

SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.



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

**COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES**

**PLIEGO ESTÁNDAR DE CONDICIONES PARA  
LA COMPRA DE BIENES**

Modalidad:  
**LICITACION PUBLICA NACIONAL**

Descripción de la contratación:  
**SUMINISTRO Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS PARA LOS CENTROS CAIPI  
Y CAFI DE LA ZONA METROPOLITANA DEL INAIPI.**

Número de referencia:  
**INAIPI-CCC-LPN-2025-0029**

Rubros:

- 50100000-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, Azucares, Edulcorantes y productos de Confitería,
- 50190000- Alimentos Preparados y Conservados,
- 50200000-Bebidas

Dirigido a:  
**Micro, pequeñas y medianas empresas (MIPYMES) y (MIPYMES MUJER)**

Santo Domingo, Distrito Nacional  
República Dominicana  
Noviembre 2025

CONTENIDO

<b>SECCIÓN I: INFORMACIONES PARTICULARES DEL PROCEDIMIENTO</b> .....	<b>5</b>
<b>1. Antecedentes</b> .....	<b>5</b>
<b>2. Objeto del procedimiento de selección</b> .....	<b>5</b>
<b>3. Descripción de los lotes:</b> .....	<b>9</b>
<b>4. Fichas Técnicas de los insumos requeridos.</b> .....	<b>10</b>
<b>5. Valor referencial</b> .....	<b>73</b>
<b>6. Lugar de entrega de los bienes</b> .....	<b>105</b>
<b>8. Cronograma de actividades</b> .....	<b>106</b>
<b>9. Forma de presentación de ofertas técnicas y económicas “Sobre A” y “Sobre B”</b> .....	<b>124</b>
9.1 Ofertas presentadas en formato papel .....	124
9.1.1 Ofertas presentadas en formato electrónico vía el SECP .....	125
<b>10. Documentación a presentar</b> .....	<b>125</b>
<b>11. Contenido de la oferta técnica</b> .....	<b>126</b>
<b>12. Documentación de la oferta técnica “Sobre A”</b> .....	<b>126</b>
12.1 Credenciales:.....	126
a) Documentación Legal:.....	126
b) Documentación financiera: .....	128
12.1.1 Documentación técnica: .....	129
6. Dispositivo POS (Punto de Venta) .....	¡Error! Marcador no definido.
12.2 Contenido de la Oferta Económica .....	135
a) Precio de la oferta .....	135
b) Moneda de la oferta .....	136
c) Plazo mantenimiento de oferta.....	136
d) Garantía de seriedad de la oferta .....	136
e) Devolución y ejecución de garantía de seriedad de la oferta .....	137
12.2.1 Documentos de la oferta económica “Sobre B” .....	137
<b>13. Metodología de evaluación</b> .....	<b>138</b>
13.1 Metodología y criterios de evaluación de la oferta técnica “Sobre A” .....	138
13.1.1 Metodología y criterios de evaluación para la documentación legal .....	138
13.1.2 Metodología y criterios de evaluación para la documentación financiera.....	141
13.1.3 Metodología y criterios de evaluación para la documentación técnica.....	143
<b>14. Metodología y criterios de evaluación de oferta económica</b> .....	<b>154</b>
<b>15. Criterio de adjudicación</b> .....	<b>156</b>
<b>SECCIÓN II: RECEPCIÓN, APERTURA, EVALUACIÓN Y ADJUDICACIÓN</b> .....	<b>156</b>
<b>16. Recepción de ofertas técnicas “Sobre A” y ofertas económicas “Sobre B”</b> .....	<b>156</b>

SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.

17. Apertura de ofertas técnicas “Sobre A”.....	157
18. Evaluación de ofertas técnicas “Sobre A”, aclaraciones y subsanación.....	157
19. Debida diligencia .....	158
20. Apertura y evaluación de las ofertas económicas “Sobre B” .....	160
21. Subsanación de la garantía de seriedad de la oferta .....	161
22. Confidencialidad de la evaluación .....	161
23. Desempate de ofertas .....	161
24. Adjudicación.....	162
26. Adjudicaciones posteriores.....	163
<b>SECCIÓN III: DISPOSICIONES GENERALES PARA EL CONTRATO .....</b>	<b>164</b>
27. Plazo para la suscripción del contrato.....	164
28. Validez y perfeccionamiento del contrato .....	164
29. Gastos legales del contrato .....	164
30. Vigencia del contrato .....	164
31. Supervisor o responsable del contrato.....	164
32. Entregas a requerimiento .....	165
34. Suspensión del contrato .....	166
35. Modificación de los contratos.....	166
36. Equilibrio económico y financiero del contrato.....	167
38. Recepción de los bienes .....	168
39. Finalización del contrato .....	168
40. Incumplimiento de contrato y sus consecuencias. ....	168
41. Penalidades por retraso .....	169
42. Causas de inhabilitación del Registro de Proveedores del Estado.....	169
<b>SECCIÓN IV: GENERALIDADES .....</b>	<b>170</b>
43. Siglas y acrónimos .....	170
44. Definiciones.....	170
45. Objetivo y alcance del pliego .....	171
46. Órgano y personas responsables del procedimiento de selección .....	172
47. Marco normativo aplicable .....	172
48. Interpretaciones.....	173
49. Idioma.....	174
50. Disponibilidad y acceso al pliego de condiciones.....	174

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

<b>51. Conocimiento y aceptación del pliego de condiciones .....</b>	<b>174</b>
<b>52. Derecho a participar .....</b>	<b>175</b>
<b>53. Prácticas prohibidas.....</b>	<b>176</b>
<b>54. De los Comportamientos Violatorios, Contrarios y Restrictivos a la Competencia.....</b>	<b>176</b>
<b>55. Consultas, solicitud de aclaraciones y enmiendas .....</b>	<b>177</b>
<b>56. Contratación pública responsable .....</b>	<b>177</b>
<b>57. Reclamaciones, impugnaciones, controversias y competencia para decidir las .....</b>	<b>178</b>
58. Anexos documentos estandarizados .....	179

## SECCIÓN I: INFORMACIONES PARTICULARES DEL PROCEDIMIENTO

### 1. Antecedentes

El INSTITUTO NACIONAL DE ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA (INAIPI) tienen como objetivo garantizar la atención integral, oportuna y de calidad a los niños y niñas de cero a cinco años de edad, priorizando aquellos que se encuentran en condiciones de vulnerabilidad, así como el acompañamiento y apoyo a sus familias y comunidades, con el fin de promover su desarrollo pleno, bienestar y el ejercicio de sus derechos fundamentales.

Para el cumplimiento de esta meta, el INAIPI ha programado en su **PLAN ANUAL DE COMPRAS Y CONTRATACIONES (PACC)** correspondiente al año **2025**, una contratación con impacto plurianual, cuyo alcance se extiende hasta el año **2026**, correspondiente al siguiente objeto: **SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS CENTROS CAIPI Y CAFI DE LA ZONA METROPOLITANA DEL INAIPI.**

### 2. Objeto del procedimiento de selección

Constituye el objeto de la presente convocatoria recibir ofertas para el **SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS CENTROS CAIPI Y CAFI DE LA ZONA METROPOLITANA DEL INAIPI** de acuerdo con las condiciones fijadas en el presente pliego de condiciones y sus especificaciones técnicas, dicha contratación ha sido clasificada bajo los rubros **50101543, 50112003, 50111510, 50171548, 50171550, 50171551, 50171707, 50171902, 50221101, 50221102, 50101634, 50101635, 50101636, 50121538, 50131606, 50131702, 50131801, 50151513, 50161509, 50161511, 50181901, 50181903, 50181905, 50192401, 50192601, 50192902, 50193001, 50202304** por lo que los oferentes deberán tener la actividad comercial, **50100000- Frutos Secos, 50110000- Productos de carne y aves de corral, 50170000-Condimentos y conservantes y 50220000- Productos de cereales y legumbres, 50120000-Pescados y Mariscos, 50130000- Productos Lácteos y Huevos y 50150000-Aceites y Grasas Comestibles, 50180000- Productos de Panadería, 50160000-Chocolates, Azucares, Edulcorantes y productos de Confitería, 50190000-Alimentos Preparados y Conservados, 50200000-Bebidas.**

Este procedimiento de contratación ha sido **DIRIGIDO EXCLUSIVAMENTE A LA PARTICIPACIÓN DE MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS (MIPYMES) y (MIPYMES MUJER)**, en cumplimiento con la Ley Núm. 340-06, sus modificaciones y normativas complementarias, con el objetivo de fomentar su desarrollo económico y su inclusión en las compras públicas. Los interesados en resultar adjudicados en el presente deberán de estar clasificado como MIPYMES, cumpliendo con los límites específicos en cuanto a su número de trabajadores, el valor de sus activos y su nivel de facturación anual, y que deben estar debidamente certificadas por el Ministerio de Industria, Comercio y MIPYMES (MICM) y por la Dirección General de Contrataciones Públicas (DGCP) en su respectivo Registro de Proveedor de Estado (RPE).

## **2.1 Consideraciones Generales**

Los oferentes deberán tener en cuenta que el objeto de esta contratación comprende la adquisición, suministro, transporte y distribución de alimentos destinados a los Centros CAIPI y CAFI, ubicados en diferentes locaciones, tanto de la zona metropolitana como en el interior del país.

A su vez se deberán de entender los mismo de la siguiente manera:

**2.1.1 Adquisición:** La adquisición de los alimentos será por parte los contratistas que resulten adjudicados y se refiere al proceso de compra y selección de los productos alimenticios que serán destinados a los Centros CAIPI y CAFI, conforme a las especificaciones técnicas establecidas por el INAIPI. Esta etapa implica garantizar que los alimentos sean de calidad certificada, procedan de proveedores aprobados y cumplan con las normas sanitarias y alimentaria vigentes. Como condición mínima, el oferente deberá adquirir productos frescos, aptos para el consumo humano, libres de contaminantes, conservantes excesivos o residuos de pesticidas, y contar con la documentación de respaldo que avale su origen y condiciones de producción.

**2.1.2 Suministro:** El suministro consiste en poner a disposición los alimentos adquiridos, asegurando su correcta presentación, embalaje y almacenamiento previo a la entrega. Esta fase incluye la gestión del inventario, control de calidad y preparación de los lotes de alimentos conforme a los requerimientos del contrato. Como condición mínima, el oferente deberá garantizar que los productos se encuentren en buen estado, correctamente empacados y conservados en condiciones higiénicas adecuadas, evitando la exposición a humedad, calor o contaminación cruzada.

**2.1.3 Transporte:** Comprende el traslado físico de los alimentos desde los almacenes o centros de acopio hasta los puntos de entrega designados, respetando las condiciones requeridas para preservar su integridad y calidad. Para los alimentos perecederos, se requiere el uso de vehículos refrigerados que mantengan la cadena de frío, mientras que los no perecederos deben transportarse en unidades limpias, secas y ventiladas. Como condición mínima, los vehículos deben estar en buen estado, desinfectados y acondicionados según el tipo de producto, y el personal encargado del traslado debe cumplir con las normas de higiene y manipulación de alimentos.

**2.1.4 Distribución:** La distribución se refiere al proceso de entrega organizada y puntual de los alimentos en los Centros CAIPI y CAFI, conforme al cronograma y rutas establecidas por el INAIPI. Incluye la entrega formal mediante actas de recepción, la verificación del estado de los productos y la confirmación de cantidades entregadas. Como condición mínima, el oferente deberá garantizar que los alimentos sean entregados en las condiciones acordadas, sin deterioro ni alteración, en los plazos establecidos y con el respaldo de la documentación que certifique su correcta recepción.

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

IMPORTANTE: El personal asignado a las labores de suministro, transporte y distribución deberá mantener en todo momento un comportamiento adecuado, respetuoso y profesional, comprendiendo que su trabajo se desarrolla en entornos donde se brinda atención a niños y niñas en la primera infancia. Se exige el uso de vestimenta apropiada y presentable, que refleje higiene, orden y respeto por el ambiente institucional. Asimismo, el personal deberá cuidar su lenguaje y trato, evitando expresiones o conductas inapropiadas, y actuar bajo la comprensión de que sus funciones se ejecutan en áreas sensibles que requieren un alto nivel de responsabilidad, empatía y discreción.

## **2.2 Incorporación de Dispositivos POS para Conduces de entregas**

El suplidor adjudicatario deberá incorporar un dispositivo POS autónomo, capaz de registrar, emitir e imprimir en el acto los conduce de entrega de alimentos en los centros CAIPI y CAFI. **Este dispositivo deberá generar documentos físicos legibles**, sin tachaduras ni enmiendas, que incluyan: datos del suplidor, número de contrato, orden de compra, centro de entrega, fecha y hora, detalle de productos y firmas del suplidor y del receptor del INAIPI. Cada entrega deberá generar dos copias, una para el suplidor y otra para el Instituto.

**La incorporación del POS permite eliminar errores manuales**, evitar discrepancias entre documentos, acelerar los procesos de pago y fortalecer la transparencia, trazabilidad y control interno en la recepción de alimentos. Con esta herramienta, el INAIPI garantiza información coincidente, verificable y exacta entre suplidor y receptor, evitando retrasos por documentación incorrecta o alterada.

La presentación del dispositivo POS o de su especificación técnica dentro de la oferta será un requisito obligatorio y no subsanable, al tratarse de un elemento técnico indispensable para la ejecución del contrato. En consecuencia, **la oferta que no incluya este equipo o su especificación será descalificada**, por no cumplir con un requerimiento esencial del objeto contractual.

El oferente proponente/ eventual suplidor, al momento de presentar formal oferta en el procedimiento de contratación pública que interesa, reconoce que los únicos conduce válidos para fines de soporte de pago, control interno o auditoría serán aquellos emitidos mediante el dispositivo POS. Cualquier entrega sustentada con conduce manuales, alterados, ilegibles o no generados por este sistema no tendrá validez, no será aceptada como soporte documental y no procederá a pago alguno por parte del INAIPI.

Finalmente, se hace constar que la obligación de utilizar **el dispositivo POS formará parte íntegra del contrato**, y su incumplimiento será calificado como incumplimiento imputable al proveedor, con las consecuencias contractuales, administrativas y pecuniarias que correspondan.

### **2.3 Consideraciones para Alimentos Perecederos**

Los alimentos perecederos deberán entregarse en estado fresco y apto para el consumo humano, cumpliendo con los requisitos de temperatura y conservación. Deberán transportarse y almacenarse en contenedores o vehículos refrigerados que aseguren la preservación de sus propiedades y eviten su contaminación o deterioro. No se aceptarán productos con signos de descomposición, olores extraños o daños en el empaque. El oferente será responsable de mantener la trazabilidad de los productos desde el punto de origen hasta la entrega final en cada centro.

### **2.4 Consideraciones para Alimentos No Perecederos**

Los alimentos no perecederos deberán entregarse debidamente empacados, sellados y etiquetados, indicando claramente su fecha de elaboración y vencimiento, la cual no podrá ser inferior a diez (10) meses al momento de la entrega. Los productos deben almacenarse y transportarse en contenedores secos, limpios y protegidos de la humedad o exposición solar directa. No se aceptarán latas abolladas, oxidadas o con signos de alteración del envase, ni empaques rotos, sucios o manipulados. El oferente deberá garantizar que todos los alimentos provengan de proveedores certificados y que cumplan con las normas de calidad establecidas.

### **2.5 Consideraciones sobre los vehículos**

Los vehículos para utilizar deben encontrarse en óptimas condiciones mecánicas, con mantenimientos al día y documentación legal vigente, incluyendo matrícula, seguro y permisos necesarios. Deben estar adecuadamente aislados o refrigerados según el tipo de alimento transportado, contar con luces y señalización en perfecto estado y garantizar higiene y limpieza interna para evitar contaminación. Asimismo, deben estar adaptados a la carga, con compartimentos o cobertores adecuados, respetar la capacidad de carga, y cumplir con protocolos de seguridad y seguimiento, asegurando que los alimentos lleguen en condiciones seguras y frescas.

### **2.6 Modalidad de entrega**

Las entregas de los alimentos se realizarán de forma parcial y a requerimiento formal del INAIPI, los cuales deberán de ser entregados directamente en cada uno de los centros que componen el Lote en el cual este resultase adjudicado. El INAIPI programará estos requerimientos con una periodicidad que no excederá los quince (15) días calendario; no obstante, el adjudicatario tendrá la obligación ineludible de efectuar la entrega total de los alimentos solicitados en un plazo máximo de cinco (05) días calendario, contados rigurosamente a partir de la fecha de recepción del requerimiento oficial, debiendo asegurar en todo momento la trazabilidad, calidad e inocuidad de los productos conforme a las especificaciones técnicas.

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

**3. Descripción de los lotes:**

El presente proceso de Licitación de Pública Nacional está configurado bajo la modalidad de lotes. A continuación, detallamos el listado de los lotes con descripción, zona y montos de cada lote:

<b>Ubicación</b>	<b>Número del lote</b>	<b>Tipo de alimento</b>
Distrito Nacional	Lote 1	No perecedero
Distrito Nacional	Lote 2	Perecedero
Distrito Nacional	Lote 3	No perecedero
Distrito Nacional	Lote 4	Perecedero
<b>Ubicación</b>	<b>Número del lote</b>	<b>Tipo de alimento</b>
Santo Domingo Norte	Lote 5	No perecedero
Santo Domingo Norte	Lote 6	Perecedero
Santo Domingo Norte	Lote 7	No perecedero
Santo Domingo Norte	Lote 8	Perecedero
<b>Ubicación</b>	<b>Número del lote</b>	<b>Tipo de alimento</b>
Santo Domingo Este	Lote 9	No perecedero
Santo Domingo Este	Lote 10	Perecedero
Santo Domingo Este	Lote 11	No perecedero
Santo Domingo Este	Lote 12	Perecedero
Santo Domingo Este	Lote 13	No perecedero
Santo Domingo Este	Lote 14	Perecedero
Santo Domingo Este	Lote 15	No perecedero
Santo Domingo Este	Lote 16	Perecedero
<b>Ubicación</b>	<b>Número del lote</b>	<b>Tipo de alimento</b>
Santo Domingo Oeste - Los Alcarrizos- Pedro Brand-Villa Altagracia	Lote 17	No perecedero
Santo Domingo Oeste - Los Alcarrizos- Pedro Brand-Villa Altagracia	Lote 18	Perecedero
Santo Domingo Oeste - Los Alcarrizos- Pedro Brand-Villa Altagracia	Lote 19	No perecedero
Santo Domingo Oeste - Los Alcarrizos- Pedro Brand-Villa Altagracia	Lote 20	Perecedero
<b>Ubicación</b>	<b>Número del lote</b>	<b>Tipo de alimento</b>
San Cristóbal - Bajos de Haina	Lote 21	No perecedero
San Cristóbal - Bajos de Haina	Lote 22	Perecedero
San Cristóbal - Bajos de Haina	Lote 23	No perecedero
San Cristóbal - Bajos de Haina	Lote 24	Perecedero

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

Los oferentes podrán presentar propuestas para todos los lotes correspondientes a una misma ubicación, de acuerdo con su capacidad técnica. No obstante, la entidad contratante se reserva el derecho de ADJUDICAR ÚNICAMENTE UN LOTE POR OFERENTE. De manera excepcional, la entidad podrá adjudicar UN SEGUNDO LOTE AL MISMO OFERENTE CUANDO, HABIENDO SIDO ESTE SELECCIONADO PARA UN PRIMER LOTE, EL SEGUNDO QUEDE SIN ADJUDICAR y dicho oferente haya sido previamente evaluado y calificado técnicamente, sin que existan otras ofertas calificadas disponibles.

**4. Fichas Técnicas de los insumos requeridos.**

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). A continuación, detallamos el listado de los lotes con descripción, unidad de medida y cantidades de los bienes a ser adquiridos.

**4.1 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:

<b>LOTE 1. DISTRITO NACIONAL</b>						
<b>ITEMS</b>	<b>CODIGO</b>	<b>DESCRIPCION</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>MONTO RD\$</b>
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 grm	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

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

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
					<b>TOTAL LOTE</b>	<b>\$42,035,947.85</b>

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

<b>LOTE 2. DISTRITO NACIONAL</b>						
<b>ITEMS</b>	<b>CODIGO</b>	<b>DESCRIPCION</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>MONTO RD\$</b>
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
					<b>TOTAL LOTE</b>	<b>\$19,725,553.92</b>

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

<b>LOTE 3. DISTRITO NACIONAL</b>						
<b>ITEMS</b>	<b>CODIGO</b>	<b>DESCRIPCION</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>MONTO RD\$</b>
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
					<b>TOTAL LOTE</b>	<b>\$42,035,947.85</b>

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIFI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIFI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIFI.**

<b>LOTE 4. DISTRITO NACIONAL</b>						
<b>ITEMS</b>	<b>CODIGO</b>	<b>DESCRIPCION</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>MONTO RD\$</b>
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
					<b>TOTAL LOTE</b>	<b>\$19,725,553.92</b>

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

<b>LOTE 5. SANTO DOMINGO NORTE</b>						
<b>ITEMS</b>	<b>CODIGO</b>	<b>DESCRIPCION</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>MONTO RD\$</b>
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
					<b>TOTAL LOTE</b>	<b>\$87,222,308.56</b>

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

<b>LOTE 6. SANTO DOMINGO NORTE</b>						
<b>ITEMS</b>	<b>CODIGO</b>	<b>DESCRIPCION</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>MONTO RD\$</b>
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
					<b>TOTAL LOTE</b>	<b>\$44,382,496.32</b>

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

<b>LOTE 7. SANTO DOMINGO NORTE</b>						
<b>ITEMS</b>	<b>CODIGO</b>	<b>DESCRIPCION</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>MONTO RD\$</b>
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
					<b>TOTAL LOTE</b>	<b>\$87,222,308.56</b>

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

<b>LOTE 8. SANTO DOMINGO NORTE</b>						
<b>ITEMS</b>	<b>CODIGO</b>	<b>DESCRIPCION</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>MONTO RD\$</b>
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
					<b>TOTAL LOTE</b>	<b>\$44,382,496.32</b>

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIFI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIFI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIFI.**

<b>LOTE 9. SANTO DOMINGO ESTE</b>						
<b>ITEMS</b>	<b>CODIGO</b>	<b>DESCRIPCION</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>MONTO RD\$</b>
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
					<b>TOTAL LOTE</b>	<b>\$87,222,308.56</b>

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

<b>LOTE 10. SANTO DOMINGO ESTE</b>						
<b>ITEMS</b>	<b>CODIGO</b>	<b>DESCRIPCION</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>MONTO RD\$</b>
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
					<b>TOTAL LOTE</b>	<b>\$44,382,496.32</b>

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

<b>LOTE 11. SANTO DOMINGO ESTE</b>						
<b>ITEMS</b>	<b>CODIGO</b>	<b>DESCRIPCION</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>MONTO RD\$</b>
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
					<b>TOTAL LOTE</b>	<b>\$87,222,308.56</b>

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

<b>LOTE 12. SANTO DOMINGO ESTE</b>						
<b>ITEMS</b>	<b>CODIGO</b>	<b>DESCRIPCION</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>MONTO RD\$</b>
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
					<b>TOTAL LOTE</b>	<b>\$44,382,496.32</b>

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

<b>LOTE 13. SANTO DOMINGO ESTE</b>						
<b>ITEMS</b>	<b>CODIGO</b>	<b>DESCRIPCION</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>MONTO RD\$</b>
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
					<b>TOTAL LOTE</b>	<b>\$87,222,308.56</b>

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

<b>LOTE 14. SANTO DOMINGO ESTE</b>						
<b>ITEMS</b>	<b>CODIGO</b>	<b>DESCRIPCION</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>MONTO RD\$</b>
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
					<b>TOTAL LOTE</b>	<b>\$44,382,496.32</b>

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIFI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIFI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIFI.**

<b>LOTE 15. SANTO DOMINGO ESTE</b>						
<b>ITEMS</b>	<b>CODIGO</b>	<b>DESCRIPCION</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>MONTO RD\$</b>
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
					<b>TOTAL LOTE</b>	<b>\$87,222,308.56</b>

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

<b>LOTE 16. SANTO DOMINGO ESTE</b>						
<b>ITEMS</b>	<b>CODIGO</b>	<b>DESCRIPCION</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>MONTO RD\$</b>
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
					<b>TOTAL LOTE</b>	<b>\$44,382,496.32</b>

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIFI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIFI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIFI.**

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

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

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

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIFI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIFI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIFI.**

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

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

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

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

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

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

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

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIFI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIFI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIFI.**



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

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**


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

SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.


4.2 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	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
Nombre	<b>Aceite de Oliva Extra Virgen</b>	
Definición	Aceite vegetal que se extrae del fruto del olivo ( <i>olea europaea</i> ) 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><b>2.REQUISITOS GENERALES :</b> 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><b>3. REQUISITOS QUIMICOS Y FISICOS:</b> Que cumpla con los requisitos químicos y físicos de NORDOM 706</p>		
<b>4.REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>		
<b>CARACTERISTICAS</b>	<b>DESCRIPCION</b>	
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.	


**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	<b>FICHA TECNICA</b>	<b>Foto referencial</b>
	<b>PRODUCTO: ARROZ BLANCO SELECTO GRADO A DE PRODUCCION NACIONAL</b>	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
<b>Nombre</b>	<b>ARROZ SELECTO GRADO A DE PRODUCCION NACIONAL</b>	
<b>Definición</b>	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	
<b>Duración</b>	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	
<b>Almacenamiento</b>	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higiénico- sanitarias. Fluctuaciones de temperatura mínimas y libres de la entrada de roedores y pájaros.	
<b>Empaque</b>	<b>Paquetes de 10 libras fundas plásticos transparente resistente cerrados, apto para este tipo de producto, no tóxico.</b>	
<b>2.REQUISITOS GENERALES :</b>		
<p>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.</p> <p>Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581</p>		
<b>4.REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS</b>		
Que cumpla con la categoría y el grado de NORDOM 474		
<b>4.REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>		
<b>CARACTERISTICAS</b>	<b>DESCRIPCION</b>	
<b>Aspecto</b>	Grano bien pulido sin aglomeración por humedad.	
<b>Color</b>	Blanco, transparente, caractracterístico del arroz fresco y bien almacenado.	
<b>Sabor y Olor</b>	Sabor a evaluarse en el producto cocido, Olor característico del producto, fresco, libre de partículas, sabores y olores extraños	



**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	<b>FICHA TECNICA</b>	
	<b>PRODUCTO: AVENA ENTERA</b>	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
<b>Nombre</b>	AVENA	
<b>Definición</b>	Es un cereal de la familia las gramíneas, grano entero, ricas en varios nutrientes.	
<b>Duración</b>	Fecha de vencimiento mayor a 6 meses luego de la fecha de entrega en los centros.	
<b>Almacenamiento</b>	Libre de humedad y calor, buenas condiciones ambientales higiénico- sanitarias	
<b>Empaque</b>	Paquetes plásticos herméticamente cerrados de 650 gramos aproximadamente, apto para este tipo de producto, no tóxico.	
<b>Embalaje</b>	Paquetes acomodados en cajas de cartón limpias e íntegras.	
<b>2. REQUISITOS GENERALES:</b>		
<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>		
<b>4. REQUISITOS REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS</b>		
Que cumpla con los requisitos de NORDOM 281		
<b>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>		
<b>CARACTERISTICAS</b>	<b>DESCRIPCION</b>	
<b>Aspecto</b>	Mezcla de hojuelas grandes, medianas y pequeñas íntegras	
<b>Color</b>	Beige. Coloración propia del producto de la avena	
<b>Sabor y Olor</b>	Característico del producto (harina)	


**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	<b>FICHA TECNICA</b>	
	<b>PRODUCTO: AVENA MOLIDA</b>	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
<b>Nombre</b>	AVENA MOLIDA	
<b>Definición</b>	Es el producto que se obtiene al cortar, cocer y rolar la avena en grano molido.	
<b>Duración</b>	Fecha de vencimiento mayor a 6 meses luego de la fecha de entrega en los centros.	
<b>Almacenamiento</b>	Libre de humedad y calor, buenas condiciones ambientales higiénico- sanitarias	
<b>Empaque</b>	Paquetes plásticos herméticamente cerrados mínimo 550 gramos.	
<b>2.REQUISITOS GENERALES:</b>		
<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>		
<b>4.REQUISITOS REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS</b>		
Que cumpla con los requisitos de NORDOM 281		
<b>4.REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>		
<b>CARACTERISTICAS</b>	<b>DESCRIPCION</b>	
<b>Aspecto</b>	Mezcla tipo harina	
<b>Color</b>	Coloración propia del producto de la avena	
<b>Sabor y Olor</b>	Característico del producto (harina)	



**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	<b>FICHA TECNICA</b>	
<b>PRODUCTO: AZUCAR MORENA</b>		
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
<b>Nombre</b>	<b>AZUCAR MORENA</b>	
<b>Definición</b>	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%.	
<b>Duración</b>	Fecha de vencimiento mayor a 3 meses.	
<b>Almacenamiento</b>	Libre de humedad y buenas condiciones higiénico sanitarias.	
<b>Envase</b>	Paquetes de 2,225 gramos o 5 libras, plásticos transparentes y herméticamente sellados. Material plástico no tóxico. Fundas íntegras, limpias, no húmedas	
<b>Empaque</b>	Paquetes acomodados en cajas de cartón limpias e íntegras.	
<b>2.REQUISITOS GENERALES :</b>		
<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>		
<b>3.REQUISITOS FISICOS Y QUIMICOS:</b>		
Que cumpla con los requisitos físicos y químicos de NORDOM 217		
<b>CARACTERISTICAS</b>	<b>DESCRIPCION</b>	
<b>Aspecto</b>	Cristales de granulación uniforme	
<b>Color</b>	Crema	
<b>Sabor y Olor</b>	Sabor dulce característico y olor inoloro	


**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	<b>FICHA TECNICA</b>	
	<b>PRODUCTO: BIJA MOLIDA O EN GRANOS</b>	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
Nombre	<b>BIJA MOLIDA</b>	
Definición	Es una especie botánica de planta arborescente de las regiones intertropicales de América. Se conoce como fuente de un colorante natural rojizo amarillento derivado de sus semillas. Es utilizado ampliamente tanto como colorante como saborizante. Se le atribuyen diferentes propiedades terapéuticas: astringente, antiséptico, emoliente, antibacterial, antioxidante, expectorante, cicatrizante, febrífugo, estomáquico y antidisentérico, diurético y antigonorreico, purgante, desinflamatorio, hipoglicemiante.	
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 integra.	
<b>2. REQUISITOS GENERALES :</b>		
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. Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581		
<b>3. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>		
<b>CARACTERISTICAS</b>	<b>DESCRIPCION</b>	
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.	



**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	<b>PRODUCTO: Canela entera</b>	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
<b>Nombre</b>	<b>Canela</b>	
<b>Definición</b>	Nombre científico: Cinnamomum que significa madera dulce. Son ramas aromáticas de doble corteza utilizadas en la preparación de leches, té, y preparados de harina, avena, entre otros usos.	
<b>Duración</b>	12 meses posteriores a la fecha de entrega del producto en los centros.	
<b>Almacenamiento</b>	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higiénico-sanitarias	
<b>Empaque</b>	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.	
<b>Embalaje</b>	En cajas de cartón limpias e íntegras.	
<b>2. REQUISITOS GENERALES :</b> 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).		
<b>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>		
<b>CARACTERISTICAS</b>	<b>DESCRIPCION</b>	
<b>Aspecto</b>	Ramas o astillas de apariencia gruesa y consistencia dura, huecas en su interior	
<b>Color</b>	Marrón	
<b>Sabor y Olor</b>	Aroma fuerte, sabor ligeramente picante. Característico del producto	



**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	<b>FICHA TECNICA</b>		
	<b>PRODUCTO: CEREAL</b>		
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>			
<b>Nombre</b>	<b>CEREAL</b>		
<b>Definición</b>	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.		
<b>Duración</b>	6 a 12 meses a partir de la fecha de entrega en los centros		
<b>Almacenamiento</b>	Mantener a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco, protegido del sol y humedad.		
<b>Empaque</b>	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.		
<b>Embalaje</b>	Cajas o latas acomodadas en cajas de cartón limpias e íntegras.		
<b>2.REQUISITOS GENERALES* :</b>			
<b>Requerimientos nutricionales en 100 g</b>			
<b>NUTRIENTE</b>	<b>APORTE</b>		
	<b>MIN</b>	<b>MAX</b>	<b>UNIDAD</b>
<b>Proteína</b>	5	11	g
<b>Carbohidratos</b>	80	90	g
Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581			
<b>4.REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>			
<b>CARACTERISTICAS</b>	<b>DESCRIPCION</b>		
<b>Aspecto</b>	Propio del producto libre de defectos		
<b>Color</b>	amarillo opaco, propio del cereal de desayuno		
<b>Sabor y Olor</b>	Libre de olores extraños, sabor según el tipo de cereal y sabor declarado, ligeramente dulce.		



**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	FICHA TECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: COCOA	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
<b>Nombre</b>	<b>Chocolate (Cocoa instantánea)</b>	
<b>Definición</b>	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".	
<b>Duración</b>	12 meses posteriores a la fecha de entrega del producto en los centros.	
<b>Almacenamiento</b>	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higiénico- sanitarias	
<b>Envase</b>	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.	
<b>2.REQUISITOS GENERALES :</b>		
<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>		
<b>3.REQUISITOS QUIMICOS Y FISICOS</b>		
Que cumpla con los requisitos químicos y físicos de NORDOM 527		
<b>4.REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>		
<b>CARACTERISTICAS</b>	<b>DESCRIPCION</b>	
<b>Aspecto</b>	Polvo seco y fino de forma uniforme	
<b>Color</b>	Café oscuro/ Marrón	
<b>Sabor y Olor</b>	Sabor a cacao característico. No amargo ni ácido.	
<b>Aspecto</b>	Cristales de granulación uniforme	
<b>Color</b>	Crema	
<b>Sabor y Olor</b>	Sabor dulce característico y olor inoloro	



**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	<b>FICHA TECNICA</b>						<b>FOTO REFERENCIAL</b>	
	<b>PRODUCTO: COMPOTA DE FRUTAS</b>							
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>								
Nombre	<b>COMPOTA DE FRUTAS</b>							
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.							
<b>2. REQUISITOS GENERALES :</b>								
<p>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 en cuenta todo sabor comunicado por ingredientes facultativos. Sin embargo, el color característico no deberá ser un requisito cuando el color del producto haya sido ajustado mediante colorantes permitidos. Deberá estar razonablemente exento de materiales defectuosos que normalmente acompañan a las frutas.</p> <p>Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581</p>								
<b>3. REQUISITOS MAXIMOS Y MINIMOS</b>								
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	
<b>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>								
<b>CARACTERISTICAS</b>		<b>DESCRIPCION</b>						
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.						

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	<b>FICHA TECNICA</b>  <b>PRODUCTO: PASTAS (Espaguettis)</b>	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
<b>Nombre:</b>	<b>PASTA (ESPAGUETTIS)</b>	
<b>Definición</b>	Son los productos constituidos por mezclas fermentadas de harinas, agua potable y sal adicionados o no de huevos, leche, otros alimentos grasos y condimentos. Estas masas o pastas podrán ser frescas o secas, destinados a ser consumidos previa cocción.	
<b>Duración</b>	Fecha de vencimiento mayor a 6 meses luego de la fecha de entrega en los centros.	
<b>Almacenamiento</b>	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higiénico- sanitarias	
<b>Empaque</b>	Paquetes plásticos herméticamente cerrados aproximadamente de 400 gramos, apto para este tipo de producto, no tóxico.	
<b>Embalaje</b>	Paquetes acomodados en cajas de cartón limpias e íntegras.	
<b>2.REQUISITOS GENERALES:</b> 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		
<b>3.REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS</b>		
Que cumpla con los requisitos mínimo y máximos de NORDOM 75		
<b>4.REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>		
<b>CARACTERISTICAS</b>	<b>DESCRIPCION</b>	
Aspecto	De tamaño y forma uniforme, sin unidades partidas	
Color	Coloración propia del producto sano	
Sabor y Olor	Característico del producto fresco, debe estar exento de colores y olores extraños.	

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	<b>FICHA TECNICA</b>	
	<b>PRODUCTO: PASTAS (Fideos)</b>	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
<b>Nombre</b>	FIDEOS	
<b>Definición</b>	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.	
<b>Duración</b>	Fecha de vencimiento mayor a 6 meses luego de la fecha de entrega en los centros.	
<b>Almacenamiento</b>	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higiénico- sanitarias	
<b>Empaque</b>	Paquetes plásticos herméticamente cerrados aproximadamente de 350 gramos, apto para este tipo de producto, no tóxico.	
<b>Embalaje</b>	Paquetes acomodados en cajas de cartón limpias e íntegras.	
<b>2.REQUISITOS GENERALES:</b>		
<p>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.</p> <p>Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581</p>		
<b>3.REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS</b>		
Que cumpla con los requisitos mínimo y máximos de NORDOM 75		
<b>4.REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>		
<b>CARACTERISTICAS</b>	<b>DESCRIPCION</b>	
<b>Aspecto</b>	De tamaño y forma uniforme, sin unidades partidas	
<b>Color</b>	Coloración característica propia del producto sano	
<b>Sabor y Olor</b>	Característico del producto fresco, debe estar exento de colores y olores extraños.	

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	<b>FICHA TECNICA</b>	
	<b>PRODUCTO: GALLETA DE SODA</b>	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
Nombre	<b>GALLETA DE SODA</b>	
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.	
<b>2. REQUISITOS GENERALES :</b>		
<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>		
<b>3. REQUISITOS FISICOS -QUIMICOS</b>		
Que cumpla con los requisitos químicos y físicos de NORDOM 705		
<b>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>		
<b>CARACTERISTICAS</b>	<b>DESCRIPCION</b>	
Aspecto	De forma íntegra, consistencia compacta, suave ( no dura)	
Color	Propio del producto, bien cocido.	
Sabor y Olor	Agradable, propio del producto fresco.	
<b>5. PESO DE LA GALLETA DE SODA *</b>		

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	FICHA TECNICA	
	PRODUCTO: GALLETA MULTICEREAL	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
Nombre	<b>GALLETA MULTICEREAL</b>	
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.	
<b>2. REQUISITOS GENERALES :</b>		
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 sobre cocida (quemada) ni deficiente de cocción. Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581		
<b>3. REQUISITOS FISICOS -QUIMICOS</b>		
Que cumpla con los requisitos químicos y físicos de NORDOM 705		
<b>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	De forma íntegra, consistencia compacta, suave	
Color	Propio del producto, bien cocido.	
Sabor y Olor	Agradable, propio del producto fresco.	



**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	<b>FICHA TECNICA</b>	<b>Foto referencial</b>
	<b>PRODUCTO: GALLETA SALADA TIPO CRACKERS</b>	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
Nombre	<b>GALLETA SALADA TIPO CRACKERS</b>	
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 paqueticos, 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.	
<b>2. REQUISITOS GENERALES :</b>		
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		
<b>3. REQUISITOS FISICOS -QUIMICOS</b>		
Que cumpla con los requisitos químicos y físicos de NORDOM 705		
<b>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>		
<b>CARACTERISTICAS</b>	<b>DESCRIPCION</b>	
Aspecto	De forma íntegra, consistencia compacta, suave	
Color	Propio del producto, bien cocido.	
Sabor y Olor	Agradable, propio del producto fresco.	

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	<b>FICHA TECNICA</b>	
	<b>PRODUCTO: GALLETA TIPO WAFER</b>	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
Nombre	<b>GALLETA TIPO WAFER</b>	
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 graso 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 puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos	
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.	
<b>2. REQUISITOS GENERALES :</b>		
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. Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581		
<b>3. REQUISITOS FISICOS -QUIMICOS</b>		
Que cumpla con los requisitos químicos y físicos de NORDOM 705		
<b>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	De forma íntegra, consistencia compacta, suave	
Color	Propio del producto, bien cocido.	
Sabor y Olor	Agradable, propio del producto fresco.	



**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	FICHA TECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: Gelatina	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
Nombre	<b>GELATINA SABORIZADA</b>	
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.	
<b>2. REQUISITOS GENERALES :</b>		
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 azucar.		
<b>3. REQUISITOS FISICOS -QUIMICOS</b>		
Que cumpla con los requisitos químicos y físicos de NORDOM 743		
<b>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>		
<b>CARACTERISTICAS</b>	<b>DESCRIPCION</b>	
Aspecto	Característico al sabor indicado en la cara	
Color	Propio del producto	
Sabor y Olor	Característico a la fruta	



**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	<b>FICHATECNICA</b>	<b>Foto Referencial</b>
	<b>PRODUCTO: GANDULES ENLATADOS</b>	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
Nombre	<b>GANDULES ENLATADOS</b>	
Definición	Semillas maduras de plantas leguminosas de guandules 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	
<b>2.REQUISITOS GENERALES :</b>		
Los guandules 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		
<b>3. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS</b>		
Los guandules no deben tener microorganismos viables luego de incubar las latas, deben estar exentas de Clostridium Botulitium		
<b>4.REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>		
<b>CARACTERISTICAS</b>	<b>DESCRIPCION</b>	
Aspecto	Granos enteros, de tamaño uniforme	
Color	Color propio del producto cocido	
Sabor y Olor	Características del producto, exento de olores extraños o rancios.	



**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	<b>FICHA TECNICA</b>	<b>Foto referencial</b>
	<b>PRODUCTO: HABICHUELAS BLANCAS</b>	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
Nombre	<b>HABICHUELAS BLANCAS</b>	
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 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 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 compeltamente sellado y contener 800 gramos.	
<b>2. REQUISITOS GENERALES :</b>		
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		
<b>3. REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS</b>		
Que cumpla con las caracterisiticas minimas de calidad de NORDOM 479		
<b>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>		
<b>CARACTERISTICAS</b>	<b>DESCRIPCION</b>	
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.	


**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	FICHA TECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: HABICHUELAS NEGRAS	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
Nombre	<b>HABICHUELAS NEGRAS</b>	
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	
<b>2. REQUISITOS GENERALES :</b>		
<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>		
<b>3. REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS</b>		
Que cumpla con las características mínimas de calidad de NORDOM 479		
<b>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>		
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.	


**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	FICHA TECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: HABICHUELAS ROJAS	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
Nombre	<b>HABICHUELAS ROJAS</b>	
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 compeltamente sellado y contener 800 gramos.	
<b>2. REQUISITOS GENERALES :</b>		
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		
<b>3. REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS</b>		
Que cumpla con las caracterisiticas minimas de calidad de NORDOM 479		
<b>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>		
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.	



**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	<b>FICHA TECNICA</b>	
	<b>PRODUCTO: HARINA DE MAIZ</b>	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
<b>Nombre</b>	<b>HARINA DE MAIZ</b>	
<b>Definición</b>	Se conoce como el producto proveniente del grano del maíz	
<b>Duración</b>	Fecha de vencimiento mayor a 6 meses luego de la fecha de entrega en los centros.	
<b>Almacenamiento</b>	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higiénico- sanitarias	
<b>Empaque</b>	Paquetes plásticos herméticamente cerrados de 14 onzas, apto para este tipo de producto, no tóxico.	
<b>Embalaje</b>	Paquetes acomodados en cajas de cartón limpias e íntegras.	
<b>2.REQUISITOS GENERALES:</b>		
<p>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.</p> <p>Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581</p>		
<b>4.REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>		
<b>CARACTERISTICAS</b>	<b>DESCRIPCION</b>	
<b>Aspecto</b>	Finamente granular	
<b>Color</b>	Coloración amarilla propia del producto sano.	
<b>Sabor y Olor</b>	Característico del producto.	


**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	<b>FICHA TECNICA</b>	<b>FOTO REFERENCIAL</b>
	<b>PRODUCTO: Harina de Negroito</b>	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
Nombre	<b>Harina de negroito</b>	
Definición	Harina elaborada a base de maiz 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.	
<b>2.REQUISITOS GENERALES :</b>		
Deben estar limpias, libres de materias extrañas. Deben estar libres de plagas, o daños causados por estas.		
<b>4.REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Característico del producto	
Color	Coloración blanca propia del producto sano	
Sabor y Olor	Característico del producto.	



**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	<b>FICHA TECNICA</b>	<b>Foto referencial</b>
	<b>PRODUCTO: LENTEJAS</b>	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
Nombre	<b>LENTEJAS</b>	
Definición	Semillas secas o frescas y vainas no maduras de plantas leguminosas, que se conocen comúnmente como frijoles,	
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.	
<b>2.REQUISITOS GENERALES :</b>		
<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>		
<b>3. REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS</b>		
<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>		
<b>4.REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>		
<b>CARACTERISTICAS</b>	<b>DESCRIPCION</b>	
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.	


**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	<b>FICHA TECNICA</b>	<b>FOTO REFERENCIAL</b>
	<b>PRODUCTO: MAICENA</b>	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
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.	
<b>2. REQUISITOS GENERALES :</b>		
Deben estar limpias, libres de materias extrañas. Deben estar libres de plagas, o daños causados por estas.		
<b>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>		
<b>CARACTERISTICAS</b>	<b>DESCRIPCION</b>	
Aspecto	Característico del producto	
Color	Coloración blanca propia del producto sano	
Sabor y Olor	Característico del producto.	

SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.

	FICHA TECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: MAIZ DULCE ENLATADO	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
<b>Nombre</b>	MAIZ DULCE ENLATADO	
<b>Definición</b>	Corte de granos limpio y neto con una altura de corte uniforme, producto preparado	
	partir de granos de maíz dulce de variedades adaptadas a esta producción.	
<b>Duración</b>	Fecha de caducidad 1 año	
<b>Almacenamiento</b>	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higienico- sanitarias	
<b>Envase</b>	Latas de 15 onzas	
<b>2. REQUISITOS GENERALES :</b>		
Maíz dulce en grano enlatado empacado al vacío		
<b>3. REQUISITOS FISICAS Y QUIMICAS</b>		
<b>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>		
<b>CARACTERISTICAS</b>	<b>DESCRIPCION</b>	
<b>Aspecto</b>	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.	
<b>Color</b>	Color típico de las variedades utilizadas: amarillo-oro, amarillo vivo homogéneo	
<b>Sabor y Olor</b>	Características del producto, exento de olores extraños o rancios.	



**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	FICHA TECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: OREGANO MOLIDO	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
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	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 integra.	
<b>2. REQUISITOS GENERALES :</b>		
Las hojas secas de oregano no debe tener mas 10% de tallos de materia extraña inofensivas		
<b>3. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>		
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	



**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	<b>FICHA TECNICA</b>	Foto referencial
	<b>PRODUCTO: PAN BLANCO DE VIGA</b>	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
<b>Nombre</b>	<b>PAN BLANCO DE VIGA</b>	
<b>Definición</b>	Es el producto tipo pan sandwich, elaborado con masa de harina blanca, fermentado con la superficie superior convexa, horneado y enfriado, rebanado y embolsado	
<b>Duración</b>	Fecha de vencimiento de 15 a 20 días después de la fecha de entrega en los centros.	
<b>Almacenamiento</b>	Libre de humedad y calor, buenas condiciones ambientales higiénico- sanitarias a temperatura de 29 °C	
<b>Empaque</b>	Paquetes plásticos herméticamente cerrados mínimo 840 gramos y máximo de 1590 gramos aproximadamente, apto para este tipo de producto, no tóxico.	
<b>2. REQUISITOS GENERALES:</b>		
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, exentas de materia terrosa y en perfecto estado de conservación.		
<b>4. REQUISITOS REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS</b>		
Que cumpla con los requisitos de NORDOM 136		
<b>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>		
<b>CARACTERISTICAS</b>	<b>DESCRIPCION</b>	
<b>Aspecto</b>	Mezcla tipo harina	
<b>Color</b>	Coloración propia del producto de la harina blanca refinada	
<b>Sabor y Olor</b>	Característico del producto (pan de viga blanco)	


**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	<b>FICHA TECNICA</b>		Foto referencial
	<b>PRODUCTO: SAL REFINADA YODADA</b>		
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>			
Nombre	<b>SAL REFINADA YODADA</b>		
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.		
<b>2. REQUISITOS GENERALES:</b>			
<p>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.</p> <p>Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581</p>			
<b>3. REQUISITOS MAXIMOS Y MINIMOS*</b>			
<p>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</p>			
<b>ESPECIFICACIONES</b>			VALORES
Contenido de Cloruro de Sodio (en producto seco)			MINIMO
			98%
Contenido de Yodo Elemental			30 ppm
<b>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>			
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		


**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	<b>FICHA TECNICA</b>	<b>Foto referencial</b>
	<b>PRODUCTO: SARDINAS EN SALSA DE TOMATE</b>	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
<b>Nombre</b>	<b>SARDINAS EN SALSA DE TOMATE</b>	
<b>Definición</b>	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.	
<b>Duración</b>	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.	
<b>Características</b>	Las Sardinas debe estar preparadas en salsa de tomate, no picante	
<b>Almacenamiento</b>	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higienico- sanitarias	
<b>Envase</b>	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.	
<b>2.REQUISITOS GENERALES:</b>	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.	
<b>3.REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>		
<b>CARACTERISTICAS</b>	<b>DESCRIPCION</b>	
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	



**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	<b>FICHA TECNICA</b>	
	<b>PRODUCTO: TRIGO TIPO 2</b>	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
<b>Nombre</b>	<b>TRIGO</b>	
<b>Definición</b>	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.	
<b>Duración</b>	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	
<b>Almacenamiento</b>	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)	
<b>Envase</b>	Paquetes plásticos herméticamente cerrados de 400 gramos, apto para este tipo de producto, no tóxico.	
<b>Embalaje</b>	Paquetes acomodados en cajas de cartón limpias e íntegras.	
<b>4. REQUISITOS GENERALES</b>		
Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581		
<b>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>		
<b>CARACTERISTICAS</b>	<b>DESCRIPCION</b>	
<b>Aspecto</b>	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.	
<b>Color</b>	Marrón claro	
<b>Sabor y Olor</b>	Sabor a evaluarse en el producto cocido, Olor característico del producto, fresco, libre de partículas, sabores y olores extraños	



**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

		<b>Foto referencial</b>
	<b>PRODUCTO: VINAGRE DE FRUTAS</b>	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
<b>Nombre</b>	<b>VINAGRE</b>	
<b>Definición</b>	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.	
<b>Duración</b>	No precisa indicar la fecha de duración mínima.	
<b>Almacenamiento</b>	No requiere condiciones especiales de conservación.	
<b>Envase</b>	En galones 110 a 128 oz, de material no tóxico	
<b>2.REQUISITOS GENERALES :</b>		
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		
<b>3. REQUISITOS FISICOS :</b>		
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.		
<b>4.REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>		
<b>CARACTERISTICAS</b>	<b>DESCRIPCION</b>	
<b>Aspecto</b>	Límpido y brillante	
<b>Color</b>	marrón claro o blanco	
<b>Sabor y Olor</b>	Agridulce y equilibrado. Olor ligeramente acético y delicado, duradero, con posibles notas de madera.	



**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	<b>FICHA TECNICA</b>		<b>Foto referencial</b>
	<b>LECHE EN POLVO FORTIFICADA</b>		
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>			
<b>Nombre</b>	<b>LECHE EN POLVO FORTIFICADA</b>		
<b>Definición</b>	<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>		
<b>Duración</b>	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.		
<b>Almacenamiento</b>	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.		
<b>Envase</b>	Los envases para la leche en polvo serán de material que den al producto una adecuada protección durante el almacenamiento.		
<b>Presentación</b>	En fundas de mínimo 2,000 gramos. Con la resistencia requerida para la conservación del producto normal no ácido.		
<b>2. REQUISITOS GENERALES:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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. <ul style="list-style-type: none"> <li>• La grasa vegetal debe ser mayormente del tipo insaturada. Podrá contener grasa de origen lácteo proveniente de leche entera utilizada como materia prima. <ul style="list-style-type: none"> <li>• El producto estará exento de sustancias desagradables en la medida que lo permitan las buenas prácticas de fabricación. <ul style="list-style-type: none"> <li>• El producto será preparado, envasado y conservado en condiciones higiénicas.</li> </ul> </li> <li>• Se envasará en recipientes que preserven las calidades higiénicas. Los envases deberán de ser sellados y que no permita la exposición del producto. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Al momento de la entrega se debe asegurar la misma, de forma que no afecte el empaque, no debe ser tirado ni sufrir calor o altas temperaturas. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe cumplir con los factores de calidad de NORDOM 74</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> </li></ul>			
<b>3. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>			
<b>CARACTERISTICAS</b>		<b>DESCRIPCION</b>	
<b>Aspecto</b>	Polvo homogéneo libre de grumos.		
<b>Color</b>	Color uniforme, blanco amarillento, libre de partículas quemadas.		
<b>Sabor y Olor</b>	Sabor no ácido característico del producto de la leche entera fortificada, fresca. Óptima para consumo humano. Olor característico, libre de olores extraños.		
<b>4. VALORES NUTRICIONALES REQUERIDOS – Por cada 100 G de polvo.</b>			
<b>CONTENIDO NUTRICIONAL</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>VALOR MINIMO</b>	<b>VALOR MAXIMO</b>
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



**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	FICHA TECNICA			Foto referencial
	<b>PRODUCTO: FORMULA DE CONTINUACION EN POLVO</b>			
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>				
<b>Nombre</b>	FORMULA DE CONTINUACION EN POLVO			
<b>Definición</b>	<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>			
<b>Duración</b>	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.			
<b>Almacenamiento</b>	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.			
<b>Envase</b>	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.			
<b>Presentación</b>	Presentación en latas entre 900 gramos. Con la resistencia requerida para la conservación del producto normal no ácido.			
<b>2. REQUISITOS GENERALES:</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>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 color.</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>El producto estará exento de sustancias desagradables en la medida que lo permitan las buenas prácticas de fabricación.</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>El producto será preparado, envasado y conservado en condiciones higiénicas.</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Se envasará en recipientes que preserven las cualidades higiénicas.</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Al momento de la entrega se debe asegurar la misma, de forma que no afecte el empaque, no debe ser tirado ni sufrir calor o altas temperaturas.</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>La hidratación debe ser de acuerdo a las instrucciones de preparación.</li> </ul>				
<b>3. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>				
<b>CARACTERISTICAS</b>		<b>DESCRIPCION</b>		
<b>Aspecto</b>	En polvo, exento de grumos y partículas grasas.			
<b>Color</b>	Coloración propia de la leche entera.			
<b>Sabor y Olor</b>	Sabor no ácido característico del producto de la leche entera, fresca. Óptima para consumo humano. Olor característico, libre de olores extraños.			
<b>4. VALORES NUTRICIONALES REQUERIDOS</b>				
<b>CONTENIDO NUTRICIONAL</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>VALOR MINIMO</b>	<b>VALOR MAXIMO</b>	
Proteína	g	7	16	
Grasas	g	18	24	
Carbohidratos	g	50	59	
DHA	mg	25	48	
Vitamina C	mg	42	90	



**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

		FICHA TECNICA		Foto referencial
		PRODUCTO: LECHE SABORIZADA		
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>				
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 autorizados, pudiendo ser reemplazados total o parcialmente por miel. b) Sustancias arometizantes naturales y/o sintéticas autorizadas, con excepción de sabor artificial a chocolate y/o leche y/o crema. c) Espesantes y/o estabilizantes autorizados, 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 embasamiento y de conservación.			
Duración	60 días calendario, desde la fecha de envasado 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.			
<b>2. REQUISITOS GENERALES:</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Materia prima e ingredientes permitidos en NORDOM 764</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581</li> </ul>				
<b>3. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>				
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.			
<b>4. VALORES NUTRICIONALES REQUERIDOS</b>				
	CONTENIDO NUTRICIONAL	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR MINIMO	VALOR MAXIMO
	Proteína	g	5	6
	Grasa Total	g	2	5
	Carbohidrato	g	20	30


**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	<b>FICHA TECNICA</b>		<b>Foto referencial</b>
	<b>PRODUCTO: NECTAR DE FRUTAS, UHT Tetrapack</b>		
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>			
Nombre	<b>NECTAR DE FRUTAS UHT Tetrapack</b>		
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		
<b>2.REQUISITOS GENERALES :</b>			
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 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			
<b>COMPOSICION NUTRICIONAL*</b>			
<b>NUTRIENTE</b>	<b>APORTE</b>		
	<b>MIN</b>	<b>MAX</b>	<b>Unidad</b>
VITAMINA C	10	100	%
SODIO	0	10	mg
CARBOHIDRATOS	20	30	g
Podra ser enriquecido con otras vitaminas			
<b>3.REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>			
<b>CARACTERISTICAS</b>	<b>DESCRIPCION</b>		
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.		

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**



	FICHA TECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: ATUN EN TROZOS ENLATADO EN ACEITE	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
Nombre	<b>ATUN EN TROZOS ENLATADO EN ACEITE</b>	
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	
<b>2. REQUISITOS GENERALES:</b>		
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		
<b>3. REQUISITOS FISICOS*</b>		
- Histamina (ppm): < 100 Cadmio (ppm): < 0.1 Mercurio (ppm): < 1		
<b>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>		
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.	
<b>5. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS</b>		
Recuento aerobios mesófilos a 31 oC <b>Ausencia</b> Recuento esporos Bacillaceae (ufc/g) < 10 Toxina Botulínica <b>Ausencia</b>		

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**



	<b>FICHA TECNICA</b>	
	<b>PRODUCTO: SARDINAS ENLATADAS EN ACEITE</b>	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
<b>Nombre</b>	<b>SARDINAS ENLATADAS EN ACEITE</b>	
<b>Definición</b>	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.	
<b>Duración</b>	De acuerdo al consumo y condiciones de almacenamiento	
<b>Características</b>	Las Sardinas a ser distribuidas en los CAIPI debe estar preparadas en aceite de oliva o aceite vegetal, no condimentadas no contener picante	
<b>Almacenamiento</b>	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higienico- sanitarias	
<b>Envase</b>	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.	
<b>2.REQUISITOS GENERALES:</b>	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.	
<b>3.REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>		
<b>CARACTERISTICAS</b>	<b>DESCRIPCION</b>	
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	

SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.



4.3 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 ayuda al crecimiento y reparación del tejido conectivo, colaborando en la cicatrización de heridas así como en la formación del colágeno. Los pimientos rojos maduros constituyen una fuente excelente de vitamina C (ácido ascórbico) y betacarotenos, calcio, fósforo, hierro y vitaminas B cuando se consumen frescos y crudos. En cada 100 gramos de pimiento o ají morrón encontramos un alto contenido de agua, fibras. Los colores que van desde el rojo, pasando por el amarillo y anaranjado hasta el 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 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		
<p>Enteros y bien desarrollados (maduros).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De aspecto fresco y sano.</li> <li>• De consistencia firme.</li> <li>• De sabor dulce, sin ningún grado de pungencia o picor.</li> <li>• Bien formados (blocky o lamuyo) y color (rojo, amarillo, etc.) de acuerdo a la variedad.</li> <li>• Limpios; prácticamente exentos de cualquier material extraño visible como tierra, humedad excesiva, etc.</li> <li>• Exentos de pudriciones o deterioro.</li> <li>• Libres de defectos de origen meteorológico (granizo, quemaduras de sol, daño por frío), mecánico, entomológico (insectos), microbiológico o genético-fisiológico. Se aceptan defectos siempre y cuando sean superficiales y muy leves y no afecten el aspecto general del producto (calidad, conservación y presentación del mismo).</li> <li>• Exentos de cualquier olor y/o sabor extraño.</li> <li>• Debe excluirse todo el producto que esté afectado por pudrición o deterioro, al grado que sea inadecuado para su consumo.</li> </ul>		
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.	



**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	<b>FICHA TECNICA</b>	
	<b>PRODUCTO: PIMIENTO MORRON VERDE</b>	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
<b>Nombre</b>	<b>PIMIENTO MORRON</b>	
<b>Definición</b>	Aji de color verde, Contiene vitamina C que promueve la acción antioxidante, facilita la absorción del hierro en el organismo, y ayuda al crecimiento y reparación del tejido conectivo, colaborando en la cicatrización de heridas así como en la formación del colágeno. Los pimientos rojos maduros constituyen una fuente excelente de vitamina C (ácido ascórbico) entre 190 mg a 242.5 mgs y betacarotenos, calcio, fósforo, hierro y vitaminas B cuando se consumen frescos y crudos. En cada 100 gramos de pimiento o ají morrón encontramos un alto contenido de agua, fibras. Los colores que van desde el rojo, pasando por el amarillo y anaranjado hasta el verde.	
<b>Duración</b>	3-4 días en condiciones refrigeradas.	
<b>Almacenamiento</b>	Mantener refrigerado.	
<b>Envase</b>	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.	
<b>2. REQUISITOS GENERALES :</b>		
Sin mayugaduras, picaduras, fresco que la coloración no cambie. Cuidar el medio de transporte del vegetal, libre de calor y mayugones.		
<b>3. REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS</b>		
Enteros y bien desarrollados (maduros). <ul style="list-style-type: none"> <li>• De aspecto fresco y sano.</li> <li>• De consistencia firme.</li> <li>• De sabor dulce, sin ningún grado de pungencia o picor.</li> <li>• Bien formados (blocky o lamuyo) y color (rojo, amarillo, etc.) de acuerdo a la variedad.</li> <li>• Limpios; prácticamente exentos de cualquier material extraño visible como tierra, humedad excesiva, etc.</li> <li>• Exentos de pudriciones o deterioro.</li> <li>• Libres de defectos de origen meteorológico (granizo, quemaduras de sol, daño por frío), mecánico, entomológico (insectos), microbiológico o genético-fisiológico. Se aceptan defectos siempre y cuando sean superficiales y muy leves y no afecten el aspecto general del producto (calidad, conservación y presentación del mismo).</li> <li>• Exentos de cualquier olor y/o sabor extraño.</li> <li>• Debe excluirse todo el producto que esté afectado por pudrición o deterioro, al grado que sea inadecuado para su consumo.</li> </ul>		
<b>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>		
<b>CARACTERISTICAS</b>	<b>DESCRIPCION</b>	
<b>Aspecto</b>	A producto sano y fresco. Sabor propio a este tipo de producto.	
<b>Color</b>	Rojo, amarillo, naranja y verde.	
<b>Sabor y Olor</b>	Característico del producto. Exento de olores extraños o rancios.	



**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	FICHA TECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: AJI CUBANELA	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
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 estado fresco, óptimo para consumo humano, sin presencia de partículas extrañas.	
<b>2. REQUISITOS GENERALES :</b>		
Sin mayugaduras, picaduras, fresco que la coloración no cambie. Cuidar el medio de transporte del vegetal, libre de calor y mayugones.		
<b>3. REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS</b>		
<p>Enteros, con la forma característica de la variedad.</p> <p>De aspecto fresco y consistencia firme, limpios, sin humedad anormal.</p> <p>Libres de daño por congelación. El pedúnculo debe estar presente.</p> <p>Libres de quemaduras por el sol, sabor u olor extraño.</p> <p>Libres de daños, ataques de insectos, enfermedades, magulladuras o podredumbre que impida el consumo.</p>		
<b>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>		
<b>CARACTERISTICAS</b>	<b>DESCRIPCION</b>	
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.	



**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	FICHA TECNICA	
	PRODUCTO: AJO	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
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.	
<b>2. REQUISITOS GENERALES :</b>		
<p>El Ajo deben presentar las siguientes características:</p> <p>Estar enteros, cubiertos con la piel seca que los protege, sin malladuras.</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>		
<b>3. CARACTERISTICAS MINIMAS*</b>		
<p>Cumplir con las características de calidad NORDOM 491</p> <p>Podrá presentar los defectos leves siguientes, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, a su calidad, a su conservación o a su presentación en el embalaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 5% de las cabezas con rotura de túnicas</li> <li>- 14% de escobilla.</li> <li>- 10% de destrío</li> </ul>		
<b>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Bulbo bien formado, seco y sano	
Color	Coloración blanca propia del producto sano	
Sabor y Olor	Característico del producto.	


**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	FICHA TECNICA	
	PRODUCTO: AUYAMA	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
Nombre	AUYAMA	
Definición	<p>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.	
<b>2. REQUISITOS GENERALES :</b>		
<p>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.</p> <p>Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581</p>		
<b>3. REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe ser firme y de apariencia fresca. Con una corteza lustrosa y no opaca, pesadas en proporción a su tamaño (de corteza gruesa y carne más abundante). Las leves variaciones de color no afectan su calidad.</li> <li>• Deben haber desarrollado su tamaño final, estar bien formados y con el tallo intacto. Deben encontrarse en la madurez apropiada y presentar un buen desarrollo de la cáscara, típica de cada cultivar.</li> <li>• Los atributos internos de calidad son un color intenso debido a un alto contenido de carotenoides y valores altos de peso seco, azúcares y almidón.</li> <li>• Para lograr frutos de calidad óptima es fundamental proveerse de semilla del mejor origen posible y no caer en el error –muy frecuente– de utilizar la que se encuentra al alcance.</li> </ul>		
<b>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Integra 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.	




**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	FICHA TECNICA	
	PRODUCTO: BERENJENA	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
Nombre	BERENJENA	
Definición	La berenjena es una planta herbácea anual. La estructura interna de la berenjena en estado inmaduro es comparable a la baya de tomate pero, en la medida que avanza la madurez, se hace difícil distinguir los diferentes tejidos porque las paredes del fruto se fusionan con tejido desarrollado a partir de la placenta, formando una sola masa de tejido parenquimatoso, en el que se encuentran inmersas semillas pequeñas (2 mm), pardas y planas.	
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 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.	
<b>2. REQUISITOS GENERALES :</b>		
<p>Las berenjenas deben estar en estado natural, frescas, sanas, libres de materias extrañas</p> <p>REQUISITOS MAXIMOS Y MINIMOS</p> <p>Las berenjenas deben ser consistentes, firmes, peso de acuerdo al tamaño y brillo exterior. Deben estar libres de cicatrices, ralladuras, cortaduras, ablandamiento, sabor amargo, poco desarrollo y daños mecánicos.</p> <p>b. Coloración: morada, con aspecto brillante y liso.</p> <p>Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581</p>		
<b>3. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>		
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 morada.	
Sabor y Olor	La berenjena tiene un sabor suave, muy vegetal, con un ligero toque amargo.	



**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	FICHA TECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: CARNE MOLIDA DE CERDO	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
Nombre	<b>CARNE MOLIDA DE CERDO</b>	
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.	
<b>2.REQUISITOS GENERALES :</b>		
No deberá presentar signos de enfermedades ni contener parásitos;		
No deberán estar en mal estado de conservación;		
No deberán estar mutilados, traumatizados o deformado en cuanto al aspecto, olor y sabor repugnante		
Debe ser fresca: Carne que, aparte de haber sido refrigerada, no ha recibido, a los efectos de su conser otro tratamiento que el envasado protector y que conserva sus características naturales.		
Refrigerar entre 2 y 4 grados Celsius		
Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581		
Que cumpla con el código de prácticas higiénicas de las carnes de NORDOM 660		
<b>3.REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>		
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 colorac 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.	



**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	<p>FICHA TECNICA</p>	 
<p>PRODUCTO: CEBOLLA ROJA</p>		
<p><b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b></p>		
<p>Nombre</p>	<p><b>CEBOLLA ROJA</b></p>	
<p>Definición</p>	<p>La cebolla es un bulbo de plantas obtenidas de Allium Cepa L destinado al consumo fresco y en estado natural.</p>	
<p>Duración</p>	<p>Debe conservar su integridad al menos 2 semanas luego de la entrega en los centros.</p>	
<p>Almacenamiento</p>	<p>Libre de humedad y calor, buenas condiciones higiénico- sanitarias</p>	
<p>Empaque</p>	<p>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.</p>	
<p>Embalaje</p>	<p>Unidad de medidas en libras.</p>	
<p><b>2.REQUISITOS GENERALES :</b></p>		
<p>Las cebollas deben presentar las siguientes características:                  Estar enteras, cubiertas con la piel seca que las protege, sin malladuras                  Deben ser sanas, sin signos de podredumbre o daños por congelamiento o manipulación no apropiada.                  Deben estar limpias, libres de materias extrañas.                  Deben estar libres de plagas, o daños causados por estas.                  Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581</p>		
<p><b>3. REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS</b></p>		
<p>Cumplir con las características mínimas de calidad de NORDOM 584.                  Las cebollas deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación, llegando en condiciones satisfactorias al lugar de destino.                  Enteras: se tolera la presencia de pequeñas grietas en la superficie de la piel o ausencia de parte de ésta, siempre y cuando la pulpa quede protegida.                  Sanas: excluidas las cebollas que presenten podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo.                  Limpias: libres de olor, sabor o cuerpos extraños visibles.                  Exentas de cualquier daño causado por congelamiento.                  Libres de humedad externa anormal.                  Libres de plagas o daños causados por éstas.                  El tallo deberá estar doblado o con un corte limpio y la longitud no podrá exceder los 4 cm, con excepción de las cebollas que se presenten en ristras (gajos o racimos).</p>		
<p><b>4.REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b></p>		
<p>CARACTERISTICAS</p>	<p>DESCRIPCION</p>	
<p>Aspecto</p>	<p>Bulbo bien formado, seco y sano</p>	
<p>Color</p>	<p>Coloración roja o blanca propia del producto sano</p>	
<p>Sabor y Olor</p>	<p>Característico del producto.</p>	



**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	FICHA TECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: GUINEO MADURO	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
Nombre	<b>GUINEO MADURO</b>	
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.	
<b>2. REQUISITOS GENERALES:</b>		
<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>		
<b>3. REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS</b>		
Que cumpla con los requisitos mínimos de NORDOM 483		
<b>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Propio del guineo maduro	
Color	Amarillo con pequeñas áreas negras o verdes	
Sabor y Olor	Característico del producto.	

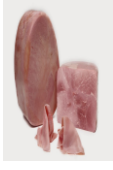
**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	<b>FICHA TECNICA</b>	
	<b>PRODUCTO: GUINEOS VERDES/GUINEITOS</b>	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
Nombre	<b>GUINEOS VERDES/GUINEITOS</b>	
Definición	Los guineos verdes, además de su sabor, tienen propiedades que los hacen codiciables y beneficiosos para nuestra salud. El guineito tiene a su favor un alto contenido en fibra, que lo hace recomendable para los personas que sufren de estreñimiento. Los guineos verdes son siempre un buen recurso para tener al alcance, pues es un producto natural con un largo periodo de consumo: cuando estén maduros podrá seguirlos utilizando, solos o en recetas de jugos y postres.	
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.	
<b>2. REQUISITOS GENERALES :</b>		
De color verde por fuera y blanco por dentro, integro 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		
<b>3. REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS</b>		
<p>Enteros, duros con la forma característica de la variedad.</p> <p>Secos, limpios, sin manchas ni grietas.</p> <p>Sin rayas profundas, ni ataques de plagas o enfermedades.</p> <p>Sin principios de pudrición, magulladuras, heridas no cicatrizadas o cuellos rotos.</p> <p>El plátano se puede comercializar verde, pintón ó maduro, en manos, dedos o racimos.</p>		
<b>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>		
<b>CARACTERISTICAS</b>	<b>DESCRIPCION</b>	
Aspecto	Integro, color verde, sin abolladuras y picaduras	
Color	Verde	
Sabor y Olor	Característico del producto. Exento de olores extraños o rancios	


**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	FICHA TECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: HUEVO	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
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.	
<b>2. REQUISITOS GENERALES :</b> 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		
<b>3. REQUISITOS FISICOS*:</b> Los huevos adquiridos en el INAPI serán grado A con un peso comprendido entre 55.0 - 60 gramos		
<b>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>		
<b>CARACTERISTICAS</b>	<b>DESCRIPCION</b>	
Aspecto	Cáscara y cutícula normal, limpia, íntacta.	
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	

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	<b>FICHA TECNICA</b>	<b>Foto referencial</b>
	<b>PRODUCTO: JAMON DE PAVO</b>	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
Nombre	<b>JAMON DE PAVO</b>	
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.	
<b>2. REQUISITOS GENERALES :</b>		
No deberán estar en mal estado de conservación; ni estar mutilados, traumatizados o deformados.		
Conservar entre 2 y 4 ~grados Celsius		
<b>3. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>		
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.	



**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	<b>FICHA TECNICA</b>	<b>Foto referencial</b>
	<b>PRODUCTO: LECHOSA</b>	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
Nombre	<b>LECHOSA</b>	
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.	
<b>2. REQUISITOS GENERALES:</b>		
<p>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</p>		
<b>3. REQUISITOS MINIMOS</b>		
<p>Cumplir con los requisitos de NORDOM 94</p> <p>En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada una y las tolerancias permitidas, las papayas deberán:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- estar enteras;</li> <li>- estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo;</li> <li>- estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible;</li> <li>- estar prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto;</li> <li>- estar prácticamente exentas de daños causados por plagas;</li> <li>- estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;</li> <li>- estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraño</li> <li>- ser de consistencia firme;</li> <li>- tener un aspecto fresco;</li> <li>- estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas.</li> <li>- preferiblemente que cuando tengan pedúnculo, su longitud no deberá ser superior a 1 cm</li> </ul>		
<b>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>		
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	



**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	FICHA TECNICA	
	PRODUCTO: LECHUGA REPOLLADA	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
Nombre	LECHUGA REPOLLADA	
Definición	Las lechugas forman el género Lactuca y pertenecen a la familia de las Asteráceas (Compuestas), que abarca más de 1000 géneros y 20.000 especies. Esta familia, cuyo nombre actual deriva del griego Aster (estrella), se caracteriza porque sus flores están compuestas por la fusión de cientos e incluso miles de flores diminutas.	
Duración	De acuerdo a las condiciones de almacenamiento. A temperatura ambiente, el tiempo estimado de duración de la lechuga romana es 2 días en agua, bajo refrigeración el tiempo estimado es de 3 a 5 días.	
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.	
<b>2. REQUISITOS GENERALES :</b>		
Deben estar en estado natural, frescas, sanas, libres de materias extrañas Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581		
<b>3. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>		
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.	



SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.

	<b>FICHA TECNICA</b>	<b>Foto referencial</b>
	<b>PRODUCTO:</b> LIMON	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
Nombre	<b>LIMON</b>	
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 comida y la bebida, y para prevenir el escorbuto. Puede ser limon Tahití, Persa o limón agrio criollo	
Características	Limonos, de textura firme, de cáscara gruesa y endurecida, y su pulpa está formada típicamente por gajos u hollejos llenos de jugo ácido.	
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 interior de los envases deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite daño. Unidad de medidas en libras. s externos o internos al producto. Se permite el uso de materiales, en particular, plástico transparente y mallas. El material debe ser no tóxico.	
Embalaje	Unidad de medidas en libras.	
Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581		
<b>2. REQUISITOS FISICOS</b>		
Unidad de medidas en libras.		
<b>3. REQUISITOS MINIMOS</b>		
Limonos		
<b>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>		
<b>CARACTERISTICAS</b>	<b>DESCRIPCION</b>	
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.	



**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	<b>FICHA TECNICA</b>	<b>FOTO REFERENCIAL</b> 
	<b>PRODUCTO: MANGO</b>	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
<b>Nombre</b>	<b>MANGO</b>	
<b>Definición</b>	Frutos de aspecto fresco, sano, limpio, de consistencia firme. Libres de perforaciones causadas por ataque de insectos, de humedad externa anormal, manchas necróticas negras; de materiales, sabores y olores extraños.	
<b>Características</b>	Mango maduro, de textura firme	
<b>Duración</b>	5 días a temperatura ambiente	
<b>Almacenamiento</b>	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higienico- sanitarias	
<b>Envase</b>	Se debe transportar en tal forma que se proteja el producto adecuadamente. Los vehículos y materiales de empaque deben ser limpios, y de una calidad tal que evite ocasionar daño al producto.	
<b>Embalaje</b>	Unidad de medidas en libras.	
<b>2. REQUISITOS GENERALES:</b>		
<p>Los mangos deben estar enteros, deberán presentar un grado de madurez uniforme, donde la coloración amarilla, amarillo -naranja, deben ser semi-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, no coloración negra. Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581</p>		
<b>3. REQUISITOS FISICOS</b>		
<p>En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los mangos deberán:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- estar enteros, sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo.</li> <li>- estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible.</li> <li>- estar prácticamente exentos de daños causados por plagas.</li> <li>- estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.</li> </ul>		
<b>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>		
<b>CARACTERISTICAS</b>	<b>DESCRIPCION</b>	
Aspecto	Propio del mango maduro	
Color	Amarillo con pequeñas áreas negras	
Sabor y Olor	Característico del producto.	



**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	FICHA TECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: MANTEQUILLA	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
Nombre	<b>MANTEQUILLA</b>	
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.	
<b>2. REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS :</b>		
Que cumpla con los requisitos minimos y maximos de NORDOM 397		
Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581		
<b>3. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>		
<b>CARACTERISTICAS</b>	<b>DESCRIPCION</b>	
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.	


**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	<b>FICHA TECNICA</b>	<b>Foto referencial</b>
	<b>PRODUCTO: MELON</b> <b>VARIETADES: CANTALOUPE, AMARILLO CANARIO</b>	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
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.	
<b>2. REQUISITOS GENERALES:</b>		
<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>		
<b>3. REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS</b>		
<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>		
<b>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Propio del melón maduro	
Color	Gris a verde oscuro	
Sabor y Olor	Característico del producto.	

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	FICHA TECNICA	
	PRODUCTO: PAPA AMARILLA	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
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.	
<b>2. REQUISITOS GENERALES :</b>		
<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 (<b>papa mediana</b>).</p> <p>Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581</p>		
<b>3. REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS</b>		
Cumplir con las características mínimas de calidad de NORDOM 478		
<b>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>		
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.	

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	<b>FICHA TECNICA</b>	<b>Foto referencial</b>
	<b>PRODUCTO: PECHUGA DE POLLO DESHUESADA CORTE MARIPOSA</b>	

**1. DATOS DEL PRODUCTO**

<b>Nombre</b>	<b>PECHUGA DE POLLO SIN HUESO</b>
<b>Definición</b>	Pechuga de pollo sin piel, separada del cuerpo por corte anatómico en forma de mariposa, sin grasa, ni piel, ni cartilago, ni hueso, obtenida en condiciones higiénicas, bajo control oficial y de la propia industria.
<b>Duración</b>	Vida útil de 10 días a partir de la fecha de envasado.
<b>Almacenamiento y transporte</b>	Refrigerado en plataformas o baldes plásticos. El camión estará exento de todo tipo de suciedades, olores, no presentará desperfectos que puedan suponer ningún tipo de riesgo para el producto. Temperatura será de 0 - 4 °C Refrigerado
<b>Envase</b>	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas o bandejas plásticas 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
<b>Aspecto</b>	Debe estar libre de hematomas, necrosis, abscesos, sin huesos, ni cartilagos, tumores, parasitos, heces fecales.
<b>Color</b>	Color característico de la carne de pollo
<b>Sabor y Olor</b>	Olor y sabor característico a la carne de pollo saludable


**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	FICHA TECNICA	
	PRODUCTO: PEPINO	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
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.	
<p><b>2.REQUISITOS GENERALES :</b>                  Deben estar en estado natural, frescas, sanas, libres de materias extrañas.                  Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581                  REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS*                  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>		
<b>3.REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>		
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.	



**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	FICHA TECNICA	
	PRODUCTO: PLATANO VERDE	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
Nombre	PLATANO VERDE	
Definición	Nombre Musa paradisiaca y pertenece a la familia de las Musaceae. Especie: Musa paradisiaca (plátanos machos opara 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.	
<b>2. REQUISITOS GENERALES :</b>		
De color verde por fuera y amarillento por dentro, integro 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.		
<b>3. REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS</b>		
<p>Enteros, duros con la forma característica de la variedad.</p> <p>Secos, limpios, sin manchas ni grietas.</p> <p>Sin rayas profundas, ni ataques de plagas o enfermedades.</p> <p>Sin principios de pudrición, magulladuras, heridas no cicatrizadas o cuellos rotos.</p> <p>El plátano se puede comercializar verde, pintón ó maduro, en manos, dedos o racimos.</p>		
<b>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Integro, 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	



SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.

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



**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	<b>FICHA TECNICA</b>	<b>Foto referencial</b>
	<b>PRODUCTO: PULPA DE TAMARINDO</b>	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
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.	
<b>2. REQUISITOS FISICOS</b>		
Sólidos Solubles expresados como °Brix:18.0-18.5 pH:2.40-2.70		
Acidez expresada como % de ácido cítrico: 2.50-3.10		
<b>3.REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>		
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.	

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	FICHA TECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: QUESO DANES	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
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 características organolépticas agradables.	
Duración	El producto empacado debe tener una duración de al menos 45 días a partir de la fecha de entrega en los centros. El mismo debe de conservar su interidad hasta al menos 5 días luego de ser destapado de su empaque original en condiciones refrigeradas.	
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.	
<b>2. REQUISITOS GENERALES :</b>		
<p>Los quesos madurados deberán elaborarse bajo estrictas condiciones higiénico sanitarias</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• La grasa y las proteínas lácteas de los quesos madurados no podrán ser sustituidas por elementos de origen no lácteo.</li> <li>• Los quesos madurados deberán conservarse bajo condiciones de refrigeración a temperaturas entre 2°C y 8°C, hasta su consumo.</li> </ul> <p>Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581 Que cumpla con NORDOM 275</p>		
<b>3. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Característico del producto, que no presente moho	
Color	Característico del producto	
Sabor y Olor	Característico del producto, sin sabor rancio	

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	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 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.



**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	FICHA TECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: SANDIA	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
Nombre	<b>SANDIA</b>	
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 higiénico- 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.	
<b>2. REQUISITOS GENERALES:</b>		
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.		
<b>3. REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS</b>		
Sandías enteras, firmes, con la forma y color característicos de la variedad.		
Homogéneas en variedad y tamaño.		
Frescas, libres de cualquier olor, sabor, humedad o material extraño.		
Libres de daños, enfermedades, magulladuras, cortes, cicatrices, insectos o cualquier daño ocasionado por éstos.		
El pedúnculo deberá ser cortado a una longitud máxima de 2 cm.		
<b>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Propio de la Sandía madura	
Color	Verde característico del producto.	
Sabor y Olor	Característico del producto, sabor dulce, olor que no sugiera putrefacción.	



**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	FICHA TECNICA	
	PRODUCTO: TOMATE BARCELO	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
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	Unidad de medidas en libras. Los paquetes de tomates deben empacarse en cajas de tal manera que el producto quede debidamente protegido y que no afecte su integridad.	
<b>2. REQUISITOS GENERALES :</b>		
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		
<b>3. REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS</b>		
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: - 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; - con aspecto fresco.		
<b>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>		
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.	



**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	FICHA TECNICA	
	PRODUCTO: VERDURAS (Cilantro)	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
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.	
<b>2. REQUISITOS GENERALES :</b>		
De color verde íntegro 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		
<b>3. REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS</b>		
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 - Libre de cualquier olor y/o sabor extraño		
<b>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>		
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.	

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	FICHA TECNICA	
	PRODUCTO: Yuca	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
Nombre	<b>YUCA</b>	
Definición	<p>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.</p>	
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.	
<b>2. REQUISITOS GENERALES :</b>		
<p>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.</p> <p>Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581</p>		
<b>3. REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS</b>		
Cumplir con las características mínimas de calidad de NORDOM 478		
<b>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>		
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,	

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	<b>FICHA TECNICA</b>	
	<b>PRODUCTO: ZANAHORIAS FRESCAS</b>	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
<b>Nombre</b>	<b>ZANAHORIAS FRESCAS</b>	
<b>Definición</b>	La zanahoria es la raíz de la planta <i>Daucus carota</i> L. destinada al consumo en su estado fresco o cocida.	
<b>Duración</b>	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.	
<b>Almacenamiento</b>	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.	
<b>Empaque</b>	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.	
<b>Embalaje</b>	Unidad de medidas en libras.	
<b>2.REQUISITOS GENERALES :</b>		
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		
<b>3.REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>		
<b>CARACTERISTICAS</b>	<b>DESCRIPCION</b>	
<b>Aspecto</b>	Propio de Zanahorias frescas y sanas	
<b>Color</b>	Coloración naranja propia del producto sano	
<b>Sabor y Olor</b>	Sabor ligeramente dulce, característico del producto natural, fresco, libre de sabores extraños. Olor característico de la Zanahoria, libre de olores extraños	

SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.

**5. Valor referencial**

El valor referencial para esta compra asciende a **Mil Trescientos Noventa y Dos Millones Cuatrocientos Setenta y Un Mil Cuatrocientos Sesenta pesos dominicanos con 96/100 RD\$ 1,392,471,460.96**, incluidos los impuestos de Ley y cualquier otro concepto que incida en el costo total del bien a adquirir, valor que ha sido obtenido en el marco de los estudios previos realizados y que sustentan el expediente de la presente contratación.

Ubicación	Número del lote	Tipo de alimento	Valor estimado
Distrito Nacional	Lote 1	No perecedero	42,035,947.85
Distrito Nacional	Lote 2	Perecedero	19,725,553.92
Distrito Nacional	Lote 3	No perecedero	42,035,947.85
Distrito Nacional	Lote 4	Perecedero	19,725,553.92
Ubicación	Número del lote	Tipo de alimento	Valor estimado
Santo Domingo Norte	Lote 5	No perecedero	87,222,308.56
Santo Domingo Norte	Lote 6	Perecedero	44,382,496.32
Santo Domingo Norte	Lote 7	No perecedero	87,222,308.56
Santo Domingo Norte	Lote 8	Perecedero	44,382,496.32
Ubicación	Número del lote	Tipo de alimento	Valor estimado
Santo Domingo Este	Lote 9	No perecedero	87,222,308.56
Santo Domingo Este	Lote 10	Perecedero	44,382,496.32
Santo Domingo Este	Lote 11	No perecedero	87,222,308.56
Santo Domingo Este	Lote 12	Perecedero	44,382,496.32
Santo Domingo Este	Lote 13	No perecedero	87,222,308.56
Santo Domingo Este	Lote 14	Perecedero	44,382,496.32
Santo Domingo Este	Lote 15	No perecedero	87,222,308.56
Santo Domingo Este	Lote 16	Perecedero	44,382,496.32
Ubicación	Número del lote	Tipo de alimento	Valor estimado
Santo Domingo Oeste - Los Alcarizos- Pedro Brand-Villa Altagracia	Lote 17	No perecedero	99,448,535.18
Santo Domingo Oeste - Los Alcarizos- Pedro Brand-Villa Altagracia	Lote 18	Perecedero	49,313,884.80
Santo Domingo Oeste - Los Alcarizos- Pedro Brand-Villa Altagracia	Lote 19	No perecedero	99,448,535.18
Santo Domingo Oeste - Los Alcarizos- Pedro Brand-Villa Altagracia	Lote 20	Perecedero	49,313,884.80
Ubicación	Número del lote	Tipo de alimento	Valor estimado

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

San Cristóbal - Bajos de Haina	Lote 21	No perecedero	61,309,063.21
San Cristóbal - Bajos de Haina	Lote 22	Perecedero	29,588,330.88
San Cristóbal - Bajos de Haina	Lote 23	No perecedero	61,309,063.21
San Cristóbal - Bajos de Haina	Lote 24	Perecedero	29,588,330.88

Según lo contemplado para el presupuesto de este año 2025, **el INAIPI tiene proyectado ejecutar el 2% del monto total del monto que resulte adjudicado**, el cual corresponde a un monto de **Veinte y Siete Millones Ochocientos Cuarenta y Nueve Mil Cuatrocientos Veintinueve Pesos Dominicano con 22/100 RD\$ 27,849,429.22**

### 6. Lugar de entrega de los bienes

Los oferentes deberán considerar dentro de su propuesta económica todos los costos asociados al proceso de transporte y entrega de los alimentos, incluyendo, pero no limitándose a, gastos por concepto de combustible, pago de seguros, peajes, mantenimiento vehicular y cualquier otro costo relacionado con el traslado y distribución de los productos.

Asimismo, será obligación ineludible del oferente adjudicado realizar la distribución y entrega de los insumos directamente en cada uno de los centros CAIPI y CAFI, ubicados en la región, provincia o sector correspondiente a la zona donde haya presentado su oferta y resulte adjudicado.

Los insumos objeto de esta Licitación Pública Nacional deberán ser entregados directamente en los centros CAIPI y CAFI distribuidos en toda la Zona Metropolitana, conforme a la Ruta establecida por el INAIPI para el lote en el cual resulte adjudicatario el oferente.

Ubicación	Número del lote
Distrito Nacional	Lote 1
Distrito Nacional	Lote 2
Distrito Nacional	Lote 3
Distrito Nacional	Lote 4
Ubicación	Número del lote
Santo Domingo Norte	Lote 5
Santo Domingo Norte	Lote 6
Santo Domingo Norte	Lote 7
Santo Domingo Norte	Lote 8
Ubicación	Número del lote
Santo Domingo Este	Lote 9
Santo Domingo Este	Lote 10

SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.

Santo Domingo Este	Lote 11
Santo Domingo Este	Lote 12
Santo Domingo Este	Lote 13
Santo Domingo Este	Lote 14
Santo Domingo Este	Lote 15
Santo Domingo Este	Lote 16
Ubicación	Número del lote
Santo Domingo Oeste - Los Alcarrazos- Pedro Brand-Villa Altagracia	Lote 17
Santo Domingo Oeste - Los Alcarrazos- Pedro Brand-Villa Altagracia	Lote 18
Santo Domingo Oeste - Los Alcarrazos- Pedro Brand-Villa Altagracia	Lote 19
Santo Domingo Oeste - Los Alcarrazos- Pedro Brand-Villa Altagracia	Lote 20
Ubicación	Número del lote
San Cristóbal - Bajos de Haina	Lote 21
San Cristóbal - Bajos de Haina	Lote 22
San Cristóbal - Bajos de Haina	Lote 23
San Cristóbal - Bajos de Haina	Lote 24

LOTES 1, 2, 3 Y 4			
DISTRITO NACIONAL			
CAIPI	CAFI DE 4	CAFI DE 6	TOTAL DE CENTROS
8	40	5	53

<b>RUTA LOTES DEL 1 AL 4</b>			
<b>DISTRITO NACIONAL</b>			
<b>RED CENTRO</b>	<b>Nombre del Centro</b>	<b>Tipo de Centro</b>	<b>ID</b>
<b>CAPOTILLO 1</b>	LA CUABA	CAFI	745
	LOS HUMILDES	CAFI	746
<b>CAPOTILLO 2</b>	CAPOTILLO ESTE	CAIFI	1663
<b>CAPOTILLO, D. N. CAIFI T</b>	CAPOTILLO, D. N.	CAIFI	104
<b>SIMON BOLIVAR</b>	SIMON BOLIVAR	CAFI	343
	LA CAÑITA	CAFI	1345
	VILLA ELOISA	CAFI	1346
	24 DE ABRIL	CAFI	1344
<b>GUALEY</b>	GUALEY	CAFI	578
	SANTA ANA	CAFI	577
	JOSE FRANCISCO PEÑA GOMEZ	CAFI	576
	ENSANCHE ESPAILLAT	CAFI	579
<b>MARÍA AUXILIADORA - ZONAS ALEDAÑA</b>	27 DE FEBRERO	CAFI	173
	AGUA DULCE	CAFI	174
	MEITA	CAFI	177
	BONAVIDES	CAFI	179
<b>LA CIENEGA</b>	HERMANA ROSARIO TORRES	CAFI	181
	EL ARROZAL	CAFI	180
	LA CIENEGA	CAFI	815
	SAN MARTÍN DE PORRES GUACHUPITA	CAFI	172

**LUNES**

RED CENTRO	Nombre del Centro	Tipo de Centro	ID
LA FE - CRISTO REY CAIPI T	LA FE - CRISTO REY	CAIPI	111
CRISTO REY GEMELA 2	EL BRONX	CAFI	814
	LA SETENTA	CAFI	813
	PABLO VI	CAFI	812
CRISTO REY 1	EL CALICHE	CAFI	741
	LAS FLORES	CAFI	740
	PUERTO ISABELA	CAFI	57
	LA CUARENTA	CAFI	739
LA ZURZA	LA ZURZA	CAIPI	339
	LOS COQUITOS	CAFI	343
	BRISAS DE LA ISABELA	CAFI	342
	MARÍA MONTEZ	CAFI	341
	LOS MANGUITOS	CAFI	340
	LA LAGUNA	CAFI	477
VILLAS AGRÍCOLAS CAIPI T	VILLAS AGRÍCOLAS	CAIPI	121
	VILLAS AGRÍCOLAS	CAFI	1002
HOGAR DE BEBE CAIPI T	HOGAR DE BEBE	CAIPI	107
VILLA JUANA	VILLA JUANA	CAFI	1335

**MARTES**

RED CENTRO	Nombre del Centro	Tipo de Centro	ID	<b>MIERCOLES</b>
<b>SAN MIGUEL/ENRIQUILLO</b>	ENRIQUILLO	CAFI	778	
	SAN MIGUEL	CAFI	779	
<b>MEJORAMIENTO SOCIAL</b>	VILLA MARIA	CAFI	1353	
	MEJORAMIENTO SOCIAL	CAFI	1351	
<b>VILLA FRANCISCA</b>	VILLA FRANCISCA	CAFI	1355	
	SAN VICENTE DE PAUL	CAIPI	119	
	SAN MARCOS	CAFI	1356	
<b>MANGANAGUA</b>	MANGANAGUA	CAFI	773	
<b>LOS PRADITOS</b>	LOS PRADITOS	CAFI	783	
<b>LOS RIOS 1</b>	LOS PINOS	CAFI	337	
	LOS RIOS	CAIPI	24	
	SAN JOSE- RIO GRANDE	CAFI	335	
	LA CAÑADA	CAFI	336	
	LA ESPERANZA	CAFI	338	

El proveedor adjudicado en los Lotes 2 y 4, correspondientes al suministro y distribución de alimentos perecederos, deberá efectuar la entrega siguiendo únicamente la ruta establecida para los centros CAIPI en el cuadro anterior, en virtud de que estos centros consumen exclusivamente este tipo de productos. En consecuencia, dicho proveedor no estará obligado a realizar la ruta asignada a los centros CAFI.

SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.

<b>LOTES 5, 6, 7 Y 8</b>			
SANTO DOMINGO NORTE			
CAIPI	CAFI DE 4	CAFI DE 6	TOTAL DE CENTROS
15	21	5	41

<b>RUTA LOTES DEL 5 AL 8</b>				
<b>SANTO DOMINGO NORTE</b>				
RED CENTRO	Nombre del Centro	Tipo de Centro	ID	<b>LUNES</b>
<b>LOS SOLDADITOS CAIPI T</b>	LOS SOLDADITOS	CAIPI	475	
	CACHIMAN	CAFI	1001	
<b>LOS MULTIS</b>	BARRIO NORTE	CAFI	364	
	LOS MULTIS	CAIPI	363	
	NUEVA ISABELA	CAFI	60	
	LOS MULTIS	CAFI	365	
<b>ETANCIA INFANTIL GUARICANO</b>	ETANCIA INFANTIL GUARICANO	CAIPI	1581	
<b>PEÑA GOMEZ</b>	PEÑA GOMEZ	CAFI	59	
	BRISAS DEL NORTE	CAFI	464	
	CASA DUPLEX	CAFI	464	
<b>ESTANCIA INFANTIL VILLA MELLA</b>	ESTANCIA INFANTIL VILLA MELLA	CAIPI	1586	
<b>VILLA MELLA/LOS ARQUEANOS</b>	CARLOS ALVAREZ	CAFI	588	
	LOS ARQUEANOS	CAFI	586	
	MATA LOS INDIOS	CAFI	587	
<b>VILLA MELLA 2</b>	SAN FELIPE	CAIPI	474	
<b>CANAAN</b>	CANAAN	CAFI	589	
	CANAAN	CAIPI	475	

SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.

RED CENTRO	Nombre del Centro	Tipo de Centro	ID	<b>MARTES</b>
LOTES Y SERVICIOS / SABANA PERDIDA (T3)	LOTES Y SERVICIOS	CAFI	768	
	BRISAS DEL ESTE	CAFI	769	
MAJAGUAL/SABANA PERDIDA (T4)	EL MAJAGUAL	CAIPI	595	
	MAJAGUAL	CAFI	596	
	MILLONCITO-VILLA PENCA	CAFI	597	
Marañón	BARRIO NUEVO OESTE	CAFI	362	
	COLINAS DE MARAÑÓN	CAIPI	1709	
LOS PALMARES	EL PROGRESO	CAFI	361	
	BRISAS DE LOS PALMARES	CAFI	218	
	LOS PALMARES	CAIPI	34	
	EL PALMAR	CAFI	217	
SABANA PERDIDA I CAIPI T	SABANA PERDIDA I	CAIPI	117	
	SABANA CENTRO	CAFI	770	
LIBERTAD	LIBERTAD - SABANA PERDIDA	CAIPI	1681	

RED CENTRO	Nombre del Centro	Tipo de Centro	ID	<b>MIÉRCOLES</b>
EL CACHON	EL CACHON	CAIPI	8	
	EL CRISTAL	CAFI	359	
EL CRISTAL	EL CRISTAL	CAIPI	1700	
SABANA PERDIDA II CAIPI T	EL MANGUITO	CAFI	1559	
	SABANA PERDIDA II	CAIPI	118	
	LOS COORDINADORES	CAFI	1560	
VILLA MELLA/ CAMPECHITO	CAMPECHITO	CAFI	591	
LA NUEVA BARQUITA	EL JAVILLAR	CAFI	209	
	LA NUEVA BARQUITA	CAIPI	33	
	LOS EDIFICIOS	CAFI	208	

El proveedor adjudicado en los Lotes 6 y 8, correspondientes al suministro y distribución de alimentos perecederos, deberá efectuar la entrega siguiendo únicamente la ruta establecida para los centros CAIPI en el cuadro anterior, en virtud de que estos centros consumen exclusivamente este tipo de productos. En consecuencia, dicho proveedor no estará obligado a realizar la ruta asignada a los centros CAFI.

LOTES 9, 10,11 y 12			
SANTO DOMINGO ESTE			
CAIPI	CAFI DE 4	CAFI DE 6	TOTAL DE CENTROS
18	32	1	51

RUTA LOTES DEL 9 AL 12			
Los Mameyes, Isabelita y Villa Duarte			
RED CENTRO	Nombre del Centro	Tipo de Centro	ID
VILLA DUARTE CAIPI T	VILLA DUARTE (CAIPI)	CAIPI	120
	LA FRANCIA (CAFI)	CAFI	1400
	SIMÓNICO (CAFI)	CAFI	1399
LOS MAMEYES 1	LOS MAMEYES (CAIPI)	CAIPI	43
	EDIFICIO COQUITO (CAFI)	CAFI	185
	LA LOMA (CAFI)	CAFI	184
	LOS COQUITOS (CAFI)	CAFI	183
	PUERCA BRAVA (CAFI)	CAFI	182
ISABELITA	LAS CARRERAS (CAFI)	CAFI	1395
	LOS FARAYONES (CAFI)	CAFI	1396
Barrios Isabelita / Los Mameyes 2	MIRADOR DEL ESTE (CAIPI)	CAIPI	456

**LUNES**

<b>Los tres brazo Los Mina y San Vicente de Paul</b>			
<b>RED CENTRO</b>	<b>Nombre del Centro</b>	<b>Tipo de Centro</b>	<b>ID</b>
<b>LOS TRES BRAZOS</b>	VALLE DEL OZAMA	CAFI	85
	SANTO TOMAS DE AQUINO	CAFI	817
	CRISTO REY	CAFI	816
<b>LOS CANTARES</b>	LA MILAGROSA	CAFI	347
	RAMÓN MATÍAS MELLA	CAFI	346
	CANTARES	CAIPI	6
	LOS CANTARES	CAFI	86
	RIVERA DEL OZAMA	CAFI	344
<b>LOS MINA SUR</b>	LOS MINA SUR (CAIPI)	CAIPI	448
	SAN LORENZO (CAFI)	CAFI	695
<b>San Vicente de Paul</b>	EL CALICHE (CAFI)	CAFI	1455
	MALECONCITO (CAFI)	CAFI	1456
	VIETNAM	CAFI	959
	SAN VICENTE DE PAUL (CAIPI)	CAIPI	472
<b>AYUTANMIENTO 1</b>	PIDOCA (CAIPI)	CAIPI	1635
<b>AYUNTAMIENTO II</b>	CONCEPCIÓN BONA (CAIPI)	CAIPI	1636
<b>Alma Rosa</b>	ALMA ROSA (CAIPI)	CAIPI	1673
<b>Estancia Infantil La Milagrosa</b>	ESTANCIA INFANTIL LA MILAGROSA (CAIPI)	CAIPI	1583
	EL DIQUE	CAFI	694

**MARTES**

SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.

3. Zona La Toronja, El Almirante y Los Frailes			
RED CENTRO	Nombre del Centro	Tipo de Centro	ID
<b>MADRE PETRA CAIPI T</b>	MADRE PETRA	CAIPI	115
<b>Lucerna</b>	LUCERNA (CAIPI)	CAIPI	447
<b>Villa Liberación / El Tamarindo</b>	EL TAMARINDO (CAIPI)	CAIPI	446
	EL PERLA (CAFI)	CAFI	583
	EL TAMARINDO (CAFI)	CAFI	582
	LOS ROSALES (CAFI)	CAFI	581
	VILLA LIBERACIÓN (CAFI)	CAFI	584
<b>EL ALMIRANTE</b>	EL ALMIRANTE (CAIPI)	CAIPI	5
	LOS SOLARES (CAFI)	CAFI	349
	MONSERRAT (CAFI)	CAFI	348
<b>HAINAMOSA CAIPI T</b>	HAINAMOSA (CAIPI)	CAIPI	105
	EL ALMIRANTE CAÑA (CAFI)	CAFI	714
<b>La Toronja</b>	LA TORONJA (CAIPI)	CAIPI	443
	INVIVIENDA (CAFI)	CAFI	716
	LA TORONJA (CAFI)	CAFI	713
	LOS CORALES (CAFI)	CAFI	711
<b>Villa Esfuerzo</b>	BRISAS DEL EDÉN (CAFI)	CAFI	1403
	LA GRÚA (CAFI)	CAFI	1404
	MENDOZA (CAFI)	CAFI	715
<b>Estancia Infantil INVIVIENDA</b>	ESTANCIA INFANTIL INVIVIENDA (CAIPI)	CAIPI	1582

**MIERCOLES**

El proveedor adjudicado en los Lotes 10 y 12, correspondientes al suministro y distribución de alimentos perecederos, deberá efectuar la entrega siguiendo únicamente la ruta establecida para los centros CAIPI en el cuadro anterior, en virtud de que estos centros consumen exclusivamente este tipo de productos. En consecuencia, dicho proveedor no estará obligado a realizar la ruta asignada a los centros CAFI.

LOTES 13, 14, 15 y 16			
BOCA CHICA- GUERRA-BAYAGUANA-MONTE PLATA			
CAIPI	CAFI DE 4	CAFI DE 6	TOTAL DE CENTROS
14	20	7	41

RUTA LOTES DEL 13 AL 16				
4. Zona Autopista Las Américas y Ciudad Juan Bosch				
RED CEBTRO	Nombre del Centro	Tipo de Centro	ID	LUNES
ESTANCIA INFANTIL LOS FRAILES	ESTANCIA INFANTIL LOS FRAILES	CAIPI	1585	
Los Frailes	LOS FRAILES (CAIPI)	CAIPI	469	
	LOS FRAILES KM 12 (CAFI)	CAFI	1443	
	LOS FRAILES KM 14 (CAFI)	CAFI	1444	
Brisas del Este / Lotificación	LA PIEDRA (CAFI)	CAFI	1448	
	LAS FLORES (CAFI)	CAFI	1447	
La Ureña	LA UREÑA (CAIPI)	CAIPI	1755	
Ciudad Juan Bosch	CIUDAD JUAN BOSCH I (CAIPI)	CAIPI	839	
	CIUDAD JUAN BOSCH II (CAIPI)	CAIPI	862	
	CIUDAD JUAN BOSCH III (CAIPI)	CAIPI	1734	

<b>BOCA CHICA</b>			
<b>RED CENTRO</b>	<b>Nombre del Centro</b>	<b>Tipo de Centro</b>	<b>ID</b>
<b>Andrés Boca Chica CAIPI T</b>	VILLA GAUTIER	CAFI	1561
<b>Andrés – Boca Chica 1</b>	MONTE ADENTRO	CAFI	1151
	MIRAMAR	CAFI	1153
	SAN ANDRES	CAFI	1152
<b>Brisas del Norte 2</b>	LOS TANQUESITOS	CAFI	219
	LA ALTAGRACIA	CAFI	48
	LOS BOTAO	CAFI	83
	LA ALTAGRACIA	CAIPI	417
<b>Brisas del Norte 1</b>	BRISAS DEL NORTE	CAIPI	30
	LA ESPERANZA	CAFI	49
	INVI-CEA	CAFI	210
<b>La Caleta I CAIPI T</b>	LA CALETA I	CAIPI	109
<b>La Caleta – Boca Chica 1</b>	LOS UNIDOS	CAFI	1159
	EL CALICHE	CAIPI	434
	LA CALETA	CAFI	84
<b>Valiente</b>	BRISAS DEL ESTE	CAFI	804
	EL VALIENTE	CAIPI	433

**MARTES**

<b>GUERRA BAYAGUA MONTE PLATA</b>			
<b>RED CENTRO</b>	<b>Nombre del Centro</b>	<b>Tipo de Centro</b>	<b>ID</b>
<b>MUNICIPIO DE GUERRA</b>	SAN ANTONIO	CAFI	1175
	LA PLUMA	CAFI	1176
<b>BAYAGUANA</b>	BAYAGUANA	CAIPI	490
	LA MADAMA-LOS COQUITOS	CAFI	702
	LAS FLORES	CAFI	703
<b>MONTE PLATA</b>	30 DE MAYO	CAIPI	254
	30 DE MAYO	CAFI	255
	LA UNIDAD	CAFI	256
<b>SABANA GRANDE DE BOYA</b>	BARRIO NUEVO	CAFI	1183
	LAS FLORES	CAFI	1184
<b>YAMASA</b>	YAMASA	CAIPI	492
	EL CIGUELILLO	CAFI	1187
	LAS ACACIAS	CAFI	1188
<b>PERALVILLO</b>	ESPERALVILLO	CAFI	876

**MIERCOLES**

El proveedor adjudicado en los Lotes 14 y 16, correspondientes al suministro y distribución de alimentos perecederos, deberá efectuar la entrega siguiendo únicamente la ruta establecida para los centros CAIPI en el cuadro anterior, en virtud de que estos centros consumen exclusivamente este tipo de productos. En consecuencia, dicho proveedor no estará obligado a realizar la ruta asignada a los centros CAFI.

<b>LOTES 17, 18, 19 Y 20</b>			
SANTO DOMINGO OESTE			
CAIPI	CAFI DE 4	CAFI DE 6	TOTAL DE CENTROS
20	14	8	42

<b>RUTA LOTES DEL 17 AL 20</b>				
<b>LOS ALCARRIZOS PEDRO BRAND VILLA ALTAGRACIA</b>				
RED CENTRO	Nombre del Centro	Tipo de Centro	ID	<b>LUNES</b>
<b>LOS GIRASOLES</b>	LOS SOLARES	CAFI	333	
	LOS GIRASOLES	CAIPI	23	
	GENESIS	CAFI	334	
	LOS GIRASOLES 2	CAFI	195	
	LOS GIRASOLES 3	CAFI	186	
<b>PALMA REAL (LOS GIRASOLES) 1</b>	PALMA REAL	CAFI	802	
<b>REDENCION - PANTOJA</b>	LOS MILITARES	CAFI	205	
	REDENCION	CAIPI	204	
	LOS HUMILDES	CAFI	206	
	REDENCIÓN SEGUNDA	CAFI	81	
	REDENCION PRIMERA	CAFI	205	
<b>PANTOJA 2</b>	VILLA DEL PALMAR	CAIPI	442	

SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.

RED CENTRO	Nombre del Centro	Tipo de Centro	ID	<b>MARTES</b>
LA PIÑA	LA PIÑITA	CAFI	731	
	PUENTE BLANCO	CAFI	732	
	JUANA SALTITOPA	CAFI	46	
LOS ALCARRIZOS CAIPI T	LOS ALCARRIZOS	CAIPI	112	
LA FE, LOS ALCARRIZOS	LA FE, LOS ALCARRIZOS	CAIPI	7	
	SAN LORENZO	CAFI	47	
	CHAVON y LA GLORIA	CAFI	220	
ESTANCIA INFANTIL LOS ALCARRIZOS	ESTANCIA INFANTIL LOS ALCARRIZOS	CAIPI	1584	
LA UNIÓN	LA UNIÓN	CAIPI	441	
LEBRONCITO	LEBRON	CAIPI	439	

RED CENTRO	Nombre del Centro	Tipo de Centro	ID	<b>MIERCOLES</b>
EL PUERTO	EL PUERTO	CAIPI	1689	
VILLA ALTAGRACIA	ESTANCIA INFANTIL VILLA ALTAGRACIA	CAIPI	1588	
	80 CASITAS	CAFI	500	
	INVI	CAFI	1217	
	LOS ARREMANGAOS	CAFI	1216	
	VILLA ALTAGRACIA	CAIPI	499	
	DUARTE	CAFI	1215	
ENTRADA DE LOS COROZOS	ENTRADA DE LOS COROZOS	CAIPI	1759	
PEDRO BRAND	LA CUABA	CAIPI	1639	

SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.

RED CENTRO	Nombre del Centro	Tipo de Centro	ID	<b>JUEVES</b>
SAN MIGUEL	SAN MIGUEL	CAIPI	1699	
BATEY BIENVENIDO, MANOGUAYABO CAIPI T	BATEY BIENVENIDO, MANOGUAYABO	CAIPI	103	
HERRERA CAIPI T	HERRERA	CAIPI	106	
EL LIBERTADOR DE HERRERA	EL LIBERTADOR	CAIPI	31	
	LIBERTADOR	CAFI	357	
	LOS CORONEL	CAFI	213	
ESTANCIA INFANTIL EL CAFÉ DE HERRERA	ESTANCIA INFANTIL EL CAFE DE HERRERA	CAIPI	1580	
EL CAFÉ DE HERRERA	EL CAFÉ DE HERRERA	CAIPI	352	
	CAÑADA DE TUFI	CAFI	353	
	LA MINA	CAFI	354	
	LOS SOLARES	CAFI	355	
	LOMA DEL CHIVO	CAFI	356	

El proveedor adjudicado en los Lotes 18 y 20, correspondientes al suministro y distribución de alimentos perecederos, deberá efectuar la entrega siguiendo únicamente la ruta establecida para los centros CAIPI en el cuadro anterior, en virtud de que estos centros consumen exclusivamente este tipo de productos. En consecuencia, dicho proveedor no estará obligado a realizar la ruta asignada a los centros CAFI.

<b>LOTES 21, 22, 23 Y 24</b>			
SAN CRISTOBAL -BAJOS DE HAINA			
CAIPI	CAFI DE 4	CAFI DE 6	TOTAL DE CENTROS
12	10	8	30

<b>RUTA LOTES DEL 21 AL 24</b>			
<b>BAJOS DE HAINA</b>			
RED CENTRO	Nombre del Centro	Tipo de Centro	ID
<b>BARSEQUILLO-PIEDRA BLANCA</b>	PIEDRA BLANCA	CAIPI	315
	EL FRANBOYAN	CAFI	735
	CARIBE-LOS COQUITOS	CAFI	262
	CAMBOYA-PROYECTO SAN JOSE	CAFI	316
	VILLA LISA-ESMERALDA	CAFI	317
<b>LIBERTAD-MIRAMAR</b>	LIBERTAD-MIRAMAR	CAFI	320
	VIETNAM	CAFI	736
	SAN ANTONIO-DISTRITO	CAFI	319
	ESTANCIA INFANTIL HAINA I	CAIPI	1590
	LIBERTAD-MIRAMAR	CAIPI	318
	EL CACIQUE-MAGDALENA	CAFI	389
<b>ESTANCIA INFANTIL SAN GREGORIO</b>	ESTANCIA INFANTIL SAN GREGORIO	CAIPI	1589

**LUNES**

SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.

RED CENTRO	Nombre del Centro	Tipo de Centro	ID	<b>MARTES</b>
MADRE VIEJA	MADRE VIEJA NORTE	CAIPI	1661	
MADRE VIEJA DEL NORTE	CONCENTRACION	CAFI	803	
LAS FLORES	ZONA VERDE	CAFI	64	
UASD-SAN CRISTOBAL	UASD-SAN CRISTOBAL	CAIPI	1749	
VILLA ESPERANZA LAVAPIE	VILLA ESPERANZA	CAIPI	1775	
SAN CRISTÓBAL CAIPI T	SAN CRISTÓBAL	CAIPI	122	
CANASTICA-PARAÍSO	CANASTICA PARAISO	CAIPI	1668	
CANASTICA	BUEN PASTOR - LA COQUERA	CAFI	1544	
	CANASTICA	CAFI	1543	
ESTANCIA INFANTIL SAN CRISTOBAL I	ESTANCIA INFANTIL SAN CRISTOBAL I	CAIPI	1592	
LOS MOLINA	PUERTO RICO	CAFI	56	
	LOS MOLINA	CAFI	327	
	LOS MOLINA	CAIPI	4	

RED CENTRO	Nombre del Centro	Tipo de Centro	ID	<b>MIERCOLES</b>
LOS MOLINA	5 DE ABRIL-GUANDULERA	CAFI	328	
LOS MOLINA	EL RAMON	CAFI	930	
CAMBITA	EL PUEBLECITO	CAFI	962	
UASD-SAN CRISTOBAL	CAMBITA	CAFI	961	
SEMANA SANTA CAIPI T	SEMANA SANTA	CAFI	123	

El proveedor adjudicado en los Lotes 22 y 24, correspondientes al suministro y distribución de alimentos perecederos, deberá efectuar la entrega siguiendo únicamente la ruta establecida para los centros CAIPI en el cuadro anterior, en virtud de que estos centros consumen exclusivamente este tipo de productos. En consecuencia, dicho proveedor no estará obligado a realizar la ruta asignada a los centros CAFI.

## 8. Cronograma de actividades

<b>CRONOGRAMA</b>	
<b>ACTIVIDADES</b>	<b>PERÍODO DE EJECUCIÓN</b>
1. Publicación del aviso de convocatoria en el SECP y en el portal web institucional	<b>19 de noviembre a las 16:00 p.m.</b>
2. Período para realizar consultas y/o aclaraciones por parte de los(as) interesados(as)	<b>Hasta el 11 de diciembre a las 18:00 p.m.</b>
3. Plazo para emitir respuesta y adendas/enmiendas por parte del CCC.	<b>Hasta el 24 de diciembre a las 9:00 a.m.</b>
4. Presentación de las ofertas “Sobre A” (oferta técnica) y “Sobre B” (oferta económica).	<b>08 de enero a las 10:00 a.m.</b>
5. Apertura, verificación, validación y evaluación del contenido de las Ofertas Técnicas “Sobre A” y homologación-evaluación de muestras, si procede.	<b>08 de enero a las 11:00 a.m. hasta el 23 de enero a las 16:00 p.m.</b>
6. Informe Preliminar de evaluación de Oferta Técnica.	<b>28 de enero a las 17:00 p.m.</b>
7. Notificación de errores u omisiones de naturaleza subsanables y solicitud de aclaraciones a la oferta técnica, (artículos 120, 121 y 129 Reglamento núm. 416-23)	<b>30 de enero a las 16:00 p.m.</b>
8. Período de subsanación para el (la) oferente y de respuesta a las aclaraciones de la oferta técnica. (artículos 122 y 129 Reglamento núm. 416-23)	<b>Desde el 30 de enero a las 16:00 p.m. hasta el 03 de febrero a las 16:00 p.m.</b>
9. Período de ponderación (evaluación) de subsanaciones	<b>04 de febrero a las 17:00 p.m.</b>
10. Notificación de resultados del proceso de subsanación y oferentes habilitados(as) para evaluación de las ofertas económicas “Sobre B”	<b>11 de febrero a las 17:00 p.m.</b>
11. Apertura y lectura de Propuestas Económicas “Sobre B”	<b>17 de febrero a las 11:00 a.m.</b>
12. Periodo de validación y evaluación de las ofertas económicas “Sobre B”	<b>24 de febrero a las 16:00 p.m.</b>
13. Notificación de errores aritméticos, de solicitud de aclaraciones económicas y de solicitud de subsanación de garantía de seriedad de la oferta (artículos 123, 129 y 198 Reglamento núm. 416-23)	<b>26 de febrero a las 16:00 p.m.</b>

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

<b>CRONOGRAMA</b>	
<b>ACTIVIDADES</b>	<b>PERÍODO DE EJECUCIÓN</b>
<b>14.</b> Aceptación de correcciones de errores aritméticos y de respuesta a las aclaraciones (artículos 123 y 129 Reglamento núm. 416-23)	<b>03 de marzo a las 16:00 p.m.</b>
<b>15.</b> Periodo para subsanar la garantía de seriedad de la oferta (artículo 198 Reglamento núm. 416-23)	<b>06 de marzo a las 15:00 p.m.</b>
<b>16.</b> Adjudicación	<b>11 de marzo a las 16:30 p.m.</b>
<b>17.</b> Notificación de adjudicación (artículo 134 Reglamento núm. 416-23)	<b>12 de marzo a las 15:00 p.m.</b>
<b>18.</b> Plazo para la constitución de la garantía de fiel cumplimiento de contrato	<b>18 de marzo a las 16:30 p.m.</b>
<b>19.</b> Suscripción del(los) contrato(s) y emisión de órdenes de compra	<b>09 de abril a las 17:00 p.m.</b>
<b>20.</b> Publicación del (los) contrato(s) en los portales: institucional y del SECP (art. 106 Reglamento núm. 416-23)	<b>10 de abril a las 16:00 p.m.</b>

**9. Forma de presentación de ofertas técnicas y económicas “Sobre A” y “Sobre B”**

De conformidad con el artículo 109 del Reglamento núm. 416-23 los(as) oferentes deberán presentar sus propuestas por vía electrónica, a través del SECP, o en formato papel ante la institución contratante en el **Av. Bolívar No. 61 Esquina Nicolás de Bari, La Esperilla** en la fecha y hora fijadas en el cronograma de actividades de este pliego

Ninguna oferta presentada en término podrá ser desestimada en el acto de apertura. Las que fueren observadas durante el acto de apertura se agregarán para su análisis por parte de los(las) peritos designados(as).

**9.1 Ofertas presentadas en formato papel**

Para las ofertas presentadas en formato papel los(las) oferentes presentarán dos sobres, uno contentivo de la oferta técnica que se denominará “Sobre A” y otro contentivo de la oferta económica que se denominará “Sobre B”.

Los documentos contenidos en el “Sobre A” y en el “Sobre B”, deberán ser presentados tanto en original debidamente marcado como “ORIGINAL” en la primera página del ejemplar, junto con dos (2) fotocopia(s) simple(s) de los mismos, debidamente marcada en su primera página, como “COPIA” y en ella deberá constar en la primera página la firma original del (la)oferente y de ser una persona jurídica la firma del representante legal y el sello social de la compañía.

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

De igual forma, **el original deberá firmarse** en todas las páginas **por el(la) oferente y estar foliadas**, y cuando se trate de una persona jurídica deberá estar firmada por el (la) representante legal y llevar el sello social de la compañía.

Tanto el “Sobre A” como el “Sobre B” deberán contener en su cubierta la siguiente identificación:

**NOMBRE DEL(LA) OFERENTE/PROPONENTE (**  
Sello Social)  
Firma del (la) Representante Legal

**COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES**  
**INSTITUTO NACIONAL DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA.**

**IDENTIFICACIÓN DEL TIPO DE SOBRE (Sobre A o Sobre B)**  
**REFERENCIA: INAIPI-CCC-LPN- 2025-0029**

No se recibirán sobres que no estuviesen debidamente cerrados e identificados según lo dispuesto anteriormente.

#### **9.1.1 Ofertas presentadas en formato electrónico vía el SECP**

Los(as) oferentes que presenten sus propuestas mediante el SECP, clasificarán la documentación requerida marcando cual pertenece al contenido de la oferta técnica que aparecerá denominado como “**Sobre 1**” y otro contentivo de la oferta económica “**Sobre 2**”.

Las ofertas presentadas en soporte electrónico deberán estar firmadas por (la)oferente o de ser una persona jurídica la firma del representante legal y el sello social de la compañía.

En caso de que un interesado presente oferta tanto en formato electrónico como soporte papel, será considerada solamente la oferta electrónica. De existir discrepancias entre lo digitado en el SECP y la documentación cargada en este mismo portal, prevalecerá el documento cargado por el oferente, siempre que esté firmado por el oferente y además sellada cuando se trate de una persona jurídica.

#### **10. Documentación a presentar**

La documentación solicitada vinculada al objeto de la contratación<sup>1</sup> será analizada y evaluada por los peritos designados para constatar la elegibilidad, capacidad técnica, financiera y la idoneidad del oferente para ejecutar el contrato.

El(la) oferente/proponente es responsable de la exactitud y veracidad del contenido de los documentos que forman su oferta. Todos los documentos entregados en papel mediante

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

Sobres cerrados y sellados o formato electrónico cargado en el SECP **deben llevar la rúbrica/ firma del(la) oferente o de su representante legal**, apoderado(a) o mandatario(a) designado(a) para dicho fin.

Los oferentes/proponentes extranjeros deben presentar la información homóloga de conformidad con la legislación propia del país de origen, avalados con la firma de quien tenga la competencia para hacerlo y con las traducciones al español y legalizaciones correspondientes para ser acreditados en la República Dominicana.

## **11. Contenido de la oferta técnica**

Con base en el criterio de descentralización de la gestión operativa, las instituciones contratantes son responsables de diseñar sus pliegos de condiciones, términos de referencia, especificaciones técnicas y son autónomas para requerir la documentación con la que verificarán el cumplimiento del requerimiento, sin perjuicio de lo anterior, no podrá solicitarse documento alguno que no tenga como objetivo acreditar una condición o el cumplimiento de un requerimiento establecido en este pliego y en sus fichas/ especificaciones técnicas.

## **12. Documentación de la oferta técnica “Sobre A”**

### **12.1 Credenciales:**

#### **a) Documentación Legal:**

<b>DOCUMENTACIÓN LEGAL</b>
<b>1.</b> Formulario de Presentación de Oferta (SNCC.F.034): Este deberá de estar completo en todos sus campos, <u>deberá de especificar los LOTES por los cuales se está presentada oferta</u> , deberá de estar firmado por el representante legal de empresa y sellado con el sello social de la misma. <b>(Subsanable).</b>
<b>2.</b> Formulario de Información sobre el Oferente (SNCC.F.042): Este deberá de estar completo en todos sus campos y deberá de contener de mera clara el o los <u>correos</u> , el cual será la única vía para las notificaciones y las solicitudes de aclaraciones. <b>(Subsanable).</b>
<b>3.</b> Estar registrado en el Registro de Proveedores del Estado (RPE), emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas, deberá de tener inscritos los rubros correspondientes a la naturaleza del presente proceso de contratación, <u>no tiene que ser depositado será verificado en línea.</u>
<b>Los oferentes deberán de contemplar que la ubicación de su domicilio inscrito en su Registro de Proveedores del Estado (RPE), así como el almacén propuesto estén de acuerdo con la zona geográfica para la cual está dirigida esta Licitación Pública (Zona Metropolitana), basándonos en el Principio de Eficacia, lo cual será validado a través de la Constancia de Registro de Proveedor del Estado (RPE) y mediante visita.</b>

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

<p>En caso de no poseer registrados los rubros, deberá de suministrar constancia de que los mismo están en proceso de registro en la DGCP <b>(Subsanable)</b>.</p>
<p>4. Copia de la Cédula de Identidad y Electoral, legible de ambos lados o en caso de ser extranjero su pasaporte del representante o del agente autorizado para firma de contratos. <b>(Subsanable)</b>.</p>
<p>5. Poder especial de representación, en el cual el Oferente/Proponente autoriza a la persona o representante a firmar en su nombre debidamente notariado y sellado por la empresa, el mismo deberá incluir el nombre y referencia del presente proceso. (Si Aplica). <b>(Subsanable)</b>.</p>
<p>6. Copia del Certificado de Registro Mercantil Vigente. En caso de que, dentro de la composición accionaria de la sociedad, figure una empresa asociada, deben de presentar el Registro Mercantil y nómina de la última asamblea de esta sociedad. Esto con la finalidad de identificar el beneficiario final de la empresa. (El mismo debe reflejar la constitución de la sociedad con un mínimo de 5 años). <b>(Subsanable)</b>.</p>
<p>7. Certificación MIPYME, emitida por el Ministerio de Industria, Comercio y MiPymes de la República Dominicana <b>(Subsanable)</b>.</p>
<p>8. Copia de la nómina de accionistas y acta de asamblea realizada mediante la cual se designe página expresamente el actual gerente o consejo de administración, según aplique, que tiene potestad para firmar contratos a nombre de la empresa participante, debidamente registrada en la Cámara de Comercio y Producción correspondiente <b>(Subsanable)</b>.</p>
<p>9. Declaración Jurada Simple del oferente (no requiere firma de notario público) manifestando que no se encuentra dentro de las prohibiciones en el art. 14 de la Ley 340-06. Debidamente firmada y sellada. La misma no podrá de tener una fecha anterior a 90 días antes de la fecha de presentación de Ofertas establecido en el cronograma de actividades. <b>(Subsanable)</b>.</p>
<p>10. Compromiso Ético del Proveedor del Estado, debidamente firmado y sellado por su representante legal <b>(Ver anexo)</b>.</p> <p>Mediante este documento, el oferente declara su adhesión a los principios de transparencia, integridad y responsabilidad en el marco del proceso de contratación pública, comprometiéndose a cumplir con las normas éticas y legales vigentes y a <u>abstenerse de cualquier práctica irregular o contraria a los principios que rigen las compras públicas</u> <b>(Subsanable)</b>.</p>
<p>11. Carta de aceptación de los términos y condiciones de pago, mediante la cual el oferente manifieste su conformidad con que los pagos por los servicios prestados serán efectuados bajo la modalidad de crédito con un plazo mínimo de cuarenta y cinco (45) días, contados a partir de la recepción satisfactoria de los servicios y la presentación de la factura correspondiente. Esta carta deberá estar debidamente firmada y sellada por el representante legal de la empresa oferente <b>(Subsanable)</b>.</p>
<p>12. Carta de aceptación de los términos de entrega: en esta el oferente deberá manifestar de manera expresa su conformidad con las condiciones, plazos y modalidades de</p>

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

<p>entrega y/o suministro establecidas en los requerimientos técnicos y operativos definidos por el área solicitante.</p> <p>Dicha carta deberá indicar que el oferente asume el compromiso de cumplir fielmente con las disposiciones relacionadas al transporte, manejo, almacenamiento, distribución y entrega de los insumos, garantizando que estos se realizarán conforme a los estándares de calidad, seguridad, oportunidad y cobertura establecidos en el presente proceso de contratación. Además, el documento deberá estar debidamente firmado y sellado por el representante legal de la empresa <b>(Subsanable)</b>.</p>
<p><b>13.</b> Carta de aceptación de visita no programada, en la que autorice expresamente al personal designado por el INAIPI a realizar visitas de inspección no programadas en horario laboral a las instalaciones o infraestructuras propuestas por el proveedor, durante el período de evaluación de ofertas. En dicha carta deberá indicarse claramente el horario laborable de la empresa y la persona de contacto responsable de facilitar el acceso y acompañamiento durante la visita.</p> <p>Asimismo, el oferente reconoce que, de considerarse necesario, los peritos designados por el INAIPI podrán realizar evaluaciones técnicas o verificaciones adicionales en sus instalaciones <b>(Subsanable)</b>.</p>

**b) Documentación financiera:**

<b>DOCUMENTACIÓN FINANCIERA</b>
1. Estar al día con sus obligaciones fiscales en la Dirección General de Impuestos Internos (DGII), <u>no tiene que ser depositado será verificado en línea</u> por la institución <b>(Subsanable)</b> .
2. Estar al día con el pago de sus obligaciones de la Seguridad Social en la Tesorería de la Seguridad Social (TSS), <u>no tiene que ser depositado será verificado en línea</u> por la institución <b>(Subsanable)</b> .
3. Estados Financieros auditados por un Contador Público Autorizado de los últimos dos (2) períodos fiscales consecutivos. <b>(Subsanable)</b> .
4. Formulario IR2, Presentación de declaración jurada del pago de impuestos sobre la renta correspondientes a los dos (2) últimos ejercicios contables consecutivos, estos deben tener correlación con lo estados financieros presentados. <b>(Subsanable)</b> .
5. Certificaciones de disponibilidad de crédito emitidas por entidades comerciales o proveedoras (mínimo 3) que describan y demuestren de manera clara los montos, plazos y condiciones otorgadas. Dichas entidades no deberán tener ningún vínculo societario con el Proponente y deberán ser establecimientos con presencia física verificable y los mismos deben de tener naturaleza asociadas al presente proceso de contratación <b>(Subsanable)</b> .
6. Carta Bancarias (Mínimo 1), emitidas por Entidades Bancarias Aceptables, dirigidas al INAIPI, donde indique las líneas de créditos, montos en cuentas bancarias disponibles con las que pueda solventar, en caso de resultar adjudicatarios. Dichas cartas no pueden ser por valores inferiores a él quince por ciento (15%) del presupuesto del lote en el que

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

participa, de conformidad a lo dispuesto en la circular DGCP44-PNP-2023- 0011 de fecha 18 diciembre 2024, emitida por la DGCP. **(Subsanable).**

**12.1.1 Documentación técnica:**

**DOCUMENTACIÓN TÉCNICA**

1. El oferente deberá presentar una oferta técnica detallada, en la que se especifiquen claramente los lotes para los cuales está presentando propuesta. Para cada lote ofertado, se debe cumplir con los siguientes requisitos:

1.1 Detalle por Lote:

- Cada lote deberá estar identificado de manera clara (Número del lote).
- Se deberá listar cada artículo que compone el lote, respetando el mismo orden y la composición establecida en el listado de lotes proporcionado por la institución convocante.

2. Catálogo de los insumos ofertados. El mismo deberá incluir lo siguiente:

- a) Fichas técnicas del producto ofertado en español.
- b) Fotos a color, en buena resolución, conforme con lo descrito en las especificaciones técnicas de cada insumo. Es necesario que en una de las fotos se pueda ver claramente la información de la presentación (tamaño) del producto.

2.1 Especificaciones Técnicas por Artículo: Para cada artículo individual dentro del lote, el oferente deberá presentar una ficha técnica con la siguiente información mínima obligatoria:

Para productos enlatados y empacados:

- Nombre del producto
- Tamaño/Contenido neto del artículo (en gramos, mililitros, unidades, etc.)
- Tipo y forma del empaque (lata, bolsa, frasco, caja, etc)
- Presentación en fardo o caja (cantidad de unidades por empaque mayor)
- Marca comercial
- País de origen y procedencia del producto
- Fecha de elaboración y fecha de vencimiento estimada
- Condiciones de almacenamiento recomendadas

Para productos perecederos (frutas, verduras, víveres frescos, cárnicos, etc.):

- Nombre del producto
- Variedad o tipo específico (ej. cebolla roja.)
- Calibre o tamaño promedio
- Estado del producto (verde, maduro, fresco, refrigerado, etc.)
- Empaque propuesto para su entrega (a granel, en cajas plásticas, mallas, etc.)
- Procedencia (zona, provincia o país de origen)
- Frecuencia estimada de entrega
- Condiciones de transporte y almacenamiento (si requiere refrigeración, manejo especial, etc.)

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

3. Requisitos Generales:

- La documentación técnica deberá incluir un Índice, en el cual la información esté debidamente organizada y las hojas se encuentren correctamente enumeradas.
- La información debe estar organizada de forma clara y estructurada, preferiblemente en formato de tabla o ficha técnica por artículo.
- Toda especificación técnica deberá coincidir con los requerimientos del pliego de condiciones y las normativas sanitarias vigentes.
- Todas las hojas deberán estar debidamente selladas y firmadas por el representante legal del oferente.

El incumplimiento en la presentación clara y detallada de los artículos por lote podrá ser motivo de descalificación. **(No Subsanable).**

4. Información de valores nutricionales y/o composición nutricional exactos (Para los productos que lo requieran según las fichas técnicas) **NO SE ACEPTAN PARAMETROS** y otros requisitos pautados en las especificaciones técnicas del listado de partidas. Pueden suministrar fotos a color y en alta resolución de la tabla de información nutricional de los productos. En caso de presentar fotos según lo requerido y a la vez presentar la información digitada en texto, prevalecerán las fotos. En caso de que las fotos suministradas no sean visibles pues prevalecerá la información digitada en texto. **(No Subsanable).**

5. Constancia de registro sanitario de alimentos y bebidas otorgado por el Ministerio de Salud Pública para todos los artículos de los siguientes grupos: 50100000-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. Exceptuando los vegetales, víveres y frutas. Deben de presentar la siguiente información (Subsanable):

Producto ofertado;

El número de registro de este;

Fotos de los productos donde se pueda ver claramente impreso el número de registro sanitario.

NOTA: Esto será validado por los peritos evaluadores de acuerdo con la información presentada y en conjunto con la DIGEMAPS. (Subsanable).

6. Inventario de Equipos y Medios de Transporte: El oferente deberá presentar un documento detallado que contenga el inventario de vehículos, equipos y herramientas con los cuales cuenta para brindar el servicio en caso de resultar adjudicado.

Este inventario debe incluir de manera clara y precisa los siguientes elementos:

6.1 Equipos y Medios Incluidos: Se entenderán como parte del inventario los siguientes equipos, medios y herramientas utilizados en las operaciones de carga, descarga, transporte, almacenamiento y distribución de insumos:

- Vehículos de transporte (camiones, camionetas, furgones, etc.)
- Equipos refrigerantes (chillers, cámaras móviles, etc.)
- Herramientas de carga y descarga
- Cambros (contenedores térmicos para transporte de alimentos)

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

- Elementos de almacenamiento provisional (cajas, tarimas, estanterías móviles, etc.)
- Otros equipos que el proveedor considere relevantes y funcionales para la operación logística.  
Se aceptará la presentación de equipos y medios de transporte que sean:
  - Propios
  - Alquilados
  - Mixtos (parte propios, parte alquilados)En todos los casos, los equipos deberán estar disponibles para el uso exclusivo del contrato en caso de resultar adjudicado, y contar con la documentación que respalde su tenencia y uso legal.

6.2 Especificaciones Detalladas por Tipo de Equipo. El documento deberá contener una descripción técnica de cada equipo o medio de transporte, con los siguientes datos mínimos:

**Para Equipos y Vehículos Propios:**

- Tipo de equipo o vehículo
- Marca y modelo
- Año de fabricación
- Matrícula (legible)
- Capacidad de carga (en toneladas o litros, según aplique)
- Sistema de refrigeración (en caso de camiones refrigerados)
- Estado actual del equipo (físico y mecánico)
- Fotografías a color (vista frontal, lateral, interior y placa)
- Documentación que acredite la propiedad a nombre del proveedor
- Fotos

**Para Equipos y Vehículos Alquilados:**

- Tipo de equipo o vehículo
- Marca y modelo
- Año de fabricación
- Matrícula (legible) a nombre de la empresa o persona arrendataria
- Capacidad de carga
- Sistema de refrigeración (si aplica)
- Fotografías a color (vista frontal, lateral, interior y placa)
- Contrato de arrendamiento notariado y legalizado ante la Procuraduría General de la República (PGR), firmado entre el proveedor y el arrendador
- Documentación que acredite que la empresa arrendataria está registrada como titular del vehículo en el portal de la DGII
- Carta compromiso en caso de que aplique.
- Fotos

6.3 Requisitos Generales para los Vehículos de Distribución Todos los vehículos incluidos en la propuesta deben cumplir con los siguientes requisitos:

- Estar en óptimas condiciones físicas, mecánicas y legales para circular conforme a las leyes de tránsito vigentes en el país.
- Contar con la documentación vigente obligatoria, como seguro, marbete y matrícula en regla.

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

- Deben estar habilitados y adaptados para el tipo de carga que transportarán según el lote ofertado:

Camiones con área de carga cerrada (Furgones, camionetas cerradas, camiones cerrados):

- Requeridos para el transporte de insumos no perecederos.
- Deben garantizar la protección de los productos frente a condiciones climáticas o contaminación externa.

Camiones con área de carga refrigerada (Furgones refrigerados):

- Obligatorios para los lotes que contienen productos perecederos.
- Deben contar con sistemas de refrigeración activos y funcionales que aseguren una temperatura constante y adecuada para el tipo de producto transportado.

**Nota:** La entidad convocante podrá verificar la existencia, propiedad y estado de los equipos y vehículos mediante inspección física, revisión documental o consulta en los portales oficiales como la DGII.

La presentación de información adulterada, falsa o que no pueda ser debidamente comprobada dará lugar a la descalificación inmediata del oferente proponente. Cualquier situación derivada de este hecho será de entera responsabilidad del oferente, siendo este penable en base a las acciones legales que correspondan conforme a la normativa vigente.

**(No Subsanable).**

7. Información Detallada de la Infraestructura, almacén o planta física a utilizar (identificada con el nombre de la empresa en la parte frontal) para el manejo logístico y almacenaje de los alimentos. El oferente debe proporcionar la siguiente información, la cual será no subsanable en caso de omisión:

7.1 Imágenes y Áreas de la Infraestructura

- Fotografías a color de las siguientes áreas:
  - Área exterior frontal de la compañía, debidamente identificado con el nombre de la empresa.
  - Área de almacén
  - Área de despacho
  - Área de almacén seco
  - Área de almacenamiento frío

Las imágenes deben ser claras y representar adecuadamente cada área mencionada.

7.2 Dirección Exacta y Coordenadas GPS

- Dirección precisa de la infraestructura, incluyendo coordenadas GPS si es posible.
- La ubicación será inspeccionada por peritos designados para su verificación.

7.3 Información de Contacto

- Nombre de la persona encargada del manejo y gestión de la infraestructura.
- 2 números de teléfono de contacto como mínimo.
- Título de propiedad a nombre del proveedor o contrato de arrendamiento notariado y legalizado ante la PGR.

7.4 Subcontratación del Servicio de Almacenaje

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

- En caso de subcontratación para almacenamiento, se debe presentar una carta oficial del prestador del servicio, indicando que el proveedor tiene espacio disponible en su infraestructura.
- La carta debe ir acompañada de toda la información solicitada en este numeral.
- La carta debe ir acompañada de toda la información solicitada en el numeral 7.3.

**7.5 Capacidad de Almacenamiento y Condiciones**

- Debe evidenciarse que la infraestructura cuenta con capacidad suficiente para el almacenamiento y distribución de alimentos y bebidas en condiciones idóneas.
- El ambiente debe ser:
  - Limpio
  - Libre de plagas, filtraciones y contaminación.
  - Adaptado a la normativa vigente para asegurar la calidad e integridad de los productos.

**7.6 Licencia o Permiso Sanitario**

- Se debe proporcionar una copia de la Licencia o Permiso Sanitario emitido por el Ministerio de Salud Pública, a nombre de la empresa.
- El documento debe indicar que se han realizado inspecciones de lugar en la infraestructura presentada.
- La fecha de vigencia debe ser claramente visible, sin ningún tipo de obstrucción por sellos o marcas.

**7.7 Visitas Técnicas**

- La información será utilizada para que los peritos designados realicen las visitas técnicas, de ser necesario, conforme a lo establecido en el numeral correspondiente. Durante dichas visitas, se validará lo requerido a través de un formulario y **en presencia de un Notario Público**, según lo detallan los numerales 6 y 7 del Pliego y de los Requerimientos Técnicos.
- Ejemplar del formulario, Anexo al pliego.

**NOTA:** La presentación de información adulterada, falsa o que no pueda ser debidamente comprobada dará lugar a la descalificación inmediata del oferente proponente. Cualquier situación derivada de este hecho será de entera responsabilidad del oferente, siendo este penable en base a las acciones legales que correspondan conforme a la normativa vigente.

**(No Subsanable).**

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

**8. Dispositivo POS (Punto de Venta)**

El oferente deberá contar con un **dispositivo POS (Punto de Venta)** funcional y operativo, el cual deberá presentarse y utilizarse en cada entrega de alimentos realizada a los Centros CAIPI y CAFI del INAIPI según los requisitos establecidos en el numeral 2.2 Incorporación de Dispositivos POS.

**Requisitos específicos:**

1. El dispositivo deberá permitir la **emisión e impresión inmediata de conduces o comprobantes**, con los datos esenciales de la entrega (fecha, hora, número de entrega, nombre del receptor y descripción del suministro).
2. Debe contar con **impresora térmica integrada** o con capacidad para generar comprobantes digitales con validez interna.
3. El equipo deberá poseer **conectividad estable** (Wi-Fi o red móvil) que permita sincronizar la información con el sistema de control o base de datos del proveedor.
4. El dispositivo deberá estar **plenamente operativo** al momento de presentar la oferta y ser **propiedad del oferente** o encontrarse bajo contrato de uso o arrendamiento vigente.

**Documentación y evidencias requeridas:**

**El oferente deberá presentar en su oferta técnica:**

- a. Fotografías del dispositivo POS, mostrando su estado físico y su pantalla encendida (mínimo tres vistas: frontal, lateral y posterior).
- b. Descripción técnica del equipo, indicando marca, modelo, tipo de conexión, capacidad de impresión y formato de los conduces emitidos.
- c. Muestra del formato del conduce que se generará desde el dispositivo, evidenciando los campos que contendrá.

**(No Subsanable).**

9. El oferente deberá demostrar experiencia comprobable en la ejecución de trabajos de naturaleza y magnitud similar al objeto de este proceso, con un mínimo de TRES (3) contratos realizados en los últimos TRES (3) años, en instituciones del sector público o privado, relacionados específicamente con el suministro y distribución de alimentos crudos.

Cada contrato presentado deberá estar respaldado con una certificación emitida por el cliente correspondiente, que avale la conformidad, calidad y cumplimiento de los servicios prestados. Dichas certificaciones deberán contener: nombre o razón social del cliente, RNC, dirección, número de teléfono, y estar firmadas, selladas y timbradas.

**Nota:** La presentación de información adulterada, falsa o que no pueda ser debidamente comprobada dará lugar a la descalificación inmediata del oferente proponente. Cualquier situación derivada de este hecho será de entera responsabilidad del oferente, siendo este penable en base a las acciones legales que correspondan conforme a la normativa vigente.

**(Subsanable).**

<b>PARA LOS CONSORCIOS</b>
Original del Acto Notarial por el cual se formaliza el consorcio, incluyendo su objeto, las obligaciones de las partes, su duración la capacidad de ejercicio de cada miembro del consorcio, así como sus generales. <b>(Subsanable)</b> .
Poder especial de designación del representante o gerente único del Consorcio autorizado por todas las empresas participantes en el consorcio. <b>(Subsanable)</b> .

**NOTA:** Toda la documentación presentada, ya sea emitida por el oferente o por una tercera entidad, deberá estar correctamente elaborada en hoja timbrada de la empresa, indicando de forma clara y legible la dirección, los números telefónicos y los correos electrónicos de contacto. Además, deberá estar debidamente sellada con el sello social correspondiente y firmada por el representante legal o por el personal autorizado para emitir dicha información.

La presentación de documentos que no puedan ser validados, que se encuentren vinculados a otro participante del mismo proceso, o que resulten falsos o adulterados, podrá conllevar, tras la verificación de los hechos, a la DESCALIFICACIÓN INMEDIATA DE LA OFERTA. Dicha situación será responsabilidad exclusiva del oferente, sin perjuicio de las acciones y sanciones que la entidad contratante, procediendo esta accionar conforme a las disposiciones de la Ley No. 340-06 sobre Compras y Contrataciones Públicas y sus modificaciones.

**Para los consorcios:** En adición a los requisitos anteriormente expuestos, los consorcios deberán presentar un **Acuerdo o Promesa de consorcio**, el cual debe incluir: Las generales actualizadas de los(as) consorciados(as); El objeto del consorcio, las partes que lo integran; Las obligaciones de las partes; La capacidad de ejercicio de cada miembro del consorcio, así como la solvencia económica y financiera y la idoneidad técnica y profesional; Designación del(la) representante o gerente único(a) del consorcio; Reconocer la responsabilidad solidaria de los(as) integrantes por los actos practicados en el consorcio, tanto en la fase de selección, como en la de ejecución del contrato; Hacer constar que las personas físicas y/ o jurídicas que lo componen no presentarán ofertas en forma individual o como integrantes de otro consorcio, siempre que se tratare del mismo objeto de la contratación.

## **12.2 Contenido de la Oferta Económica**

### **a) Precio de la oferta**

Los precios cotizados por el oferente en el Formulario de Presentación de Oferta Económica deberán ajustarse a los requerimientos que se indican a continuación. No deberán presentar alteraciones ni correcciones, ni tachaduras.

El oferente/proponente cotizará el precio del bien o producto, de manera individual y global, según corresponda. Este precio deberá expresarse en dos decimales (XX.XX), inclusión de todos los gastos, tasas, divisas e impuestos transparentados y explícitos según corresponda.

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

El oferente será responsable y pagará todos los impuestos, derechos de aduana, o gravámenes que hubiesen sido fijados por autoridades municipales, estatales o gubernamentales, dentro y fuera de la República Dominicana, relacionados con los bienes a ser suministrados.

**b) Moneda de la oferta**

El precio en la oferta deberá estar expresado en moneda nacional, (pesos dominicanos, RD\$).

**c) Plazo mantenimiento de oferta**

**Las ofertas presentadas por los oferentes deben estar vigentes desde el 08 de enero hasta el 08 de mayo del 2026.**

Se podrá solicitar a los(as) oferentes/proponentes una prórroga, antes del vencimiento del período de validez de sus ofertas, con indicación del plazo. Los(as) oferentes/proponentes podrán rechazar dicha solicitud, considerándose por tanto que han retirado sus ofertas. Aquellos(as) que la consientan no podrán modificar sus ofertas y deberán ampliar el plazo de la garantía de seriedad de oferta oportunamente constituida.

**d) Garantía de seriedad de la oferta**

Con la finalidad de garantizar que los oferentes y eventuales adjudicatarios no retiren sin causa justificada las ofertas presentadas en el procedimiento de selección y para proteger al **INSTITUTO NACIONAL DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA (INAIPI)** ante dicho incumplimiento, los oferentes/proponentes deberán constituir una garantía de seriedad de su oferta, que esté vigente hasta veinte (20) días después de la fecha prevista en el cronograma para la suscripción del contrato y que cumpla con las siguientes características:

- 1) **Las garantías presentadas bajo la modalidad de fianzas**, deberá ser expedida por una compañía de seguros autorizada por la Superintendencia de Seguros a operar en la República Dominicana, por un monto equivalente a uno por ciento (1%) del monto de la oferta a presentar. Si se trata de un oferente certificado como MIPYME solo será exigida la fianza de seguro.
- 2) En la misma moneda de la oferta, dígame en pesos dominicanos, RD\$
- 3) En beneficio de **INSTITUTO NACIONAL DE ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA (INAIPI)**.
- 4) Incondicional, irrevocable y renovable;
- 5) Con una vigencia de acuerdo con lo establecido en el numeral C) Plazo mantenimiento de oferta.

**e) Devolución y ejecución de garantía de seriedad de la oferta**

Las garantías de seriedad de las ofertas presentadas por los oferentes serán devueltas en plazo no mayor de diez (10) días hábiles contados de la manera siguiente:

- 1) A los oferentes descalificados en la etapa de evaluación técnica, a partir de la notificación del acto administrativo de descalificación;
- 2) A los oferentes que no fueron adjudicados, a partir de la notificación del acto administrativo de adjudicación;

Al adjudicatario, a partir de la recepción de su garantía de fiel cumplimiento.

**12.2.1 Documentos de la oferta económica “Sobre B”**

Los oferentes deberán presentar en su oferta económica “Sobre B”, los siguientes documentos:

- 1) Formulario de Presentación de Oferta Económica (SNCC.F.033), presentado en Un (1) original debidamente marcado como “ORIGINAL” en la primera página de la Oferta, junto con dos (2) fotocopias simples de la misma. El original deberá estar firmado en todas las

páginas por el Representante Legal, debidamente foliadas y deberán llevar el sello social de la compañía. Las copias deben ser fiel al original y solo deben estar firmadas y selladas en la primera página. **No Subsanable**

**Según el Artículo 129. Correcciones aritméticas.** La corrección de errores aritméticos será aplicada por los peritos y se hará de la siguiente manera: 1. Si existiere una discrepancia entre una cantidad parcial y la cantidad total obtenida multiplicando las cantidades parciales, prevalecerá la cantidad parcial y el total será corregido. 2. Si la discrepancia resulta de un error de suma o resta, se procederá de igual manera; esto es, prevaleciendo las cantidades parciales y corrigiendo los totales. 3. Si existiere una discrepancia entre letras y números, prevalecerá el monto expresado en letras.

- 2) Garantía de la Seriedad de la Oferta, con los requisitos y condiciones establecidos en el numeral **12.2 Contenido de la Oferta Económica, acápite d) Garantía de seriedad de la oferta del presente pliego de condiciones. No Subsanable**

**Según el artículo No. 198 del reglamento 416-23:** Si la garantía de seriedad de oferta contiene errores materiales o en la moneda solicitada, se podrá solicitar al oferente que realice las citaciones necesarias, siguiendo el procedimiento establecido en el presente Reglamento y dentro del plazo especificado en el pliego de condiciones del procedimiento, el cual no puede ser inferior a un (1) día hábil ni superior a cinco (5) días hábiles. La oferta del proponente que no subsane la garantía dentro del plazo establecido podrá ser desestimada sin más trámite.

### 13. Metodología de evaluación

Para evaluar la documentación solicitada a los oferentes y verificar si las ofertas cumplen sustancialmente con lo solicitado en el pliego de condiciones y sus especificaciones técnicas, los peritos designados aplicarán la metodología y criterios de evaluación establecidos en esta sección y así determinar la oferta más conveniente para fines de adjudicación, suscripción y ejecución del contrato.

Nota: De conformidad con el artículo 72 del Reglamento núm. 416-23 no podrán establecerse reservas de derecho para ampliar o reducir los criterios de evaluación y adjudicación, así como tampoco evaluar con base a criterios no establecidos en esta sección.

#### 13.1 Metodología y criterios de evaluación de la oferta técnica “Sobre A”2

Las ofertas técnicas deberán contener toda la documentación requerida en el numeral **12. sobre “Documentos de la oferta técnica “Sobre A”** de este pliego, de manera que los(as) peritos designados al momento de evaluar puedan examinar detenidamente la documentación presentada y asegurarse de la veracidad de la información proporcionada por los oferentes/proponentes y determinar si una oferta cumple o no con lo requerido, bajo la metodología **Cumple/No cumple**.

**De no cumplirse con uno o cualquiera de los requerimientos, el oferente/proponente quedará descalificado y en consecuencia su oferta será desestimada**, lo cual será documentado y motivado en el correspondiente informe de evaluación técnica emitido por los peritos evaluadores designados. La institución agotará el proceso de debida diligencia juntamente con las fases de evaluación.

##### 13.1.1 Metodología y criterios de evaluación para la documentación legal

La **documentación legal** debe permitir validar la elegibilidad del oferente/proponente, es decir, que las personas física o jurídica está legalmente autorizado y habilitado para realizar las actividades comerciales solicitadas en el país, y su vez, para presentar ofertas. Esta documentación solo podrá ser evaluada bajo la metodología **CUMPLE / NO CUMPLE**. Tendrá carácter subsanable conforme a lo establecido en la sección I numeral **12.1 Acápites a) Documentación legal**” siempre y cuando cumpla con el requisito al momento de presentación de la oferta. El esquema de evaluación será el siguiente:

DOCUMENTACIÓN LEGAL		
Documentaciones	Criterios	Cumple/No cumple
<b>1. Formulario de Presentación de Oferta (SNCC.F.034) (Subsanable).</b>	Completo con todos sus campos.	
	Lotes por los cuales presenta oferta.	

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

2. Formulario de Información sobre el Oferente (SNCC.F.042).	Completo con todos sus campos.	
<p>3. Estar registrado en el Registro de Proveedores del Estado (RPE).</p> <p>En caso de no poseer registrados los rubros, deberá de suministrar constancia de que los mismo están en proceso de registro en la DGCP.</p>		
	<p>Rubros:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 50100000-Frutos Secos,</li> <li>• 50110000-Productos de carne y aves de corral,</li> <li>• 50170000-Condimentos y conservantes,</li> <li>• 50220000- Productos de cereales y legumbres,</li> <li>• 50120000-Pescados y Mariscos,</li> <li>• 50130000-Productos Lácteos y Huevos,</li> <li>• 50150000-Aceites y Grasas Comestibles,</li> <li>• 50180000-Productos de Panadería,</li> <li>• 50160000-Chocolates, Azucares, Edulcorantes y productos de Confeitería,</li> <li>• 50190000- Alimentos Preparados y Conservados,</li> <li>• 50200000-Bebidas</li> </ul>	
	<p>Los oferentes deberán de contemplar que la ubicación de su domicilio inscrito en su Registro de Proveedores del Estado (RPE), así como el almacén propuesto estén de acuerdo con la zona geográfica para la cual está dirigida esta Licitación Pública (Zona Metropolitana), basándonos en el Principio de Eficacia, lo cual será validado a través de la Constancia de Registro de Proveedor del Estado (RPE) y mediante visita</p>	
4. Copia de la Cédula de Identidad y Electoral.	Legible de ambos lados o en caso de ser extranjero su pasaporte del representante o del agente autorizado para firma de contratos.	
5. Poder especial de representación.	Oferente/Proponente autoriza a la persona o representante a firmar en su nombre debidamente notariado y sellado por la empresa, el mismo deberá incluir el nombre y referencia del presente proceso ( <b>Si Aplica</b> ).	

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	Debidamente firmado y sellado.	
<b>6. Copia del Certificado de Registro Mercantil Vigente.</b>	Estado Vigente.	
	En caso de que, dentro de la composición accionaria de la sociedad, figure una empresa asociada, deben de presentar el Registro Mercantil y nómina de la última asamblea de esta sociedad. Esto con la finalidad de identificar el beneficiario final de la empresa.	
	Se refleja claramente los beneficiarios finales	
	Reflejar la constitución de la sociedad con un mínimo de 5 años.	
<b>7. Certificación MIPYME, emitida por el Ministerio de Industria, Comercio y MiPymes de la República Dominicana.</b>		
<b>8. Copia de la nómina de accionistas y acta de asamblea.</b>	Se designe expresamente el actual gerente o consejo de administración.	
	Registrada en la Cámara de Comercio y Producción correspondiente.	
<b>9. Declaración Jurada del oferente manifestando que no se encuentra dentro de las prohibiciones en el art. 14 de la Ley 340-06.</b>	Contempla todas las prohibiciones en el art. 14 de la Ley 340-06.	
	Debidamente firmada, sellada	
	Fecha anterior a 90 días antes de la fecha de presentación de Ofertas establecido en el cronograma de actividades	
<b>10. Compromiso Ético del Proveedor del Estado.</b>	Completo con todos sus campos.	
	Debidamente firmada, sellada.	
	Declarando su adhesión a los principios de transparencia, integridad y responsabilidad en el marco del proceso de contratación pública, comprometiéndose a cumplir con las normas éticas y legales vigentes y a <u>abstenerse de cualquier práctica irregular o contraria a los principios que rigen las compras públicas.</u>	
<b>11. Carta de aceptación de los términos y condiciones de pago.</b>	Manifestando su conformidad con que los pagos por los servicios prestados serán efectuados bajo la modalidad de crédito con un plazo mínimo de cuarenta y cinco (45)	

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	días, contados a partir de la recepción satisfactoria de los servicios y la presentación de la factura correspondiente.	
	Debidamente firmada, sellada	
12. Carta de aceptación de los términos de entrega.	Manifestando de manera expresa su conformidad con las condiciones, plazos y modalidades de entrega y/o suministro establecidas en los requerimientos técnicos y operativos definidos por el área solicitante.	
	Indicar que el oferente asume el compromiso de cumplir fielmente con las disposiciones relacionadas al transporte, manejo, almacenamiento, distribución y entrega de los insumos, garantizando que estos se realizarán conforme a los estándares de calidad, seguridad, oportunidad y cobertura establecidos en el presente proceso de contratación.	
	Debidamente firmada, sellada	
13. Carta de aceptación de visita no programada.	Autorización expresa para al personal designado por el INAIPI a realizar visitas de inspección no programadas en horario laboral a las instalaciones o infraestructuras propuestas por el proveedor, durante el período de evaluación de ofertas. En dicha carta deberá indicarse claramente el horario laborable de la empresa y la persona de contacto responsable de facilitar el acceso y acompañamiento durante la visita.	
	Debidamente firmada, sellada	
14. Como consecuencia de la evaluación de los documentos previamente requeridos, se constata la existencia (SI/NO) de documentación adulterada, modificada o que, por sus características, se presuma carecer de legalidad, situación que conlleva las acciones administrativas y legales correspondientes		<b>Si/No_____</b> <b>Observaciones:</b>

**13.1.2 Metodología y criterios de evaluación para la documentación financiera**

La **documentación financiera** debe permitir validar que el oferente/proponente cuenta con estabilidad financiera para ejecutar satisfactoriamente el eventual contrato. En tal sentido, el

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

Oferente/Proponente debe acreditar su capacidad financiera con los documentos requeridos en el **numeral 12. Acápito b)** sobre **“documentación financiera”** de este pliego, que solo podrá ser evaluada bajo la metodología **CUMPLE/NO CUMPLE**.

**DOCUMENTACIÓN FINANCIERA**

<b>DOCUMENTACIÓN FINANCIERA</b>		
<b>Documentaciones</b>	<b>Criterios</b>	<b>Cumple/No cumple</b>
1. Estar al día con sus obligaciones fiscales en la Dirección General de Impuestos Internos (DGII), <u>no tiene que ser depositado.</u>	<b>Validación en línea.</b>	
2. Estar al día con el pago de sus obligaciones de la Seguridad Social en la Tesorería de la Seguridad Social (TSS), <u>no tiene que ser depositado.</u>	<b>Validación en línea.</b>	
3. Estados Financieros.	Auditados por un Contador Público	
	Últimos dos (2) últimos ejercicios contables consecutivos	
	Completo con todas sus páginas y anexos.	
4. Formulario IR2.	Últimos dos (2) últimos ejercicios contables consecutivos	
	Completo con todas sus páginas y anexos.	
	Coinciden con los estados financieros presentados	
5. Certificaciones de disponibilidad de crédito	Emitidas por entidades comerciales o proveedoras (mínimo 3) que describan y demuestren de manera clara los montos, plazos y condiciones otorgadas. Dichas entidades no deberán tener ningún vínculo societario con el Proponente y deberán ser establecimientos con presencia física verificable y los mismos deben de tener naturaleza asociadas al presente proceso de contratación	

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

6. Carta Bancarias	(Mínimo 1), emitidas por Entidades Bancarias Aceptables, dirigidas al INAIPI, donde indique las líneas de créditos, montos en cuentas bancarias disponibles con las que pueda solventar, en caso de resultar adjudicatarios. Dichas cartas no pueden ser por valores inferiores a el quince por ciento (15%) del presupuesto del lote en el que participa, de conformidad a lo dispuesto en la circular DGCP44-PNP-2023-0011 de fecha 18 diciembre 2024, emitida por la DGCP.	
7. Como consecuencia de la evaluación de los documentos previamente requeridos, se constata la existencia (SI/NO) de documentación adulterada, modificada o que, por sus características, se presume carecer de legalidad, situación que conlleva las acciones administrativas y legales correspondientes.		<b>Si/No</b> _____ <b>Observaciones:</b>

Si el Oferente/Proponente es un consorcio acreditará los indicadores de capacidad financiera de la siguiente manera: En caso de que la oferta sea presentada por un consorcio se aceptará la sumatoria de la partida de patrimonio de sus últimos Estados.

**13.1.3 Metodología y criterios de evaluación para la documentación técnica**

Las ofertas deberán contener la documentación técnica solicitada en el numeral **12.1.1 “documentación técnica”** para demostrar los requerimientos exigidos en las especificaciones técnicas y/o fichas descritas en este pliego (con sus anexos), la cual será evaluada bajo la metodología Cumple/No cumple, de acuerdo con el artículo 81 del Reglamento de aplicación núm. 416-23. En esta, todos los documentos referidos se convierten en habilitantes y obligatorios de la oferta y deberán ser cumplidos totalmente para que los oferentes puedan resultar habilitados para la segunda etapa, es decir, para la apertura y evaluación de las ofertas económicas.

El esquema de evaluación será el siguiente: **“Cumple/No cumple”**

<b>DOCUMENTACIÓN TÉCNICA</b>		
<b>Documentaciones</b>	<b>Criterios</b>	<b>Cumple/No cumple</b>
<b>1. El oferente deberá presentar una oferta técnica detallada, en la que se especifiquen claramente los lotes para los cuales está presentando propuesta. Para cada lote ofertado, se debe cumplir con los siguientes requisitos:</b>		

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

1.1 Detalle por Lote (No Subsanable).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cada lote deberá estar identificado de manera clara (Numero del lote).</li> </ul>	
2. Catálogo de los insumos ofertados. El mismo deberá incluir lo siguiente:	a) Fichas técnicas del producto ofertado en español.	
	b) Fotos a color, en buena resolución, conforme con lo descrito en las especificaciones técnicas de cada insumo. Es necesario que en una de las fotos se pueda ver claramente la información de la presentación (tamaño) del producto.	
2.1 Especificaciones Técnicas por Artículo: Para cada artículo individual dentro del lote, el oferente deberá presentar una ficha técnica con la siguiente información mínima obligatoria (No Subsanable).	<b>c) Para productos enlatados y empacados:</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre del producto</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tamaño/Contenido neto del artículo (en gramos, mililitros, unidades, etc.)</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo y forma del empaque (lata, bolsa, frasco, caja, etc)</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentación en fardo o caja (cantidad de unidades por empaque mayor)</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marca comercial</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• País de origen y procedencia del producto</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fecha de elaboración y fecha de vencimiento estimada</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Condiciones de almacenamiento recomendadas</li> </ul>	
	<b>d) Para productos perecederos (frutas, verduras, víveres frescos, cárnicos, etc.):</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre del producto</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Variedad o tipo específico (ej. cebolla roja.)</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calibre o tamaño promedio</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estado del producto (verde, maduro, fresco, refrigerado, etc.)</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Empaque propuesto para su entrega (a granel, en cajas plásticas, mallas, etc.)</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Procedencia (zona, provincia o país de origen)</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frecuencia estimada de entrega</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Condiciones de transporte y almacenamiento (si requiere refrigeración, manejo especial, etc.)</li> </ul>		

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

<p>3. Requisitos Generales (No Subsanable).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La documentación técnica deberá incluir un Índice, en el cual la información esté debidamente organizada y las hojas se encuentren correctamente enumeradas.</li> <li>• La información debe estar organizada de forma clara y estructurada, preferiblemente en formato de tabla o ficha técnica por artículo.</li> <li>• Toda especificación técnica deberá coincidir con los requerimientos del pliego de condiciones y las normativas sanitarias vigentes.</li> <li>• Todas las hojas deberán estar debidamente selladas y firmadas por el representante legal del oferente.</li> </ul>	
<p>4. Información de valores nutricionales y/o composición nutricional exactos</p>	<p>(Para los productos que lo requieran según las fichas técnicas) NO SE ACEPTAN PARAMETROS y otros requisitos pautados en las especificaciones técnicas del listado de partidas. Pueden suministrar fotos a color y en alta resolución de la tabla de información nutricional de los productos. En caso de presentar fotos según lo requerido y a la vez presentar la información digitada en texto, prevalecerán las fotos. En caso de que las fotos suministradas no sean visibles pues prevalecerá la información digitada en texto (</p>	
<p>5. Constancia de registro sanitario de alimentos y bebidas otorgado por el Ministerio de Salud Pública</p>	<p><b>Para todos los artículos de los siguientes grupos:</b>                      50100000-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. Exceptuando los vegetales, víveres y frutas.</p>	
<p><b>Deben de presentar la siguiente información:</b></p>		

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Producto ofertado;</li> <li>b) El número de registro de este;</li> <li>c) Fotos de los productos donde se pueda ver claramente impreso el número de registro sanitario.</li> </ul>		
<b>6. Inventario de Equipos y Medios de Transporte: El oferente deberá presentar un documento detallado que contenga el inventario de vehículos, equipos y herramientas con los cuales cuenta para brindar el servicio en caso de resultar adjudicado.</b>			
<p>6.1 Equipos y Medios Incluidos: Se entenderán como parte del inventario los siguientes equipos, medios y herramientas utilizados en las operaciones de carga, descarga, transporte, almacenamiento y distribución de insumos:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vehículos de transporte (camiones, camionetas, furgones, etc.)</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Equipos refrigerantes (chillers, cámaras móviles, etc.)</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Herramientas de carga y descarga</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cambros (contenedores térmicos para transporte de alimentos)</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementos de almacenamiento provisional (cajas, tarimas, estanterías móviles, etc.)</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Otros equipos que el proveedor considere relevantes y funcionales para la operación logística.</li> </ul>		
	<b>Se aceptará la presentación de equipos y medios de transporte que sean:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Propios</li> <li>• Alquilados</li> <li>• Mixtos (parte propios, parte alquilados)</li> </ul>		
<p>6.2 Especificaciones Detalladas por Tipo de Equipo. El documento deberá contener una descripción técnica de cada equipo o medio de transporte, con los siguientes datos mínimos (<b>No Subsanable</b>).</p>	<b>Para Equipos y Vehículos Propios:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo de equipo o vehículo</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marca y modelo</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Año de fabricación</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matrícula (legible)</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad de carga (en toneladas o litros, según aplique)</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sistema de refrigeración (en caso de camiones refrigerados)</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estado actual del equipo (físico y mecánico)</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fotografías a color (vista frontal, lateral, interior y placa)</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Documentación que acredite la propiedad a nombre del proveedor</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fotos</li> </ul>		
	<b>Para Equipos y Vehículos Alquilados:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo de equipo o vehículo.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marca y modelo.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Año de fabricación.</li> </ul>		

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matrícula (legible) a nombre de la empresa o persona arrendataria.</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad de carga.</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sistema de refrigeración (si aplica).</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fotografías a color (vista frontal, lateral, interior y placa).</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrato de arrendamiento notariado y legalizado ante la Procuraduría General de la República (PGR), firmado entre el proveedor y el arrendador.</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Documentación que acredite que la empresa arrendataria está registrada como titular del vehículo en el portal de la DGII.</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carta compromiso en caso de que aplique.</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fotos.</li> </ul>	
<p>6.3 Requisitos Generales para los Vehículos de Distribución Todos los vehículos incluidos en la propuesta deben cumplir con los siguientes requisitos <b>(No Subsanable)</b>.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estar en óptimas condiciones físicas, mecánicas y legales para circular conforme a las leyes de tránsito vigentes en el país.</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contar con la documentación vigente obligatoria, como seguro, marbete y matrícula en regla.</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deben estar habilitados y adaptados para el tipo de carga que transportarán según el lote ofertado:</li> </ul>	
	<p><b>Camiones con área de carga cerrada (Furgones, camionetas cerradas, camiones cerrados):</b></p>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Requeridos para el transporte de insumos no perecederos.</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deben garantizar la protección de los productos frente a condiciones climáticas o contaminación externa.</li> </ul>	
	<p><b>Camiones con área de carga refrigerada (Furgones refrigerados):</b></p>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Obligatorios para los lotes que contienen productos perecederos.</u></li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deben contar con sistemas de refrigeración activos y funcionales que aseguren una temperatura constante y adecuada para el tipo de producto transportado.</li> </ul>	
	<p><b>Nota:</b> La entidad convocante podrá verificar la existencia, propiedad y estado de los equipos y vehículos mediante inspección física, revisión documental o consulta en los portales oficiales como la DGII.</p>	
<p><b>7. Información Detallada de la Infraestructura, almacén o planta física a utilizar (identificada con el nombre de la empresa en la parte frontal) para el manejo logístico y almacenaje de los alimentos. El oferente debe proporcionar la siguiente información, la cual será no subsanable en caso de omisión:</b></p>		
	<p><b>Fotografías a color de las siguientes áreas:</b></p>	

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

7.1 Imágenes y Áreas de la Infraestructura	○ Área exterior frontal de la compañía, debidamente identificado con el nombre de la empresa.	
	○ Área de almacén	
	○ Área de despacho	
	○ Área de almacén seco	
	○ Área de almacenamiento frío	
	Las imágenes deben ser claras y representar adecuadamente cada área mencionada.	
7.2 Dirección Exacta y Coordenadas GPS	• Dirección precisa de la infraestructura, incluyendo coordenadas GPS si es posible.	
	• La ubicación será inspeccionada por peritos designados para su verificación.	
7.3 Información de Contacto	• Nombre de la persona encargada del manejo y gestión de la infraestructura.	
	• 2 números de teléfono de contacto como mínimo.	
	• Título de propiedad a nombre del proveedor o contrato de arrendamiento notariado y legalizado ante la PGR.	
7.4 Subcontratación del Servicio de Almacenaje	• En caso de subcontratación para almacenamiento, se debe presentar una carta oficial del prestador del servicio, indicando que el proveedor tiene espacio disponible en su infraestructura.	
	• La carta debe ir acompañada de toda la información solicitada en este numeral.	
	• La carta debe ir acompañada de toda la información solicitada en el numeral 7.3.	
7.5 Capacidad de Almacenamiento y Condiciones (No Subsanable).	• Debe evidenciarse que la infraestructura cuenta con capacidad suficiente para el almacenamiento y distribución de alimentos y bebidas en condiciones idóneas.	
	<b>El ambiente debe ser:</b>	
	○ Limpio	
	○ Libre de plagas, filtraciones y contaminación.	
7.6 Licencia o Permiso Sanitario (No Subsanable).	○ Adaptado a la normativa vigente para asegurar la calidad e integridad de los productos.	
	• Se debe proporcionar una copia de la Licencia o Permiso Sanitario emitido por el Ministerio de Salud Pública, a nombre de la empresa.	
	• El documento debe indicar que se han realizado inspecciones de lugar en la infraestructura presentada.	

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La fecha de vigencia debe ser claramente visible, sin ningún tipo de obstrucción por sellos o marcas.</li> </ul>	
7.7 Visitas Técnicas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La información será utilizada para que los peritos designados realicen las visitas técnicas, de ser necesario, conforme a lo establecido en el numeral correspondiente. Durante dichas visitas, se validará lo requerido a través de un formulario y en presencia de un Notario Público, según lo detallan los numerales 6 y 7 del Pliego y de los Requerimientos Técnicos.</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ejemplar del formulario: anexo el pliego.</li> </ul>	
8. Dispositivo POS (No Subsanable).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El dispositivo deberá permitir la <b>emisión e impresión inmediata de conduce o comprobantes</b>, con los datos esenciales de la entrega (fecha, hora, número de entrega, nombre del receptor y descripción del suministro).</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe contar con <b>impresora térmica integrada</b> o con capacidad para generar comprobantes digitales con validez interna.</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El equipo deberá poseer <b>conectividad estable</b> (Wi-Fi o red móvil) que permita sincronizar la información con el sistema de control o base de datos del proveedor.</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El dispositivo deberá estar <b>plenamente operativo</b> al momento de presentar la oferta y ser <b>propiedad del oferente</b> o encontrarse bajo contrato de uso o arrendamiento vigente.</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Fotografías del dispositivo POS</b>, mostrando su estado físico y su pantalla encendida (mínimo tres vistas: frontal, lateral y posterior).</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Descripción técnica del equipo</b>, indicando marca, modelo, tipo de conexión, capacidad de impresión y formato de los conduce emitidos.</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Muestra del formato del conduce</b> que se generará desde el dispositivo, evidenciando los campos que contendrá.</li> </ul>	
9. El oferente deberá demostrar experiencia comprobable en la	Mínimo de TRES (3) contratos realizados en los últimos TRES (3) años, en instituciones del sector público o privado, relacionados específicamente con el suministro y distribución de alimentos.	

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

<p>ejecución de trabajos de naturaleza y magnitud similar al objeto de este proceso.</p>	<p>Cada contrato presentado deberá estar respaldado con una certificación emitida por el cliente correspondiente, que avale la conformidad, calidad y cumplimiento de los servicios prestados. Dichas certificaciones deberán contener: nombre o razón social del cliente, RNC, dirección, número de teléfono, y estar firmadas, selladas y timbradas.</p>	
<p>10. Como consecuencia de la evaluación de los documentos previamente requeridos, se constata la existencia de documentación adulterada, modificada o que, por sus características, se presume carecer de legalidad, situación que conlleva las acciones administrativas y legales correspondientes.</p>	<p><b>Si/No</b> _____ <b>Observaciones:</b></p>	

## FORMULARIO DE VISITA TECNICA.

### FORMULARIO DE VERIFICACIÓN EN SITIO – INVENTARIO DE EQUIPOS / TRANSPORTE / INFRAESTRUCTURA

#### 1. Datos del Oferente Visitado

Razón Social: \_\_\_\_\_

RNC: \_\_\_\_\_

Dirección visitada: \_\_\_\_\_

Nombre de persona que recibió la visita: \_\_\_\_\_

Teléfono de contacto: \_\_\_\_\_

Fecha visita: \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_\_ Hora inicio: \_\_\_ Hora fin: \_\_\_

#### 2. Verificación Física de Equipos y Medios de Transporte (Num. 5)

¿Equipos declarados presentes físicamente?: SI / NO / PARCIAL

##### 2.2 Relación de Equipos Observados:

| Tipo equipo / Vehículo | Marca / Modelo | Año | Placa | Capacidad | Refrigerado (S/N) |  
Estado físico | Visto físicamente (S/N) |

##### 2.3 Documentos verificados en sitio:

Matrícula: SI / NO

Seguro: SI / NO

Contrato arrendamiento (si aplica): SI / NO

#### 3. Infraestructura Física Observada (Num. 6)

Tipología: Propio / Alquilado / Subcontratado

##### 3.2 Áreas verificadas físicamente:

Área exterior / acceso frontal: SI / NO Condición: Buena / Regular / Mala

Área de almacén general: SI / NO Condición: Buena / Regular / Mala

Área de despacho: SI / NO Condición: Buena / Regular / Mala

Área almacén seco: SI / NO Condición: Buena / Regular / Mala

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

Área almacenamiento frío: SI / NO Condición: Buena / Regular / Mala

3.3 Condiciones higiénico-sanitarias generales:

Limpieza general: SI / NO

Libre de plagas: SI / NO

Sin filtraciones: SI / NO

Adecuado para alimentos: SI / NO

3.4 Documentos verificados:

Permiso Sanitario MSP: SI / NO (Vigente: SI / NO)

Título de propiedad / Contrato de alquiler: SI / NO

**4. Conclusión de Verificación en Campo**

En base a lo observado:

Se verificó la existencia física de los equipos declarados: SI / NO

Se verificó la infraestructura y condiciones requeridas: SI / NO

Hay elementos faltantes o inconsistencias: SI / NO

Observación general de los peritos:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Peritos Designados que Ejecutaron la Visita:

Nombre Perito 1: \_\_\_\_\_ Firma: \_\_\_\_\_

Nombre Perito 2: \_\_\_\_\_ Firma: \_\_\_\_\_

Firma representante de la empresa verificada: \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

<b>PARA LOS CONSORCIOS</b>	<b>Cumple/No Cumple</b>
Original del Acto Notarial por el cual se formaliza el consorcio, incluyendo su objeto, las obligaciones de las partes, su duración la capacidad de ejercicio de cada miembro del consorcio, así como sus generales. <b>(Subsanable).</b>	
Poder especial de designación del representante o gerente único del Consorcio autorizado por todas las empresas participantes en el consorcio. <b>(Subsanable).</b>	

**Elegibilidad:** Que el Proponente está legalmente autorizado para realizar sus actividades comerciales en el país.

**Capacidad Técnica:** Que los Bienes cumplan con las todas características especificadas en las Fichas Técnicas.

**Habitual:** Que la actividad principal de la empresa sea al suministro y distribución de alimentos y bebidas, condición contraria a la realización de un acto de comercio ocasional para suplir requerimientos puntuales. No se permite las subcontrataciones.

**Capacidad Instalada:** De manera específica, las empresas deben contar con la capacidad instalada, los equipos, maquinarias y medios de transporte necesarios para el debido manejo, almacenamiento y distribución de alimentos, además, cuenten con sistemas de normas, que sean confiables, para asegurar la sanidad, inocuidad y calidad de dichos insumos.

Las empresas deben contar con instalaciones de producción, unidades operativas y/o almacenes aptos para los insumos objeto de la presente Licitación Pública Nacional.

Los peritos designados por el Comité de Compras y Contrataciones del INAIPI, tendrán la autorización de realizar visitas a los locales de los oferentes participantes que cumplan con la documentación legal y financiera, una vez haya finalizado la etapa de subsanación de documentos. Los locales que serán visitados serán únicamente los presentados como parte de su oferta técnica.

Las visitas serán realizadas por los peritos acompañados de un notario público con la finalidad de hacer un levantamiento de las infraestructuras presentadas.

**Precio:** Que el precio ofertado sea conveniente para la institución.

#### **14. Metodología y criterios de evaluación de oferta económica**

La evaluación de las ofertas económicas será bajo la metodología Cumple/ no cumple, verificando que estas sean menores al valor estimado de cada lote, etc., conforme a la unidad de medida/ cantidad/ volumen solicitado. Esto sería el presupuesto referencial de cada lote

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

del procedimiento, lo cual dependerá de la configuración realizada por la institución a través del SECP.

Durante la fase de evaluación de las **ofertas económicas se evaluarán e identificarán aquellas ofertas que sean consideradas no sustentable o temerarias** conforme al procedimiento establecido en el artículo 130 del Reglamento de Aplicación de la Ley Núm. 340-06, aprobado mediante Decreto Núm. 416-23, así como también, por las pautas indicadas en los artículos 7 y 9 de la Resolución Núm. PNP-04-2024 que establece pautas generales para identificar ofertas no sustentables por presentar precios anormalmente bajos en los procedimientos de contratación pública y establece rangos porcentuales mínimos permitidos.

En tal sentido, aquellas ofertas con un precio inferior equivalente a un veinte por ciento (20%), respecto a los precios referenciales establecidos en este proceso, serán preliminarmente identificadas como no sustentables.

En estos casos, previo a decidir la descalificación conforme a los términos del artículo 130 párrafo I del del Reglamento de Aplicación 416-23 el cual establece que:

1. Solicitar por escrito al oferente que describa con mayor detalle todo elemento económico de su oferta que suscite dudas acerca de su aptitud para cumplir el contrato.
2. Los peritos evaluadores analizarán toda información adicional facilitada por el oferente, juntamente con la que figure en su oferta para determinar finalmente si la misma es o no sustentable, a través de un informe técnico. Dicho informe debe señalar porqué la propuesta del oferente es considerada o no anormalmente baja o alta para cumplir con el objeto de la contratación.
3. Los peritos evaluadores presentarán su informe con los resultados del análisis realizado al Comité de Compras y Contrataciones (CCC), según corresponda, quienes deben ponderar si procede o no la descalificación de la oferta del oferente por considerarse no sustentable o temeraria, y emitir la decisión de descalificación de la oferta de manera justificada mediante resolución motivada.”

El esquema de evaluación será el siguiente: **“Cumple/No cumple”**

<b>Propuesta económica</b>		
<b>Criterio a evaluar</b>	<b>Documentos a evaluar</b>	<b>Cumple/ No Cumple</b>
Oferta económica presentada en pesos dominicanos (RD\$). Los precios deberán expresarse en dos decimales (XX.XX) que tendrán que incluir todas las tasas, impuestos y gastos que correspondan, transparentados e implícitos según corresponda y en la unidad de medida establecida	<b>Formulario de Oferta Económica SNCC.F.033 o COTIZACION presentado</b>	

SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.

Propuesta económica		
Criterio a evaluar	Documentos a evaluar	Cumple/ No Cumple
<p>en el Formulario de Oferta Económica SNCC.F.033/COTIZACION sin alteraciones ni correcciones. <b>No subsanable.</b></p> <p><b>El oferente que no presente su propuesta de la forma solicitada será descalificado sin más trámites.</b></p>		
<p>Garantía de mantenimiento y Seriedad de la Oferta. Con los requisitos y condiciones establecidos en el <b>Numeral 12.2 acápites C) Plazo mantenimiento de oferta.</b> Esta deberá ser presentada mediante póliza expedida por una compañía de seguros autorizada por la Superintendencia de seguros a operar en la República Dominicana.</p>	<p><b>Garantía de mantenimiento y seriedad de la oferta presentada</b></p>	

Si existiera un solo proveedor habilitado, la institución contratante podrá adjudicar directamente a dicho proveedor siempre y cuando cumpla con las condiciones establecidas en este Pliego de Condiciones.

### 15. Criterio de adjudicación

El criterio de adjudicación para determinar la oferta más conveniente para este procedimiento de contratación de **Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI. Ref. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029** será **basada en menor precio**. Se adjudicará la oferta de menor precio económico, de entre aquellas ofertas técnicas que hayan cumplido previamente con todo lo solicitado en el Pliego de Condiciones.

## SECCIÓN II: RECEPCIÓN, APERTURA, EVALUACIÓN Y ADJUDICACIÓN

### 16. Recepción de ofertas técnicas “Sobre A” y ofertas económicas “Sobre B”

De conformidad con el artículo 114 del Reglamento 416-23 este procedimiento de **Licitación Pública Nacional** para la contratación del **Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI**, con el número de Referencia **Ref. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029**, la recepción, apertura y evaluación de las ofertas se llevará a cabo en dos etapas:

**Primera etapa.** Para la presentación y recepción de las ofertas técnicas y las ofertas económicas y la apertura y evaluación de las ofertas técnicas y;

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

**Segunda etapa.** La apertura y evaluación de las ofertas económicas.

Las ofertas podrán ser recibidas desde el día de publicada la convocatoria en el SECP **el 19 de noviembre a las 16:00 P.M.** hasta **el ocho (08) de enero del 2026 hasta las 10:00 A.M.**

Cuando se trate de ofertas electrónicas recibidas por el SECP, el sistema de forma automática se registra la fecha y hora de la recepción de las ofertas, manteniéndolas encriptadas, sin posibilidad de que se conozca su contenido hasta que la institución contratante realice la apertura, en la fecha y hora fijadas en el cronograma de actividades previsto en el presente pliego de condiciones.

Cuando se trate de ofertas en formato o soporte papel, la Unidad Operativa de Compras y Contrataciones (UOCC) será responsable de recibirlas, custodiarlas y de elaborar y llevar registro de oferentes con nombre, fecha y hora. Cada oferente tendrá derecho a recibir un conducto de recepción de oferta entregada.

Una vez pasada la hora establecida para la recepción de los sobres de los(as) oferentes/proponentes, no se aceptará la presentación de nuevas propuestas, aunque el acto de apertura no se inicie en la fecha y/o en la hora señalada en el pliego de condiciones.

#### **17. Apertura de ofertas técnicas “Sobre A”**

La apertura de las ofertas técnicas recibidas ya sea en formato papel o electrónico se realizará en acto público en presencia del CCC y del(la) Notario Público actuante y de los(las) oferentes que deseen participar para quienes la asistencia será voluntaria y nunca obligatoria, en la fecha, lugar y hora establecidos en el cronograma de actividades y a través de **Microsoft Teams mediante un enlace cargado en la sección de mensajes del Sistema Electrónico de Compras y Contrataciones, (SECP).**

Concluido el acto de apertura, el(la) Notario Público actuante dará por cerrado el mismo, indicando la hora de cierre. Las actas notariales deberán ser publicadas en el SECP a los fines de que estén disponibles para consulta de todos los interesados.

Las ofertas económicas “Sobres B” en formato o soporte papel, serán mantenidas bajo la custodia el titular de la DAF quien garantizará por los medios que sean necesarios, que no serán abiertas ni ponderadas hasta el día pautado para su apertura y evaluación conforme al cronograma de actividades.

#### **18. Evaluación de ofertas técnicas “Sobre A”, aclaraciones y subsanación**

Los(as) peritos designados para la evaluación, procederán a la validación y verificación de los documentos de la oferta técnica o “Sobre A” evaluando conforme a la metodología y criterios establecidos en **el numerario; 13.1. Metodología y criterios de evaluación de la oferta técnica “Sobre A”**

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

Ante duda sobre la información presentada, los(as) peritos podrán solicitar hasta antes de emitir el informe definitivo, mediante acto administrativo emitido por el CCC y notificado por la UOCC al (la) oferente, las aclaraciones en los términos del artículo 123 del Reglamento núm. 416-23 que considere necesarias y comprobar la veracidad de la información recibida, cursándole del mismo modo.

Los(as) peritos emitirán un *informe preliminar de evaluación técnica* en el cual se indicará si las ofertas cumplen con los criterios establecidos en este pliego o si existen desviaciones, reservas, omisiones o errores de naturaleza o de tipo subsanables de conformidad con la normativa.

En los casos en que se presenten desviaciones, reservas, omisiones o errores de naturaleza o tipo subsanables, los(as) peritos procederán de conformidad con lo establecido en el párrafo III del artículo 8 de la Ley núm. 340-06 y sus modificaciones y artículos 120, 121 y 122 del Reglamento núm. 416-23 para solicitar, mediante acto administrativo emitido por el CCC y notificado por la UOCC al (la) oferente, las subsanaciones en el plazo previsto en el cronograma de actividades.

Este informe también será publicado en el SECP y notificado a todos(as) los(as) oferentes participantes y contendrá los elementos a subsanar y el resultado de la ponderación preliminar.

Concluido el plazo para las subsanaciones, los(as) peritos emitirán un *informe definitivo de evaluación técnica* que describirá de manera pormenorizada la evaluación realizada a todas las ofertas recibidas, su ponderación, nivel de cumplimiento, si agotó fase de subsanación y la recomendación, con base en los criterios establecidos, de los(as) oferentes que deben ser habilitados para la evaluación de sus ofertas económicas. El CCC aprobará si procede el informe definitivo de evaluación de ofertas técnicas, mediante un acto administrativo debidamente motivado. El acta indicará los oferentes habilitados y no habilitados para la apertura y evaluación de sus ofertas económicas.

A los(as) oferentes cuyas ofertas técnicas no hayan superado los mínimos establecidos en el pliego de condiciones, les serán devueltas sus ofertas económicas sin abrir si fueron recibidas en soporte papel, y si fueron recibidas a través de SECP permanecerán sin abrir encriptadas y sin ser ponderadas.

Todos los informes de evaluación y el acto de aprobación del CCC, así como las notificaciones de subsanación y las subsanaciones realizadas en plazo, se harán constar en el SECP aun hayan sido recibidas en formato papel o físico.

## **19. Debida diligencia**

**El Instituto Nacional de Atención Integral a la Primera Infancia (INAIPI)**, con el objetivo de reducir la exposición del presente procedimiento de contratación a riesgos legales, operativos, financieros, tecnológicos, de integridad, reputacionales, de corrupción, de conflictos de interés, de colusión y otros que pudieran comprometer los principios que

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

rigen la contratación pública, llevará a cabo un proceso de debida diligencia durante la fase de evaluación técnica de los oferentes, como medida preventiva y de control institucional.

Dicho proceso tiene como propósito salvaguardar la legalidad, transparencia e integridad del procedimiento, y se desarrollará de conformidad con la Ley núm. 340-06, su Reglamento de Aplicación núm. 416-23 y demás normativas aplicables. En ese sentido, el INAIPI podrá verificar, entre otros aspectos, los siguientes:

1. Comprobación de la identidad del oferente mediante documentos oficiales y fuentes fiables.
2. Identificación del beneficiario final de la empresa oferente.
3. Verificación de la existencia de antecedentes judiciales o procesos en curso por delitos contra la administración pública, lavado de activos, corrupción, entre otros.
4. Detección de coincidencias en documentación o datos entre diferentes oferentes (domicilio, accionistas, teléfonos, etc.).
5. Validación de permisos, licencias y registros ante la DGII, Cámaras de Comercio y otras autoridades competentes.
6. Confirmación del cumplimiento del régimen de inhabilidades previsto en el artículo 14 de la Ley núm. 340-06.
7. Identificación de vínculos entre oferentes y funcionarios del INAIPI que puedan generar conflictos de interés.
8. Análisis de propuestas idénticas o extremadamente similares entre diferentes participantes.
9. Determinación de la presencia de Personas Expuestas Políticamente (PEP) como socias o accionistas de las empresas participantes.
10. Identificación de empresas recién constituidas sin capacidad financiera suficiente o con nexos con otros oferentes.
11. Verificación de conductas que restrinjan la libre competencia o sugieran colusión.

En caso de que se identifiquen indicios razonables de falsedad, colusión, manipulación documental, coerción u otras prácticas restrictivas de la competencia, el INAIPI notificará al oferente los hallazgos y le concederá el plazo correspondiente, conforme al cronograma de actividades, para que ejerza su derecho de defensa. Si el oferente no responde, no aclara lo requerido o no logra desvirtuar los indicios, su propuesta podrá ser **desestimada**, conforme a los principios rectores de la contratación pública.

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

La falsificación, adulteración o manipulación de documentos, en cualquier etapa del proceso y sin importar su relevancia, será causal inmediata de **rechazo** de la oferta y podrá dar lugar a la remisión del caso a la Dirección General de Contrataciones Públicas (DGCP) para los fines de ley.

**Actuaciones ante hallazgos graves.** En caso de suceder lo antes mencionado, el **Comité de Compras y Contrataciones del INAIPI** procederá a **emitir un acta, denunciar** los hechos ante la **Comisión Nacional de Defensa de la Competencia (PRO-COMPETENCIA)** y **remitir un informe a la Dirección General de Contrataciones Públicas, solicitando la inhabilitación del RPE del proveedor**, por violaciones a la Ley núm. 340-06 sobre Compras y Contrataciones Públicas de Bienes, Servicios y Obras, su Reglamento de Aplicación y a los procesos y resoluciones establecidos por la DGCP.

Asimismo, **serán descalificados automáticamente** del procedimiento todos aquellos oferentes respecto de los cuales se identifiquen al menos **tres (3) indicios razonables de colusión** con otros participantes. Esta medida se aplicará sin perjuicio de las acciones administrativas, civiles o penales que correspondan, ni de las notificaciones a los órganos competentes para la imposición de las sanciones aplicables.

El INAIPI, en uso de las atribuciones conferidas por la Ley núm. 340-06, se reserva el derecho de **rechazar cualquier oferta** cuando se verifique su vinculación con prácticas corruptas o fraudulentas, o que hayan sido diseñadas para restringir la libre competencia, conforme a la normativa penal y de integridad aplicable.

## **20. Apertura y evaluación de las ofertas económicas “Sobre B”**

Posterior a la evaluación técnica y al conocer los oferentes habilitados para el examen de la propuesta económica se convocará nueva vez en la fecha establecida en el cronograma de actividades del presente pliego de condiciones, a un acto público con el CCC y oferentes habilitados y el(la) Notario Público para abrir las ofertas económicas recibidas en formato o soporte papel y para descryptar las ofertas enviadas electrónicamente vía la plataforma SECP.

Se entregará a los(as) peritos las ofertas económicas para que las evalúen y recomienden la adjudicación conforme a la metodología y criterios establecidos en **el numeral 14. Metodología y criterios de evaluación de oferta económica** de este pliego junto a la garantía de seriedad de la oferta.

En la fase de evaluación de las ofertas económicas los peritos también podrán solicitar aclaraciones en los términos del artículo 123 del Reglamento núm. 416-23 vinculadas a éstas, siempre que se realicen en el plazo establecido en el cronograma de actividades de este pliego.

Del mismo modo, los peritos podrán aplicar correcciones de errores aritméticos, en los términos y condiciones del artículo 129 del citado Reglamento. Dichas correcciones luego de realizadas deberán ser expresamente aceptadas por lo oferentes en los plazos establecidos

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

en el cronograma de actividades del presente pliego de condiciones. Si el oferente no acepta las correcciones su oferta será rechazada lo cual será documentado y motivado en el correspondiente informe de evaluación emitida por los peritos evaluadores designados.

Los resultados de la evaluación se presentarán mediante *informe de evaluación de ofertas económicas* informe pericial debidamente motivado y con los detalles de la evaluación de cada oferta de forma individualizada, en el que se incluirá un reporte de lugares ocupados que indiquen el orden de preferencia, para fines de adjudicación y suplencia, ante un eventual incumplimiento del(la) adjudicatario(a), o en su defecto, se recomiende la declaratoria de desierto o cancelación del procedimiento.

## **21. Subsanación de la garantía de seriedad de la oferta**

La garantía de seriedad de la oferta podrá ser subsanada en estos casos dos casos:

- 1) Cuando contiene errores materiales o en la moneda solicitada y;
- 2) Cuando resulte en un monto insuficiente, producto de una corrección aritmética realizada a la oferta económica.

Verificada una de estas situaciones, los(as) peritos deberán solicitar antes de emitir el informe de evaluación de ofertas económicas, mediante acto administrativo emitido por el CCC y notificado por la UOCC, que el (la) oferente subsane la garantía de seriedad de la oferta, quien deberá presentarla en el plazo señalado en el cronograma de actividades del pliego de condiciones, en caso contrario, su oferta será desestimada, lo cual será documentado y motivado en el correspondiente informe.

## **22. Confidencialidad de la evaluación**

La información relativa al contenido de las ofertas, las subsanaciones, solicitudes de aclaraciones y las evaluaciones realizadas por los peritos no serán reveladas a los oferentes ni a otra persona que no participe oficialmente en el procedimiento, hasta tanto el CCC haya aprobado los informes de evaluación de ofertas emitidos, los cuales deberán ser publicados en el SECP y notificarse directamente a todos los oferentes participantes, de conformidad con los artículos 125 y 133 del Reglamento núm. 416-23.

## **23. Desempate de ofertas**

En caso de empate entre dos o más Oferentes/Proponentes, se procederá a elegir **la oferta que haya incluido la contratación de personas con discapacidad**, para confirmar el cumplimiento con el criterio deberá existir constancia inequívoca en la oferta evaluada.

Si ninguna de las ofertas cumple con alguno de los criterios de preferencia para el desempate, se procederá con la adjudicación mediante una selección al azar, tipo sorteo, el cual se llevará

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

a cabo de manera pública, con los oferentes empatados, el CCC y en presencia de Notario Público, quien certificará el acto.

## **24. Adjudicación**

El proceso de Adjudicación se llevará a cabo exclusivamente entre las ofertas económicas de las empresas que hayan sido previamente calificadas en la evaluación técnica (Sobre A) y económica (Sobre B). El INAIPI, una vez revisadas estas ofertas, procederá a la elaboración de un Cuadro Comparativo de los montos ofertados por cada lote. La asignación de las posiciones 1, 2, 3, 4 y 5 por cada lote, **se basará en el criterio del precio más bajo**. La posición número uno será ocupado por el oferente proponente que, habiendo cumplido con todos los requisitos técnicos y económicos, presente el precio más bajo, incluyendo todos los impuestos y cualquier otro costo o gasto que pueda inferir en el valor total de la oferta; las posiciones subsiguientes de segundo, tercer, cuarto y quinto lugar se asignarán a las ofertas correspondientes que sigan en orden de precio.

Como regla general y criterio fundamental, la entidad contratante procederá a **ADJUDICAR ÚNICAMENTE UN LOTE POR OFERENTE**. Esta adjudicación se otorgará a la oferta económica calificada que presente el **precio MÁS BAJO PARA EL LOTE**.

Una vez que el oferente es adjudicado con su primer lote, queda excluido de la posibilidad de ganar un segundo lote. Por consiguiente, para los demás lotes en los que esa empresa tuvo el precio más bajo, la entidad contratante deberá proceder a adjudicar esos lotes a la **siguiente oferta calificada con el precio más bajo** que aparezca en el cuadro comparativo.

De manera excepcional, la entidad podrá adjudicar UN SEGUNDO LOTE AL MISMO OFERENTE, pero esto solo procederá si, habiendo sido este seleccionado para un primer lote, el segundo lote quede sin adjudicar. Para aplicar esta excepción, es imprescindible que dicho oferente haya sido previamente evaluado y calificado técnicamente para ese segundo lote y que no existan otras ofertas calificadas disponibles para el mismo.

Finalmente, en caso de que la aplicación de los criterios de adjudicación establecidos resulte en lotes sin adjudicar, el INAIPI se reserva el derecho de adjudicar lotes adicionales a los oferentes que cumplan con todos los requisitos legales, técnicos, financieros y ofrezcan el menor precio. Esta determinación se tomará considerando el cumplimiento de las especificaciones técnicas, el precio ofertado y las condiciones que satisfagan los intereses institucionales, siempre conservando los principios de la Ley 340-06 y su reglamento de aplicaciones. Esta es una medida que podrá ser tomada únicamente por el Comité de Compras y Contrataciones del INAIPI y solo se llevará a cabo si se determina que es conveniente para la institución; sin embargo, el INAIPI no está obligado a adjudicar más de un lote por oferente, incluso si aplica esta medida.

## 25. Garantías del fiel cumplimiento de contrato

Para poder suscribir el contrato el(la) o los(las) adjudicatarios(as) deberán constituir previamente una garantía de fiel cumplimiento de contrato en favor de **Instituto Nacional de Atención a la Primera Infancia (INAIPI)**, para asegurar que cumplirá con las condiciones y cláusulas establecidas en el pliego de condiciones y en el contrato y que los bienes sean entregados de acuerdo con las condiciones y requisitos previstos en pliego de condiciones, las especificaciones técnicas, la oferta adjudicada y el propio contrato.

Por tratarse de un proceso dirigido a MIPYME, corresponderá al adjudicatario(a) presentar en un plazo no mayor de **cinco (5) días hábiles** una garantía de tipo **Fianza por el equivalente al uno por ciento (1 %) del monto de la adjudicación**, fianza emitida por una compañía de seguros. Si se trata de un adjudicatario extranjero, el plazo para presentar la garantía es de diez (10) días hábiles.

La vigencia de la garantía será de mínimo **12 meses**, contados a partir de la constitución de esta y hasta el fiel cumplimiento y hasta la liquidación del contrato.

Si el(la) o los(las) adjudicatarios(as) no presenta la garantía de fiel cumplimiento de contrato en el plazo señalado, se considerará una renuncia a la adjudicación que dará paso a que la institución contratante ejecute su garantía de seriedad de la oferta y proceda a realizar una adjudicación posterior al oferente que haya quedado en segundo lugar, conforme al reporte de lugares ocupados.

La garantía de fiel cumplimiento será devuelta luego de la recepción conforme de los bienes contratados.

## 26. Adjudicaciones posteriores

En caso de incumplimiento del(la) oferente adjudicatario, de no presentar la garantía de fiel cumplimiento o de rechazar suscribir el contrato, se procederá a solicitar, mediante **“Carta de Solicitud de Disponibilidad”**, al oferente en segundo lugar, de conformidad con el reporte de lugares ocupados, que certifique si está en capacidad de suministrar los bienes ofertados. Dicho Oferente/Proponente contará con un plazo de **tres (3) días hábiles** para responder la referida solicitud. En caso de respuesta afirmativa, el(la) Oferente/Proponente deberá presentar la Garantía de Fiel cumplimiento de contrato, como se requiere en el **numeral 25. Garantías del fiel cumplimiento de contrato** para suscribir el contrato.

En caso de que el oferente en segundo lugar no acepte ejecutar el contrato, así como sucesivamente ninguno de los demás oferentes del reporte de lugares, el CCC, declarará el procedimiento desierto mediante acto administrativo debidamente motivado e iniciará la convocatoria a un nuevo procedimiento de selección.

### SECCIÓN III: DISPOSICIONES GENERALES PARA EL CONTRATO

#### 27. Plazo para la suscripción del contrato

El contrato entre **Instituto Nacional de Atención a la Primera Infancia (INAIPI)** y el(la) adjudicatario(a) deberá ser suscrito en la fecha que establece el cronograma de actividades del presente pliego de condiciones, el cual no deberá ser mayor a veinte (20) días hábiles, contados desde la fecha de notificación de la adjudicación, de conformidad con el artículo 164 del Reglamento 416-23.

#### 28. Validez y perfeccionamiento del contrato

El contrato será válido cuando para su suscripción se haya cumplido con ordenamiento jurídico y cuando el acto definitivo de adjudicación y la constitución de la Garantía de Fiel Cumplimiento de contrato hayan sido satisfechas.

El contrato se considerará perfeccionado una vez se publique por el SECP y en el portal institucional de **Instituto Nacional de Atención a la Primera Infancia (INAIPI)**, en un plazo no mayor de cinco (5) días hábiles luego de su suscripción y, además, en el caso de las instituciones sujetas a la Ley núm. 10-07 del Sistema Nacional de Control Interno, se haya registrado en la Contraloría General de la República.

#### 29. Gastos legales del contrato

En este procedimiento de contratación los gastos de la legalización de firmas del contrato resultante por parte del notario serán asumidos por la institución contratante del proceso de **Ref. INAIPI-CCC-LPN-2025-0029** para el **Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI**.

#### 30. Vigencia del contrato

La vigencia del Contrato será **12 meses**, a partir de la fecha de la suscripción de este y hasta su fiel cumplimiento y liquidación, de conformidad con el Cronograma de entregas, el cual formará parte integral y vinculante del mismo.

#### 31. Supervisor o responsable del contrato

El **Instituto Nacional de Atención a la Primera Infancia (INAIPI)** ha designado como miembros del equipo de responsable de la gestión del contrato, a las siguientes personas:

- 1) **Bertha Desirée Mariñez Ariza**, quien se desempeña como **Encargada de División de Suministro y Almacén del INAIPI**.
- 2) **Gelson Corporán Paredes Ortiz**, quien se desempeña como **Analista de la División de Suministro y Almacén del INAIPI**.

- 3) **Dileiny Villalona Peña**, quien se desempeña como **Encargada del Departamento de Elaboración de Documentos Legales**.
- 4) **María Isabel Mercedes Parra**, quien se desempeña como **Encargada de Calidad en la Gestión del INAIPI**.

### **32. Entregas a requerimiento**

Una vez formalizado el correspondiente Contrato de Suministro y Distribución entre la Entidad Contratante y el Proveedor, éste último iniciará el Suministro de los Bienes que se requieran mediante el correspondiente pedido, según las condiciones establecidas en el presente Pliego de Condiciones.

El INAIPI solo suministrara el listado de ubicaciones de los centros donde serán recibidos los bienes adjudicados, el oferente debe preparar su distribución conforme a las rutas establecidas por el INAIPI y las cuales corresponden al lote al que fue adjudicado, ajustándose al cronograma de entrega que proporcionara INAIPI.

#### **Condiciones para cumplir para los suministros de los alimentos:**

1. 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, contados a partir de la fecha del requerimiento.
2. En atención a las necesidades de abastecimiento no planificados de los bienes adjudicados, ante casos de urgencia e imprevistos institucionales, el proveedor estará siempre en la obligación de entregar a requerimiento de la entidad contratante, en un plazo máximo de cinco (5) días calendarios posteriores al referido requerimiento.
3. Es obligatorio que las entregas sean en cantidades totales para cada requerimiento de los centros. Tanto los insumos que no requieran refrigeración como los que la requieran, deberán de ser entregados de manera simultánea (el mismo día) a cada centro en el que realice entrega ese día. Esto utilizando los tipos de vehículos necesarios para salvaguardar la integridad y la cadena de frío de los insumos. Las cargas secas deberán ser en camiones cerrados y los insumos que requieran refrigeración deberán de ser entregados en camiones refrigerados.
4. El tiempo de duración de las distribuciones deben de ser en máximo cinco (05) días hábiles luego de aprobado el cronograma de entrega.
5. Dada la naturaleza de los bienes requeridos en el presente proceso de Licitación Pública Nacional, las entregas solo serán realizadas en horario LABORABLE (lunes a viernes desde

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

las 08:00 a.m. hasta las 05:00 p.m.). Esto debido al protocolo de recepción de alimentos establecido por la institución. El INAIPI no recibirá entregas en horarios distintos.

Cualquier variación realizada por los proveedores de manera unilateral a las condiciones establecidas en este numeral y que ponga en riesgo la seguridad alimentaria de nuestra población objetivo (niños de nuestros centros) llevara como consecuencia que el INAIPI actúe de acuerdo con lo establecido en el numeral **40. Incumplimiento del Contrato**. Las consecuencias a la violación de estas condiciones no son negociables y el INAIPI procederá de manera ágil y oportuna de acuerdo con lo establecido en la Ley 340-06.

Todos los bienes adjudicados deben ser entregados conforme a las especificaciones técnicas solicitadas, así como en el lugar de entrega convenido, siempre con previa coordinación con el responsable de recibir la mercancía y con el encargado del almacén con fines de dar entrada a los bienes entregados.

### **33. Anticipo y Garantía de buen uso de anticipo**

El anticipo que le será otorgado al(la) adjudicatario(a) como parte de las condiciones de pago, previstas en el numeral 35. Condiciones de Pagos y Retenciones, que asciende a **20% de anticipo descrito en el este pliego para los proveedores MiPymes**, se hará en un plazo no mayor de **cuarenta y cinco (45)** días a partir de la firma del Contrato y contra presentación de una garantía de buen uso de anticipo de tipo **Fianza emitida por una compañía de Seguros o Garantía Bancaria** que cubra la totalidad del Avance Inicial.

La garantía de buen uso de anticipo será devuelta cuando el(la) contratista demuestre que cumplió con todas las obligaciones del contrato. El monto máximo que será devuelto debe ser igual al monto dado como anticipo.

### **34. Suspensión del contrato**

El **Instituto Nacional de Atención a la Primera Infancia** podrá ordenar la suspensión temporal del contrato mediante acto administrativo motivado suscrito por la máxima autoridad y notificado al(la) contratista, por las causas que establece el artículo 31 numeral 5) de la Ley núm. 340-06 y sus modificaciones y el artículo 182 del Reglamento 416-23.

La DGCP, también podrá ordenar la suspensión del contrato como resultado de una medida cautelar impuesta en el marco del conocimiento de un recurso, investigación o inhabilitación.

### **35. Modificación de los contratos**

Toda modificación del contrato sea unilateral o prevista en el pliego de condiciones, se formalizará a través de una enmienda con el contenido previsto en el artículo 164 del Reglamento núm. 416-23 y previo a realizarse cualquier prestación sustentada en la modificación deberá ser publicada en el SECP.

### 36. Equilibrio económico y financiero del contrato

El **Instituto Nacional de Atención a la Primera Infancia (INAIPI)**, adoptará todas las medidas necesarias para mantener las condiciones técnicas, económicas y financieras del contrato durante su ejecución. En el evento de que estas condiciones no se mantengan, puede dar paso a una ruptura del equilibrio económico y financiero del contrato, que afecte al contratista o a la institución, siempre que se origine por razones no imputables a la parte que reclama la afectación y que no tenía la obligación de soportar.

La afectación puede dar paso al derecho tanto al contratista como al **Instituto Nacional de Atención a la Primera Infancia (INAIPI)** a procurar el restablecimiento del equilibrio económico y financiero del contrato con sus correspondientes ajustes. No obstante, el hecho

de que una de las causas que provocan la ruptura del equilibrio económico se materialice, no significa que, automáticamente, se ha podido comprobar el daño económico para quien lo invoque.

En ese sentido, para el restablecimiento del equilibrio económico y financiero del contrato, quien lo invoque deberá demostrarlo y solicitarlo, conforme a los criterios y el procedimiento previsto en el artículo 32 numeral 1) de la Ley núm. 340-06 y sus modificaciones y los artículos 176, 177 y 178 del Reglamento núm. 416-23.

### 37. Condiciones de pago y retenciones

Por tratarse de un proceso dirigido a las Micro, Pequeña y Mediana empresa (MIPYME) la entidad contratante deberá entregar un avance inicial correspondiente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato, para fortalecer su capacidad económica, contra la presentación de la garantía del buen uso del anticipo.

La Entidad Contratante realizará los pagos de acuerdo con las prácticas normales del comercio, sin embargo, es intención del **INSTITUTO NACIONAL DE ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA (INAIPI)**, contra factura para lograr condiciones que les permitan cubrir las obligaciones que generen la adquisición de los bienes objeto de este procedimiento.

El INAIPI hará los pagos a los suplidores dentro de los 45 días después de entregada la factura por parte de este, según se establecerá en el contrato, luego de comprobar la validez y conformidad de los documentos sometidos, y siguiendo los procedimientos y reglamentos de ley que se establecen para el pago a suplidores del Estado.

El suplidor deberá entregar a la oficina del INAIPI, la factura correspondiente, anexando los conduces de recepción en los Centros del INAIPI; los cuales a su vez deberán estar debidamente firmados y SELLADOS por la persona responsable de la recepción. La entrega de la factura no podrá exceder de 10 días después de haber realizado la entrega de los insumos objeto de su contrato.

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

El precio de la contratación será el precio de la oferta, tomando en cuenta las posibles correcciones a errores aritméticos que pudieran realizarse a las mismas, en el proceso de evaluación financiera a la Oferta Económica.

El adjudicado debe poseer cuenta bancaria con Registro de Beneficiario para Proveedores del Estado, el cual es realizado por la Dirección General de Contrataciones Públicas.

### **38. Recepción de los bienes**

Concluida la entrega de los bienes, el personal designado por la institución como responsable del contrato procederá a completar un acta de recepción provisional donde determine, a partir de las especificaciones técnicas, si los bienes adquiridos cumplieron o no con lo pactado.

De existir cualquier anomalía con la entrega o posibles desperfectos o diferencias en los bienes ofertados y los recibidos por la institución contratante, y se tenga tiempo suficiente para que el proveedor corrija las faltas antes de que se cumpla el período en que se necesita, la institución deberá notificar en un plazo de hasta treinta (30) días hábiles, al proveedor para que subsane los defectos y proceda, en un plazo no superior a **cinco (5) días hábiles**, a la corrección de los errores detectados.

En los casos donde el proveedor no haya cumplido con la corrección en los bienes o en la entrega de estos, antes del período en que la institución lo requería, esta deberá notificar en un plazo de treinta (30) días hábiles, el acta de no conformidad con la recepción de los bienes y, conforme con el debido proceso, puede iniciar las medidas administrativas correspondientes por la falta del proveedor.

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, contados a partir de la fecha del requerimiento.

### **39. Finalización del contrato**

El contrato finalizará por una de las siguientes condiciones que acontezca en el tiempo: **a)** Cumplimiento del objeto; **b)** por mutuo acuerdo entre las partes o; **c)** por las causas de resolución previstas en el artículo 190 del Reglamento núm. 416-23; **d)** por incumplimiento del contrato según lo establecido en el numeral 15.

### **40. Incumplimiento de contrato y sus consecuencias.**

Se considerará incumplimiento del contrato las siguientes situaciones, sin perjuicio de aquellas contempladas en la normativa:

- a. La mora del Proveedor en la entrega de los Bienes.

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

- b. El no cumplimiento de las condiciones requeridas para el suministro alimentos, establecidos en el numeral 30 Entregas a requerimiento.
- c. La falta de calidad de los Bienes suministrados.
- d. Realizar entregas de artículos distintos a los adjudicados. Entiéndase: artículos en presentaciones distintas a las adjudicadas, marcas distintas a las adjudicadas, artículos en cualquier condición distintas a las adjudicadas.
- e. El suministro de menos unidades de las requeridas por la Dirección de Operaciones para cada una de las entregas.
- f. Realizar entregas de alimentos con peso distinto al adjudicado y/o paquetes con menos cantidades de las requeridas.
- g. Entrega de alimentos en cualquier estado distinto a FRESCO/OPTIMO.
- h. Entrega de alimentos en empaques deteriorados que puedan poner en riesgo la integridad del producto y a su vez poner en riesgo la salud de la población de los centros del INAIPI.
- i. La entrega de alimentos en medios de transporte que no conserven la cadena de frío requerida para garantizar la integridad de los insumos.
- j. Entrega de alimentos en medios de transporte con características distintas a las ofertadas.
- k. Entrega de productos con una fecha de expiración mínima menor a lo requerido en las fichas técnicas.

**41. Penalidades por retraso**

- 1) Advertencia escrita.
- 2) Ejecución de las garantías.
- 3) Penalidades establecidas en el pliego de condiciones o en el contrato.
- 4) Rescisión unilateral sin responsabilidad para la entidad contratante.

**42. Causas de inhabilitación del Registro de Proveedores del Estado.**

**EL INSTITUTO NACIONAL DE ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA (INAIPI)**, podrá solicitar a la Dirección General de Contrataciones Públicas el inicio de un procedimiento administrativo sancionador, contra el(la) oferente o contratista que ha cometido alguna de las infracciones regladas en el artículo 66 de la Ley núm. 340-06 y sus modificaciones.

El procedimiento administrativo sancionador por las infracciones administrativas referidas en los numerales 7) al 10) del indicado artículo, podrá ser iniciado de oficio por la DGCP, si en el cumplimiento de su función de verificar que se cumplan con las normas del SNCCP, identifica indicios de que han sido cometidas.

## SECCIÓN IV: GENERALIDADES

### 43. Siglas y acrónimos

CAP	Certificado de Apropriación Presupuestaria
CCPC	Certificado de disponibilidad de cuota para comprometer
CCC	Comité de Compras y Contrataciones
DAF	Dirección Administrativa Financiera
DGCP	Dirección General de Contrataciones Pública
PACC	Plan Anual de Compras y Contrataciones
MAE	Máxima Autoridad Ejecutiva
SECP	Sistema Electrónico de Contrataciones Públicas.
SNCP	Sistema Nacional de Compras y Contrataciones Públicas
SIGEF	Sistema de Información de la Gestión Financiera
UOCC	Unidad Operativa de Compras y Contrataciones

### 44. Definiciones

Para la implementación e interpretación del presente pliego de condiciones estándar, las palabras y expresiones que se citan tienen el siguiente significado:

- 1) Bienes:** Los objetos de cualquier índole, incluyendo las materias primas, los productos, los equipos otros objetos en estado sólido, líquido o gaseoso, así como los servicios accesorios al suministro de esos bienes, siempre que el valor de los servicios no exceda del de los propios bienes.
- 2) Bienes Comunes:** Son aquellos que pueden ser objetivamente definidos por el mercado, de forma sencilla y corriente debido a que son regularmente comprados y utilizados por el sector privado, o que tienen especificaciones técnicas y patrones de desempeño y calidad objetivamente definidos.
- 3) Bienes no comunes:** Son aquellos que por sus características y especificaciones especiales no pueden ser considerados como comunes, debido a su alto nivel de complejidad.
- 4) Ciclo de vida del producto:** Se refiere a todas las fases consecutivas o interrelacionadas que sucedan durante su existencia de un producto, obra o servicio, desde la investigación y desarrollo, diseño, materiales utilizados, fabricación, comercialización, incluido el transporte, utilización y mantenimiento del producto o servicio, hasta que se produzca la eliminación, el desmantelamiento o el final de la vida útil.
- 5) Conflictos de Interés:** Es aquella situación en la que el juicio del individuo (concerniente a su interés primario) y la integridad de una acción, tienden a estar indebidamente influidos por un interés secundario, de tipo generalmente económico o personal.

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

**6) Debida Diligencia:** Conjunto de procedimientos, políticas y gestiones mediante el cual los sujetos obligados establecen un adecuado conocimiento sobre el comité de compras y contrataciones, personal de las unidades operativas de compras y contrataciones.

**7) Desglose de Precios Unitarios:** La lista detallada de tarifas y precios que muestren la composición de cada uno de los precios de las partidas que intervienen en el Presupuesto Detallado.

**8) Empresa vinculada:** Empresa subsidiaria, afiliada y/o controlante. Se considera que una empresa es subsidiaria a otra cuando esta última controla a aquella, y es afiliada con respecto a otra u otras, cuando todas se encuentran bajo un control común.

**9) Gestión de Riesgos:** Es un proceso para identificar, evaluar, manejar y controlar acontecimientos o situaciones potenciales, con el fin de proporcionar un aseguramiento razonable respecto del alcance de los objetivos de la organización.

**10) Informe pericial:** Documento elaborado por una persona o grupo de personas en su calidad de peritos que contiene los resultados de sus indagaciones, evaluaciones, sus conclusiones y recomendaciones que servirá de sustento para deliberación y posterior decisión del órgano responsable de un proceso de contratación.

**11) Oferente/proponente habilitado:** Aquel que participa en el proceso de selección y resulta habilitado en la fase de Evaluación Técnica del Proceso.

**12) Riesgo:** Efecto de la incertidumbre sobre los objetivos. Puede ser positivo, negativo o ambos, y puede abordar, crear o resultar en oportunidades y amenazas.

**13) Servicios:** La prestación de actividades o serie de actividades cuyo objeto implica el desarrollo de prestaciones identificables para satisfacer necesidades de los entes y órganos relacionados con el normal cumplimiento de su función administrativa vinculada al interés general o como solución de problemas y necesidades de la institución contratante.

**14) Especificaciones técnicas:** Son aquellas que describen los bienes y las obras a contratar atendiendo estrictamente a lo requerido por la institución contratante para satisfacer una necesidad, con fundamento en estudios previos realizados, sin incluir características que tiendan a favorecer a una marca o a un tipo de oferente en particular, buscando generar la más amplia competencia posible entre oferentes de diversas marcas y productos que puedan satisfacerla.

#### **45. Objetivo y alcance del pliego**

El presente pliego establece un conjunto de cláusulas jurídicas, económicas, técnicas y administrativas, por el que se fijan los requisitos, exigencias, facultades, derechos y obligaciones de las personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras, que deseen participar en el procedimiento de **Licitación Pública Nacional para el SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS CENTROS CAIPI Y CAFI DE LA**

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

**ZONA METROPOLITANA DEL INAIPI** convocado por **EL INSTITUTO NACIONAL DE ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA (INAIPI)**, con el número de **Referencia: INAIPI-CCC-LPN-2025-0029**, así como el debido proceso que será llevado a cabo para la recepción, evaluación y determinación de la oferta más conveniente para fines de adjudicación y suscripción del contrato.

El pliego de condiciones se encuentra organizado en función de las instrucciones que debe suministrarse a los(as) oferentes para que puedan elaborar sus ofertas, conozcan cómo serán evaluados y las características y condiciones del contrato a suscribir.

#### **46. Órgano y personas responsables del procedimiento de selección**

Para la contratación del **SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS CENTROS CAIPI Y CAFI DE LA ZONA METROPOLITANA DEL INAIPI** **Referencia: INAIPI-CCC-LPN-2025-0029** el órgano responsable de la organización, conducción y ejecución es el CCC, que debe ser conformado dentro de la institución, de acuerdo con lo previsto en el artículo 9 del Reglamento Aplicación 416-23.

El CCC considerando los criterios de competencia, experiencia en el área y conocimiento del mercado, bajo los lineamientos del instructivo para la selección de peritos emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas<sup>3</sup>. Los peritos designados no podrán tener conflicto de interés potencial ni real con los oferentes ni con el objeto de la contratación.

Los peritos designados deberán suscribir, previo a evaluar las ofertas, una declaración de que no tienen conocimiento de ningún hecho que genere un conflicto de interés real, potencial o aparente conforme al Código de Pautas de Ética e Integridad del SNCCP.

Si se comprueba la existencia de un conflicto de interés el **Instituto Nacional de Atención Integral a la Primera Infancia (INAIPI)** podrá determinar si el conflicto no puede evitarse, neutralizarse, mitigarse o resolverse de otro modo, en cuyo caso el perito designado mediante acto motivado deberá ser sustituido y notificarse a los proponentes mediante circular del CCC mediante el SECP.

Todas las comunicaciones y solicitudes que realicen los (las) oferentes serán dirigidas al CCC, como órgano deliberativo y decisorio de la compra o contratación de que se trate.

#### **47. Marco normativo aplicable**

En este procedimiento de selección, el contrato y su posterior ejecución, para la aplicación de la normativa vigente en contrataciones públicas, su interpretación o resolución de controversias e investigaciones, se aplicará el siguiente orden de prelación:

- 1) Constitución de la República Dominicana, proclamada el 13 de junio de 2015.

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

- 2) Tratado de Libre Comercio entre Estados Unidos, Centroamérica y República Dominicana (DR-CAFTA).
- 3) Ley núm. 340-06 sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios y Obras y sus modificaciones, del 18 de agosto de 2006.
- 4) Ley núm. 107-13 sobre los derechos de las personas en sus relaciones con la Administración y de Procedimiento Administrativo de fecha 08 de agosto de 2013.
- 5) Reglamento de Aplicación de la Ley núm. 340-06, aprobado mediante Decreto núm. 416-23 del 14 de septiembre de 2023;
- 6) Pliego de condiciones específicas, especificaciones técnicas, fichas técnicas, anexos, enmiendas y circulares;
- 7) Las ofertas y las muestras que se hubieren acompañado;
- 8) La Adjudicación;
- 9) El contrato (**si aplica**) y;
- 10) La orden de compra.

De igual modo, les serán aplicables todas las normas, resoluciones, circulares, instructivos, guías u orientaciones emitidas por esta Dirección General, según corresponda.

#### **48. Interpretaciones**

Para la interpretación del presente pliego y sus anexos, se siguen las siguientes reglas:

- 1) Cuando los términos están definidos en la normativa vigente o en el contrato, se interpretará en su sentido literal.
- 2) Las palabras o designaciones en singular deben entenderse igualmente al plural y viceversa, cuando la interpretación de los textos escritos lo requiera.
- 3) El término “por escrito” significa una comunicación escrita con prueba de recepción, acuse de recibido o realizada a través de la plataforma SECP.
- 4) Toda indicación a capítulo, numeral, inciso, circular, enmienda, formulario o anexo se entiende referida a la expresión correspondiente de este pliego, salvo indicación expresa en contrario. Los

títulos de capítulos, formularios y anexos son utilizados exclusivamente a efectos indicativos y no afectarán su interpretación.

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

- 5) Las referencias a días se entenderán como días hábiles, excluyéndose del cómputo los sábados, domingos y feriados, de acuerdo con lo establecido en el párrafo I del artículo 20 de la Ley núm. 107-13 sobre los derechos de las personas en sus relaciones con la Administración y de procedimientos administrativos, salvo que expresamente se utilice la expresión de “días calendario”, en cuyo caso serán días calendario.

#### **49. Idioma**

El idioma oficial del presente procedimiento es el castellano o español, por tanto, toda la correspondencia y documentos generados durante el procedimiento que intercambien el (la) interesado u oferente y el CCC deberán ser presentados en este idioma.

En ese sentido, se aclara para el (la) oferente que los documentos que acompañan sus ofertas deben presentarse en idioma castellano o, en su defecto, acompañados de traducción efectuada por la autoridad competente, ya sea del país de procedencia o de la República Dominicana.

Cuando un(a) oferente no haya presentado la información traducida al idioma castellano, deberá aportarla durante la fase de subsanación.

#### **50. Disponibilidad y acceso al pliego de condiciones**

El pliego de condiciones, así como los documentos que lo conforman (anexos, formularios, circulares, adendas/enmiendas, cronogramas de entrega, etc.) y el expediente electrónico, estarán disponibles para todas las personas interesadas, tanto en el SECP [www.portaltransaccional.gob.do](http://www.portaltransaccional.gob.do), como en la página web de la institución [www.inaipi.gob.do](http://www.inaipi.gob.do) a partir de la fecha de su convocatoria.

Constituye una obligación del(la) oferente consultar de manera permanente las precitadas direcciones electrónicas, sin perjuicio de acercarse a las instalaciones de la institución. No será admisible como excusa, el desconocimiento o desinformación por no consultar en tiempo oportuno.

#### **51. Conocimiento y aceptación del pliego de condiciones**

Será responsabilidad del(la) oferente conocer todas y cada una de las implicaciones para el ofrecimiento del objeto del presente proceso de contratación, y realizar todas las evaluaciones que sean necesarias para presentar su propuesta sobre la base de un examen cuidadoso de las características del negocio.

En caso de que los bienes a suministrar requieran de alguna instalación, los oferentes podrán realizar una visita técnica al lugar, de manera que obtengan por sí mismos y bajo su responsabilidad y riesgo, toda la información que pueda ser necesaria para preparar sus Ofertas. El hecho que los oferentes no se familiaricen debidamente con los detalles y condiciones bajo las cuales serán ejecutados los trabajos, no se considerará como argumento válido para posteriores reclamaciones **ni causa de descalificación en caso de que la**

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

**institución contratante lo prevea en el cronograma de actividades.** El costo de esta visita será de exclusiva cuenta de los oferentes. La institución contratante suministrará, cuando sea necesario, los permisos pertinentes para efectuar las inspecciones correspondientes.

El solo hecho de un(a) oferente participar presentando oferta, implica pleno conocimiento, aceptación y sometimiento por sí mismo(a), por sus miembros, ejecutivos, y su representante legal, a los procedimientos, condiciones, estipulaciones y normativas, establecidos en el presente pliego de condiciones, el cual tiene carácter jurídicamente obligatorio y vinculante entre los(as) oferentes y la institución contratante.

Si el(la) oferente omite suministrar alguna parte de la información requerida o presenta una información que no se ajuste sustancialmente en todos sus aspectos al mismo, el riesgo estará a su cargo y el resultado podrá ser su descalificación o la nulidad del contrato si el caso lo amerita.

## **52. Derecho a participar**

Toda persona natural o jurídica, nacional o extranjera, de manera individual o en consorcio, que tenga conocimiento de este procedimiento tendrá derecho a participar, siempre y cuando reúna las condiciones siguientes:

- 1) Demuestre su plena capacidad conforme a los requisitos exigidos en el artículo 8 de la Ley Núm. 340-06 y sus modificaciones.
- 2) No se encuentre afectado por el régimen de prohibiciones o inhabilidades indicado en el artículo 14 de la Ley Núm. 340-06 y sus modificaciones y;
- 3) Cumple con las condiciones de participación establecidas en este pliego de condiciones, adendas/enmiendas, circulares y en sus anexos (formularios, modelos de contratos, planos, presupuestos, estudios, etc., según aplique.).

**No se permite la múltiple participación, esto es, una persona física no podrá participar como persona física si la empresa en la que es socio también participa y viceversa. En ese sentido, los participantes que posean esta condición deben elegir inscribirse únicamente en una de sus calidades: persona física o jurídica en el procedimiento convocado. De igual manera, no podrán participar simultáneamente empresas que: 1) posean la misma identidad de socios o accionistas, o 2) coincidan en alguno de los socios. En ese sentido, deberán participar por una sola de las empresas.**

En cuanto a los consorcios, de conformidad con el párrafo II del artículo 5 de la Ley núm. 340-06 y sus modificaciones, las personas físicas o jurídicas que formasen parte de un consorcio o unión temporal de oferentes, no podrán presentar otras ofertas en forma individual o como integrante de otro consorcio, en el presente procedimiento de contratación.

### 53. Prácticas prohibidas

En el curso del procedimiento de selección la institución contratante puede advertir que alguno de los oferentes incumple alguna de las condiciones previstas en el numeral 11 sobre “Derecho a participar”, así como las prácticas corruptas o fraudulentas<sup>4</sup>, comprendidas en el Código Penal o dentro de la Convención Interamericana contra la Corrupción, o cualquier acuerdo entre proponentes o con terceros, que establecieren prácticas restrictivas de la libre competencia como los acuerdos colusorios o carteles. También intentos de un Oferente/Proponente para influir en la evaluación de las ofertas o decisión de la adjudicación.

Lo anterior, **serán causales determinantes del rechazo de la propuesta** en cualquier estado del procedimiento de selección o de la rescisión del contrato, si éste ya se hubiere celebrado sin perjuicio de las demás acciones administrativas, civiles o penales que establezcan las normas; lo cual será documentado y motivado en el correspondiente informe de evaluación emitido por los peritos designados, según la fase en la que se encuentren. En ese tenor, la institución contratante deberá agotar el debido proceso y dejar constancia documental de la decisión de descalificación en el expediente de contratación.

### 54. De los Comportamientos Violatorios, Contrarios y Restrictivos a la Competencia.

Los oferentes deberán respetar las disposiciones contenidas en la Ley núm. 42-08 promulgada en fecha 16 de enero de 2008 relativa a la Defensa a la Competencia, la cual tiene por objeto, con carácter de orden público, promover y defender la competencia efectiva para incrementar la eficiencia económica, así como las establecidas en el artículo 11 de la Ley núm. 340-06 sobre Compras y Contrataciones. Las violaciones a la Ley núm. 42-08 y al artículo 11 de la Ley núm. 340-06, darán lugar a:

- a. La descalificación del oferente que lleve a cabo la conducta ya sea en condición de autor o cómplice de la misma.
- b. El rechazo de la propuesta presentada por el oferente responsable de la conducta en cuestión ya sea en calidad de autor o cómplice, rechazo que podrá establecerse en cualquier etapa del procedimiento de selección o la contratación en sentido general.
- c. La rescisión del contrato por parte de la entidad contratante, más una acción en daños y perjuicios en contra del oferente por ante la jurisdicción competente.
- d. La denuncia del ilícito a las autoridades de defensa a la competencia a los fines de lugar.

De manera no limitativa, se entenderán como comportamientos violatorios, contrarios y restrictivos a la competencia los siguientes:

- a. Las prácticas concertadas y acuerdos anticompetitivos, conforme se establece en el artículo 5 de la Ley núm. 42-08.
- b. Concertación o coordinación de las ofertas o la abstención en este proceso.

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

- c. La participación de empresas que posean accionistas en común, mismo domicilio en común y la misma unidad productiva, teléfonos, correos electrónicos, propuestas idénticas, errores o escrituras similares presentados por estas, entre otras.**
- d. El abuso de posición dominante, conforme se establece en el artículo 6 de la Ley núm. 42-08.**
- e. La competencia desleal, conforme se establece en los artículos 10 y siguientes de la Ley núm. 42-08.**
- f. Los precios predatorios ofertados en cualquier procedimiento de selección o en una contratación bajo las excepciones de la Ley núm. 340-06 y su reglamento de aplicación, siendo los precios predatorios, aquellos establecidos de una manera excesivamente baja, más allá de los costos razonables del oferente y que sin lugar a duda tienen por finalidad expulsar a los competidores fuera del mercado, o crear barreras de entrada para los potenciales nuevos competidores.**
- g. Cualquier tipo de conducta anticompetitiva ejercida por los oferentes o por cualquier tercero, relacionada con el procedimiento de selección o una contratación bajo las excepciones de la Ley núm. 340-06.**

En este sentido, la institución contratante se compromete dentro del marco del Programa de Cumplimiento Regulatorio en las Contrataciones Públicas (**Si aplica**), y, dando cumplimiento a las políticas emitidas por la DGCP, a realizar la Debida Diligencia, los fines de detectar los comportamientos violatorios a Ley núm. 340-06, así como la detección oportuna de los posibles conflictos de interés, y comportamientos contrarios y restrictivos a la libre competencia.

#### **55. Consultas, solicitud de aclaraciones y enmiendas**

Las consultas, aclaraciones y observaciones las formularán los(as) interesados(as), sus representantes legales, o agentes autorizados a través del SECP o en físico mediante comunicación escrita presentada en la institución contratante dirigida al CCC, dependiendo la modalidad de contratación, dentro del plazo previsto en el cronograma de actividades.

Las respuestas (ya sean a través de una circular, enmienda/adenda) serán publicadas por la institución contratante en el SECP en el plazo previsto en el cronograma. Así como por correo electrónico u otros medios, a todos quienes hayan mostrado interés en participar.

Ninguna aclaración verbal por parte de la institución podrá afectar el alcance y condiciones del pliego y sus anexos. Para estos efectos, sólo se tendrán como válidas las circulares/ adendas/ enmiendas que sean publicadas el SECP dentro del plazo permitido por la Ley y conforme al cronograma de actividades.

#### **56. Contratación pública responsable**

En el(los) contrato(s) suscrito(s) derivado(s) del presente procedimiento de selección, **Instituto Nacional de Atención Integral a la Primera Infancia (INAIPI)** exigirá que el contratista ejecute el contrato público de manera responsable cumpliendo con sus obligaciones fiscales y de seguridad social, con el régimen de seguridad y protección a sus

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

trabajadores establecidas en las normas vigentes, con la participación y la inclusión laboral de las personas con discapacidad en sus nóminas de trabajo en los términos y porcentajes requeridos por la Ley núm. 5-13, sobre discapacidad en la República Dominicana y cualquier otra normativa vinculada a la promoción y protección de los Derechos Humanos. Así como también se exigirá el cumplimiento de las normas prevención, protección y uso sostenible del medio ambiente.

En caso de incumplimiento o violación por parte del contratista de sus obligaciones de contratación responsable el **Instituto Nacional de Atención Integral a la Primera Infancia (INAIPI)** otorgará un plazo razonable para que el Contratista implemente las medidas correctivas correspondientes. Vencido el plazo sin que se haya regularizado la actuación la **Instituto Nacional de Atención Integral a la Primera Infancia (INAIPI)** podrá declarar la resolución del contrato y el(la) contratista podrá ser pasible de las demás sanciones previstas en el artículo 66 de la Ley núm. 340-06 y sus modificaciones, sin perjuicio de las acciones penales o civiles que correspondan.

### **57. Reclamaciones, impugnaciones, controversias y competencia para decidir las**

Los(as) interesados(as) y oferentes tendrán derecho a presentar recursos administrativos como son los recursos de impugnación ante la institución contratante o recursos jerárquicos y solicitudes de investigación ante la DGCP, según corresponda, y en los términos o condiciones previstos en los artículos 67 y 72 en la Ley núm. 340-06 y sus modificaciones.

A tales fines, los(as) interesados(as) podrán consultar los requisitos, condiciones y plazos para formalizar sus reclamos, así como las acciones disponibles, incluso para cuando la institución hace silencio administrativo y no responde en tiempo oportuno, accediendo a las “*Guías para presentar Recursos, Denuncias y Solicitudes de Inhabilitación*” disponibles en el portal institucional de la DGCP, en el apartado “Marco Legal” en el siguiente enlace <https://www.dgcp.gob.do/sobre-nosotros/marco-legal/guias-del-sistema-nacional-de-compras-y-contrataciones-publicas-snccp/>.

Los recursos administrativos son optativos, por lo que en cualquier caso el interesado u oferente podrá presentar reclamación ante la jurisdicción judicial.

Para los conflictos y controversias que susciten en la fase de ejecución contractual, entre la institución y el (la) contratista, la competencia está reservada para el Tribunal Superior Administrativo, en virtud del artículo 3 de la Ley 1494 de 1947 y cuando se trate de municipios, con excepción del Distrito Nacional y la provincia de Santo Domingo, se interpondrá un recurso contencioso administrativo municipal por ante el juzgado de primera instancia en atribuciones civiles del municipio.

**El plazo para los(as) interesados(as) impugnar el pliego de condiciones es de 10 días hábiles a partir de la convocatoria del procedimiento en el SECP; mientras que para los (as) oferentes presentar las acciones descritas será a partir de las notificaciones de los informes de evaluación de ofertas correspondiente, así como de la adjudicación.**

**SNCC.P.003 Pliego Estándar de Condiciones para la contratación de Bienes- INAIPI-CCC-LPN-2025-0029 - Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIPI y CAFI de la Zona Metropolitana del INAIPI.**

**58. Anexos documentos estandarizados**

El(la) oferente presentará sus ofertas a través de los formularios y documentos estándar determinados en el presente pliego, los cuales se anexan como parte integral del mismo, a los fines de facilitar la evaluación de las ofertas por parte de los(as) peritos designados(as).

Se aclara que, en el evento de que un(a) oferente no presente su oferta en alguno de estos documentos estandarizados, esto no será motivo de rechazo de su oferta, ni será obstáculo para que los peritos la evalúen. A continuación, se mencionan los documentos de este procedimiento:

- 1) Formulario de presentación de oferta técnica SNCC.F.034
- 2) Formulario de presentación de oferta económica SNCC.F.033
- 3) Formulario de Información sobre el Oferente (SNCC.F.042)
- 4) Modelo de Contrato de Suministro de Bienes (SNCC.C.023)
- 5) Compromiso ético para oferentes del Estado.
- 6) Compromiso ético fechado y firmado por todos los miembros del comité de compras y contrataciones.
- 7) Ejemplar del formulario de visitas.