

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para SUMINISTRO Y DISTRIBUCION DE KITS DE ALIMENTOS PARA LA ACTIVIDAD INFANTIL EN LOS CENTROS CAIPI Y CAFI DEL INAIPI EN LA ZONA METROPOLITANA de Referencia INAIPI-CCC-CP-2025-0026.



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

### **ESPECIFICACIONES/ FICHAS TÉCNICAS**

**“SUMINISTRO Y DISTRIBUCION DE KITS DE ALIMENTOS PARA LA  
ACTIVIDAD INFANTIL EN LOS CENTROS CAIPI Y CAFI DEL INAIPI EN LA  
ZONA METROPOLITANA”**

**COMPARACION DE PRECIOS  
INAIPI-CCC-CP-2025-0026**

Rubros:

**50160000 - Productos de confitería**

**DIRIGIDO A:  
(MIPYMES MUJER)**

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

**Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para SUMINISTRO Y DISTRIBUCION DE KITS DE ALIMENTOS PARA LA ACTIVIDAD INFANTIL EN LOS CENTROS CAIPI Y CAFI DEL INAIPI EN LA ZONA METROPOLITANA de Referencia INAIPI-CCC-CP-2025-0026.**

## **1.-Objeto del Proceso**

El presente procedimiento tiene por objeto la adquisición de **SUMINISTRO Y DISTRIBUCION DE KITS DE ALIMENTOS PARA LA ACTIVIDAD INFANTIL EN LOS CENTROS CAIPI Y CAFI DEL INAIPI EN LA ZONA METROPOLITANA** de acuerdo con las condiciones fijadas en el presente pliego de condiciones y sus especificaciones técnicas, dicha contratación ha sido clasificada bajo el rubro **50160000-Productos de Confitería**.

Este procedimiento de contratación ha sido **DIRIGIDO EXCLUSIVAMENTE A (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 MUJER, 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).

### **1.1 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 de la zona metropolitana.

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

**1.1.1 Adquisición:** La adquisición de los alimentos será por parte el contratista que resulte adjudicado 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.

**1.1.2 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.

*Jm*  
*Dm*  
*n.a*  
*wf*  
*TV*

**Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para SUMINISTRO Y DISTRIBUCION DE KITS DE ALIMENTOS PARA LA ACTIVIDAD INFANTIL EN LOS CENTROS CAIPI Y CAFI DEL INAIPI EN LA ZONA METROPOLITANA de Referencia INAIPI-CCC-CP-2025-0026.**

**1.1.3 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.

**1.1.4 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.

**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.

**1.2 Modalidad de entrega**

La entrega de los kits deberá realizarse en su totalidad (100%) una vez el contrato sea certificado, los mismo deberán ser empacados en cajas con las cantidades y nombres de los centros CAIPI Y CAFI.

El oferente que resulte adjudicado se le estará suministrando un listado de los centros para la identificación de cada uno, así como el arte de la etiqueta que deberá utilizarse para la rotulación de cada Kit.

**2. Descripción del lote:**

El presente proceso de Comparación de Precios está configurado bajo la modalidad de lote único. A continuación, detallamos el lote con descripción y montos del lote:

*Jm*  
*Dm*  
*n.a*  
*w.f*  
*TL*

**Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para SUMINISTRO Y DISTRIBUCION DE KITS DE ALIMENTOS PARA LA ACTIVIDAD INFANTIL EN LOS CENTROS CAIPI Y CAFI DEL INAIPI EN LA ZONA METROPOLITANA de Referencia INAIPI-CCC-CP-2025-0026.**

LOTE UNICO							
ITEMS	CODIGO	CUENTA PRESUUESTARIA	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	MONTO RD\$
1	50160000	2.3.1.1.01	KITS DE ALIMENTOS QUE INCLUYA: BARRA DE CHOCOLATE CON LECHE Y/O CHOCOLATE CON LECHE Y ARROZ, BIZCOCHO CON RELLENO TIPO VOLCAN, BIZCOCHO, CORN FLAKES, GALLETA DULCE, GALLETA SALADA, GALLETA WAFFLE, GALLETA CON SABOR A CHOCOLATE Y RELLENO DE MALVAVISCO, MANZANA ROJA Y NECTAR DE FRUTAS UHT TETRAPACK.	UD	1	\$ 5,644,812.73	\$ 5,644,812.73
<b>TOTAL LOTE</b>							<b>\$ 5,644,812.73</b>

Los oferentes deben presentar sus propuestas para el total de la cantidad de el lote, se evaluará la oferta en base al precio total de los kits, presentado en la lista de precios. El oferente debe contemplar en su oferta técnica los ítems que componen el lote (ver el punto 4.1 Descripción de los Bienes).

**4. Especificaciones Técnicas de los artículos que incluye el kits:**

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 el Lote Único: A continuación, detallamos el listado de Ítems con su descripción, que conforman el Lote:

LOTE UNICO							
ITEMS	CODIGO	CUENTA PRESUUESTARIA	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	MONTO RD\$
1	50160000	2.3.1.1.01	KITS DE ALIMENTOS QUE INCLUYA: BARRA DE CHOCOLATE CON LECHE Y/O CHOCOLATE CON LECHE Y ARROZ, BIZCOCHO CON RELLENO TIPO VOLCAN, BIZCOCHO, CORN FLAKES, GALLETA DULCE, GALLETA SALADA, GALLETA WAFFLE, GALLETA CON SABOR A CHOCOLATE Y RELLENO DE MALVAVISCO, MANZANA ROJA Y NECTAR DE FRUTAS UHT TETRAPACK.	UD	1	\$ 5,644,812.73	\$ 5,644,812.73
<b>TOTAL LOTE</b>							<b>\$ 5,644,812.73</b>


*J*  
*D*  
*M.A*  
*W.F*  
*TL*

**Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para SUMINISTRO Y DISTRIBUCION DE KITS DE ALIMENTOS PARA LA ACTIVIDAD INFANTIL EN LOS CENTROS CAIPI Y CAFI DEL INAIPI EN LA ZONA METROPOLITANA de Referencia INAIPI-CCC-CP-2025-0026.**

**5.- Especificaciones Técnicas de Cada Ítems:**



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 ítems que conforman el lote con descripción, unidad de medida y cantidades de los bienes a ser adquiridos.

<b>FICHA TECNICA</b>	
	<b>CODIGO:</b>
	<b>VIGENCIA DESDE:</b>
	<b>REVISIÓN:</b>

<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>	
<b>Nombre</b>	<b>Caja de Carton</b>
<b>Presentación</b>	Caja de Carton con una dimensión Mínima de 17.5 x 13.2 x 6.3 cm con etiqueta Motivo y Logo Institucional tamaño 6 x 9 cm.
<b>2. IMAGEN REFERENCIAL</b>	
	

JM  
D<sup>ca</sup>  
M.A  
W.F  
TL

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para SUMINISTRO Y DISTRIBUCION DE KITS DE ALIMENTOS PARA LA ACTIVIDAD INFANTIL EN LOS CENTROS CAIPI Y CAFI DEL INAIPI EN LA ZONA METROPOLITANA de Referencia INAIPI-CCC-CP-2025-0026.

FICHA TECNICA				
				CODIGO:
				VIGENCIA DESDE:
				REVISIÓN:
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>				
Nombre	BARRA DE CHOCOLATE CON LECHE Y/O CHOCOLATE CON LECHE Y ARROZ			
Definición	El chocolate con leche y/o arroz, contiene azúcar, manteca de cacao, chocolate amargo, leche entera en polvo, leche descremada en polvo, arroz crispado, lecitina de soya y PGPR (emulsificantes), sal y vainilla (un sabor artificial). Contiene leche. 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	8 meses, a partir de la fecha de elaboración.			
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, puede perder su consistencia. 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.			
Presentación	Barra de 20 a 40 gr.			
<b>2. REQUISITOS GENERALES:</b>				
<p>Chocolate es el nombre genérico de los productos homogéneos. Se obtiene por un proceso adecuado de fabricación a partir de materias de cacao que pueden combinarse con productos lácteos, azúcares y/o edulcorantes, y otros aditivos de la presente norma. Para constituir distintos productos de chocolate pueden añadirse otros productos alimenticios comestibles, excluidos la harina y el almidón añadidos y grasas animales distintas de la materia grasa de la leche. Las adiciones en combinación se limitarán al 40 % del peso total del producto terminado, con sujeción a las disposiciones de etiquetado de la Sección</p> <p><b>Este producto cumple con el Código Alimentario CXS 87-1981</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Materia prima e ingredientes permitidos en NORDOM 705</li> <li>• Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581</li> </ul>				
<b>3. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>				
CARACTERISTICAS		DESCRIPCION		
Aspecto	Barra de chocolate con leche y/o chocolate con arroz crispado. Firme en buen estado.			
Color	Coloración propia del producto			
Sabor y Olor	Sabor dulce, a chocolate y crocante no dura, óptimo para consumo humano. Olor característico, libre de olores extraños.			
<b>4. VALORES NUTRICIONALES REQUERIDOS</b>				<b>5. IMAGEN REFERENCIAL</b>
CONTENID O NUTRICION AL	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR MINIMO	VALOR MAXIMO	
Proteína	g	4	10	
Grasa Total	g	8	14	
Carbohidrato	g	25	35	

JM  
 Du  
 2-a  
 W.F  
 TL

**Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para SUMINISTRO Y DISTRIBUCION DE KITS DE ALIMENTOS PARA LA ACTIVIDAD INFANTIL EN LOS CENTROS CAIPI Y CAFI DEL INAIPI EN LA ZONA METROPOLITANA de Referencia INAIPI-CCC-CP-2025-0026.**

	<b>CODIGO:</b>
	<b>VIGENCIA DESDE:</b>
	dic-25
	<b>REVISIÓN:</b>

**1. DATOS DEL PRODUCTO**

<b>Nombre</b>	<b>BIZCOCHO CON RELLENO TIPO VOLCAN</b>
<b>Definición</b>	Bizcocho relleno tipo volcán, se prepara principalmente con harina de trigo y/o maíz enriquecido. Esta harina le da al bizcocho una textura única y un sabor característico. Elaborado con ingredientes frescos y de alta calidad. Relleno de mermelada de guayaba.
<b>Duración</b>	Mínimo 60 días calendario a partir del momento de la entrega.
<b>Almacenamiento</b>	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.
<b>Envase</b>	Bolsas individuales de polietileno, herméticamente sellado.
<b>Presentación</b>	Peso de la unidad de bizcocho 25 a 40 gramos

**2. REQUISITOS GENERALES:**

- Todos los ingredientes, estarán limpios y serán inocuos, apropiados y de buena calidad. Todos los procedimientos de elaboración deberán llevarse a cabo de forma que sean mínimas las pérdidas del valor nutritivo.
- Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581
- Que cumpla con la norma de productos de panadería homeados NORDOM 172

**3. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS**

<b>CARACTERISTICAS</b>	<b>DESCRIPCION</b>
<b>Aspecto</b>	Propio del producto. Suave y esponjosa, firme con relleno en el centro y en buen estado
<b>Color</b>	Característico del producto. Libre de moho
<b>Sabor y Olor</b>	Característico del producto.

**4. VALORES NUTRICIONALES REQUERIDOS**

<b>CONTENIDO NUTRICIONAL</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>VALOR MINIMO</b>	<b>VALOR MAXIMO</b>	<b>5. IMAGEN REFERENCIAL</b>
Grasa	mg	10	15	
Proteína	g	3	8	
Carbohidrato	g	20	30	

*M  
D  
W.F  
TL*

**Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para SUMINISTRO Y DISTRIBUCION DE KITS DE ALIMENTOS PARA LA ACTIVIDAD INFANTIL EN LOS CENTROS CAIPI Y CAFI DEL INAIPI EN LA ZONA METROPOLITANA de Referencia INAIPI-CCC-CP-2025-0026.**

	<b>CODIGO:</b>
	<b>VIGENCIA DESDE:</b>
	dic-25
	<b>REVISIÓN:</b>

**1. DATOS DEL PRODUCTO**

<b>Nombre</b>	<b>BIZCOCHO</b>
<b>Definición</b>	El bizcocho se prepara principalmente con harina de trigo enriquecida. Esta harina le da al bizcocho una textura única y un sabor característico.
<b>Duración</b>	Mínimo 60 días calendario a partir del momento de la entrega.
<b>Almacenamiento</b>	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.
<b>Envase</b>	Bolsas individuales de polietileno, herméticamente sellado.
<b>Presentación</b>	Peso de la unidad de bizcocho 25 a 40 gramos

**2. REQUISITOS GENERALES:**

- Todos los ingredientes, estarán limpios y serán inocuos, apropiados y de buena calidad. Todos los procedimientos de elaboración y desecación deberán llevarse a cabo de forma que sean mínimas las pérdidas del valor nutritivo, especialmente en la calidad de sus proteínas. El contenido de humedad de los productos deberá ser conforme a las buenas prácticas de fabricación para cada una de las categorías de productos, y su cuantía deberá ser tal que se reduzca al mínimo la pérdida de valor nutritivo y no pueda haber multiplicación de microorganismos.
- Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581
- Que cumpla con la norma de productos de panadería homeados NORDOM 172

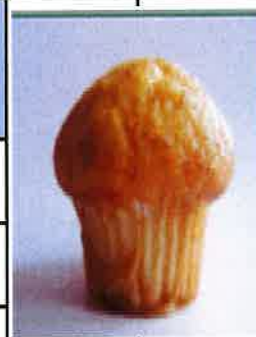
**3. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS**

CARACTERISTICAS	DESCRIPCION
<b>Aspecto</b>	Propio del producto. Suave y esponjosa, firme y en buen estado
<b>Color</b>	Marrón oscuro, amarillo cremoso. Libre de moho
<b>Sabor y Olor</b>	Característico del producto.

**4. VALORES NUTRICIONALES REQUERIDOS**

CONTENID O NUTRICION AL	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR MINIMO	VALOR MAXIMO
Sodio	mg	90	150
Proteína	g	1	5
Carbohidrato	g	20	30

**5. IMAGEN REFERENCIAL**



*Handwritten notes:*  
In  
D  
M.A  
4F  
TL

**Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para SUMINISTRO Y DISTRIBUCION DE KITS DE ALIMENTOS PARA LA ACTIVIDAD INFANTIL EN LOS CENTROS CAIPI Y CAFI DEL INAIPI EN LA ZONA METROPOLITANA de Referencia INAIPI-CCC-CP-2025-0026.**

	<b>CODIGO:</b>
	<b>VIGENCIA DESDE:</b>
	dic-25
	<b>REVISIÓN:</b>

**1. DATOS DEL PRODUCTO**

<b>Nombre</b>	<b>CORN FLAKES</b>
<b>Definición</b>	El Corn Flakes es un cereal hecho con grano de dorado maíz de origen 100% natural, madurado y secado naturalmente al sol en el campo, bajo la luz del sol el grano de maíz alcanza su madurez, posteriormente es laminado y tostado a la perfección para conseguir ese icónico color dorado y textura crujiente.
<b>Duración</b>	60 días calendario a partir del momento de la entrega.
<b>Almacenamiento</b>	Producto almacenable a temperatura ambiente, protegido de la luz solar directa. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible. No almacenar con productos que impriman un fuerte aroma.
<b>Envase</b>	El producto se envasará en recipientes que preserven las cualidades higiénicas del alimento bolsas o cajas. Los incluyendo los materiales de envasado, sólo serán de sustancias inocuas y adecuadas. No hinchado o deformado por golpes o mala manipulación. Larga duración.
<b>Presentación</b>	Envases de 25 a 35 g

**2. REQUISITOS GENERALES:**


Son semillas de las plantas gramíneas: trigo, avena, arroz, maíz, entre otros, y en su estructura interior son ricos en almidón cuya absorción es lenta y gradual, razón por la que los cereales aportan energía al organismo por un largo periodo de tiempo.

- Materia prima e ingredientes permitidos en NORDOM 92
- Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581

**3. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS**

CARACTERISTICAS	DESCRIPCION
<b>Aspecto</b>	Propio del producto, contextura firme
<b>Color</b>	Coloración propia del producto
<b>Sabor y Olor</b>	Sabor dulce, fresco, óptimo para consumo humano. Olor característico, libre de olores extraños.

**4. VALORES NUTRICIONALES REQUERIDOS**

	5. IMAGEN REFERENCIAL			
	CONTENID O NUTRICION AL	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR MINIMO	VALOR MAXIMO
Sodio	mg	150	180	
Proteína	g	0	3	
Carbohidrato	g	20	40	

Im  
 Du  
 wa  
 TL

**Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para SUMINISTRO Y DISTRIBUCION DE KITS DE ALIMENTOS PARA LA ACTIVIDAD INFANTIL EN LOS CENTROS CAIPI Y CAFI DEL INAIPI EN LA ZONA METROPOLITANA de Referencia INAIPI-CCC-CP-2025-0026.**

	<b>CODIGO:</b>
	<b>VIGENCIA DESDE:</b>
	dic-25
	<b>REVISIÓN:</b>

**1. DATOS DEL PRODUCTO**

<b>Nombre</b>	<b>GALLETA DULCE</b>
<b>Definición</b>	Una galleta dulce rellena que consiste en dos galletas similares a las galletas tipo sándwich, unidas por un relleno cremoso o dulce. Estas galletas pueden de vainilla o chocolate. Por lo general están rellenas de con crema de vainilla, chocolate o fresa. Suelen tener una textura crujiente en el exterior y un relleno suave y cremoso en el centro.
<b>Duración</b>	Mínimo 90 días calendario a partir del momento de la entrega.
<b>Almacenamiento</b>	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.
<b>Envase</b>	Paquetes acomodados en empaques de polipropileno (plástico) limpios e íntegras.
<b>Presentación</b>	Presentación empaque individual con un contenido neto de mínimo 30 gramos y máximo de 50 gramos. De 4 a 6 galletas en los paqueticos, 10 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.


**2. REQUISITOS GENERALES:**

- La galleta deberá estar íntegra y fresca, con una textura/ consistencia crocante. La estructura física debe ser uniforme, de acuerdo con la forma de presentación. No deberá tener presencia de mohos ni partículas extrañas.
- No debe estar sobre cocida (quemada) ni deficiente de cocción.
- Codex Alimentario 192-1995
- Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581
- Que cumpla con los requisitos químicos y físicos de NORDOM 705

**3. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS**

CARACTERISTICAS	DESCRIPCION
<b>Aspecto</b>	De forma íntegra, consistencia compacta y firme.
<b>Color</b>	Propio del producto, bien cocido, no quemado.
<b>Sabor y Olor</b>	Agradable, propio del producto fresco.

**4. VALORES NUTRICIONALES REQUERIDOS**

CONTENID O NUTRICION AL	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR MINIMO	VALOR MAXIMO	
Sodio	mg	150	200	
Proteína	g	2	5	
Carbohidrato	g	20	40	

**5. IMAGEN REFERENCIAL**

✓  
 D  
 n.a  
 w.f  
 TL

**Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para SUMINISTRO Y DISTRIBUCION DE KITS DE ALIMENTOS PARA LA ACTIVIDAD INFANTIL EN LOS CENTROS CAIPI Y CAFI DEL INAIPI EN LA ZONA METROPOLITANA de Referencia INAIPI-CCC-CP-2025-0026.**

 <p>INAIPI Instituto Nacional de Alimentación e Ingestión de Alimentos</p>	<b>CODIGO:</b>
	<b>VIGENCIA DESDE:</b>
	dic-25
	<b>REVISIÓN:</b>

**1. DATOS DEL PRODUCTO**

<b>Nombre</b>	<b>GALLETA SALADA</b>
<b>Definición</b>	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.
<b>Duración</b>	Mínimo 90 días calendario a partir del momento de la entrega.
<b>Almacenamiento</b>	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.
<b>Envase</b>	Paquetes acomodados en empaques de polipropileno (plástico) limpios e íntegras.
<b>Presentación</b>	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.


**2. REQUISITOS GENERALES:**

- La galleta deberá estar íntegra y fresca, con una textura/ consistencia crocante. La estructura física debe ser uniforme, de acuerdo con la forma de presentación. No deberá tener presencia de mohos ni partículas extrañas.
- No debe estar sobre cocida (quemada) ni deficiente de cocción.
- Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581
- Que cumpla con los requisitos químicos y físicos de NORDOM 705

**3. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS**

CARACTERISTICAS	DESCRIPCION
<b>Aspecto</b>	De forma íntegra, consistencia compacta y firme.
<b>Color</b>	Propio del producto, bien cocido, no quemado.
<b>Sabor y Olor</b>	Agradable, característico del producto fresco

**4. VALORES NUTRICIONALES REQUERIDOS**


CONTENID O NUTRICION AL	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR MINIMO	VALOR MAXIMO	
Sodio	mg	100	210	
Proteína	g	1	3	
Carbohidrato	g	15	20	

**5. IMAGEN REFERENCIAL**

*Handwritten notes:*  
 In  
 Dim  
 n a  
 w.f  
 TL

**Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para SUMINISTRO Y DISTRIBUCION DE KITS DE ALIMENTOS PARA LA ACTIVIDAD INFANTIL EN LOS CENTROS CAIPI Y CAFI DEL INAPI EN LA ZONA METROPOLITANA de Referencia INAPI-CCC-CP-2025-0026.**

	<b>CODIGO:</b>
	<b>VIGENCIA DESDE:</b>
	dic-25
	<b>REVISIÓN:</b>

<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>																	
<b>Nombre</b>	<b>GALLETA WAFFLE</b>																
<b>Definición</b>	Las galletas tipo Waffle están 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.																
<b>Duración</b>	Mínimo 60 días después de su fecha de entrega																
<b>Almacenamiento</b>	Se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos																
<b>Envase</b>	Paquetes acomodados en empaques de polipropileno (plástico) limpios e íntegros.																
<b>Presentación</b>	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 18 gramos, máximo de 30 gramos. De 3 a 4 slides en los paquetes individuales.																
<b>2. REQUISITOS GENERALES:</b>																	
<ul style="list-style-type: none"> <li>La galleta deberá estar íntegra y fresca, con una textura/ consistencia suave. 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 sobre cocida (quemada) ni deficiente de cocción.</li> <li>Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581</li> <li>Que cumpla con los requisitos químicos y físicos de NORDOM 705</li> </ul>																	
<b>3. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>																	
<b>CARACTERISTICAS</b>	<b>DESCRIPCION</b>																
<b>Aspecto</b>	De forma íntegra, consistencia compacta y firme.																
<b>Color</b>	Propio del producto, bien cocido.																
<b>Sabor y Olor</b>	Agradable, característico del producto fresco.																
<b>4. VALORES NUTRICIONALES REQUERIDOS</b>																	
	<b>5. IMAGEN REFERENCIAL</b>																
<table border="1"> <thead> <tr> <th>CONTENIDO NUTRICIONAL</th> <th>UNIDAD DE MEDIDA</th> <th>VALOR MINIMO</th> <th>VALOR MAXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>grasa</td> <td>g</td> <td>3</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>g</td> <td>1</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Carbohidrato</td> <td>g</td> <td>15</td> <td>30</td> </tr> </tbody> </table>	CONTENIDO NUTRICIONAL	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR MINIMO	VALOR MAXIMO	grasa	g	3	8	Proteína	g	1	4	Carbohidrato	g	15	30	
CONTENIDO NUTRICIONAL	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR MINIMO	VALOR MAXIMO														
grasa	g	3	8														
Proteína	g	1	4														
Carbohidrato	g	15	30														

*Jm*  
*Dm*  
*n.a*  
*w.f*  
*TC*

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para SUMINISTRO Y DISTRIBUCION DE KITS DE ALIMENTOS PARA LA ACTIVIDAD INFANTIL EN LOS CENTROS CAIPI Y CAFI DEL INAIPI EN LA ZONA METROPOLITANA de Referencia INAIPI-CCC-CP-2025-0026.

	CODIGO:
	VIGENCIA DESDE:
	dic-25
	REVISIÓN:

**1. DATOS DEL PRODUCTO**

Nombre	GALLETA CON SABOR A CHOCOLATE Y RELLENO DE MALVAVISCO
Definición	Es una galleta cubierta con chocolate y con un suave y delicioso centro de malvavisco. Elaborada con harina de trigo con o sin otros cereales y otros ingredientes permitidos.
Duración	60 días calendario, a partir del momento de la entrega.
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. No almacenar con productos que impriman un fuerte aroma.
Envase	El producto se envasará en bolsas 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.
Presentación	Envases de 20 a 40 gr.


**2. REQUISITOS GENERALES:**

- Este producto es elaborado a partir de la harina de trigo fortificada, con o sin otros cereales, con o sin semillas (ajonjolí y/o chía), grasas y aceites comestibles, azúcar, sal, agua con o sin fortificación y otros ingredientes permitidos, debidamente autorizados. 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.
- Codex Alimentario: 192-1995
- Materia prima e ingredientes permitidos en NORDOM 172
- Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581

**3. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS**

CARACTERISTICAS	DESCRIPCION
Aspecto	Las galletas deben estar integradas, exentas de insectos vivos o muertos en cualquier estadio fisiológico u otras materias extrañas.
Color	Coloración propia del producto
Sabor y Olor	De acuerdo con la naturaleza del producto, exento de sabores rancio.

**4. VALORES NUTRICIONALES REQUERIDOS**

CONTENID O NUTRICION AL	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR MINIMO	VALOR MAXIMO	
Sodio	mg	70	450	
Proteína	g	1	5	

**5. IMAGEN REFERENCIAL**

*Jm*  
*Dm*  
*na*  
*w.r*  
*TL*

**Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para SUMINISTRO Y DISTRIBUCION DE KITS DE ALIMENTOS PARA LA ACTIVIDAD INFANTIL EN LOS CENTROS CAIPI Y CAFI DEL INAIPI EN LA ZONA METROPOLITANA de Referencia INAIPI-CCC-CP-2025-0026.**

<b>FICHA TECNICA</b>	
	<b>CODIGO:</b>
	<b>VIGENCIA DESDE:</b>
	<b>REVISIÓN:</b>

<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>	
<b>Nombre</b>	<b>MANZANA ROJA</b>
<b>Definición</b>	La manzana es una fruta pomácea comestible, fruto del manzano doméstico ( <i>Malus domestica</i> ). Las manzanas rojas contienen una alta concentración de vitaminas y minerales como fósforo, potasio, calcio y fibra. Una manzana de 150 gramos aporta unos 5 gramos de fibra y 22 gramos de hidratos de carbono.
<b>Duración</b>	5 días a temperatura ambiente.
<b>Almacenamiento</b>	Producto almacenable a temperatura ambiente, protegido de la luz solar directa. No almacenar con productos que impriman un fuerte aroma. Libre de humedad y calor, buenas condiciones higiénico- sanitarias
<b>Envase</b>	Las manzanas 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 contaminación y/o daño del producto.
<b>Presentación</b>	Las manzanas deben envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Peso entre 140 a 160 g.

**2. REQUISITOS GENERALES:**  
 Las manzanas deberán presentar un grado de madurez uniforme, deben ser firmes al tacto. Deben tener una superficie lisa, sin señal de deshidratación, ni de maltrato físico productos por fricción, golpes o cortaduras, sin rajadura en la corteza. No deben presentarse signos de ataques de plagas.

- Materia prima e ingredientes permitidos en NORDOM 93
- Codex Alimentarius 299-2010
- 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 la manzana roja madura, sin hundimiento, manchas o mallugado
<b>Color</b>	Rojo característico del producto.
<b>Sabor y Olor</b>	Sabor dulce, fresco, característico del producto, óptimo para consumo humano. Olor característico, libre de olores extraños.

<b>4. VALORES NUTRICIONALES REQUERIDOS</b>	<b>5. IMAGEN REFERENCIAL</b>
--	------------------------------

CONTENIDO NUTRICIONAL	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR MINIMO	VALOR MAXIMO
Grasa	g	0.15	1
Proteína	g	0.25	1
Carbohidrato	g	13	15



JM  
D  
P.A.  
w.f  
TL

**Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para SUMINISTRO Y DISTRIBUCION DE KITS DE ALIMENTOS PARA LA ACTIVIDAD INFANTIL EN LOS CENTROS CAIPI Y CAFI DEL INAIPI EN LA ZONA METROPOLITANA de Referencia INAIPI-CCC-CP-2025-0026.**

	<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.		

Jm  
Dm  
n.a  
w.f  
TL

**Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para SUMINISTRO Y DISTRIBUCION DE KITS DE ALIMENTOS PARA LA ACTIVIDAD INFANTIL EN LOS CENTROS CAIPI Y CAFI DEL INAIPI EN LA ZONA METROPOLITANA de Referencia INAIPI-CCC-CP-2025-0026.**

Los oferentes deben presentar sus propuestas para el total de la cantidad de el lote, se evaluará la oferta en base al precio total de los kits, presentado en la lista de precios. El oferente debe contemplar en su oferta técnica los ítems que componen el lote (**ver el punto 4.1 Descripción del lote**).

- ✓ Se debe contemplar un precio estimado mínimo de RD\$325 y un máximo de RD\$ 350.00 por kits.
- ✓ La entrega será a requerimiento hasta agotar el total del monto adjudicado.

Los peritos manifiestan su conformidad a dicha Especificaciones Técnicas para **SUMINISTRO Y DISTRIBUCION DE KITS DE ALIMENTOS PARA LA ACTIVIDAD INFANTIL EN LOS CENTROS CAIPI Y CAFI DE LA ZONA METROPOLITANA de Referencia INAIPI-CCC-CP-2025-0026**, de este Instituto Nacional de Atención Integral a la Primera Infancia (INAIPI) el día dos (2) de diciembre del año dos mil veinticinco (2025), siendo las once y cuarenta de la mañana (11:40 A.M.), y así firman,

 <b>Wardrys Feliz</b> Encargado de Suministro y Abastecimiento de Alimento Perito técnico	 <b>Dante Morillo</b> Técnico Adm. De Fiscalización Perito Técnico
 <b>Thania Lebrón Sánchez</b> Técnico Administrativo Perito Técnico	 <b>Juan Martínez Brujan</b> Analista Legal Perito Legal
 <b>Nicole Almonte</b> Técnico Administrativo Perito Financiero	