

Departamento de Gestión Alimentaria

INABIE/DGA/2022/No.116

A : Víctor Castro Director Ejecutivo

Vía : Julio Santana de León Director Administrativo Financiero

Noelia Cruz Encargada del Dpto. Financiero, INABIE

Katty Alcántara Montas Coordinadora Administrativo

Atención : Heidi Herrera de la Cruz Encargada Depto. De Compras y Contrataciones

Asunto : Requerimiento Compra Alimentación Escolar Pan y Galleta Años escolares 2022-2023 y 2023-2024

Anexos : Formulario de solicitud de compra y fichas técnicas.

Solicitamos la compra de los productos de alimentación detallados en el anexo, para satisfacer las necesidades de alimentación de los estudiantes del nivel preuniversitario en los centros educativos públicos del país, beneficiarios con el Programa de Alimentación Escolar (PAE). La misma será cargada a la actividad 11036 y 11024 compras de alimentos del PAE, cuenta 2.2.9- alimentos y productos agroforestales, subcuenta 2.2.9.2 -alimentos y bebidas para personas, objetal 2.2.9.2.02 servicio de alimentación escolar contemplados en la partida presupuestaria Gestión Alimentaria 2022.

Año escolar 2022-2023

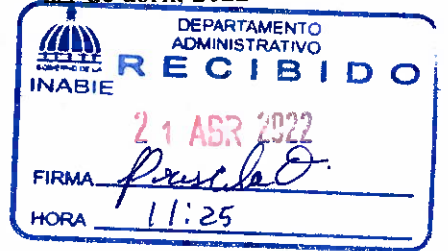
Programática 16.02.00.0001 | 11036 | RD\$ 581,162,145.28
Programática 16.02.00.0002 | 11024 | RD\$ 1,912,730,106.88

Año escolar 2023-2024

Programática 16.02.00.0001 | 11036 | RD\$ 581,162,145.28
Programática 16.02.00.0002 | 11024 | RD\$ 1,912,730,106.88

Total General RD\$ 4,987,784,504.32

Santo Domingo, D.N. 01 de abril, 2022





SOLICITUD DE COMPRAS O CONTRATACIONES

Código: FO-DCC-01

Versión: 02

Emisión: Febrero 2022

Pág. 1 de 4

I- Datos Generales (POA)

Unidad Requirente	Gestión Alimentaria
Dirección	Nutrición y Alimentación
Departamento	Gestión Alimentaria
Eje Estratégico	Atención a la población en situación de vulnerabilidad
Objetivo Estratégico	1.1 Garantizar Alimentación Nutricional adecuada y saludable a la población escolar del sector público de la Republica Dominicana
Resultado Estratégico	Estudiantes del sector público de los niveles inicial, primaria y secundaria recibiendo raciones alimenticias nutricionalmente adecuadas y saludables en el Centro Educativo

II- Detalle de la Compra

Nº	Código	POA Actividades	Cuenta Presupuestaria (POA Presupuesto)			Fecha ejecución actividad	Identificación Insumo	Cantidad Requerida
			Concepto del Gasto	Cuenta	Sub Cuenta			
1	11024	Requerir Compras de Alimentos para el PAE Media Tanda	2.2	2.2.9	2.2.9.2	Año escolar 2022-2023 Y Año escolar 2023-2024	Pan	51,026,880



Formulario

SOLICITUD DE COMPRAS O CONTRATACIONES

Código: FO-DCC-01

Versión: 02

Emisión: Febrero 2022

Pág. 2 de 4

2	11024	Requerir Compras de Alimentos para el PAE Media Tanda	2.2	2.2.9	2.2.9.2	2.2.9.2.02 Servicio de Alimentación Escolar	Año escolar 2022-2023 Año escolar 2023-2024	Galleta	33,592,696
3	11036	Requerir Compras de Alimentos para el PAE Tanda Completa (JEE)	2.2	2.2.9	2.2.9.2	2.2.9.2.02 Servicio de Alimentación Escolar	Año escolar 2022-2023 Año escolar 2023-2024	Pan	167,940,480
4	11036	Requerir Compras de Alimentos para el PAE Tanda Completa (JEE)	2.2	2.2.9	2.2.9.2	2.2.9.2.02 Servicio de Alimentación Escolar	Año escolar 2022-2023 Año escolar 2023-2024	Galleta	110,560,816



Formulario

SOLICITUD DE COMPRAS O CONTRATACIONES

Código: FO-DCC-01

Versión: 02

Emisión: Febrero 2022

Pág. 2 de 3

5									
6									
7									

Nota: 1 - La información en el recuadro anterior proviene del Plan Operativo Anual (POA) vigente al momento de la solicitud para el departamento requirente. Debes revisar su POA antes de realizar el requerimiento. El Plan Operativo Anual se encuentra disponible en el portal del INABIE, podrán tener acceso mediante el siguiente enlace <https://n9.cl/31ehv>

III- Motivo y justificación de la compra o contratación en caso de no estar planificada en el POA.

Año escolar 2022-2023

Programática 16.02.00.0001 | 11036 | RD\$ 581,162,145.28

Programática 16.02.00.0002 | 11024 | RD\$ 1,912,730,106.88

Año escolar 2023-2024

Programática 16.02.00.0001 | 11036 | RD\$ 581,162,145.28

Programática 16.02.00.0002 | 11024 | RD\$ 1,912,730,106.88




IV- Responsables

Cargo	Nombre	Firma	Fecha
Encargado (a) Depto. Requirente:	<i>Osvaldo Rivas P.</i>	<i>[Firma]</i>	<i>02/03/2022</i>
Director (a) Administrativo (a) y Financiero (a):		<i>[Firma]</i>	



Observaciones:

 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE		PRODUCTO : PAN		FECHA ACTUALIZACIÓN : 18/3/2022
				CODIGO : FT-P-001
		REVISION 1 10	PAGINA : 1 / 3	

1-DATOS GENERALES	
DEFINICIONES	<p><u>Pan</u> : Es el producto elaborado a base de harina de trigo , maíz , manteca vegetal , huevos, azúcar, levadura, agua y sal de acuerdo a la fórmula establecida por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE), cocido en horno y empacado en envases adecuados para su conservación.</p>
ENVASE	<p>Envase de material grado alimenticio transparente, que permita observar el producto, apropiado para la conservación del producto.</p>
DURACION	<p>Cuatro (4) días, en envase cerrado y bajo condiciones de almacenamiento adecuadas.</p>
ALMACENAMIENTO	<p>En almacén limpio y seco, con buena ventilación. Colocado en una superficie plana, aislada del suelo y paredes. Las fundas deben colocarse de forma tal que no afecte la integridad del producto.</p>

2.REQUISITOS											
2.1 Requisitos generales											
<p>El pan deberá estar fresco, suave al tacto, con humedad apropiada (no seco). Su estructura física será íntegra de acuerdo a la forma del pan. No deberá presentar presencia de mohos ni partículas extrañas. No deberá estar sobrecocido (quemado) ni deficiente de cocción (crudo).</p>											
2.2 Requisitos Físico –Químicos											
<p>2.3 Fortificación con micronutrientes</p> <p>La harina de trigo y la harina de maíz utilizadas para la elaboración del pan deberán ser fortificadas con los micronutrientes y en la proporción que establecen las Normas Dominicanas :</p> <p>-NORDOM 334 Harina de Maíz sin Germen. Especificaciones (Tiamina, Riboflavina, Niacina, Ácido Fólico, Hierro, Vitaminas A, E y B6)</p> <p>-NORDOM 76 Harina de Trigo de Primera. Especificaciones (Tiamina, Niacina, Riboflavina, Hierro)</p>											
<p>Composición nutricional para los valores * de una unidad del producto con un peso de 57 gramos:</p> <p>Grasas : 3,4 g / Proteínas 5,7 g : / Carbohidratos : 34,0 g</p> <p>188 Kcal/ración</p>											
<p>Tolerancia ± 10%</p> <table border="1"> <tr> <td>PARAMETROS</td> <td>ESPECIFICACIONES *</td> </tr> <tr> <td>GRASAS</td> <td>6,0 %</td> </tr> <tr> <td>PROTEINAS</td> <td>10,0 %</td> </tr> <tr> <td>CARBOHIDRATOS</td> <td>60,0 %</td> </tr> <tr> <td>ENERGIA</td> <td>330 Kcal/100 gramos</td> </tr> </table>		PARAMETROS	ESPECIFICACIONES *	GRASAS	6,0 %	PROTEINAS	10,0 %	CARBOHIDRATOS	60,0 %	ENERGIA	330 Kcal/100 gramos
PARAMETROS	ESPECIFICACIONES *										
GRASAS	6,0 %										
PROTEINAS	10,0 %										
CARBOHIDRATOS	60,0 %										
ENERGIA	330 Kcal/100 gramos										

Las empresas suministradoras de pan deberán verificar que las harinas contienen los micronutrientes y en la proporción que establecen las normas, requiriendo a sus proveedores una garantía de cumplimiento y realizando evaluaciones periódicas.

2.4 Peso del Pan

El peso establecido para la unidad de pan es 57 gramos (2.0 onzas).

2.5 Requisitos Organolépticos

CARACTERÍSTICA	DESCRIPCION
ASPECTO	Producto íntegro, masa suave, exento de mohos y materias extrañas
COLOR	Propio del producto bien cocido
OLOR	Agradable, propio del propio fresco
SABOR	Agradable, propio del propio fresco

2.6 Requisitos Microbiológicos

PARAMETROS	VALORES
Recuento total de microorganismos aerobios mesófilos	< 5,000 UFC/g
Coliformes totales	Menor de 10 UFC/g
E. Coli	AUSENTE
Estafilococos Aureus	AUSENTE
Hongos	< 1.0 x 10 ⁴ UFC/g
Levaduras	< 1.0 x 10 ⁶ UFC/g
Otros microorganismos patógenos	AUSENTE

UFC= Unidades Formadoras de Colonias

2.7 Requisitos del Envase y Etiquetado

El envase deberá ser apropiado para el producto y la etiqueta deberá cumplir con la Norma Dominicana NORMOM 53 Etiquetado General de los Alimentos. Previamente Envasados (Pre envasados), por lo cual deberá contener la siguiente información:

- Nombre del alimento : PAN

- Listado de ingredientes, los cuales deben enumerarse en orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento. Cuando se trate de aditivos alimentarios, deberán emplearse los nombres genéricos junto con el nombre específico o el número de identificación del aditivo. Cuando se trate de fortificantes deberán aparecer en la cara principal del envase.

FICHA TÉCNICA

GOBIERNO DE LA
REPÚBLICA DOMINICANA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN
INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN ESTADÍSTICA
INABIE


PRODUCTO : PAN

CODIGO : FT-P-001

REVISION 110

PAGINA : 2 / 3

FECHA ACTUALIZACIÓN: 18/3/2022

 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESCOLAR</p>		<p>PRODUCTO : PAN</p>	PAGINA : 3 / 3
<p>FECHA ACTUALIZACION : 18/3/2022</p>			REVISION : 10
<p>CODIGO : FT-P-001</p>			

Contenido neto del envase en peso.

- Datos de la empresa: Logo, nombre, dirección, teléfono, dirección electrónica.
- Número del Registro Industrial de la empresa.
- Identificación del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Instrucciones para la conservación.
- Número del Registro Industrial de la empresa.
- Identificación del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Instrucciones para la conservación.


- Información Nutricional, donde se presenten los datos relativos al contenido de nutrientes, de acuerdo a la Norma Dominicana NORDOM 742 Etiquetado General de los Alimentos Pre envasados. Directrices para el uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables. En el cuadro de condiciones para declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes, aparecen los detalles sobre los componentes del alimento que deben declararse.


Deberá incluirse el porcentaje de los valores diarios de cada componente basados en una dieta de 2,000 calorías.

- El logo del INABIE y el nombre del programa: PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR.
- La leyenda " PROHIBIDO SU VENTA".

OBSERVACION * : SE PODRA SUSTITUIR PARCIALMENTE LA HARINA DE TRIGO POR HARINAS DE PRODUCTOS AGRICOLAS DE PRODUCCION NACIONAL (HARINAS ALTERNATIVAS) EN UNA PROPORCION ESTABLECIDA POR EL INABIE, SIEMPRE QUE SE MANTENGA EL PRECIO DEL PRODUCTO, DEFINIDO EN EL PLIEGO


SAL	2 LIBRAS Y 2 ONZAS
AGUA	37 LIBRAS
LEVADURA	2 LIBRAS
AZUCAR	10 LIBRAS
HUEVOS	70 UNIDADES
MANTECA VEGETAL	10 LIBRAS
HARINA DE MAIZ	10 LIBRAS
* HARINA DE TRIGO	100 LIBRAS
INGREDIENTES	CANTIDAD

 GOBIERNO DE LA REPUBLICA EL SALVADOR MINISTERIO DE EDUCACION INSTITUTO NACIONAL DE BARRAS ESTUDIANTILES INABIE	PRODUCTO: PAN	
	PRODUCTOS	
	FORMULA DE ELABORACION DE	
	FECHA ACTUALIZACION : 18/3/2022 CODIGO: FEP-P-001 REVISION: 07 PAGINA: 11	

 GOBIERNO DE LA REPUBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACION INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE		FICHA TECNICA	
FECHA ACTUALIZACION : 18/3/2022	CODIGO : FT-GD-001	REVISION I 10	PAGINA : 1 / 3

1-DATOS GENERALES	
DEFINICIONES Galleta Dulce: Es el producto elaborado a base de harina de trigo, azúcar, manteca vegetal, leche en polvo, avena, ajonjolí, pasas, sal, canela en polvo, huevos, vainilla, polvo de hornear, de acuerdo a la fórmula establecida por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE), cocido en horno y empacado en envases adecuados para su conservación. Nota: Las pasas podrán ser sustituidas por frutas procesadas de producción nacional, aprobadas previamente por el INABIE.	ENVASE Envase de material grado alimenticio transparente, que permita observar el producto, apropiado para la conservación del producto durante su transporte y almacenamiento.
DURACION 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. Las fundas deben colocarse de forma tal que no afecte la integridad del producto.

2.REQUISITOS											
2.1 Requisitos Generales La galleta deberá estar íntegra y fresca, con una textura y consistencia suave, no dura ni tostada. 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 sobrecosida (quemada) ni deficiente de cocción (cruda).											
2.2 Requisitos Físico-Químicos											
<table border="1"> <tr> <td>PARAMETROS</td> <td>ESPECIFICACIONES *</td> </tr> <tr> <td>GRASAS</td> <td>18.0 %</td> </tr> <tr> <td>PROTEINAS</td> <td>8.0 %</td> </tr> <tr> <td>CARBOHIDRATOS</td> <td>54.0 %</td> </tr> <tr> <td>ENERGIA</td> <td>417 Kcal/100 gramos</td> </tr> </table>	PARAMETROS	ESPECIFICACIONES *	GRASAS	18.0 %	PROTEINAS	8.0 %	CARBOHIDRATOS	54.0 %	ENERGIA	417 Kcal/100 gramos	Tolerancia ± 10%
PARAMETROS	ESPECIFICACIONES *										
GRASAS	18.0 %										
PROTEINAS	8.0 %										
CARBOHIDRATOS	54.0 %										
ENERGIA	417 Kcal/100 gramos										
Composición nutricional para los valores * de una unidad del producto con un peso de 57 gramos: Grasas : 10.3 g / Proteínas 4.6 g : / Carbohidratos : 31.0 g 234 Kcal / ración											

 GOBIERNO DE LA REPUBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACION INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE		FICHA TECNICA	
FECHA ACTUALIZACION : 18/3/2022	CODIGO : FT-GD-001	REVISION : 10	PAGINA : 2 / 3

2.3 Fortificación con micronutrientes

La harina de trigo utilizada para la elaboración de la galleta dulce deberá ser fortificada con los micronutrientes y en la proporción que establecen la Norma Dominicana :

-NORDOM 76 Harina de Trigo de Primera. Especificaciones
 (Tiamina, Niacina, Riboflavina, Hierro)

Las empresas suministradoras de galleta dulce deberán verificar que la harina contiene los micronutrientes y en la proporción que establecen las normas, requiriendo a sus proveedores una garantía de cumplimiento y realizando evaluaciones periódicas.

2.4 Peso de la galleta dulce

El peso establecido para la unidad de galleta dulce es 57 gramos (2.0 onzas).

2.5 Requisitos Organolépticos

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
ASPECTO	De forma íntegra, consistencia compacta, suave (no dura)
COLOR	Propio del producto bien cocido
OLOR	Agradable, propio del producto fresco
SABOR	Agradable, propio del producto fresco

2.5 Requisitos Microbiológicos


PARAMETROS	VALORES
Recuento total de microorganismos aerobios mesófilos	< 5,000 UFC/g
Coliformes totales	Menor de 10 UFC/g
E. Coli	AUSENTE
Estafilococos Aureus	AUSENTE
Hongos	< 1.0 x 10 UFC/g
Levaduras	< 1.0 x 10 UFC/g
Otros microorganismos patógenos	AUSENTE

2.6 Requisitos del Envase y Etiquetado

UFC= Unidades Formadoras de Colonias

El envase deberá ser apropiado para el producto y la etiqueta deberá cumplir con la Norma Dominicana NORDOM 53 Etiquetado General de los Alimentos. Previamente Envasados (Pre envasados), por lo cual deberá contener la siguiente información:

- Nombre del alimento : GALLETA DULCE

 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTES INABIE		FICHA TÉCNICA	
PRODUCTO : GALLETA DULCE			
FECHA ACTUALIZACIÓN : 18/03/2022		CODIGO : FT-GD-001	
REVISION 1.00		PAGINA : 3 / 3	

- Listado de ingredientes, los cuales deben enumerarse en orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento. Cuando se trate de aditivos alimentarios, deberán emplearse los nombres genéricos junto con el nombre específico o el número de identificación del aditivo. Cuando se trate de fortificantes deberán aparecer en la cara principal del envase.

- Contenido neto del envase en peso.

- Datos de la empresa: Logo, nombre, dirección, teléfono, dirección electrónica.

- Numero del Registro Industrial de la empresa.

- Identificación del lote.

- Fecha de vencimiento.

- Instrucciones para la conservación.

- Información Nutricional, donde se presenten los datos relativos al contenido de nutrientes, de acuerdo a la Norma Dominicana NORDOM 742 Etiquetado General de los Alimentos Pre envasados. Directrices para el uso de Declaraciones Nutricionales Y Saludables. En el cuadro de condiciones para declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes, aparecen los detalles sobre los componentes del alimento que deben declararse.

Deberá incluirse el porcentaje de los valores diarios de cada componente basados en una dieta de 2,000 calorías.

- El logo del INABIE y el nombre del programa: PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR.

- La leyenda " PROHIBIDO SU VENTA".

OBSERVACION * : SE PODRA SUSTITUIR PARCIALMENTE LA HARINA DE TRIGO POR HARINAS DE PRODUCTOS AGRICOLAS DE PRODUCCION NACIONAL (HARINAS ALTERNATIVAS) EN UNA PROPORCION ESTABLECIDA POR EL INABIE, SIEMPRE QUE SE MANTENGA EL PRECIO DEL PRODUCTO, PRODUCTO, DEFINIDO EN EL PLIEGO

INGREDIENTES	CANTIDAD
HARINA DE TRIGO *	100 LIBRAS
AZUCAR	37 LIBRAS
MANTECA VEGETAL	50 LIBRAS
AVENA	33 LIBRAS
HUEVOS	150 UNIDADES
AJONJOLI	10.5 LIBRAS
PASAS O FRUTAS PROCESADAS DE PRODUCCION NACIONAL	10.5 LIBRAS
LECHE	4 LIBRAS
POLVO DE HORNEAR	1 LIBRA
AGUA	8 LIBRAS
VAINILLA	1 LIBRA
CANELA	1 LIBRA
SAL	0.5 LIBRAS

FORMULA DE ELABORACION DE PRODUCTO
PRODUCTO: GALLETA DULCE



FECHA ACTUALIZACION : 18/3/2022

CODIGO: FEP-GD-001

REVISION: 06

PAGINA: 11

Elaborado por: Joanel George

OBSERVACIONES

--

23,388,482,385.83	3,329,181,499.12	0.00	20,059,300,886.71	14%
-------------------	------------------	------	-------------------	-----

OBJETAL	PRESUPUESTO	EJECUTADO	COMPROMISO	BALANCE
1 2.9.2.02-Servicios de alimentación escolar	23,388,482,385.83	3,329,181,499.12	0.00	20,059,300,886.71
2	0.00	0.00	0.00	0.00
3	0.00	0.00	0.00	0.00
4	0.00	0.00	0.00	0.00
5	0.00	0.00	0.00	0.00
6	0.00	0.00	0.00	0.00
7	0.00	0.00	0.00	0.00
8	0.00	0.00	0.00	0.00
9	0.00	0.00	0.00	0.00
10	0.00	0.00	0.00	0.00

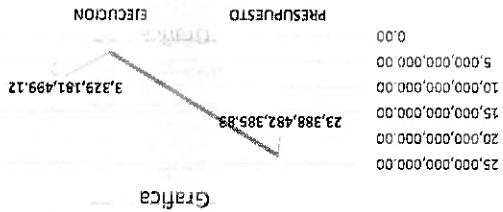
--

DIRECCION: Dirección de Nutrición y Alimentación

DEPARTAMENTO: Departamento de Gestión Alimentaria

DIVISION O SECCION: 070490000-Gestión Alimentaria

ACTIVIDAD: 11036-Requerir Compras de Alimentos para el PAE Tanda Completa (JEE)



DEPARTAMENTO FINANCIERO
SECCION DE PRESUPUESTO
PLANILLA DE EJECUCION POR ACTIVIDAD

