

Especificaciones y/o Fichas Técnicas Para SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE KITS DE ALIMENTOS PARA LA ACTIVIDAD INFANTIL EN LOS CENTROS CAIPI Y CAFI DEL INAIPI EN LA ZONA NORTE OCCIDENTAL de Referencia INAIPI-CCC-CP-2025-0030.



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

**ESPECIFICACIONES/ FICHAS TÉCNICAS**

**“SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DE KITS DE ALIMENTOS PARA LOS NIÑOS Y NIÑAS DE LOS CENTROS CAIPI Y CAFI DE LA ZONA NORTE OCCIDENTAL”**

**COMPARACION DE PRECIOS  
INAIPI-CCC-CP-2025-0030**

Rubros:

**50160000 - Productos de confitería**

**DIRIGIDO A:  
(MIPYMES MUJER)**

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

## 1. Objeto del procedimiento de selección

Constituye el objeto de la presente convocatoria recibir ofertas para el **SUMINISTRO Y DISTRIBUCION DE KITS DE ALIMENTOS PARA LOS NIÑOS Y NIÑAS DE LOS CENTROS CAIPI Y CAFI DE LA ZONA NORTE OCCIDENTAL** 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).

## 2. 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:

**2.1. 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.

**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

GM

HM

HS

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 o 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.

**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 Modalidad de entrega

La entrega de los kits deberá realizarse en requerimiento 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.

GM

HM

MSS

### 3. 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:

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>

### 4. Especificaciones Técnicas de los artículos que incluye el kit:

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.

*Gd*

*Am*

*M/R*

## FICHA TECNICA





### 1. DATOS DEL PRODUCTO

Nombre	Caja de Cartón
Presentación	Caja de Carton con una dimención Minima de 17.5 x 13.2 x 6.3 cm con etiqueta Motivo y Logo Institucional tamaño 6 x 9 cm.

### 2. IMAGEN REFERENCIAL





GM  
HM  
M/S

FICHA TECNICA					
					
<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>	
	CONTENIDO NUTRICION AL	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR MINIMO	VALOR MAXIMO	
	Proteína	g	4	10	
	Grasa Total	g	8	14	
	Carbohidrato	g	25	35	

Gu

Am



M88

FICHA TECNICA				
				
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>				
Nombre	BIZCOCHO CON RELLENO TIPO VOLCAN			
Definición	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.			
Duración	Mínimo 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.			
Envase	Bolsas individuales de polietileno, herméticamente sellado.			
Presentación	Peso de la unidad de bizcocho 25 a 40 gramos			
<b>2. REQUISITOS GENERALES:</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581</li> <li>• Que cumpla con la norma de productos de panadería horneados NORDOM 172</li> </ul>				
<b>3. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>				
CARACTERISTICAS		DESCRIPCION		
Aspecto	Propio del producto. Suave y esponjosa, firme con relleno en el centro y en buen estado			
Color	Característico del producto. Libre de moho			
Sabor y Olor	Característico del producto.			
<b>4. VALORES NUTRICIONALES REQUERIDOS</b>				<b>5. IMAGEN REFERENCIAL</b>
	CONTENIDO NUTRICIONAL	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR MINIMO	VALOR MAXIMO
	Grasa	mg	10	15
	Proteína	g	3	8
	Carbohidrato	g	20	30
				

BM

AM



MS

FICHA TECNICA					
					
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>					
Nombre	BIZCOCHO				
Definición	El bizcocho se prepara principalmente con harina de trigo enriquecida. Esta harina le da al bizcocho una textura única y un sabor característico.				
Duración	Mínimo 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.				
Envase	Bolsas individuales de polietileno, herméticamente sellado.				
Presentación	Peso de la unidad de bizcocho 25 a 40 gramos				
<b>2. REQUISITOS GENERALES:</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581</li> <li>• Que cumpla con la norma de productos de panadería horneados NORDOM 172</li> </ul>					
<b>3. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>					
CARACTERISTICAS			DESCRIPCION		
Aspecto	Propio del producto. Suave y esponjosa, firme y en buen estado				
Color	Marrón oscuro, amarillo cremoso. Libre de moho				
Sabor y Olor	Característico del producto.				
<b>4. VALORES NUTRICIONALES REQUERIDOS</b>					<b>5. IMAGEN REFERENCIAL</b>
	CONTENIDO NUTRICIONAL	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR MINIMO	VALOR MAXIMO	
	Sodio	mg	90	150	
	Proteína	g	1	5	
	Carbohidrato	g	20	30	

GM

AM



MSS

FICHA TECNICA					
					
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>					
Nombre	CORN FLAKES				
Definición	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.				
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. No almacenar con productos que impriman un fuerte aroma.				
Envase	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.				
Presentación	Envases de 25 a 35 g				
<b>2. REQUISITOS GENERALES:</b>					
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.					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Materia prima e ingredientes permitidos en NORDOM 92</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	Propio del producto, contextura firme				
Color	Coloración propia del producto				
Sabor y Olor	Sabor dulce, fresco, 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	
	Sodio	mg	150	180	
	Proteína	g	0	3	
	Carbohidrato	g	20	40	

GM

AM



MSS

FICHA TECNICA					
					
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>					
Nombre	GALLETA DULCE				
Definición	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.				
Duración	Mínimo 90 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.				
Envase	Paquetes acomodados en empaques de polipropileno (plástico) limpios e íntegras.				
Presentación	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.				
<b>2. REQUISITOS GENERALES:</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• No debe estar sobre cocida (quemada) ni deficiente de cocción.</li> <li>• Codex Alimentario 192-1995</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>					
CARACTERISTICAS			DESCRIPCION		
Aspecto	De forma íntegra, consistencia compacta y firme.				
Color	Propio del producto, bien cocido, no quemado.				
Sabor y Olor	Agradable, propio del producto fresco.				
<b>4. VALORES NUTRICIONALES REQUERIDOS</b>				<b>5. IMAGEN REFERENCIAL</b>	
	CONTENIDO NUTRICIONAL	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR MINIMO	VALOR MAXIMO	
	Sodio	mg	150	200	
	Proteína	g	2	5	
	Carbohidrato	g	20	40	

Gul

Am



M80

FICHA TECNICA					
					
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>					
Nombre	GALLETA SALADA				
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.				
Duración	Mínimo 90 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.				
Envase	Paquetes acomodados en empaques de polipropileno (plástico) limpios e íntegros.				
Presentación	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.				
<b>2. REQUISITOS GENERALES:</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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>					
CARACTERISTICAS			DESCRIPCION		
Aspecto	De forma íntegra, consistencia compacta y firme.				
Color	Propio del producto, bien cocido, no quemado.				
Sabor y Olor	Agradable, característico del producto fresco				
<b>4. VALORES NUTRICIONALES REQUERIDOS</b>				<b>5. IMAGEN REFERENCIAL</b>	
	CONTENIDO NUTRICIONAL	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR MINIMO	VALOR MAXIMO	
	Sodio	mg	100	210	
	Proteína	g	1	3	
	Carbohidrato	g	15	20	



GM

Hm



MSS

FICHA TECNICA					
					
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>					
Nombre	GALLETA WAFFLE				
Definición	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.				
Duración	Mínimo 60 días después de su fecha de entrega				
Almacenamiento	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				
Envase	Paquetes acomodados en empaques de polipropileno (plástico) limpios e íntegros.				
Presentación	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>					
CARACTERISTICAS			DESCRIPCION		
Aspecto	De forma íntegra, consistencia compacta y firme.				
Color	Propio del producto, bien cocido.				
Sabor y Olor	Agradable, característico del producto fresco.				
<b>4. VALORES NUTRICIONALES REQUERIDOS</b>					
	CONTENIDO NUTRICIONAL	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR MINIMO	VALOR MAXIMO	
	grasa	g	3	8	
	Proteína	g	1	4	
	Carbohidrato	g	15	30	

GM  
 hm  
 M85

FICHA TECNICA					
					
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>					
Nombre	GALLETA CON SABOR A CHOCOLATE Y RELLENO DE MALVAISCO				
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.				
<b>2. REQUISITOS GENERALES:</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Codex Alimentario: 192-1995</li> <li>Materia prima e ingredientes permitidos en NORDOM 172</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	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.				
<b>4. VALORES NUTRICIONALES REQUERIDOS</b>				<b>5. IMAGEN REFERENCIAL</b>	
	CONTENIDO NUTRICIONAL	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR MINIMO	VALOR MAXIMO	
	Sodio	mg	70	450	
	Proteína	g	1	5	



GM  
Hm  
MSB

FICHA TECNICA					
					
<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.			
<b>2. REQUISITOS GENERALES:</b>					
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.					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Materia prima e ingredientes permitidos en NORDOM 93</li> <li>• Codex Alimentarius 299-2010</li> <li>• Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581</li> </ul>					
<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>
	<b>CONTENIDO NUTRICIONAL</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>VALOR MINIMO</b>	<b>VALOR MAXIMO</b>	
	Grasa	g	0.15	1	
	Proteína	g	0.25	1	
	Carbohidrato	g	13	15	

GM

AM

MPS

	<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.		

GM  
Hm  
MSS

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 LOS NIÑOS Y NIÑAS DE LOS CENTROS CAIPI Y CAFI DE LA ZONA NORTE OCCIDENTAL** de Referencia **INAIPI-CCC-CP-2025-0030**, de este Instituto Nacional de Atención Integral a la Primera Infancia (INAIPI) el día once (11) de diciembre del año dos mil veinticinco (2025), siendo las once y cuarenta de la mañana (11:40 A.M.), y así firman,

 <b>Mildre Duarte</b> Analista de Congestión Perito Técnico	 <b>Kris Manzueta</b> Analista de Gestión de Redes de Servicios Perito Técnico
 <b>Henry José Minaya</b> Auxiliar de Almacén y Suministro Perito Técnico	 <b>Gertrudis María Muñoz De La Oz</b> Analista Legal Perito Legal
 <b>Michelina Luna</b> Enc. Div. de Contabilidad Perito Financiero	