



Departamento de Gestión Alimentaria

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

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 : **Heidy Herrera de la Cruz**
Encargada Depto. De Compras y Contrataciones

Asunto : **Requerimiento Compra Alimentación Escolar Pan y Galleta 2022-2023**

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, objeta **2.2.9.2.02** servicio de alimentación escolar contemplados en la partida presupuestaria Gestión Alimentaria 2022.

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\$ 2,493,892,252.16



C.A.T.P.



INABIE
Formulario

SOLICITUD DE COMPRAS O CONTRATACIONES

Código: FO-DCC-01

Versión: 02

Emisión: Febrero 2022

Pág. 1 de 3

I- Datos Generales (POA)

Unidad Requiriente	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 Nutricionalmente 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	POA		Cuenta Presupuestaria (POA Presupuesto)				Fecha ejecución actividad	Identificación Insumo	Cantidad Requerida
	Código	Actividades	Concepto del Gasto	Cuenta	Sub Cuenta	Objetal			
1	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	01/01/2022 hasta 31/12/2023	Pan	51,026,880
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	01/01/2022 hasta 31/12/2023	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	01/01/2022 hasta 31/12/2023	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	01/01/2022 hasta 31/12/2023	Galleta	110,560,816



INABIE

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 provienen 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.

Programática 16.02.00.0001 | 11036 |

Programática 16.02.00.0002 | 11024



IV- Responsables

	Cargo	Nombre	Firma	Fecha
Solicitante:	Encargado (a) Depto. Requirente:	<i>Raúl Rafael Lizaso P.</i>	<i>[Firma]</i>	
Validación:	Director (a) Administrativo (a) y Financiero (a):		<i>[Firma]</i>	



Observaciones:

	PRODUCTO : PAN	FECHA ACTUALIZACION : 18/3/2022
		CODIGO : FT-P-001
FICHA TECNICA		REVISION 10
		PAGINA : 1 / 3

1-DATOS GENERALES	
DEFINICIONES	Pan : 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.
ENVASE	Envase de material grado alimenticio transparente, que permita observar el producto, apropiado para la conservación del producto.
DURACION	Cuatro (4) días, en envase cerrado y 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	
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 sobrecosido (quemado) ni deficiente de cocción (crudo).	
2.2 Requisitos Físico –Químicos	
PARAMETROS	ESPECIFICACIONES *
GRASAS	6.0 %
PROTEINAS	10.0 %
CARBOHIDRATOS	60.0 %
ENERGIA	330 Kcal/100 gramos
Tolerancia ± 10%	
Composición nutricional para los valores * de una unidad del producto con un peso de 57 gramos: Grasas : 3.4 g / Proteínas 5.7 g : / Carbohidratos : 34.0 g 188 Kcal/ración	
2.3 Fortificación con micronutrientes	
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 :	
- NORDOM 334 Harina de Maíz sin Germen. Especificaciones (Tiamina, Riboflavina, Niacina, Ácido Fólico, Hierro, Vitaminas A , E y B6)	
- NORDOM 76 Harina de Trigo de Primera. Especificaciones (Tiamina, Niacina, Riboflavina, Hierro)	

Las empresas suplidoras de pan deberán verificar que las harinas contienen los micronutrientes y en la proporción que establecen las normas, requiriendo a sus suplidores 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

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
ASPECTO	Producto integro, 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 UFC/g
Levaduras	< 1.0 x 10 UFC/g
Otros microorganismos patógenos	AUSENTES

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 NORDOM 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.

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

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
- 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".

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

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

 GOBIERNO DE LA REPUBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE	PRODUCTO : GALLETA DULCE	FECHA ACTUALIZACION : 18/3/2022
		CODIGO : FT-GD-001
		REVISION : 110
		PAGINA : 1 / 3
FICHA TECNICA		

1-DATOS GENERALES	
DEFINICIONES	<p>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.</p> <p>Nota: Las pasas podrán ser sustituidas por frutas procesadas de producción nacional, aprobadas previamente por el INABIE.</p>
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											
<p>2.1 Requisitos generales</p> <p>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 sobrecocida (quemada) ni deficiente de cocción (cruda).</p>											
<p>2.2 Requisitos Físico –Químicos</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">PARAMETROS</th> <th style="text-align: left;">ESPECIFICACIONES *</th> </tr> </thead> <tbody> <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> </tbody> </table> <p>Tolerancia ± 10%</p>		PARAMETROS	ESPECIFICACIONES *	GRASAS	18.0 %	PROTEINAS	8.0 %	CARBOHIDRATOS	54.0 %	ENERGIA	417 Kcal/100 gramos
PARAMETROS	ESPECIFICACIONES *										
GRASAS	18.0 %										
PROTEINAS	8.0 %										
CARBOHIDRATOS	54.0 %										
ENERGIA	417 Kcal/100 gramos										
<p>Composición nutricional para los valores * de una unidad del producto con un peso de 57 gramos:</p> <p>Grasas : 10.3 g / Proteínas 4.6 g : / Carbohidratos : 31.0 g</p> <p><u>234 Kcal /ración</u></p>											

 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE</p>	<p>PRODUCTO : GALLETA DULCE</p>	FECHA ACTUALIZACION : 18/3/2022
		CODIGO : FT-GD-001
		REVISION I 10
		PAGINA : 2 / 3
<p>FICHA TECNICA</p>		

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 suplidoras de galleta dulce deberán verificar que la harina contiene los micronutrientes y en la proporción que establecen las normas, requiriendo a sus suplidores 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	AUSENTES

UFC= Unidades Formadoras de Colonias

2.6 Requisitos del Envase y Etiquetado

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

 <p>GOBIERNO DE LA REPUBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE</p>	<p>PRODUCTO : GALLETA DULCE</p>	FECHA ACTUALIZACION : 18/3/2022
		CODIGO : FT-GD-001
		REVISION 09
		PAGINA : 3 / 3
FICHA TECNICA		

- 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".

**FORMULA DE ELABORACION DE
 PRODUCTO
 PRODUCTO: GALLETA DULCE**

FECHA ACTUALIZACION : 18/3/2022

CODIGO: FEP -GD-001

REVISION: 05

PAGINA: 1/1

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

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