

Dirección General de Contrataciones Públicas
Ficha Técnica Estandarizada Aprobada

1. IDENTIFICACIÓN GENERAL DEL BIEN

- **Nombre:** Platos desechables.
- **Código UNSPSC / Clasificación estandarizada:** 52151502.
- **Uso específico del bien:** Utilizado para servir, contener y consumir alimentos preparados, fríos o calientes, en actividades donde se requieran soluciones prácticas e higiénicas para el servicio de alimentos de un solo uso.
- **Unidad de medida:** Unidad.
- **Descripción:** Son aquellos que están concebido para ser utilizados a lo largo de un corto plazo de tiempo, sacrificando una mayordurabilidad por comodidad de uso y un precio menor. En muchos casos, se trata de productos de un solo uso, o de usar y tirar, aunque los hay.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

Características	Especificaciones
Tipo	Plato desechable redondo o cuadrado.
Tamaño	• 4", • 5", • 6", • 7", • 8", • 9", • 10" o • 12", Según requerimiento
Material	Puede ser fabricado en bagazo de caña de azúcar, cartón, papel, fibra moldeada, bambú, hoja de palma u otro material apto para contacto con alimentos. También podrán aceptarse materiales plásticos cuando estén permitidos por la normativa aplicable y sean solicitados por la entidad contratante.
Color	Blanco, natural, kraft o según fabricante y requerimiento institucional. No deberá contener colorantes que representen riesgo para el contacto con alimentos.
Acabado	Superficie uniforme, limpia, libre de grietas, perforaciones, manchas, deformaciones o defectos visibles.
Resistencia	Capaz de soportar alimentos fríos o calientes, así como alimentos con contenido moderado de humedad o grasa, sin deformarse, romperse o presentar filtraciones durante su uso normal.
Bordes	Bordes uniformes sin filos cortantes.
Higiene	Producto limpio, libre de olores extraños, polvo, humedad, contaminación visible o residuos derivados del proceso de fabricación.

Dirección General de Contrataciones Públicas
Ficha Técnica Estandarizada Aprobada

Contacto con alimentos	Material apto para contacto directo con alimentos.
Biodegradabilidad/ Compostabilidad (cuando sea requerida)	El producto deberá ser biodegradable y/o compostable conforme a la especificación establecida por la entidad contratante.

3. CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL

- Se valorará que el producto sea fabricado con materiales reciclables, biodegradables o compostables cuando técnicamente sea viable.
- Se favorecerán productos elaborados con fibras vegetales renovables (bagazo de caña, bambú, papel certificado, etc.).
- El oferente deberá garantizar la adecuada disposición de residuos conforme a la Ley núm. 225-20, modificada por la Ley núm. 98-25.

4. PRESENTACIÓN Y EMPAQUE

- Empaque cerrado que proteja el producto de humedad y contaminación.
- Los platos deberán entregarse agrupados en paquetes de fábrica.
- El producto deberá entregarse nuevo, limpio y sin deformaciones.
- El empaque deberá indicar claramente cantidad, tamaño y material.
- Los productos deberán conservar su forma durante el almacenamiento y transporte.

5. CONDICIONES DE SUMINISTRO

- Producto nuevo y sin uso.
- Entrega conforme al cronograma establecido en el contrato.
- Los platos deberán mantenerse protegidos de humedad, polvo y contaminación.
- No deberán presentar grietas, roturas, deformaciones, manchas ni contaminación.
- El proveedor garantizará la reposición de productos defectuosos detectados durante la recepción.

6. ROTULADO Y ETIQUETADO

Cada empaque deberá indicar:

- Material de fabricación.
- Cantidad de unidades.
- Tamaño del plato.
- Lote de fabricación cuando aplique.
- Instrucciones de almacenamiento.
- Símbolos de reciclaje cuando corresponda.
- Identificación de apto para contacto con alimentos cuando aplique.

**Dirección General de Contrataciones Públicas
Ficha Técnica Estandarizada Aprobada**

7. CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y VERIFICACIÓN

- Verificación del tamaño solicitado.
- Inspección visual de integridad física.
- Verificación del espesor y resistencia.
- Comprobación de ausencia de grietas, perforaciones o deformaciones.
- Verificación del etiquetado.
- Confirmación de que el material es apto para contacto con alimentos.
- Verificación de la cantidad suministrada.

8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La entidad debe precisar en las bases los criterios de evaluación aplicables, los cuales podrán incluir:

- Cumplimiento de las especificaciones técnicas.
- Calidad del material de fabricación.
- Resistencia y durabilidad del producto.
- Capacidad y funcionalidad conforme a lo requerido.
- Cumplimiento de criterios ambientales.
- Garantía de calidad del producto.

10. CREACIÓN:

Fecha	Realizado por:	Aprobado Por:
09.09.2026	Operaciones Eficientes y Convenio Marco	Lic. Carlos Pimentel Florenzán
Referencia:		

CONTROL DE CAMBIOS:

No.	Fecha	Realizada /Aprobada por:	Descripción y Referencias:

Dirección General de Contrataciones Públicas
Ficha Técnica Estandarizada Aprobada

No.	Fecha	Realizada /Aprobada por:	Descripción y Referencias:
-----	-------	--------------------------	----------------------------

NOTA: Las secciones “Creación” y “control de cambios” son de uso exclusivo de la Dirección General de Contrataciones Públicas.

No hay nada escrito después de esta línea



Dirección General de Contrataciones Públicas
Carlos Ernesto Pimentel - Director General (10/09/2026 10:46 AST)
Documento firmado digitalmente, para validar por medio electrónico:
<https://buzon.firmagob.gob.do/inbox/app/dgcp/v/aab311be-fee3-4bf7-8d2b-6f7fb4c5b125>