	De forma íntegra, consistencia compacta, suave	
Color	Propio del producto, bien cocido.	
Sabor y Olor	Agradable, propio del producto fresco.	

*JM
o
CR
GP*



DR

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI. REF. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029.

	FICHA TECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: GALLETA SALADA TIPO CRACKERS	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	GALLETA SALADA TIPO CRACKERS	
Definición	Las galletas tipo Cracker también conocido como galletita salada o masita seca (según la región) es un tipo de galleta horneada habitualmente con masa de harina sin levadura y elaborado con diversas formas, tamaños y sabores. Se aromatiza o condimenta con sal en la masa tanto como con hierbas, semillas o queso, espolvoreado encima luego de hornear.	
Duración	Mínimo 90 días calendario, desde la fecha de empaque y entre cuarenta y cinco (45) a sesenta (60) días calendario, a partir del momento de la entrega.	
Almacenamiento	Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.	
	Dadas las características del producto, se deberá conservar a una temperatura hasta de 35°C dependiendo su punto de partida y destino y a una Humedad relativa media del ambiente.	
Empaque	Presentación empaque individual con un contenido neto de mínimo 24 gramos y máximo de 35 gramos. De 3 a 4 slides en los paquetitos, 8 a 12 paquetes por empaque, de un material adecuado, que no altere sus características. El contenido de cada empaque debe ser homogéneo en cuanto a su variedad, calibre y calidad.	
Embalaje	Paquetes acomodados en empaques de polipropileno (plástico) limpios e íntegras.	
2. REQUISITOS GENERALES :		
La galleta deberá estar íntegra y fresca, con una textura/ consistencia crocante. La estructura física debe ser uniforme, de acuerdo con la forma de presentación. No deberá tener presencia de mohos ni partículas extrañas. No debe estar sobrecocida (quemada) ni deficiente de cocción. Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581		
3. REQUISITOS FISICOS -QUIMICOS		
Que cumpla con los requisitos químicos y físicos de NORDOM 705		
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	De forma íntegra, consistencia compacta, suave	
Color	Propio del producto, bien cocido.	
Sabor y Olor	Agradable, propio del producto fresco.	

JM
E1
C2
Op
SM

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAPI. REF. INAPI-CCC-LPN-2025-0029.

	FICHATECNICA	
	PRODUCTO: GALLETA TIPO WAFER	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	GALLETA TIPO WAFER	
Definición	Las galletas tipo Wafler estan conformadas por la integración de láminas u obleas rellenas de crema. Las obleas o láminas se fabrican a partir de una suspensión líquida de harina de trigo suave, agua y otros ingredientes menores de formulación. Las obleas son de color uniforme y tienen humedad menor al 1%. El relleno grasoso se obtiene a partir de la mezcla de grasa vegetal, azúcar y otros ingredientes que le proporcionan a la mezcla una textura cremosa.	
Duración	Mínimo 60 días después de su elaboración	
Almacenamiento	El almacenamiento de alimentos se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que	
Empaque	Presentación mínima de 10 paquetes individuales por empaque, de un material adecuado, que no altere sus características. El contenido de cada empaque debe ser homogéneo en cuanto a su variedad, calibre y calidad. Cada paquete individual debe tener un contenido neto de mínimo 19 gramos. De 3 a 4 slides en los paquetes individuales.	
Embalaje	Paquetes acomodados en cajas de cartón limpias e íntegras.	
2. REQUISITOS GENERALES:		
La galleta deberá estar íntegra y fresca, con una textura/ consistencia suave. La estructura física debe ser uniforme, de acuerdo a la forma de presentación. No deberá tener presencia de mohos ni partículas extrañas. No debe estar sobrecocida (quemada) ni deficiente de cocción.		
3. REQUISITOS FISICOS-QUIMICOS		
Que cumpla con los requisitos químicos y físicos de NORDOM 705		
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	De forma íntegra, consistencia compacta, suave	
Color	Propio del producto, bien cocido.	
Sabor y Olor	Agradable, propio del producto fresco.	

JM
CI
CR
OP
JM



Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI. REF. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029.

	FICHA TECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: Gelatina	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	GELATINA SABORIZADA	
Definición	La gelatina una mezcla de gelatina natural con sabor característico a la fruta, es un producto que resulta atractivo para los niños por su consistencia suave y su llamativo color.	
Duración	Mínimo 90 días calendario, desde la fecha de empaque y entre cuarenta y cinco (45) a sesenta (60) días calendario, a partir del momento de la entrega.	
Almacenamiento	Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.	
Empaque	Presentación empaque individual con un contenido neto de mínimo 40 gramos y máximo de 85 gramos. En paquetes por empaque, que no altere sus características. El contenido de cada empaque debe ser homogéneo en cuanto a su variedad, calibre y calidad.	
2. REQUISITOS GENERALES :		
Preparado elaborado a base de gelatina de cerdo, acidulante (ácido fumárico), corrector de la acidez (citrato de sodio), maltodextrina, zumo de remolacha concentrado, extracto de cártamo, aroma, colorantes y azúcar.		
3. REQUISITOS FISICOS -QUIMICOS		
Que cumpla con los requisitos químicos y físicos de NORDOM 743		
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Característico al sabor indicado en la cara	
Color	Propio del producto	
Sabor y Olor	Característico a la fruta	

*Im
el
en
Go*



ME

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAPI. REF. INAPI-CCC-LPN-2025-0029.

	FICHA TÉCNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: GANDULES ENLATADOS	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	GANDULES ENLATADOS	
Definición	Semillas maduras de plantas leguminosas de gandules cocidas, hervidas y envasadas en lata	
Duración	Fecha de caducidad 1 año	
Almacenamiento	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higienico-sanitarias y ambientales	
Envase	Latas de 15 onzas latas sin abolladuras, ni oxido	
2. REQUISITOS GENERALES:		
Los gandules utilizados deben ser de grado optimo de desarrollo, limpios, sanos, de la misma variedad o variedades similares, los mismos pueden ser verdes o secos hervidos enlatados empacado al vacio.		
3. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS		
Los gandules no deben tener microorganismos viables luego de incubar las latas, deben estar exentas de Clostridium Botulitium		
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN	
Aspecto	Granos enteros, de tamaño uniforme	
Color	Color propio del producto cocido	
Sabor y Olor	Características del producto, exento de olores extraños o rancios.	



In
es
ca
GP
me

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAPI. REF. INAPI-CCC-LPN-2025-0029.

	FICHA TECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: HABICHUELAS BLANCAS	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	HABICHUELAS BLANCAS	
Definición	Semillas secas o frescas y vainas no maduras de plantas leguminosas, que se conocen comúnmente como frijoles, alubias, guisantes o arvejas.	
Duración	Según condiciones de almacenamiento, ver fecha de caducidad. Debera ser de 6 meses a 1 año a partir de la fecha de entrega en los centros.	
Almacenamiento	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higiénico- sanitarias y ambientales.	
Empaque	Empacadas en fundas plásticas de material transparente apropiado para su conservación, óptima para consumo humano, sin presencia de partículas extrañas, cada empaque debe estar completamente sellado y contener 800 gramos.	
2. REQUISITOS GENERALES:		
Las habichuelas utilizadas como materia prima deberán estar en su grado óptimo de desarrollo, sanas, limpias, de la misma variedad o variedades similares en cuanto no deben contener colorantes, saborizantes ni aromatizantes artificiales agregados.		
3. REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS		
Que cumpla con las características mínimas de calidad de NORDOM 479		
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Granos enteros, de tamaño uniforme	
Color	Color blanco, crema, blanco hueso propio del producto	
Sabor y Olor	Características del producto, exento de olores extraños o rancios.	



JM
 0
 02
 GP


Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAPI. REF. INAPI-CCC-LPN-2025-0029.



	FICHA TECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: HABICHUELAS NEGRAS	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	HABICHUELAS NEGRAS	
Definición	Semillas secas o frescas y vainas no maduras de plantas leguminosas, que se conocen comúnmente como frijoles, alubias, guisantes o arvejas, habichuelas.	
Duración	Cerradas herméticamente para durar hasta 180 días	
Almacenamiento	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higiénico- sanitarias y ambientales	
Empaque	Empacadas en fundas plásticas de material transparente apropiado para su conservación, óptima para consumo humano, sin presencia de partículas extrañas, cada empaque debe contener 800 gramos	
2. REQUISITOS GENERALES :		
<p>Las habichuelas utilizadas como materia prima deberán estar en su grado óptimo de desarrollo, sanas, limpias, de la misma variedad o variedades similares en cuanto a la conformación física. No deberán contener materias extrañas como tierra, piedras, insectos. No deben contener colorantes, saborizantes ni aromatizantes artificiales agregados.</p> <p>Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581</p>		
3. REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS		
Que cumpla con las características mínimas de calidad de NORDOM 479		
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Granos enteros, de tamaño uniforme	
Color	Color negro propio del producto cocido	
Sabor y Olor	Características del producto, exento de olores extraños o rancios.	

JM
 el
 CR
 CP
 JMD

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAPI. REF. INAPI-CCC-LPN-2025-0029.



	FICHA TECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: HABICHUELAS ROJAS	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	HABICHUELAS ROJAS	
Definición	Semillas secas o frescas y vainas no maduras de plantas leguminosas, que se conocen comúnmente como frijoles, alubias, guisantes o arvejas. Pueden consumirse frescas como vainas enteras o como producto desgranado.	
Duración	Cerradas herméticamente para durar hasta 180 días	
Almacenamiento	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higiénico- sanitarias y ambientales	
Empaque	Empacadas en fundas plásticas de material transparente apropiado para su conservación, óptima para consumo humano, sin presencia de partículas extrañas, cada empaque debe estar completamente sellado y contener 800 gramos.	
2. REQUISITOS GENERALES :		
Las habichuelas utilizadas como materia prima deberán estar en su grado óptimo de desarrollo, sanas, limpias, de la misma variedad o variedades similares en cuanto a la conformación física. No deberán contener materias extrañas como tierra, piedras, insectos. No deben contener colorantes, saborizantes ni aromatizantes artificiales agregados		
3. REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS		
Que cumpla con las características mínimas de calidad de NORDOM 479		
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Granos enteros, de tamaño uniforme	
Color	Color marrón rojizo, uniforme, propio del producto	
Sabor y Olor	Características del producto, exento de olores extraños o rancios.	

jm
si
ca
ca
me

	FICHA TECNICA	
	PRODUCTO: HARINA DE MAIZ	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	HARINA DE MAIZ	
Definición	Se conoce como el producto proveniente del grano del maíz	
Duración	Fecha de vencimiento mayor a 6 meses luego de la fecha de entrega en los centros.	
Almacenamiento	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higiénico- sanitarias	
Empaque	Paquetes plásticos herméticamente cerrados de 14 onzas, apto para este tipo de producto, no tóxico.	
Embalaje	Paquetes acomodados en cajas de cartón limpias e íntegras.	
2. REQUISITOS GENERALES:		
Obtenerse de cereales o leguminosas no húmedas, no aceitosos, no calentados o mezclados con especies extrañas, alterada por parásitos o que hayan sufrido procesos de fermentación a acidificación. No debe estar mezcladas con harinas extrañas sustancias minerales o materias de otra naturaleza. No deben estar mezcladas con productos llamados blanqueadores o mejoradores. Deberá estar libre de insectos y materias extrañas. Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581		
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Finamente granular	
Color	Coloración amarilla propia del producto sano.	
Sabor y Olor	Característico del producto.	



JM
 CJ
 CR
 GE
 DM

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI. REF. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029.

	FICHA TECNICA	FOTO REFERENCIAL
	PRODUCTO: Harina de Negrito	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	Harina de negrito	
Definición	Harina elaborada a base de maíz en estado seco, de cocimiento rapido, contine fosfato de hierro, vitamina B1 y B2	
Duración	De acuerdo al consumo y condiciones de almacenamiento	
Almacenamiento	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higienico- sanitarias, que no altere contenido nutrimentos	
Envase	Empaque de 16 onzas. El envase debe proteger satisfactoriamente la harina, de un material adecuado, fabricado con sustancias no tóxicas que salvaguarden la calidad nutritiva, higiénica del producto. Pueden ser sacos, cajas, . Debe ser nuevo, limpio, resistentes y seco y estar correctamente cosidos y sellados. El contenido de cada empaque debe ser homogéneo en cuanto a su variedad, calibre calidad.	
2. REQUISITOS GENERALES :		
Deben estar limpias, libres de materias extrañas. Deben estar libres de plagas, o daños causados por estas.		
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Característico del producto	
Color	Coloración blanca propia del producto sano	
Sabor y Olor	Característico del producto.	

JM
 EI
 CR
 GP
 (Signature)



Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI. REF. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029.

	FICHA TECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: LENTEJAS	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	LENTEJAS	
Definición	Semillas secas o frescas y vainas no maduras de plantas leguminosas, que se conocen comúnmente como frijoles, alubias, guisantes o arvejas, habichuelas.	
Duración	Cerradas herméticamente para durar hasta 180 días	
Almacenamiento	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higiénico- sanitarias y ambientales	
Empaque	Empacadas en fundas plásticas de material transparente apropiado para su conservación, óptima para consumo humano, sin presencia de partículas extrañas, cada empaque debe contener 800 gramos.	
2. REQUISITOS GENERALES :		
<p>Los granos de las lentejas utilizados deberán estar en su grado óptimo de desarrollo, sanos, limpios, de la misma variedad o variedades similares en cuanto a la conformación física. No deberán contener materias extrañas como tierra, piedras, insectos. No deben contener colorantes, saborizantes ni aromatizantes artificiales agregados.</p> <p>Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581</p>		
3. REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS		
<p>Las legumbres deberán ser inocuas y apropiadas para el consumo humano.</p> <p>Las legumbres deberán estar exentas de sabores y olores extraños y de insectos vivos.</p> <p>Las legumbres deberán estar exentas de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.</p>		
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Granos enteros, de tamaño uniforme	
Color	Color verde, propio del producto cocido	
Sabor y Olor	Características del producto, exento de olores extraños o rancios.	

JM
C)
CR
GP

[Handwritten signature]

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI. REF. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029.

	FICHA TECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: MAIZ DULCE ENLATADO	

1. DATOS DEL PRODUCTO

Nombre	MAIZ DULCE ENLATADO
Definición	Corte de granos limpio y neto con una altura de corte uniforme, producto preparado a partir de granos de maíz dulce de variedades adaptadas a esta producción.
Duración	Fecha de caducidad 1 año
Almacenamiento	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higiénico- sanitarias
Envase	Latas de 15 onzas

2. REQUISITOS GENERALES :

Maíz dulce en grano enlatado empacado al vacío



3. REQUISITOS FISICAS Y QUIMICAS

4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS

CARACTERISTICAS	DESCRIPCION
Aspecto	Líquido de cobertura opalescente o lechoso y fluido ligeramente turbio a bastante turbio, granos lechosos y cremosos con una altura de corte uniforme, franca y limpia, exentos de granos defectuosos y de materias extrañas.
Color	Color típico de las variedades utilizadas: amarillo-oro, amarillo vivo homogéneo
Sabor y Olor	Características del producto, exento de olores extraños o rancios.

JM
CI
CR
GP
DMD



Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI. REF. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029.

	FICHA TECNICA	FOTO REFERENCIAL
	PRODUCTO: MAICENA	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	MAICENA	
Definición	MAICENA es la fécula de maíz blanco de variedad dulce.	
Duración	De acuerdo al consumo y condiciones de almacenamiento	
Almacenamiento	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higienico- sanitarias, que no altere contenido nutrimentos	
Envase	El envase 425 gramos debe proteger satisfactoriamente la harina de trigo , de un material adecuado,fabricado con sustancias no tóxicas que salvaguarden la calidad nutritiva, higiénica del producto Pueden ser sacos, cajas, . Debe ser nuevo,limpio, resistentes y seco y estar correctamente cosidos y sellados.El contenido de cada empaque debe ser homogéneo en cuanto a su variedad, calibre calidad.	
2.REQUISITOS GENERALES :		
Deben estar limpias, libres de materias extrañas. Deben estar libres de plagas, o daños causados por estas.		
4.REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Característico del producto	
Color	Coloración blanca propia del producto sano	
Sabor y Olor	Característico del producto.	

JM
CS
CR
GP

(Signature)

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI. REF. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029.



	FICHA TECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: OREGANO MOLIDO	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	OREGANO	
Definición	como frescas, aunque secas poseen mucho más sabor y aroma.	
Duración	El producto debe conservar su olor, color y sabor hasta al menos 6 meses luego de la fecha de entrega.	
Almacenamiento	Mantener en un lugar fresco y libre de humedad.	
Empaque	para su conservación, en estado fresco, óptimo para consumo humano sin presencia de partículas extrañas.	
Embalaje	En cajas de cartón limpias e integra.	
2. REQUISITOS GENERALES :		
Las hojas secas de oregano no debe tener mas 10% de tallos de materia extraña inofensivas		
3. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Hojas integra de color verde quemado, frescas y sanas. Que no presenten humedad	
Color	Característicos del producto	
Sabor y Olor	Característicos del producto. Exento de olores y sabores rancios	

Handwritten notes in blue ink:
 JM
 U
 CR
 GR
 ME

	FICHATECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: PAN BLANCO DE VIGA	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	PAN BLANCO DE VIGA	
Definición	Es el producto tipo pan sandwich, elaborado con masa de harina blanca, fermentado con la superficie superior convexa, horneado y enfriado, rebanado y embolsado	
Duración	Fecha de vencimiento de 15 a 20 días después de la fecha de entrega en los centros.	
Almacenamiento	Libre de humedad y calor, buenas condiciones ambientales higiénico- sanitarias a temperatura de 29 °C	
Empaque	Paquetes plásticos herméticamente cerrados mínimo 840 gramos y máximo de 1590 gramos aproximadamente, apto para este tipo de producto, no tóxico.	
2. REQUISITOS GENERALES:		
Pan de molde es el producto obtenido por la cocción en moldes, de una masa fermentada hecha con harina de trigo, agua potable, sal, azúcar, levadura y manteca, pudiendo tener otros ingredientes y aditivos permitidos. sanas y limpias, exentos de materia terrosa y en perfecto estado de conservación.		
4. REQUISITOS REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS		
Que cumpla con los requisitos de NORDOM 136		
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Mezcla tipo harina	
Color	Coloración propia del producto de la harina blanca refinada	
Sabor y Olor	Característico del producto (pan de viga blanco)	


JM
 el
 CR
 JM
 CR

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAPI. REF. INAPI-CCC-LPN-2025-0029.

	FICHA TECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: SAL REFINADA YODADA	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	SAL REFINADA YODADA	
Definición	Es el producto obtenido de la purificación y refinado del Cloruro de Sodio, utilizando procedimientos apropiados	
Duración	12 meses posteriores a la fecha de entrega del producto en los centros.	
Almacenamiento	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higiénico- sanitarias	
Empaque	Potes con tapa conteniendo de 5 libras, plásticos y sellados.	
Embalaje	Material plástico no tóxico. Deben estar íntegras, limpias, no húmedas de un material adecuado, que no altere sus características.	
2. REQUISITOS GENERALES:		
La sal de calidad alimentaria debe presentarse bajo forma de cristales blancos, estará libre de impurezas. La sal deberá ser yodada. Podrá contener aditivos alimentarios aprobados por las reglamentaciones vigentes. El producto debe estar envasado en recipientes. adecuados para su conservación.		
Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581		
3. REQUISITOS MAXIMOS Y MINIMOS*		
Las dosis máxima y mínima utilizadas para la yodación de la sal de calidad alimentaria se calcularán como yodo (expresado en mg/kg) y serán establecidas por las autoridades sanitarias nacionales teniendo en cuenta la situación local con respecto a la carencia de yodo. Que cumpla con el contenido de yodo de NORDOM 16		
ESPECIFICACIONES		VALORES
Contenido de Cloruro de Sodio (en producto seco)		MINIMO
		98%
Contenido de Yodo Elemental		30 ppm
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Cristales de granulación uniforme, limpios, libres de impurezas	
Color	Coloración blanca propia del producto sano	
Sabor y Olor	Sabor salino característico y olor inodoro	



JM
 EJ
 CR
 JMG

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAPI. REF. INAPI-CCC-LPN-2025-0029.

	FICHA TECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: SARDINAS EN SALSA DE TOMATE	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	SARDINAS EN SALSA DE TOMATE	
Definición	Es el producto elaborado con sardinas de especies reconocidas para esta finalidad, envasadas en medio líquido (salsa de tomate) en recipientes metálicos herméticamente cerrados y sometidos a tratamiento térmico que garantice la esterilidad comercial del producto.	
Duración	1 año de fecha de vencimiento colocada en la etiqueta o en la lata debe ser claramente visible, a partir de la fecha de entrega al centro.	
Características	Las Sardinas debe estar preparadas en salsa de tomate, no picante	
Almacenamiento	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higienico- sanitarias	
Envase	El envase latas 15 onzas y/o 55g, íntegro, sin golpes, abolladuras u otro defecto que indique manipulación inadecuada del producto. Las latas no deben estar oxidadas, ni presentar otros signos de deterioro. La etiqueta debe estar bien conservada y tener visibles los datos del producto.	
2. REQUISITOS GENERALES:	Las sardinas utilizadas para la elaboración del producto deben ser sanas, limpias, tener carne firme y textura propia de la especie correspondiente. Deberán haberse eliminado la cabeza, las branquias, las vísceras y las escamas.	
3. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Sardinas enteras, de carne firme, de tamaño uniforme, no fragmentadas	
Color	Color propio de la sardina en salsa de tomate	
Sabor y Olor	Color y olor natural y característico de la sardina y salsa de tomate	



JM
EJ
CR
DWO GP

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI. REF. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029.

	FICHA TECNICA	
	PRODUCTO: TRIGO TIPO 2	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	TRIGO	
Definición	Es un tipo de planta perteneciente a la familia gramínea, granos altamente nutritivos. Es uno de los cereales más importantes en la alimentación humana. Por lo general no se consume directamente; se usa en la elaboración de alimentos, sobre todo en la industria de la panificación, así como en la fabricación de pastas, galletas, bebidas.	
Duración	Según condiciones de almacenamiento, ver fecha de caducidad deberá ser de 6 meses a 1 año a partir de la fecha de entrega en los centros	
Almacenamiento	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higiénico-sanitarias. Fluctuaciones de temperatura mínimas y libres de la entrada de roedores y pájaros. (TIPO 2 BLANDO)	
Envase	Paquetes plásticos herméticamente cerrados de 400 gramos, apto para este tipo de producto, no tóxico.	
Embalaje	Paquetes acomodados en cajas de cartón limpias e íntegras.	
4. REQUISITOS GENERALES		
Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581		
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Su forma es ovalada con extremos redondeados, en uno de ellos sobresale el germen y en el otro hay un mechón de pelos finos conocido como el pincel.	
Color	Marrón claro	
Sabor y Olor	Sabor a evaluarse en el producto cocido, Olor característico del producto, fresco, libre de partículas, sabores y olores extraños	



*JM
C1
C2
DME GP*

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI. REF. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029.

	PRODUCTO: VINAGRE DE FRUTAS	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	VINAGRE	
Definición	Se obtenido de las frutas (manzana, uvas, platanos, lechoza, naranja, su sabor agrio es proveniente de la fermentación. El vinagre contiene una concentración que va del 3% al 5% de ácido acético en agua.	
Duración	No precisa indicar la fecha de duración mínima.	
Almacenamiento	No requiere condiciones especiales de conservación.	
Envase	En galones 110 a 128 oz, de material no tóxico	
2. REQUISITOS GENERALES :		
Producto obtenido de la fermentación de frutas. Sometido a un proceso de clarificación y filtración se obtiene un líquido amarillo brillante, o blanco sin olores ni gustos extraños y con una acidez característica. Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581		
3. REQUISITOS FISICOS :		
Procede de materia prima no adulterada o contaminada, que cumple la legislación vigente aplicable. No contiene microorganismos o sustancias originadas por los mismos, que puedan desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento, en cantidades que presenten riesgo para la salud. No contiene anguilulas del vinagre, ni otras materias o sedimentos en suspensión en cantidades que desmerezcan el producto, y está exento de turbidez.		
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Límpido y brillante	
Color	marrón claro o blanco	
Sabor y Olor	Agrídulce y equilibrado. Olor ligeramente acético y delicado, duradero, con posibles notas de madera.	



JN
 CI
 CR
 GP

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI. REF. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029.

	FICHA TECNICA		Foto referencial
	LECHE EN POLVO FORTIFICADA		
1. DATOS DEL PRODUCTO			
Nombre	LECHE EN POLVO FORTIFICADA		
Definición	<p>Se entiende por leche en polvo al producto obtenido mediante eliminación del agua de la leche. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulados en la sección 3 de la presente norma, mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre la proteína del suero y la caseína de la leche utilizada como materia prima.</p> <p>Esta fórmula debe cumplir con requisitos de composición, por ejemplo, según lo estipulado en la sección 3 de la Norma CODEX STAN 207-1999, mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche.</p>		
Duración	Fecha de vencimiento no debe ser menor a 12 meses a partir de la entrega del producto a los centros y debe conservar su integridad bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.		
Almacenamiento	En un lugar limpio, seco, ventilado y con buenas condiciones higiénico-sanitarias adecuadas. Almacenada en lugares libres de la entrada de plagas. 26 a 32 C.		
Envase	Los envases para la leche en polvo serán de material que den al producto una adecuada protección durante el almacenamiento.		
Presentación	En fundas de mínimo 2,000 gramos. Con la resistencia requerida para la conservación del producto normal no ácido.		
2. REQUISITOS GENERALES:			
<ul style="list-style-type: none"> • Todos los ingredientes deberán estar limpios, ser de buena calidad, inocuos y adecuados para ser ingeridos por niños y niñas. Deberán ajustarse a los requisitos normales de calidad, tales como color, aroma y color. • La leche deberá presentar un aspecto normal al momento de abrir el envase. No debe tener sabor ácido, rancio, ni mostrar grumos o mal olor. El envase debe estar limpio y exento de desperfectos. La etiqueta del envase debe ser visible y legible e incluir las siguientes informaciones: sabor de la leche, fecha de vencimiento, número de lote, composición, fórmula de preparación y valor nutricional del producto. • La grasa vegetal debe ser mayormente del tipo insaturada. Podrá contener grasa de origen lácteo proveniente de leche entera utilizada como materia prima. • El producto estará exento de sustancias desagradables en la medida que lo permitan las buenas prácticas de fabricación. • El producto será preparado, envasado y conservado en condiciones higiénicas. • Se envasará en recipientes que preserven las calidades higiénicas. Los envases deberán de ser sellados y que no permita la exposición del producto. • Al momento de la entrega se debe asegurar la misma, de forma que no afecte al empaque, no debe ser tirado ni sufrir calor o altas temperaturas. • Debe cumplir con los factores de calidad de NORDOM 74 			
3. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS			
CARACTERISTICAS		DESCRIPCION	
Aspecto	Polvo homogéneo libre de grumos.		
Color	Color uniforme, blanco amarillento, libre de partículas quemadas.		
Sabor y Olor	Sabor no ácido característico del producto de la leche entera fortificada, fresca. Óptima para consumo humano. Olor característico, libre de olores extraños.		
4. VALORES NUTRICIONALES REQUERIDOS – Por cada 100 G de polvo.			
CONTENIDO NUTRICIONAL	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR MINIMO	VALOR MAXIMO
Proteína	g	15	24
Grasas	g	18	26
Carbohidratos	g	40	55
Vitamina A	µg	300	600
Ácido Fólico	µg	120	240
Niacina	mg	4.5	9.5
Vitamina B6	mg	0.5	0.8
Vitamina C	mg	40	90
Vitamina E	Mg TE	4	10
Calcio	mg	750	1300
Hierro	mg	7	13
Sodio	mg	200	350

JM
EJ
CR
BP

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI. REF. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029.

	FICHA TECNICA		Foto referencial
	PRODUCTO: FORMULA DE CONTINUACION EN POLVO		
1. DATOS DEL PRODUCTO			
Nombre	FORMULA DE CONTINUACION EN POLVO		
Definición	<p>Los preparados complementarios son alimentos que se preparan con leche de vaca o de otros animales y/o con otros constituyentes de origen animal y/o vegetal que han demostrado ser idóneos para los lactantes a partir del sexto mes de edad.</p> <p>Esta fórmula debe cumplir con requisitos de composición, por ejemplo, según lo estipulado en la sección 3 de la Norma CODEX STAN 207-1999, mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche.</p>		
Duración	Fecha de vencimiento no debe ser menor a 9 meses a partir de la entrega del producto a los centros y debe conservar su integridad bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.		
Almacenamiento	En un lugar limpio, seco, ventilado y con buenas condiciones higiénico-sanitarias adecuadas. Almacenada en lugares libres de la entrada de plagas. 26 a 32 C.		
Envase	El producto se envasará en recipientes (latas) que preserven las cualidades higiénicas del alimento. Los recipientes, incluidos los materiales de envasado, sólo serán de sustancias inocuas y adecuadas para el uso que se destine.		
Presentación	Presentación en latas entre 900 gramos. Con la resistencia requerida para la conservación del producto normal no ácido.		
2. REQUISITOS GENERALES:			
<ul style="list-style-type: none"> Todos los ingredientes deberán estar limpios, ser de buena calidad, inocuos y adecuados para niños y niñas. Deberán ajustarse a los requisitos normales de calidad, tales como color, aroma y sabor. 			
<ul style="list-style-type: none"> El envase debe estar herméticamente cerrado, limpio y exento de desperfectos y el mismo debe permitir el cierre completo luego de destapado hasta agotar su existencia. La etiqueta del envase debe ser visible y legible e incluir la siguiente información: fecha de vencimiento, número de lote, composición, fórmula de preparación y valor nutricional del producto. El producto podrá ser hidratado con agua a temperatura ambiente, utilizando un medio de agitación manual y el agua utilizada para la hidratación del producto debe ser potable. 			
<ul style="list-style-type: none"> El producto estará exento de sustancias desagradables en la medida que lo permitan las buenas prácticas de fabricación. 			
<ul style="list-style-type: none"> El producto será preparado, envasado y conservado en condiciones higiénicas. 			
<ul style="list-style-type: none"> Se envasará en recipientes que preserven las cualidades higiénicas. 			
<ul style="list-style-type: none"> Al momento de la entrega se debe asegurar la misma, de forma que no afecte el empaque, no debe ser frito ni sufrir calor o altas temperaturas. 			
<ul style="list-style-type: none"> La hidratación debe ser de acuerdo a las instrucciones de preparación. 			
3. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS			
CARACTERISTICAS		DESCRIPCION	
Aspecto	En polvo, exento de grumos y partículas grasas.		
Color	Coloración propia de la leche entera.		
Sabor y Olor	Sabor no ácido característico del producto de la leche entera, fresca. Óptimo para consumo humano. Olor característico, libre de olores extraños.		
4. VALORES NUTRICIONALES REQUERIDOS			
CONTENIDO NUTRICIONAL	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR MINIMO	VALOR MAXIMO
Proteína	g	7	16
Grasas	g	18	24
Carbohidratos	g	50	59
DHA	mg	25	48
Vitamina C	mg	42	90





JM
 E
 CR
 [Signature]
 GP

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI. REF. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029.

	FICHA TECNICA		Foto referencial	
	PRODUCTO: LECHE SABORIZADA			
1. DATOS DEL PRODUCTO				
Nombre	LECHE SABORIZADA			
Definición	Se entiende por Leche chocolatada o Leche achocolatada, el producto elaborado con no menos de 85% de leche o leche reconstituida, entera, descremada o parcialmente descremada, apta para el consumo, que responda a las exigencias del presente, adicionada de cacao en polvo o cacao en polvo desengrasado y/o chocolate y sometida a tratamiento térmico adecuado. Podrá adicionarse de: a) Edulcorantes nutritivos azucarados, pudiendo ser reemplazados total o parcialmente por miel. b) Sustancias aromatizantes naturales y/o sintéticas azucaradas, con excepción de sabor artificial a chocolate y/o leche y/o crema. c) Espesantes y/o estabilizantes azucarados, en cantidad no mayor de 5,0 g/kg. Deberá presentar un contenido de grasa de leche acorde con el tipo de leche empleado y responder a las exigencias microbiológicas de empaque y de conservación.			
Duración	60 días calendario, desde la fecha de envase y entre cuarenta y cinco (45) a treinta (30) días calendario, a partir del momento de la entrega y recibo a satisfacción en el punto de distribución; siendo este último (30 días) la condición principal, así como garantizar la calidad del producto. 18 días refrigerado entre 2°C y 4°C.			
Almacenamiento	Producto almacenable a temperatura ambiente, protegido de la luz solar directa. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible o de lo contrario, ser refrigerado a temperatura entre 0°C - 4°C. No almacenar con productos que impriman un fuerte aroma.			
Envase	El producto se envasará en recipientes que preserven las cualidades higiénicas del alimento. Los recipientes, incluyendo los materiales de envasado, sólo serán de sustancias inocuas y adecuadas. No hinchado o deformado por golpes o mala manipulación. Larga duración UHT, Tetrapak.			
Presentación	Envases de 200 ml.			
2. REQUISITOS GENERALES:				
<ul style="list-style-type: none"> La leche achocolatada debe presentar un aspecto líquido y homogéneo; deberá, además, tener el olor y sabor característico a chocolate. No deberá tener sabor amargo o cualquier otro sabor u olor extraño u objetable. Todos los ingredientes deberán estar limpios, ser de buena calidad, inocuos y adecuados para el consumo humano. Deberán ajustarse a los requisitos normales de calidad, tales como color, aroma y color. El producto deberá someterse a un proceso idóneo de pasteurización o de esterilización. Se permite la adición de los siguientes edulcorantes naturales: sacarosa, glucosa, azúcar invertido, dextrinas o sus mezclas. Materia prima e ingredientes permitidos en NORDOM 764 Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581 				
3. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS				
	CARACTERISTICAS	DESCRIPCION		
Aspecto		Leche líquida lista para el consumo sin grumos o partículas grasas.		
Color		Coloración propia del producto y sabor elegido		
Sabor y Olor		Sabor no ácido, a chocolate, fresco, óptimo para consumo humano. Olor característico, libre de olores extraños.		
4. VALORES NUTRICIONALES REQUERIDOS				
	CONTENIDO NUTRICIONAL	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR MINIMO	VALOR MAXIMO
	Proteína	g	5	6
	Grasa Total	g	2	5
	Carbohidrato	g	20	30



JM
CI
CA
SP

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAPI. REF. INAPI-CCC-LPN-2025-0029.

	FICHA TECNICA		Foto referencial
	PRODUCTO: NECTAR DE FRUTAS, UHT Tetrapack		
1. DATOS DEL PRODUCTO			
Nombre	NECTAR DE FRUTAS UHT Tetrapack		
Definición	Producto líquido obtenido a partir de la mezcla de agua y pulpa de frutas frescas, sanas y limpias, con índice de madurez óptimo y adición de agua, endulcorantes naturales y aditivos		
Duración	30 días refrigerado a temperatura entre 0 y 4 grados celcius		
Almacenamiento	Producto almacenable a temperatura ambiente, protegido de la luz solar directa. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible o de lo contrario, ser refrigerado a temperatura entre 0°C - 4°C. No almacenar con productos que impriman un fuerte aroma.		
Envase	El producto se envasará en recipientes que preserven las cualidades higiénicas del alimento. Los recipientes, incluyendo los materiales de envasado, sólo serán de sustancias inocuas y adecuadas. No hinchado o deformado por golpes o mala manipulación. UHT larga duración, TETRAPACK, Envases de 200 ml		
2. REQUISITOS GENERALES :			
El producto debe tener el olor y sabor característico de frutas. Todos los ingredientes deberán estar limpios, ser de buena calidad, inocuos y adecuados para el consumo humano. Deberán ajustarse a los requisitos normales de calidad, tales como color, aroma y color. Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581			
COMPOSICION NUTRICIONAL*			
NUTRIENTE	APORTE		
	MIN	MAX	Unidad
VITAMINA C	10	100	%
SODIO	0	10	mg
CARBOHIDRATOS	20	30	g
Podra ser enriquecido con otras vitaminas			
3. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS			
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION		
Aspecto	Líquido fluido		
Color	Propia de las frutas		
Sabor y Olor	Sabor no ácido, característico de fruta fresca, óptimo para consumo humano. Olor característico, libre de olores extraños.		

JM
el
CR
D. G.

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI. REF. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029.

	FICHA TECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: ATUN EN TROZOS ENLATADO EN ACEITE	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	ATUN EN TROZOS ENLATADO EN ACEITE	
Definición	Es un producto enlatado elaborado a partir de atún en forma de filetes, cocida y envasada en aceite vegetal, envasados en recipientes cerrados herméticamente y sometidas a un proceso de esterilización comercial que le confiere larga vida útil, a temperatura ambiente.	
Duración	La fecha de expiración debe ser mayor a 12 meses luego de la fecha de entrega en los centros	
Almacenamiento	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higiénico- sanitarias	
Empaque	Latas de ABRE FACIL 140-160 g apropiado para su conservación, en estado fresco, óptimo para consumo humano	
Embalaje	En cajas de cartón selladas y limpias	
2. REQUISITOS GENERALES:		
El producto deberá prepararse con pescado sano, limpio y comestible, y deben manipularse desde la captura en condiciones sanitarias apropiadas, libres de arena o de otra materia extraña. La materia prima debe ser fresca o congelada adecuadamente y apta para consumo humano. Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581		
3. REQUISITOS FISICOS*		
- Histamina (ppm): < 100 Cadmio (ppm): < 0.1 Mercurio (ppm): < 1		
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Filetes en trozos de tamaño uniforme, sin restos de vísceras ni cola y no deberá tener espinas duras	
Color	Amarillo claro	
Sabor y Olor	A pescado. Tipico del producto Debe estar libre de olor o sabor amargo, rancio, mohoso o cualquier otro olor o sabor diferente al característico.	
5. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS		
Recuento aerobios mesófilos a 31 oC Ausencia Recuento esporos Bacillaceae (ufc/g) < 10 Toxina Botulínica Ausencia		

JM
el
CR
DW GP

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAPI. REF. INAPI-CCC-LPN-2025-0029.

	FICHA TECNICA	
	PRODUCTO: SARDINAS ENLATADAS EN ACEITE	

1. DATOS DEL PRODUCTO

Nombre	SARDINAS ENLATADAS EN ACEITE
Definición	Es el producto elaborado con sardinas de especies reconocidas para esta finalidad, envasadas en medio líquido (aceite) en recipientes metálicos herméticamente cerrados y sometidos a tratamiento térmico que garantice la esterilidad comercial del producto
Duración	De acuerdo al consumo y condiciones de almacenamiento
Características	Las Sardinas a ser distribuidas en los CAIPI debe estar preparadas en aceite de oliva o aceite vegetal, no condimentadas no contener picante
Almacenamiento	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higienico- sanitarias
Envase	El envase latas 15 onzas debe estar íntegro, sin golpes, abolladuras u otro defecto que indique manipulación inadecuada del producto. Las latas no deben estar oxidadas, ni presentar otros signos de deterioro. La etiqueta debe estar bien conservada y tener visibles los datos del producto. La fecha de vencimiento colocada en la etiqueta o en la lata debe ser claramente visible.

2. REQUISITOS GENERALES:	Las sardinas utilizadas para la elaboración del producto deben ser sanas, limpias, tener carne firme y textura propia de la especie correspondiente. Deberán haberse eliminado la cabeza, las branquias, las vísceras y las escamas.
---------------------------------	--



3. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS

CARACTERISTICAS	DESCRIPCION
Aspecto	Sardinas enteras, de carne firme, de tamaño uniforme, no fragmentadas
Color	Color propio de la sardina en aceite
Sabor y Olor	No se permite el uso de colorantes, saborizantes, o aromatizantes artificiales

JM
cl
CR
SP



Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI. REF. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029.

Fichas Técnicas de los insumos Perecederos requeridos de los Lotes 2,4,6,8,10,12,14, 16, 18, 20, 22 y 24.

	FICHA TECNICA	
	PRODUCTO: PIMIENTO MORRON ROJO	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	PIMIENTO MORRON	
Definición	Color rojo, Contiene vitamina C que promueve la acción antioxidante, facilita la absorción del hierro en el organismo, y	
Duración	3-4 días en condiciones refrigeradas.	
Almacenamiento	Mantener refrigerado.	
Envase	Unidad de medidas en libras. Empacado en material transparente plástico no tóxico, apropiado para su conservación, en estado fresco, óptimo para consumo humano, sin presencia de partículas extrañas.	
2. REQUISITOS GENERALES :		
Sin mayugaduras, picaduras, fresco que la coloración no cambie. Cuidar el medio de transporte del vegetal, libre de calor y mayugones.		
3. REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS		
Enteros y bien desarrollados (maduros).		
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	A producto sano y fresco. Sabor propio a este tipo de producto.	
Color	Rojo, amarillo, naranja y verde.	
Sabor y Olor	Característico del producto. Exento de olores extraños o rancios.	



JM
 EI
 CR
 GO
 MO

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI. REF. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029.

	FICHA TECNICA	
	PRODUCTO: PIMIENTO MORRON VERDE	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	PIMIENTO MORRON	
Definición	Aji de color verde, Contiene vitamina C que promueve la acción antioxidante, facilita la absorción del hierro en el	
Duración	3-4 días en condiciones refrigeradas.	
Almacenamiento	Mantener refrigerado.	
Envase	Unidad de medidas en libras. Empacado en material transparente plástico no toxico, apropiado para su conservación, en estado fresco, optimo para consumo humano, sin presencia de partículas extraña.	
2. REQUISITOS GENERALES :		
Sin mayugaduras, picaduras, fresco que la coloración no cambie. Cuidar el medio de transporte del vegetal, libre de calor y mayugones.		
3. REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS		
Enteros y bien desarrollados (maduros).		
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	A producto sano y fresco. Sabor propio a este tipo de producto.	
Color	Rojo, amarillo, naranja y verde.	
Sabor y Olor	Característico del producto. Exento de olores extraños o rancios.	



JM
EI
CR
GR

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAPI. REF. INAPI-CCC-LPN-2025-0029.

	FICHA TECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: AJI CUBANELA	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	AJI CUBANELA	
Definición	El aji cubanela, que pertenece a la variedad de chile de forma alargada y dulce, tiene un sabor moderado a diferencias de los pimientos, no es picante ni agrio. Posee vitaminas y minerales procedentes de los vegetales y verduras de color verde.	
Duración	3-4 días en condiciones refrigeradas.	
Almacenamiento	Mantener refrigerado.	
Envase	Unidad de medidas en libras. Empacado en material transparente plástico no tóxico, apropiado para su conservación, en	
2. REQUISITOS GENERALES :		
Sin mayugaduras, picaduras, fresco que la coloración no cambie. Cuidar el medio de transporte del vegetal, libre de calor y mayugones.		
3. REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS		
Enteros, con la forma característica de la variedad.		
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	A producto sano y fresco. Sabor propio a este tipo de producto.	
Color	verde.	
Sabor y Olor	Característico del producto. Exento de olores extraños o rancios.	



M
 E
 C
 B
 G

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI. REF. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029.

	FICHA TECNICA	
	PRODUCTO: AJO	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	AJO	
Definición	El ajo proviene de una planta bulbosa cuyo bulbo es de olor fuerte, compuesto por 6-12 bulbillos o dientes reunidos en una base, formando lo que se conoce como cabeza de ajo.	
Duración	Debe conservar su integridad al menos 2 semanas luego de la entrega en los centros.	
Almacenamiento	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higienico- sanitarias, bien ventilado, temperatura ambiente	
Empaque	Empacadas en mallas cerradas no tóxicas, limpia y sin humedad. El empaque debe proteger satisfactoriamente el ajo, debe ser de un material adecuado, que no altere sus características El contenido de cada empaque debe ser homogéneo en cuanto a su variedad, calibre y calidad.	
Emblaje	Unidad de medidas en libras.	
2. REQUISITOS GENERALES :		
<p>El Ajo deben presentar las siguientes características:</p> <p>Estar enteros, cubiertos con la piel seca que los protege, sin mallugaduras.</p> <p>Deben ser sanos, sin signos de podredumbre o daños por congelamiento o mala manipulación.</p> <p>Deben estar limpios, libres de materias extrañas.</p> <p>Deben estar libres de plagas, o daños causados por estas.</p> <p>Debe haberse sometido a un buen proceso de secado evita que se presenten problemas fitosanitarios que puedan reducir la calidad comercial.</p> <p>Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581</p>		
3. CARACTERISTICAS MINIMAS*		
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Bulbo bien formado, seco y sano	
Color	Coloración blanca propia del producto sano	
Sabor y Olor	Característico del producto.	



Handwritten notes and signatures:
 JM
 CI
 CR
 GD
 MA

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI. REF. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029.

	FICHA TECNICA	
	PRODUCTO: AUYAMA	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	AUYAMA	
Definición	<p>La auyama es una hortaliza de origen americano. Pertenecen a la familia de las cucurbitáceas. Es sumamente nutritivo y de sabor dulzón. Su pulpa de color anaranjado nos indica su alto contenido en betacarotenos, sustancia muy importante que ayuda a prevenir el cáncer.</p> <p>El puré de auyama es la comida habitual de los bebés y de los niños más pequeños. Es un regulador de la función intestinal, de los nervios y un fortalecedor del sistema óseo.</p> <p>Se digiere con facilidad, tanto hervido como al horno o formando parte de una comida. Esto le da la posibilidad de poder ser ingerido por quienes tienen estómago e intestino delicados pues actúa como suavizante y colaborador en desintoxicar al organismo de residuos tóxicos.</p>	
Duración	12 días en condiciones refrigeradas.	
Almacenamiento	Mantener en un lugar fresco.	
Empaque	La auyama debe ser empacada individualmente en mallas/redes de espuma u otro material similar que no altere sus características, ni textura, no tóxica.	
Embalaje	Unidad de medidas en libras.	
2. REQUISITOS GENERALES :		
De color verde por fuera y anaranjado por dentro, íntegro en su aspecto físico, sin mayugaduras, sin picaduras de insectos y sin cambios en su color y olor. Fresco y limpio. Cuidar el medio de transporte del vegetal, libre de calor y mayugones.		
3. REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS		
• Debe ser firme y de apariencia fresca. Con una corteza lustrosa y no opaca, pesadas en proporción a su tamaño (de corteza gruesa y		
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Íntegra por fuera en color (verde) y en forma, sin abolladuras y picaduras. Limpia. Por dentro que conserve sus semillas y fibras propias del producto.	
Color	Verde por fuera y anaranjado por dentro.	
Sabor y Olor	Característico del producto. Exento de olores extraños o rancios.	



*JM
es
CR
GR*

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI. REF. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029.

	FICHA TECNICA	
	PRODUCTO: BERENJENA	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	BERENJENA	
Definición	La berenjena es una planta herbácea anual. La estructura interna de la berenjena en estado inmaduro es	
Duración	De acuerdo a las condiciones de almacenamiento, debe tener una duración aproximada de 15 días a partir	
Almacenamiento	Si el almacenamiento es a temperatura ambiente, las berenjenas se deben almacenar expuestas al ambiente (no envasado) en un lugar limpio, seco, ventilado y con buenas condiciones higiénico-sanitarias. Si el almacenamiento es refrigerado, deben mantenerse una temperatura de 10 - 13 °C.	
Empaque	Empacadas en mallas cerradas no tóxicas, nueva, limpia y sin humedad. El empaque debe proteger satisfactoriamente la zanahoria, debe ser de un material adecuado, que no altere sus características. El contenido de cada empaque debe ser homogéneo en cuanto a su variedad, calibre y calidad.	
Embalaje	Unidad de medidas en libras.	
2. REQUISITOS GENERALES :		
Las berenjenas deben estar en estado natural, frescas, sanas, libres de materias extrañas		
3. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	La berenjena es un fruto de forma variable (esférica, oblonga o alargada en la mayoría de los casos) según el tipo.	
Color	La piel de la berenjena es lisa, consistente, brillante y de colores diversos: blanca, púrpura, negra, amarilla o roja. También hay variedades de piel jaspeada, es decir, con mezcla de varios colores, sobre todo blanca y	
Sabor y Olor	La berenjena tiene un sabor suave, muy vegetal, con un ligero toque amargo.	

*JM
es
CR
GR
Dona*

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI. REF. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029.

	FICHA TECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: CARNE MOLIDA DE CERDO	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	CARNE MOLIDA DE CERDO	
Definición	El preparado a base de carne de masa de cerdo. No deberán tener sustancias conservadoras, salvo aquellas autorizadas por el MISPAS parte de un animal que han sido dictaminadas como inocuas y apta para consumo humano.	
Duración	El producto empacado debe tener una duración de al menos 30 días a partir de la fecha de entrega en los centros en condiciones de refrigeración. El mismo debe de conservar su integridad hasta al menos 5 días luego de ser destapado de su empaque original.	
Almacenamiento	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higiénico- sanitarias, que no altere contenido de nutrientes, debe estar colocado en una superficie plana, aislada del suelo y paredes. Los empaques deben colocarse de forma tal que no afecte la integridad del producto.	
Empaque	Empacada al vacío en bandejas de 5 libras fabricadas con sustancias no tóxicas que salvaguarden la calidad nutritiva, higiénica del producto material plástico, nuevos, limpios, resistentes. El contenido de cada empaque debe ser homogéneo en cuanto a su variedad, calibre y calidad.	
Embalaje	Las bandejas deben ir en Bolsas de película plásticas resistentes y razonablemente impermeables a la humedad y al aire.	
2. REQUISITOS GENERALES :		
<p>No deberá presentar signos de enfermedades ni contener parásitos;</p> <p>No deberán estar en mal estado de conservación;</p> <p>No deberán estar mutilados, traumatizados o deformado en cuanto al aspecto, olor y sabor repugnante</p> <p>Debe ser fresca: Carne que, aparte de haber sido refrigerada, no ha recibido, a los efectos de su conservación otro tratamiento que el envasado protector y que conserva sus características naturales.</p> <p>Refrigerar entre 2 y 4 grados Celsius</p> <p>Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581</p> <p>Que cumpla con el código de prácticas higiénicas de las carnes de NORDOM 660</p>		
3. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	De forma íntegra, masa suave, exento de mohos y materias extrañas:	
Color	El color característico del producto, de acuerdo con el tipo que corresponda, libre de coloración por actividad de microorganismos.	
Sabor y Olor	El producto debe tener olor y sabor característicos. Debe estar libre de olor o sabor amargo, rancio, mohoso o cualquier otro olor o sabor diferente al característico.	

JM
 CI
 CR
 GP

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAPI. REF. INAPI-CCC-LPN-2025-0029.

	FICHA TECNICA	
	PRODUCTO: CEBOLLA ROJA	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	CEBOLLA ROJA	
Definición	La cebolla es un bulbo de plantas obtenidas de Allium Cepa L destinado al consumo fresco y en estado natural	
Duración	Debe conservar su integridad al menos 2 semanas luego de la entrega en los centros.	
Almacenamiento	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higiénico- sanitarias	
Empaque	Empacadas en mallas cerradas no tóxicas, limpia y sin humedad. El empaque debe proteger satisfactoriamente la cebolla, debe ser de un material adecuado, que no altere sus características. El contenido de cada empaque debe ser homogéneo en cuanto a su variedad, calibre y calidad.	
Embalaje	Unidad de medidas en libras.	
2. REQUISITOS GENERALES :		
<p>Las cebollas deben presentar las siguientes características:</p> <p>Estar enteras, cubiertas con la piel seca que las protege, sin mallugaduras</p> <p>Deben ser sanas, sin signos de podredumbre o daños por congelamiento o manipulación no apropiada.</p> <p>Deben estar limpias, libres de materias extrañas.</p> <p>Deben estar libres de plagas, o daños causados por estas.</p> <p>Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581</p>		
3. REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS		
Cumplir con las características mínimas de calidad de NORDOM 584.		
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Bulbo bien formado, seco y sano	
Color	Coloración roja o blanca propia del producto sano	
Sabor y Olor	Característico del producto.	



JM
el
CR
GP

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI. REF. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029.

	FICHA TECNICA	Foto referencial	
	PRODUCTO: GUINEO MADURO		
1. DATOS DEL PRODUCTO			
Nombre	GUINEO MADURO		
Definición	Es la fruta del árbol Musa sp, perteneciente a la familia de las musáceas, en estado de madurez, listo para su consumo directo.		
Características	Guineo maduro, de textura firme, entregado en manos, dedos o racimos. La cantidad entregada debe ser homogénea en cuanto a la variedad, color y calibre.		
Duración	5 días a temperatura ambiente		
Almacenamiento	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higiénico- sanitarias		
Empaque	Racimos empacados en fundas con sistema aireado, éste debe proteger satisfactoriamente los guineos, de un material adecuado, que no altere sus características deben ser entregados a los centros en envases plásticos limpios y secos.		
Embalaje	Unidad de medidas en libras.		
2. REQUISITOS GENERALES:			
<p>Los guineos deberán presentar un grado de madurez uniforme, donde la coloración amarilla sea predominante, con algunas áreas negras o verdes. Deben ser duros y firmes al tacto. Deben tener una superficie lisa, sin señales de deshidratación ni de maltrato físico producidos por fricción, golpes o cortaduras, sin rajaduras en la corteza. No deben presentar signos de ataques de plagas. La pulpa debe ser suave y esponjosa, propia de un guineo maduro.</p> <p>Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581</p>			
3. REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS			
Que cumpla con los requisitos mínimos de NORDOM 483			
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS			
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION		
Aspecto	Propio del guineo maduro		
Color	Amarillo con pequeñas áreas negras o verdes		
Sabor y Olor	Característico del producto.		



JM
C1
C2
MAG

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAPI. REF. INAPI-CCC-LPN-2025-0029.

	FICHA TECNICA	
	PRODUCTO: GUINEOS VERDES/GUINEITOS	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	GUINEOS VERDES/GUINEITOS	
Definición	Los guineos verdes, además de su sabor, tienen propiedades que los hacen codiciables y	
Duración	10 días en condiciones climáticas adecuadas.	
Almacenamiento	Mantener en un lugar fresco.	
Empaque y embalaje	Unidad de medidas en libras. Empacados en sacos, mallas plásticas en red o cajas, propiamente cerrados, aptos para este tipo de producto, sin presencia de partículas extrañas ni brotes.	
2. REQUISITOS GENERALES :		
De color verde por fuera y blanco por dentro, íntegro en su aspecto físico, sin mayugaduras, sin picaduras de insectos y sin cambios en su color y olor. Fresco y limpio. Cuidar el medio de transporte del vegetal, libre de calor y mayugones. Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581		
3. REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS		
Enteros, duros con la forma característica de la variedad.		
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Íntegro, color verde, sin abolladuras y picaduras	
Color	Verde	
Sabor y Olor	Característico del producto. Exento de olores extraños o rancios	



JM
cl
CR
GP

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAPI. REF. INAPI-CCC-LPN-2025-0029.

	FICHA TECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: HUEVO	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	HUEVO	
Definición	Es el producto de la gallina (Gallus domesticus) que contiene el germen del embrión y las sustancias destinadas a su nutrición, el cual es utilizado para consumo humano.	
Duración	15 días en condiciones de almacenamiento adecuado	
Almacenamiento	Buenas condiciones higiénicas sanitarias y ambientales (temperatura, humedad). Los huevos deben almacenarse en un lugar fresco, protegidos y aislados del suelo y paredes.	
Empaque	Cartones que contengan 30 unidades de huevos, deben ser de un material adecuado, resistentes a golpes. Deben ser nuevos, limpios y secos.	
Embalaje	Cartones acomodados en cajas de cartón limpias e íntegras.	
2. REQUISITOS GENERALES : Los huevos deberán ser frescos y limpios. Estarán libres de suciedad, manchas de sangre o excremento. El cascarón no debe estar fracturado. Los huevos no deben tener el disco germinal desarrollado ni estar incubados. Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581		
3. REQUISITOS FISICOS*: Los huevos adquiridos en el INAPI serán grado A con un peso comprendido entre 55.0 - 60 gramos		
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Cáscara y cutícula normal, limpia, intacta.	
Color	Cáscara de color uniforme. La clara de consistencia gelatinosa, transparente, las yemas de color amarillo, centradas, sin manchas, sin desarrollo perceptible de germen.	
Sabor y Olor	Característico del producto, fresco, ausencia de olores extraños	

IM
 C
 CR
 BR




Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI. REF. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029.

	FICHA TECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: JAMON DE PAVO	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	JAMON DE PAVO	
Definición	El preparado a base de carne de pavo de alta calidad deshuesada, condimentado, ahumado o desecado listo para su consumo. No deberá tener sustancias conservadoras, salvo aquellas autorizadas por MISPAS.	
Duración	Según la fecha de vencimiento del producto entregado a los centros, el mínimo de duración para la recepción es de 2 meses. El mismo debe de conservar su interidad hasta al menos 5 días luego de ser destapado de su empaque original.	
Almacenamiento	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higienico- sanitarias, que no altere contenido nutricional. Debe estar colocado en una superficie plana, aislada del suelo y paredes. Los empaques deben colocarse de forma tal que no afecte la integridad del producto.	
Empaque	Empacado al vacío para conservar mayor frescura y aumentar la vida útil en paquetes plásticos de 4.5 libras. El empaque debe estar completamente sellado al momento de la entrega.	
Embalaje	Bolsas de película plásticas resistentes y razonablemente impermeables a la humedad y al aire.	
2. REQUISITOS GENERALES :		
No deberán estar en mal estado de conservación; ni estar mutilados, traumatizados o deformados.		
Conservar entre 2 y 4 ~grados Celsius		
3. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	De forma integra, masa suave, exento de mohos y materias extrañas.	
Color	El color característico del producto, de acuerdo al tipo que corresponda, libre de coloración por actividad de microorganismos.	
Sabor y Olor	El producto debe tener olor y sabor característicos. Debe estar libre de olor o sabor amargo, rancio, mohoso o cualquier otro olor o sabor diferente al característico.	

JM
CS
ER
GP



me

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI. REF. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029.

	FICHA TECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: LECHOSA	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	LECHOSA	
Definición	Fruto del Papayo de forma alargada y hueco.	
Características	Lechosa madura, de textura firme, fresca, estado óptimo para consumo humano. La cantidad entregada debe ser homogénea en cuanto a la variedad, color y calibre.	
Duración	5 días a temperatura ambiente	
Almacenamiento	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higiénico- sanitarias	
Empaque	Las Lechosas deben ser empacadas individualmente en mallas/redes de espuma u otro material similar que no altere sus características, ni textura, no tóxica.	
Embalaje	Unidad de medidas en libras.	
2. REQUISITOS GENERALES:		
Las lechosas deberán presentar un grado de madurez uniforme, donde la coloración naranja sea predominante, sin machas o marcas en la piel que pueden estar pasadas de maduración, deben ser firmes al tacto. Deben tener una superficie lisa, sin señales de deshidratación maltrato físico producidos por fricción, golpes o cortaduras, sin rajaduras en la corteza. No deben presentar signos de ataques de plagas. Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581		
3. REQUISITOS MINIMOS		
Cumplir con los requisitos de NORDOM 94 En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada una y las tolerancias permitidas, las papayas deberán:		
<ul style="list-style-type: none"> - estar enteras; - estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo; - estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible; - estar prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto; - estar prácticamente exentas de daños causados por plagas; - estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica; - estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraño - ser de consistencia firme; - tener un aspecto fresco; - estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas. - preferiblemente que cuando tengan pedúnculo, su longitud no deberá ser superior a 1 cm 		
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Propio de la lechosa madura.	
Color	Naranja	
Sabor y Olor	Característico del producto, no tener olores ni sabores extraños sugerentes de putrefacción	



JM
C1
C2
JMO GP

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAPI. REF. INAPI-CCC-LPN-2025-0029.

	FICHA TECNICA	
	PRODUCTO: LECHUGA REPOLLADA	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	LECHUGA REPOLLADA	
Definición	Las lechugas forman el género Lactuca y pertenecen a la familia de las Asteráceas (Compuestas), que abarca más de 1000	
Duración	De acuerdo a las condiciones de almacenamiento. A temperatura ambiente, el tiempo estimado de duración de la	
Almacenamiento	Si el almacenamiento es a temperatura ambiente, la lechuga se deben almacenar expuestos al ambiente (no envasado) en un lugar limpio, seco, ventilado y con buenas condiciones higienico-sanitarias. Si el almacenamiento es refrigerado, deben mantenerse una temperatura de 10 - 13 °C	
Empaque	Empacadas en bolsas plásticas, transparentes, aptas para proteger este tipo de producto sin afectar su integridad.	
Embalaje	Unidad de medidas en libras.	
2. REQUISITOS GENERALES :		
Deben estar en estado natural, frescas, sanas, libres de materias extrañas		
3. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Más o menos redondeada según la variedad.	
Color	Por lo general son de color verde, aunque algunas variedades presentan hojas blanquecinas o incluso rojizas o marrones. Las hojas interiores de los cogollos son amarillentas.	
Sabor y Olor	Suave, agradable y fresco. El sabor de los cogollos es algo más intenso y amargo que el de la lechuga.	

JM
 CI
 CR
 [Signature]



Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI. REF. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029.

	FICHA TECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: LIMON	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	LIMON	
Definición	Fruta cítrica pequeña y verde que es una fuente de ácido cítrico y ácido ascórbico (vitamina C). El jugo se usa para dar sabor a la	
Características	Limonas, de textura firme, de cáscara gruesa y endurecida, y su pulpa está formada típicamente por gajos u hollejos llenos de	
Duración	5 días a temperatura ambiente	
Almacenamiento	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higiénico- sanitarias	
Empaque	Los limones deben envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el	
Embalaje	Unidad de medidas en libras.	
Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581		
2. REQUISITOS FISICOS		
Unidad de medidas en libras.		
3. REQUISITOS MINIMOS		
Limonas		
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Propio y característico del limon	
Color	Verde característico del limon	
Sabor y Olor	Característico del producto, sabor ácido. Olor agradable que no sugiera descomposición.	

JM
61
CR
BR

MAD



Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI. REF. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029.

	FICHA TECNICA	FOTO REFERENCIAL 
	PRODUCTO: MANGO	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	MANGO	
Definición	Frutos de aspecto fresco, sano, limpio, de consistencia firme. Libres de perforaciones causadas por ataque	
Características	Mango maduro, de textura firme	
Duración	5 días a temperatura ambiente	
Almacenamiento	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higienico- sanitarias	
Envase	Se debe transportar en tal forma que se proteja el producto adecuadamente. Los vehículos y materiales de empaque deben ser	
Embalaje	Unidad de medidas en libras.	
2. REQUISITOS GENERALES:		
Los mangos deben estar enteros, deberán presentar un grado de madurez uniforme, donde la coloracion amarilla, amarillo-naranja, deben ser semi-		
3. REQUISITOS FISICOS		
En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los mangos deberán:		
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Propio del mango maduro	
Color	Amarillo con pequeñas áreas negras	
Sabor y Olor	Característico del producto.	

Handwritten notes:
 In
 a)
 CR
 BR

Handwritten signature:
 [Signature]



Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI. REF. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029.

	FICHA TECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: MANTEQUILLA	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	MANTEQUILLA	
Definición	Se entiende por mantequilla (manteca) el producto graso derivado exclusivamente de la leche y/o de productos obtenidos de la leche, principalmente en forma de emulsión del tipo agua en aceite. (CODEX STAN 279-1971)	
Duración	90 días a partir de fabricación	
Almacenamiento	El producto se debe almacenar congelado a -9 °C. Congelado a -9 °C. Evitar almacenar y transportar con productos que transfieran olores. La mantequilla debe ser transportada en camiones frigoríficos.	
Empaque	Envase con tapa plástico sellado de 1 libra, apto para este tipo de producto. Debe ser nuevo, de material resistente, concebido para asegurar la perfecta protección de la mantequilla.	
Embalaje	Apto para productos alimenticios.	
2. REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS :		
Que cumpla con los requisitos minimos y maximos de NORDOM 397		
Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581		
3. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Sin veteado, ni partículas o materias extrañas, distribución homogénea de agua, sin formación de gotas al corte.	
Color	Amarillo pálido típico natural, homogéneo sin manchas.	
Sabor y Olor	Típico de la mantequilla.	

JA
A
CR
GP

DMD



Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAPI. REF. INAPI-CCC-LPN-2025-0029.

	FICHA TECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: MELON VARIETADES: CANTALOUPE, AMARILLO CANARIO	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	MELON	
Definición	El melón pertenece a la familia de las Cucurbitáceas, comestible, poseen una forma redondeada aunque ligeramente achatada, de color verde oscuro uniforme en madurez comercial con líneas longitudinales que forman su piel y pulpa color anaranjado.	
Características	Textura firme	
Duración	10 días a temperatura ambiente	
Almacenamiento	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higiénico- sanitarias	
Empaque	Los melones deben ser empacados individualmente en mallas/redes de espuma u otro material similar que no altere sus características, ni textura, no tóxica.	
Embalaje	Unidad de medidas en libras.	
2. REQUISITOS GENERALES:		
<p>Los melones deberán presentar un grado de madurez uniforme, donde la coloración gris a verde oscuro sea predominante. Deben ser duros y firmes al tacto. Sin señales de deshidratación ni de maltrato físico producidos por fricción, golpes o cortaduras. No deben presentar signos de ataques de plagas.</p> <p>Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581</p>		
3. REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS		
<p>Se permitirán los siguiente defectos siempre que no afecten el aspecto, presentación o calidad del fruto:</p> <p>Leves defectos de forma, coloración.</p> <p>Leves manchas consecuencia del roce o manipulación.</p> <p>Grietas cicatrizadas en el pedúnculo, con tal que no sean superiores a 2 cm y no afecten la pulpa.</p> <p>Para las variedades que presentan pedúnculo, no debe exceder los 2 cm.</p> <p>* Los melones distribuidos en los centros, deben tener un peso mínimo de 1 a 3 libras</p>		
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Propio del melón maduro	
Color	Gris a verde oscuro	
Sabor y Olor	Característico del producto.	

*Jm
El
CR*



*GP
SM*

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI. REF. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029.

	FICHA TECNICA	
	PRODUCTO: PAPA AMARILLA	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	PAPA	
Definición	La papa es un tubérculo subterráneo de una planta herbácea, que se emplea para obtener almidón, harina, alcoholes, jarabes, dextrinas y otros productos menores.	
Duración	5 días	
Almacenamiento	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higiénico- sanitarias y ambientales. Preferiblemente con poca luz y ventilado.	
Empaque y embalaje	Unidad de medidas en libras. Empacadas en sacos, mallas plásticas en red o cajas, propiamente cerrados, aptos para este tipo de producto, sin presencia de partículas extrañas ni brotes.	
2. REQUISITOS GENERALES :		
<p>Los papas utilizadas deberán estar en su grado óptimo de desarrollo, conservadas en estado fresco, sanas, limpias, íntegras y sin mayugaduras, de la misma variedad o variedades similares en cuanto a la conformación física. No deberán contener materias extrañas como tierra, piedras e insectos. No deben contener colorantes, saborizantes ni aromatizantes artificiales agregados. Las papas recibidas a los centros deben pesar entre 75-150 gramos (papa mediana).</p> <p>Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581</p>		
3. REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS		
Cumplir con las características mínimas de calidad de NORDOM 478		
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Papas enteras, íntegras, de tamaño uniforme	
Color	Color marrón claro por fuera	
Sabor y Olor	Característico del producto. Exento de olores extraños o rancios.	

Handwritten notes:
 In
 el
 CR
 GP
 DPO

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI. REF. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029.

	FICHA TECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: PECHUGA DE POLLO DESHUESADA CORTE MARIPOSA	

1. DATOS DEL PRODUCTO

Nombre	PECHUGA DE POLLO SIN HUESO
Definición	Pechuga de pollo sin piel, separada del cuerpo por corte anatomico en forma de mariposa, sin grasa, ni piel, ni cartilago, ni hueso, obtenida en condiciones higiénicas, bajo control oficial y de la propia industria.
Duración	Vida útil de 10 días a partir de la fecha de envasado.
Almacenamiento y transporte	Refrigerado en plataformas o baldes plasticos. El camión estara exento de todo tipo de suciedades, olores, no presentara desperfecros que puedan suponer ningun tipo de riesgo para el producto. Temperatura será de 0 - 4 °C Refrigerado
Envase	Producto empacado en bolsas plasticas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas o bandejas plasticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo, agua o sangre etc. Paquetes de 5 libras.

2. REQUISITOS GENERALES Y ESPECIFICOS :

La carne debe provenir de una planta procesadora de pollo autorizada.



REQUISITOS	VALOR
pH (a 20°C)	5.4 - 6.1
Formol	Negativa
Nitrogeno Volatil total maximo	30 mg/100 g.

3. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS

CARACTERISTICAS	DESCRIPCION
Aspecto	Debe estar libre de hematomas, necrosis, abscesos, sin huesos, ni cartilagos, tumores, parasitos, heces fecales.
Color	Color caracteristico de la carne de pollo
Sabor y Olor	Olor y sabor caracteristico a la carne de pollo saludable



JM
 CI
 CR
 DW GP

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAPI. REF. INAPI-CCC-LPN-2025-0029.

	FICHA TECNICA	
	PRODUCTO: PEPINO	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	PEPINO	
Definición	El pepino es el fruto de una planta herbácea cuyo nombre botánico es Cucumis ssp. y pertenece a la familia de las Cucurbitáceas, al igual que frutas como la sandía o el melón y otras hortalizas como la calabaza y el calabacín. Posee forma alargada que se torna redondeada en sus dos extremos, por norma general alcanza los 15-25 cm de longitud y 5 de diámetro (a excepción de los pepinillos que se consumen encurtidos y llegan como máximo a los 15 cm de longitud)	
Duración	De acuerdo a las condiciones de almacenamiento, debe tener una duración aproximada de 15 días a partir de la fecha de entrega en los centros.	
Almacenamiento	Si el almacenamiento es a temperatura ambiente, los pepinos se deben almacenar expuestos al ambiente (no envasado) en un lugar limpio, seco, ventilado y con buenas condiciones higiénico-sanitarias. Si el almacenamiento es refrigerado, deben mantenerse una temperatura de 10 - 13 °C	
Empaque	Empacadas en mallas cerradas no tóxicas, limpia y sin humedad. El empaque debe proteger satisfactoriamente el pepino, debe ser de un material adecuado, que no altere sus características. El contenido de cada empaque debe ser homogéneo en cuanto a su variedad, calibre y calidad.	
Embalaje	Unidad de medidas en libras.	
2. REQUISITOS GENERALES :		
<p>Deben estar en estado natural, frescas, sanas, libres de materias extrañas.</p> <p>Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581</p> <p>REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS*</p> <p>La calidad se clasifica por su grado de madurez; después por su tamaño, preferentemente de 20 a 30 cm. de largo, de superficie cilíndrica lisa y recta, color verde oscuro y uniforme (sin amarillamientos). Se comercializan limpios. Debe ser firme al corte y el anillo interno deberá presentar mayor proporción de pulpa, color blanco y semillas de tamaño no mayor de 3 mm de largo, mostrando humedad en su interior.</p>		
3. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	De forma alargada y redondeada en la punta.	
Color	La piel es de color verde, que amarillea en las puntas, y la pulpa entre blanca y amarillenta.	
Sabor y Olor	Algo insípido, similar al del melón no maduro.	

*JM
E
CR
CP
DND*

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI. REF. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029.

	FICHA TECNICA	
	PRODUCTO: PLATANO VERDE	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	PLATANO VERDE	
Definición	Nombre Musa paradisiaca y pertenece a la familia de las Musaceae. Especie: Musa paradisiaca (plátanos machos o para cocer).	
Duración	8 días en condiciones climáticas adecuadas.	
Almacenamiento	Mantener en un lugar fresco.	
Empaque y embalaje	Unidad de medidas en libras. Empacados en sacos, mallas plásticas en red o cajas, propiamente cerrados, aptos para este tipo de producto, sin presencia de partículas extrañas ni brotes.	
2. REQUISITOS GENERALES :		
De color verde por fuera y amarillento por dentro, íntegro en su aspecto físico, sin mayugaduras, sin picaduras de insectos y sin cambios en su color y olor. Fresco y limpio. Cuidar el medio de transporte del vegetal, libre de calor y mayugones.		
3. REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS		
Enteros, duros con la forma característica de la variedad.		
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Íntegro, color verde/amarillo, sin abolladuras y picaduras	
Color	Verde/Amarillo si es maduro	
Sabor y Olor	Característico del producto. Exento de olores extraños o rancios	

JM
 CJ
 CR
 GD
 JMD



Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI. REF. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029.

	FICHA TECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: PULPA DE CHINOLA	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	PULPA DE CHINOLA	
Definición	Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, extraídas de las chinolas frescas, pulpas están listas para preparar jugos.	
Duración	Congelada no mas de 10 dias de evansado, duracion de 20 a 30 dias despues de recibido.	
Almacenamiento	Se recomienda almacenar en refrigeración (máx. -6°C).	
Empaque	Frasco plastico de 32 onzas, no toxico. Limpios y en buen estado garantizando la conservación de las características deseadas de la fruta.	
2. REQUISITOS GENERALES:		
NORDOM 581		
4. REQUISITOS REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS		
Que cumpla con los requisitos de NORDOM 281		
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose una separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas propias de la chinola	
Color	Intenso y homogéneo, característico de la chinola, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta.	
Sabor y Olor	Característico e intenso de la chinola madura y sana. Libre de cualquier sabor extraño.	

JM
61
CF



[Handwritten signature]

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI. REF. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029.

	FICHA TECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: PULPA DE TAMARINDO	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	PULPA DE TAMARINDO	
Definición	Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible del tamarindo maduro, sano y limpio.	
Características	Es una fruta cuya pulpa de color marrón o café oscuro y de sabor agridulce se encuentra en el interior de una vaina larga y curvada que mide de 10 a 15 centímetros	
Duración	2 semanas refrigeradas	
Almacenamiento	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higiénico- sanitarias	
Empaque	Bolsa de polietileno, no toxico. Los embalajes deben estar limpios y en buen estado garantizando la conservación de las características deseadas de la fruta, de igual forma el personal transportador debe cumplir los requisitos mínimos para manipulación de alimentos como la limpieza, la no utilización de joyas al momento del descargue.	
Embalaje	Unidad de medidas en libras.	
2. REQUISITOS FISICOS		
Sólidos Solubles expresados como °Brix:18.0-18.5 pH:2.40-2.70		
Acidez expresada como % de ácido cítrico: 2.50-3.10		
3. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose una separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias del tamarindo.	
Color	Intenso y homogéneo, característico del tamarindo, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta.	
Sabor y Olor	Característico e intenso del tamarindo maduro y sano. Libre de cualquier sabor extraño.	



JM
 CI
 CR
 JMD
 GP

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI. REF. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029.

	FICHA TECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: QUESO DANES	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	QUESO DANES	
Definición	Producto de leche pasteurizada. La maduración de los quesos se produce por la adición de cultivos lácticos específicos (bacterias lácticas), que le confieren	
Duración	El producto empacado debe tener una duración de al menos 45 días a partir de la fecha de entrega en los centros. El	
Almacenamiento	Mantener refrigerado.	
Empaque	Empacado al vacío para conservar mayor frescura y aumentar la vida útil en paquetes plásticos de 5 libras, entero. El empaque debe estar completamente sellado al momento de la entrega.	
Embalaje	Bolsas de película plásticas resistentes y razonablemente impermeables a la humedad y al aire.	
2. REQUISITOS GENERALES :		
<p>Los quesos madurados deberán elaborarse bajo estrictas condiciones higiénico sanitarias</p> <ul style="list-style-type: none"> • La apariencia, textura, color, y el sabor de los quesos madurados deberán ser los característicos para el tipo de queso que corresponda y deberán estar libres de sustancias y características sensoriales extrañas. • La grasa y las proteínas lácteas de los quesos madurados no podrán ser sustituidas por elementos de origen no lácteo. • Los quesos madurados deberán conservarse bajo condiciones de refrigeración a temperaturas entre 2°C y 8°C, hasta su consumo. <p>Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581 Que cumpla con NORDOM 275</p>		
3. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Característico del producto, que no presente moho	
Color	Característico del producto	
Sabor y Olor	Característico del producto, sin sabor rancio	

*JM
d
CR
MAGP*



Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI. REF. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029.

	FICHA TECNICA	
	PRODUCTO: REMOLACHA	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	REMOLACHA	
Definición	La remolacha es una planta de la que podemos aprovechar tanto la raíz como sus hojas. Tiene un color rojo intenso que hace que las elaboraciones que la contienen sean muy llamativas y además tiene un sabor dulce muy apetitoso al paladar.	
Duración	10 días a temperatura ambiente	
Almacenamiento	Se debe almacenar a temperatura ambiente no mayor a 15°C o refrigerada	
Empaque	Empacado en cajas recubiertas en film transparente de un material adecuado, fabricado con sustancias no tóxicas que salvaguarden la calidad nutritiva, higiénica del producto. El empaque debe estar completamente sellado al momento de la entrega.	
Embalaje	Unidad de medidas en libras.	
2. REQUISITOS GENERALES :		
Deben estar en estado natural, frescas, sanas, libres de materias extrañas Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581		
3. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Raíz casi esférica de forma globosa, en algunas variedades plana o alargada.	
Color	Rojo fuerte y hoja verde pálido	
Sabor y Olor	Sabor y aroma característico.	

*Jm
c
CR*

GR



Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI. REF. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029.

	FICHA TECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: SANDIA	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	SANDIA	
Definición	Fruta comestible, de forma esférica, corteza verde, dura y pulpa roja, dulce, jugosa y semillas negras.	
Características	Textura lisa, con superficie dura al tacto.	
Duración	3 días a temperatura ambiente	
Almacenamiento	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higienico- sanitarias	
Envase	Las sandías deben envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior de los envases deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite daños externos o internos al producto. El material debe ser no tóxico.	
Embalaje	Unidad de medidas en libras.	
2. REQUISITOS GENERALES:		
Las sandías deberán presentar un grado de madurez uniforme.		
Deben ser duras y firmes al tacto. Deben tener una superficie lisa, sin señales de deshidratación ni de maltrato físico producidos por fricción, golpes o cortaduras, sin rajaduras en la corteza. No deben presentar signos de ataques de plagas.		
3. REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS		
Sandías enteras, firmes, con la forma y color característicos de la variedad.		
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Propio de la Sandia madura	
Color	Verde característico del producto.	
Sabor y Olor	Característico del producto, sabor dulce, olor que no sugiera putrefacción.	

JM
CJ
CR

[Handwritten signature]



Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI. REF. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029.

	FICHA TECNICA	
	PRODUCTO: TOMATE BARCELO	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	TOMATE BARCELO	
Definición	El tomate es considerado tanto una fruta como una hortaliza, y forma parte integrante de la cocina en todo el mundo. El consumo diario de tomate proporciona un gran impulso a la salud además de mejorar el sabor de los alimentos en la cocina. El tomate proporciona un gran número de antioxidantes que se han demostrado eficientes para combatir las diferentes formas del cáncer. Además de todo esto es una rica fuente de vitaminas y minerales, y ejerce un efecto protector contra las enfermedades cardiovasculares. También mejora la salud de los ojos y previene la hipertensión y las infecciones del tracto urinario.	
Duración	8 días en condiciones refrigeradas.	
Almacenamiento	Mantener refrigerado.	
Empaque	Empacado en paquetes en material transparente plástico no tóxico, apropiado para su conservación, en estado fresco, óptimo para consumo humano, sin presencia de partículas extrañas.	
Embalaje	debidamente protegido y que no afecte su integridad.	
2. REQUISITOS GENERALES :		
Sin mayugaduras, picaduras, fresco que la coloración no cambie. Cuidar el medio de transporte del vegetal, libre de calor y mayugones. Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581		
3. REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS		
Cumplir con las características de NORDOM 52 y NORDOM 142. Requisitos mínimos de NORDOM 772 En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los tomates deberán estar:		
<ul style="list-style-type: none"> - enteros; - sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo; - limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible; - prácticamente exentos de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto; - exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica; - exentos de cualquier olor y/o sabor extraños; 		
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	A producto sano y fresco. Sabor propio a este tipo de producto.	
Color	Rojo	
Sabor y Olor	Característico del producto. Exento de olores extraños o rancios.	

JM
el
CR

JMD
GP



Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI. REF. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029.

	FICHA TECNICA	
	PRODUCTO: VERDURAS (Cilantro)	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	VERDURA	
Definición	Las verduras son hortalizas cuyo color predominante es el verde. Sin embargo, el uso popular suele extender su significado a otras partes comestibles de las plantas, como hojas, tallos e inflorescencias. Su principal aporte son las vitaminas, minerales y la fibra.	
Duración	4 días refrigerados	
Almacenamiento	Mantener refrigerado y con los tallos sumergidos en agua.	
Empaque	Empacado en material transparente plástico no tóxico, apropiado para su conservación, en estado fresco, óptimo para consumo humano, sin presencia de partículas extrañas.	
Embalaje	Unidad de medidas en libras. Los paquetes de cilantro envuelto en el material plástico deben empacarse en cajas de tal manera que el producto quede debidamente protegido y que no afecte su integridad.	
2. REQUISITOS GENERALES :		
De color verde integro en su aspecto físico, sin mayugaduras, sin picaduras y sin cambio en su color y olor. Fresco y limpio. Cuidar el medio de transporte del Vegetal, libre de olor y mayugones		
Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581		
3. REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS		
Bien desarrollado - De color verde - En estado fresco - Entero - Limpio - Sano - Libre de hojas amarillentas o descoloridas - Libre de pudrición - Libre de plagas - Libre de daño causado por plagas		
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Producto sano y fresco. Sabor propio a este tipo de producto Hojas verdes.	
Color	Verde	
Sabor y Olor	Característico del producto. Exento de olores extraños o rancios.	

JM
a)
GR



Jm
GP

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI. REF. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029.

	FICHA TECNICA	
	PRODUCTO: Yuca	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	YUCA	
Definición	La yuca, también conocida como mandioca o tapioca, es un tubérculo rico en almidones, una raíz comestible. Por su alto contenido de fibra dietética, se cree que la yuca podría ayudar a disminuir los niveles de triglicéridos. Contiene minerales como el zinc, magnesio y cobre. También es una buena fuente de potasio, el cual se cree que puede funcionar como regulador de la frecuencia cardíaca y la presión arterial.	
Duración	5 días	
Almacenamiento	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higiénico- sanitarias y ambientales. Preferiblemente con poca luz y ventilado.	
Empaque y embalaje	Unidad de medidas en libras. Empacadas en sacos, mallas plásticas en red o cajas, propiamente cerrados, aptos para este tipo de producto, sin presencia de partículas extrañas ni brotes.	
2. REQUISITOS GENERALES :		
La yucas utilizadas deberán estar en su grado óptimo de desarrollo, conservadas en estado fresco, sanas, limpias, íntegras y sin mayugaduras, de la misma variedad o variedades similares en cuanto a la conformación física. No deberán contener materias extrañas como tierra, piedras e insectos. No deben contener colorantes, saborizantes ni aromatizantes artificiales agregados. Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581		
3. REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS		
Cumplir con las características mínimas de calidad de NORDOM 478		
4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Yuca enteras, frescas, no reseca, íntegras, sin mayugaduras o añejas	
Color	Color marrón claro u oscuro por fuera y blanco por dentro.	
Sabor y Olor	Característico del producto. Exento de olores extraños o rancios,	

JM
U
CR
GP
DE

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI. REF. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029.

	FICHA TECNICA	
	PRODUCTO: ZANAHORIAS FRESCAS	
1. DATOS DEL PRODUCTO		
Nombre	ZANAHORIAS FRESCAS	
Definición	La zanahoria es la raíz de la planta <i>Daucus carota</i> L. destinada al consumo en su estado fresco o cocida.	
Duración	De acuerdo a las condiciones de almacenamiento, debe tener una duración aproximada de 15 días a partir de la fecha de entrega en los centros.	
Almacenamiento	Si el almacenamiento es a temperatura ambiente, las zanahorias se deben almacenar expuestas al ambiente (no envasado) en un lugar limpio, seco, ventilado y con buenas condiciones higiénico-sanitarias. Si el almacenamiento es refrigerado, deben mantenerse una temperatura de 10 - 13 °C.	
Empaque	Empacadas en mallas cerradas no tóxicas, limpia y sin humedad. El empaque debe proteger satisfactoriamente la zanahoria, debe ser de un material adecuado, que no altere sus características. El contenido de cada empaque debe ser homogéneo en cuanto a su variedad, calibre y calidad.	
Embalaje	Unidad de medidas en libras.	
2. REQUISITOS GENERALES :		
2.1 Las zanahorias deben estar en estado natural, frescas, sanas, libres de materias extrañas (tierra, tallos, hojas, ramas).		
2.2 No deben tener signos de pudrición o deterioro, aberturas, orificios, ataques de plagas u otros defectos que indiquen mala manipulación. No deben tener corazón leñoso, ni estar deshidratadas.		
Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581		
3. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Propio de Zanahorias frescas y sanas	
Color	Coloración naranja propia del producto sano	
Sabor y Olor	Sabor ligeramente dulce, característico del producto natural, fresco, libre de sabores extraños. Olor característico de la Zanahoria, libre de olores extraños	

NOTAS:

El oferente podrá presentar su oferta para todos los lotes en cantidades totales. Solo podrá ser adjudicado en un (1) lote, según lo establecido en el numeral 24 "Adjudicación" del Pliego de Condiciones.

Los artículos ofertados deberán cumplir con los requisitos establecidos en las Fichas Técnicas anexas a este proceso. Ver ANEXO - Fichas Técnicas. **(No subsanables).**

JM
el
CR
[Signature]

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para El Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI. REF. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029.

Los artículos ofertados deberán de incluir el costo de transporte en su precio unitario. Bajo ningún concepto el INAIPI aceptara costo de transporte extra.

Los insumos para adquirir en este proceso de Licitación Pública Nacional deberán de ser distribuidos directamente a nuestros centros CAIPI y CAFI ubicados en toda la zona Norte Oriental y Occidental, según la zona que corresponda. Para conocer la ubicación de estos pueden ver el documento anexo **"MATRIZ POR REDES DE CENTROS CORRESPONDIENTE A CADA LOTE"**.

Los bienes (alimentos) que deben entregar los oferentes/proponentes que resulten adjudicatarios serán entregados **a requerimiento** y de manera parcial, en cada uno de los centros que corresponden al Lote que le fue adjudicado. El INAIPI procurará establecer un esquema de frecuencia eficiente y que garantice una óptima distribución de los alimentos que no deberá exceder de cinco (05) días calendario, contados a partir de la fecha del requerimiento, los cuales serán requeridos cada quince (15) días para los alimentos perecederos y no perecederos.

El plazo mencionado supone que el oferente debe realizar el cálculo de los tiempos estimados de las prestaciones accesorias, según aplique, y ser expresados en su oferta, para que la institución contratante realice los controles que le competen.

El plazo para la entrega del (los) bien (es) propuesto por el proveedor adjudicatario se convertirá en el plazo contractual, siempre y cuando se ajuste al estimado propuesto por la institución contratante en este Pliego de Condiciones.

Los peritos manifiestan su conformidad a dicha Especificaciones Técnicas para la **SUMINISTRO Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS PARA LOS CENTROS CAIPI Y CAFI DE LA ZONA METROPOLITANA DEL INAIPI**, REF: **INAIPI-CCC-LPN-2025-0029**, de este Instituto Nacional de Atención Integral a la Primera Infancia (INAIPI) el día cuatro (04) de noviembre del año dos mil veinticinco (2025), siendo las once y cuarenta de la mañana (11:40 A.M.), y así firman,

 Edward Joel Jiménez Lahoz Analista de Fiscalización Perito Técnico	 Bertha Desiree Mariñez Ariza Encargada de la División de Almacén y Suministro Perito Técnico
 Gelson Paredes Encargado de Recepción y Despacho Perito Técnico	 Juan Martínez Brujan Analista Legal Perito Legal
 Carlos Ramos Mármol Encargado de la División de Tesorería Perito Financiero	