



## **INSTITUTO NACIONAL DE ATENCION INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA**

### **ESPECIFICACIONES TECNICAS**

**“Suministro y Distribución de Alimentos para los Centros CAIFI y CAFI Zona  
Metropolitana”**

**Proceso dirigido a MIPYMES y proveedores de la Zona Metropolitana**

### **COMPRAS MENORES**

**INAIFI-DAF-CM-2024-0118**

Rubro: 50100000-Frutos secos, 50110000-Productos de carne y aves de corral, 50130000 – Productos Lácteos y Huevos, 50160000-Chocolates, azúcares, edulcorantes y productos de confitería, 50180000-Productos de panadería, 50190000-Alimentos preparados y conservados, 50220000- Productos de cereales y legumbres.

**Santo Domingo, Distrito Nacional  
República Dominicana  
17 de diciembre de 2024**



Instituto Nacional de Atención Integral a la Primera Infancia (INAIFI)

Especificaciones Técnicas

REF: INAIFI-DAF-CM-2024-0118

Descripción del servicio

Item	código PACC	Cuenta presupuestaria	Artículo (Insumo genérico)	Unidad	Cantidad
1	50101538	2.3.1.1.01	Aceite de soya/Galón	Galón	50
2	50192601	2.3.1.1.01	Arroz/Presentación de 20 Libras/1	Paquete	400
3	50221101	2.3.1.1.01	Avena Entera/ Presentación de 650 gramos (Avena entera)	Paquete	600
4	50161509	2.3.1.1.01	Avena Molida/Presentación de 550 - 700 gramos (Avena molida)	Paquete	600
5	50101538	2.3.1.1.01	Azúcar crema/Presentación de 2250 gr o 5 libras.	Paquete	400
6	50192902	2.3.1.1.01	Compota/Cajas de 24 unidades/1)	Caja	200
7	50192902	2.3.1.1.01	Espaguetis/Paquete de 400 gramos	Paquete	600
8	50181903	2.3.1.1.01	Fideos/Paquete de 350 gramos)	Paquete	600
9	50181903	2.3.1.1.01	Galletas multicereal/Cajas de 9 unidades/1	Unidad	500
10	50101543	2.3.1.1.01	Gelatina/Sobres de 40 a 85 gramos	Unidad	500
11	50101543	2.3.1.1.01	Guandules/Lata de 15 onzas	Unidad	500
12	50192601	2.3.1.1.01	Guineo maduro/Presentación de 1 libra	Libra	500
13	50101543	2.3.1.1.01	Habichuelas Blancas/Fundas de 800 gramos)	Paquete	500
14	50101543	2.3.1.1.01	Habichuelas negras/Fundas de 800 grm	Paquete	500
15	50101543	2.3.1.1.01	Habichuelas rojas/Fundas de 800 grm	Paquete	500
16	50131606	2.3.1.1.01	Harina de negrito/Paquete de 16 Oz.	Unidad	500
17	50112003	2.3.1.1.01	Huevos/Cartonés de 30/1)	Unidad	500
18	50101634	2.3.1.1.01	Jamón de pavo/Paquete de 4.5/1 lb)	Paquete	150
19	50101636	2.3.1.1.01	Lentejas/Presentación de 800 gramos	Paquete	200
20	50101544	2.3.1.1.01	Maicena/Presentación de 425 grs	Unidad	200
21	50101634	2.3.1.1.01	Maíz /Lata de 15 onzas	Unidad	200
22	50192601	2.3.1.1.01	Pan Blanco de Viga/Viga según especificaciones técnicas	Paquete	200
23	50101538	2.3.1.1.01	Queso danés/Paquete de 5/1 lb	Paquete	200
24	50101634	2.3.1.1.01	Sal refinada yodada/Presentación de 5 libras/1	Unidad	200
25	50221101	2.3.1.1.01	Tomate, Barceló/Presentación de 1 libra	Libra	300
26	50101538	2.3.1.1.01	Trigo/Presentación de 400 gramos.	Libra	300
27	50101538	2.3.1.1.01	Zanahoria/Presentación de 1 libra	Libra	300

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

**Notas:**

- El oferente debe presentar su propuesta por la **TOTALIDAD** de los ítems contenidos en el presente proceso. Las ofertas recibidas en cantidades parciales, será descalificadas sin más trámites.
- Los artículos ofertados deberán de incluir el costo de transporte en su precio unitario. Bajo ningún concepto el INAIPI aceptara costo de transporte extra.
- 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 del presente proceso (**Zona Metropolitana**), lo cual será validado mediante visita.



**Aceite de soya/galón**

	FICHA TECNICA	
	PRODUCTO: ACEITE DE SOYA	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
Nombre	ACEITE DE SOYA	
Definición	Es el aceite puro extraído de las semillas de la especie Glycine max (L.) Merrill (semillas de soya), sanas, limpias y en buen estado de conservación.	
Duración	2 meses a partir de la fecha de entrega en los centros	
Almacenamiento	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higiénico- sanitarias	
Envase y Embalaje	El aceite de soya debe estar envasado en galones de 128 onzas apto para este tipo de producto que no afecte su integridad	
<b>2. REQUISITOS GENERALES :</b>		
El aceite de soya 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 aceite de soya adquirido deberá estar envasado en un recipiente adecuado, transparente. Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581		
<b>3. REQUISITOS FISICOS Y QUIMICOS:</b>		
Que cumpla con los requisitos químicos y físicos de NORDOM 235		
<b>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Característico del Producto.	
Color	Color Amarillo, propio del aceite de soya	
Sabor y Olor	Propio de este producto, exento de sabores extraños o rancios. Olor suave, propio del producto, exento de olores extraños o rancios.	

*[Handwritten signature]*



*[Handwritten initials]*

Arroz/presentación de 20 libras/1

	FICHA TECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: ARROZ SELECTO GRADO A DE PRODUCCION NACIONAL	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
Nombre	<b>ARROZ SELECTO GRADO A DE PRODUCCION NACIONAL</b>	
Definición	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	
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 higienico- sanitarias. Fluctuaciones de temperatura mínimas y libres de la entrada de roedores y pájaros.	
Empaque	Paquetes de 10 libras fundas plásticos herméticamente cerrados, apto para este tipo de producto, no tóxico.	
<b>2. REQUISITOS GENERALES :</b>		
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		
<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>	
Aspecto	Grano bien pulido sin aglomeración por humedad.	
Color	Blanco , caractterístico del arroz fresco y bien almacenado	
Sabor y Olor	Sabor a evaluarse en el producto cocido, Olor característico del producto, fresco, libre de partículas, sabores y olores extraños	



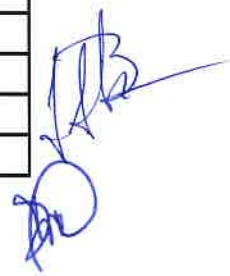
Avena entera/presentación de 650 gramos (Avena entera)

	FICHA TECNICA	
	PRODUCTO: AVENA	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
Nombre	AVENA	
Definición	Es el producto que se obtiene al cortar, cocer y rolar la avena en grano.	
Duración	Fecha de vencimiento mayor a 6 meses luego de la fecha de entrega en los centros.	
Almacenamiento	Libre de humedad y calor, buenas condiciones ambientales higiénico- sanitarias	
Empaque	Paquetes plásticos herméticamente cerrados de 650 gramos aproximadamente, apto para este tipo de producto, no tóxico.	
Embalaje	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. 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>	
Aspecto	Mezcla de hojuelas grandes, medianas y pequeñas íntegras	
Color	Beige. Coloración propia del producto de la avena	
Sabor y Olor	Característico del producto (harina)	



  


**Avena molida/presentación de 550-700 gramos (avena molida)**

	<b>FICHA TECNICA</b>	
	<b>PRODUCTO: AVENA MOLIDA</b>	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
<b>Nombre</b>	<b>AVENA MOLIDA</b>	
<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 500 gramos y máximo de 700 gramos	
<b>2. REQUISITOS GENERALES:</b>		
La avena molida deberá elaborarse a partir de granos de avena descascarados hojuelas sanas y limpias, exentos de materia		
<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)	





**Azúcar crema/presentación de 2,250 gramos o 5 libras**

	FICHA TECNICA	
	PRODUCTO: AZUCAR MORENA	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
Nombre	AZUCAR MORENA	
Definición	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%.	
Duración	Fecha de vencimiento mayor a 3 meses.	
Almacenamiento	Libre de humedad y buenas condiciones higiénico sanitarias.	
Envase	Paquetes de 2,225 gramos o 5 libras, plásticos transparentes y herméticamente sellados. Material plástico no tóxico. Fundas íntegras, limpias, no húmedas	
Empaque	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 empaquetado 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		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Cristales de granulación uniforme	
Color	Crema	
Sabor y Olor	Sabor dulce característico y olor inoloro	



*[Handwritten signature]*

Compota/cajas de 24 unidades/1

	FICHA TECNICA		FOTO REFERENCIAL				
	PRODUCTO: COMPOTA DE FRUTAS						
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>							
Nombre	COMPOTA DE FRUTAS						
Definición	La compota es una conserva dulce que se elabora a bases de frutas enteras. Se realiza hirviendo fruta,						
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>							
El producto final deberá ser viscoso o semisólido, tener color y sabor normales para el tipo o clase de fruta que entra en la							
<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>							
CARACTERISTICAS		DESCRIPCION					
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.					


*Handwritten signature and initials in blue ink.*

Espaguetis/paquete de 400 gramos

	FICHA TECNICA	
	PRODUCTO: PASTAS (Espaguettis)	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
Nombre:	PASTA (ESPAGUETTIS)	
Definición	Son los productos constituidos por mezclas fermentadas de harinas, agua potable y sal adicionados o no de huevos, leche, otras alimentos grasos y condimentos. Estas masas o pastas podrán ser frescas o secas, destinados a ser consumidos previa cocción.	
Duración	Fecha de vencimiento mayor a 6 meses luego de la fecha de entrega en los centros.	
Almacenamiento	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higiénico- sanitarias	
Empaque	Paquetes plásticos herméticamente cerrados aproximadamente de 400 gramos, apto para este tipo de producto, no tóxico.	
Embalaje	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		
<b>3. REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS</b>		
Que cumpla con los requisitos mínimo y máximos de NORDOM 75		
<b>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
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.	



Fideos/paquete de 350 gramos

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

*Handwritten signature and initials in blue ink.*

Galletas multicereal/cajas de 9 unidades/1

	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,	
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	
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 sobrecocida (quemada) ni deficiente de		
<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.	



Gelatina/sobres de 40-85 gramos

	FICHA TECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: Gelatina	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
Nombre	GELATINA SABORIZADA	
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	

*Handwritten signature and initials in blue ink.*

**Guandules/lata de 15 onzas**

	<b>FICHA TECNICA</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		
<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.	





Guineo maduro/presentación de 1 lb

	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 minimos 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.		



*JFB*  
*MD*

Habichuelas blancas/fundas de 800 gramos

	FICHA TECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: HABICHUELAS BLANCAS	
<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	
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 No deben contener colorantes, saborizantes ni aromatizantes artificiales agregados		
<b>3. REQUISITOS MINIMOS Y MAXIMOS</b>		
Que cumpla con las caracterisíticas 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.	



  
 11/13

**Habichuelas negras/ fundas de 800 gramos**

	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	
Embalaje	En cajas de cartón selladas y limpias	
<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 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.	





**Habichuelas rojas/ fundas de 800 gramos**

	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.	
Embalaje	En cajas de cartón selladas y limpias	
<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 caracterisíticas minimas de calidad de NORDOM479		
<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.	



*[Handwritten signature]*

Harina de negrito/paquete de 16 onzas

	<b>FICHA TECNICA</b>	<b>FOTO REFERENCIAL</b>
	<b>PRODUCTO: Harina de Negrito</b>	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
Nombre	<b>Harina de negrito</b>	
Definición	Harina elaborada a base de maiz en estado seco, de cocimiento rapido, contine tosfato de nierro, 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>		
<b>CARACTERISTICAS</b>	<b>DESCRIPCION</b>	
Aspecto	Característico del producto	
Color	Coloración blanca propia del producto sano	
Sabor y Olor	Característico del producto.	



  
 11/3

Huevos/cartones de 30/1

	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>		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
Aspecto	Cáscara y cutícula normal, limpia, intacta.	
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	



*Handwritten signature and initials in blue ink.*

Jamón de pavo/paquete de 4.5/1 lb

	FICHA TECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: JAMON DE PAVO	
<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.	



*Handwritten signature*

**Lentejas/presentación de 800 gramos**

	FICHA TECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: LENTEJAS	
<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, 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.	
Embalaje	En cajas de cartón selladas y limpias	
<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>		
CARACTERISTICAS	DESCRIPCION	
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.	





**Maicena/presentación de 425 gramos**

	FICHA TECNICA	FOTO REFERENCIAL
	PRODUCTO: MAICENA	
<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	
<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.	



Maíz/lata de 15 onzas

	FICHA TECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: MAIZ DULCE ENLATADO	

1. DATOS DEL PRODUCTO

Nombre	MAIZ DULCE ENLATADO
Definición	Corte de granos limpio y neto con una altura de corte uniforme, producto preparado a partir de granos de maíz dulce de variedades adaptadas a esta producción.
Duración	Fecha de caducidad 1 año
Almacenamiento	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higienico- sanitarias
Envase	Latas de 15 onzas

2. REQUISITOS GENERALES :

Maíz dulce en grano enlatado empacado al vacío

3. REQUISITOS FISICAS Y QUIMICAS

4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS

CARACTERISTICAS	DESCRIPCION
Aspecto	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.
Color	Color típico de las variedades utilizadas: amarillo-oro, amarillo vivo homogéneo
Sabor y Olor	Características del producto, exento de olores extraños o rancios.



*[Handwritten signature]*

Pan blanco de viga

	FICHA TECNICA	Foto referencial
	PRODUCTO: PAN BLANCO DE VIGA	
<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, exentos 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)	



*Handwritten signature in blue ink.*

**Queso danés/paquete de 5/1 lb**

	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	
Duración	El producto empacado debe tener una duración de al menos 45 días a partir de la fecha de entrega en los centros. El	
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	



*[Handwritten signature]*

Sal refinada yodada/presentación de 5 lbs/1

	FICHA TECNICA		Foto referencial
	PRODUCTO: SAL REFINADA YODADA		
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>			
Nombre	SAL REFINADA YODADA		
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>			
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.			
<b>3. REQUISITOS MAXIMOS Y MINIMOS*</b>			
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			
ESPECIFICACIONES		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		



*Handwritten signature in blue ink.*

Tomate, Barceló/ presentación de 1 lb

	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	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.	

*[Handwritten signature]*

Trigo/presentación de 400 gramos

	FICHA TECNICA	
	PRODUCTO: TRIGO TIPO 2	
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>		
<b>Nombre</b>	<b>TRIGO</b>	
<b>Definición</b>	Es una planta herbácea. 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 y hasta en la producción de combustibles	
<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 higienico- 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 sobresales 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	

*Handwritten signature and initials in blue ink.*

Zanahoria/presentación de 1 lb

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

*Handwritten signature*

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 del presente proceso (Zona metropolitana), lo cual será validado mediante visita.

**1. Valor referencial**

El valor referencial para esta adquisición asciende a un millón setecientos cincuenta y nueve mil ciento treinta pesos con 00/100 (**RD\$1,759,130.00**), incluidos los impuestos de ley y cualquier otro concepto que incida en el costo total de la distribución de los alimentos, valor que ha sido obtenido en el marco de los estudios previos realizados y que sustentan el expediente de la presente contratación.

**2. Lugar de entrega del(los) bien(es)**

Los insumos para adquirir en este proceso deberán de ser distribuidos directamente a nuestros centros CAIPI y CAFI ubicados en Región Metropolitana. Para conocer la ubicación de estos pueden ver el documento anexo "UBICACIÓN DE CENTROS".

**3. Tiempo para la entrega del(los) bien(es)**

Los bienes (alimentos) que debe entregar el oferente/proponente que resulte adjudicatario serán entregados a requerimiento y de manera parcial, en cada uno de los centros que correspondan. El INAIPI procurará establecer un esquema de frecuencia eficiente y que garantice una óptima distribución de los alimentos que no deberá exceder de cinco (5) días calendario; contados a partir de la fecha del requerimiento.

El plazo mencionado supone que el oferente debe realizar el cálculo de los tiempos estimados de las prestaciones accesorias, según aplique, y ser expresados en su oferta, para que la institución contratante realice los controles que le competen. El plazo para la entrega del (los) bien (es) propuesto por el proveedor adjudicatario se convertirá en el plazo contractual, siempre y cuando se ajuste al estimado propuesto por la institución contratante en este pliego.

Los peritos manifiestan su conformidad a dichas especificaciones técnicas para el Suministro y distribución de alimentos para los Centros CAIPI y CAFI Zona Metropolitana en fecha cinco (17) de diciembre del año 2024.

  
**José González**  
Perito

  
**Bertha Mariñez**  
Perito

