 <p>GOBIERNO DE LA REPUBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL</p>	PRODUCTO : LECHE CON AZUCAR UHT	FECHA ELABORACION : 15/3/21
		CODIGO : FT-LAU-001
		REVISION I 10
		PAGINA : 1 / 3
FICHA TECNICA		

1-DATOS GENERALES	
DEFINICIONES	Leche con Azúcar UHT : Es el producto elaborado con leche de vaca, azúcar de caña (sacarosa) y estabilizantes permitidos por el Codex Alimentarius , que ha sido sometido a un tratamiento térmico de 135 -150°C durante 2 - 4 segundos, envasado asépticamente en recipientes estériles y cerrados herméticamente para su conservación y que cumple con las especificaciones establecidas por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil .
ENVASE	Los envases deben ser de material grado alimenticio, especial para envasado aséptico y la conservación del producto a temperatura ambiente. Los envases individuales deben estar contenidos en cajas protegidas por un material plástico transparente que impida la exposición de los mismos al ambiente y la manipulación durante el transporte, distribución y almacenamiento.
DURACION	Cuatro (4) meses en condiciones adecuadas de almacenamiento.
ALMACENAMIENTO	Con buena ventilación, libre de humedad y buenas condiciones higiénicas. Las cajas de leche deben colocarse sobre tarimas u otra plataforma. La cantidad de líneas de cajas que se colocan una sobre la otra no debe ser mayor de seis (6).
VOLUMEN DE LA RACION	200 mililitros

2.REQUISITOS
<p>Requisitos generales</p> <p>La leche deberá presentar un aspecto normal al momento de abrir el envase. No debe estar coagulada o demasiado diluida ni presentar grumos o partículas extrañas.</p> <p>Las características sensoriales deben ser propias del producto. No debe tener: olor desagradable, sabor ácido ni rancio.</p> <p>El color debe ser propio de la leche con azúcar UHT.</p> <p>La etiqueta del envase debe ser visible y legible. El envase estar herméticamente cerrado, no hinchado o deformado por golpes o mala manipulación. Sin goteo del producto.</p> <p>Nota: No se permite el uso de saborizantes tales como vainilla, sabor natural o artificial de leche o sus derivados, u otros.</p>

PRODUCTO :
LECHE CON AZUCAR UHT

FECHA ELABORACION : 15/3/21

CODIGO : FT-LAU-001

REVISION I 11

PAGINA : 2 / 3

Fortificación con Micronutrientes

Cada ración de 200 ml debe contener los siguientes micronutrientes:

- Vitamina B2 (Riboflavina , USP-FCC) : 0.23 miligramos (mg)
- Vitamina B12 (Cyanocobalamina, USP) : 0.47 microgramos (µg)
- Hierro : 1.0 miligramo (mg)

Nota 1: Los compuestos de hierro deberán ser previamente aprobados por el INABIE. No deben afectar las características organolépticas del producto.

Nota 2: La fortificación con micronutrientes deberá realizarse gradualmente, en coordinación con el Departamento de Nutrición del INABIE.

Requisitos Físico –Químicos

PARAMETROS	VALORES *	RANGO PERMITIDO
GRASAS	2.7 %	2.7 - 2.9 %
PROTEINAS	3.0 %	3.0 - 3.2 %
AZUCAR AÑADIDA	2.0 %	2.0 - 2.5%
CARBOHIDRATOS	6.5 % **	6.5 – 7.0 %
ACIDEZ (Expresada como ácido láctico)	0.13 - 0.17 %	

ENERGIA	62 Kcal / 100 gramos	130 Kcal / 200 ml
---------	----------------------	-------------------

**Porcentaje de carbohidratos para un porcentaje de lactosa igual a 4.5 % y de azúcar igual a 2.0%

Composición nutricional por ración de 200 ml para los valores * :

Grasas : 5.6 g / Proteínas : 6.3 g / Carbohidratos 14.0 g

Requisitos Organolépticos

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
ASPECTO	Líquido, sin grumos, coagulación ni separación de grasa.
COLOR	Propio de la leche con azúcar pasteurizada
SABOR	Normal, no acido, propio de la leche con azúcar pasteurizada.
OLOR	Propio de la leche con azúcar pasteurizada.

Microbiológicos


PARAMETROS	VALORES
Recuento total de microorganismos aerobios mesófilos	< 1.0 x 10 UFC/ml
Coliformes totales	< 1.0 x 10 UFC/ml
E. Coli	AUSENTE
Estafilococos Aureus	AUSENTE
Hongos	< 1.0 x 10 UFC/ml
Levaduras	< 1.0 x 10 UFC/ml
Otros microorganismos patógenos	AUSENTES

UFC= Unidades Formadoras de Colonias

Requisitos del Envase y Etiquetado

El envase deberá ser apropiado para productos UHT 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: Leche con Azúcar (colocado en la parte superior del envase).
 - 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 volumen.
 - Datos de la empresa: Logo, nombre, dirección, teléfono, dirección electrónica.
 - Numero del Registro Industrial de la empresa y del Registro Sanitario del producto.
 - 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".

 <p>Gobierno de la República Dominicana Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil</p>	PRODUCTO : LECHE CON CHOCOLATE UHT	FECHA ELABORACION : 15/3/21
		CODIGO : FT-LCHU -001
		REVISION I 10
		PAGINA : 1 / 3
FICHA TECNICA		

1-DATOS GENERALES

DEFINICIONES	Leche con Chocolate UHT : es el producto elaborado con leche de vaca, azúcar de caña (sacarosa), cacao en polvo (cocoa) y estabilizantes permitidos por el Codex Alimentarius* , que ha sido sometido a un tratamiento térmico de 135 -150°C durante 2 -4 segundos, envasado asépticamente en recipientes estériles y herméticamente cerrados para su conservación y que cumple con las especificaciones establecidas por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil .
ENVASE	Los envases deben ser de material grado alimenticio, especial para envasado aséptico y la conservación del producto a temperatura ambiente. Los envases individuales deben estar contenidos en cajas protegidas por un material plástico transparente que impida la exposición de los mismos al ambiente y la manipulación durante el transporte, distribución y almacenamiento.
DURACION	Cuatro (4) meses en condiciones adecuadas de almacenamiento.
ALMACENAMIENTO	Con buena ventilación, libre de humedad y buenas condiciones higiénicas. Las cajas de leche deben colocarse sobre tarimas u otra plataforma. La cantidad de líneas de cajas que se colocan una sobre la otra no debe ser mayor de seis (6).
VOLUMEN DE LA RACION	200 mililitros

2.REQUISITOS

Requisitos generales

La leche deberá presentar un aspecto normal al momento de abrir el envase. No debe estar coagulada o demasiado diluida, ni presentar grumos o partículas extrañas.

Las características sensoriales deben ser propias del producto. No debe tener: olor desagradable, sabor ácido ni rancio.

El color debe ser propio de la leche con chocolate UHT.

La etiqueta del envase debe ser visible y legible. El envase estar herméticamente cerrado, no hinchado o deformado por golpes o mala manipulación. Sin goteo del producto.

***Nota:** No se permite el uso de saborizantes tales como vainilla, sabor natural o artificial de leche o sus derivados, chocolate u otros.



FICHA TECNICA

PRODUCTO :
LECHE CON CHOCOLATE
UHT

FECHA ELABORACION : 15/3/2021

CODIGO : FT-LCHU--001

REVISION I 10

PAGINA : 2 / 3

Fortificación con Micronutrientes

Cada ración de 200 ml debe contener los siguientes micronutrientes:

- Vitamina B2 (Riboflavina , USP-FCC) : 0.23 miligramos (mg)
- Vitamina B12 (Cianocobalamina, USP) : 0.47 microgramos(µg)
- Hierro : 1.0 miligramo (mg)

Nota 1: Los compuestos de hierro deberán ser previamente aprobados por el INABIE. No deben afectar las características organolépticas del producto.

Nota 2: La fortificación con micronutrientes deberá realizarse gradualmente, en coordinación con el Departamento de Nutrición del INABIE.

Requisitos Físico –Químicos

PARAMETROS	VALORES *	RANGO PERMITIDO
GRASAS	2.7 %	2.7 - 2.9 %
PROTEINAS	3.0 %	3.0 - 3.2 %
AZUCAR AÑADIDA	4.0 %	4.0 - 4.5%
CARBOHIDRATOS	8.5 % **	8.5 – 9.0 %
ACIDEZ (Expresada como ácido láctico)	0.13 - 0.17 %	

ENERGIA	70 Kcal / 100 gramos	147 Kcal / 200 ml
---------	----------------------	-------------------

**Porcentaje de carbohidratos para un porcentaje de lactosa igual a 4.5 % y de azúcar igual a 4.0%
Composición nutricional por ración de 200 ml para los valores * :

Grasas : 5.6 g / Proteínas : 6.3 g / Carbohidratos 18.0 g

Requisitos Organolépticos

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
ASPECTO	Líquido, sin grumos, coagulación ni separación de grasa.
COLOR	Propio de la leche con Chocolate UHT
SABOR	Normal, no ácido, propio de la leche con Chocolate UHT
OLOR	Propio de la leche con Chocolate UHT

Requisitos Microbiológicos

PARAMETROS	VALORES
Recuento total de microorganismos aerobios mesófilos	< 1.0 x 10 UFC/ml
Coliformes totales	< 1.0 x 10 UFC/ml
E. Coli	AUSENTE
Estafilococos Aéreas	AUSENTE
Hongos	< 1.0 x 10 UFC/ml
Levaduras	< 1.0 x 10 UFC/ml
Otros microorganismos patógenos	AUSENTES

UFC= Unidades Formadoras de Colonias

Requisitos del Envase y Etiquetado

El envase deberá ser apropiado para productos UHT 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: Leche con Chocolate (colocado en la parte superior del envase).
- 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 volumen.

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

- Numero del Registro Industrial de la empresa y del Registro Sanitario del producto.

- 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".

 <p>FICHA TECNICA</p>	PRODUCTO : NECTAR DE FRUTAS UHT	FECHA ELABORACION : 15/3/2021
		CODIGO : FT-NFU-001
		REVISION I 12
		PAGINA : 1 / 4

1-DATOS GENERALES

DEFINICIONES	Néctar de Frutas UHT : Es el producto líquido que se obtiene mezclando jugo de frutas concentrado o sin concentrar y/o la parte comestible de la fruta finamente dividida o tamizada (pulpa) con agua, azúcar de caña (sacarosa) y aditivos permitidos por el Codex Alimentarius *, el cual es sometido al proceso UHT para su conservación y que cumple con las especificaciones establecidas por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE).
ENVASE	Los envases deben ser de material grado alimenticio, especial para envasado aséptico y la conservación del producto a temperatura ambiente. Los envases individuales deben estar contenidos en cajas protegidas por un material plástico transparente que impida la exposición de los mismos al ambiente y la manipulación durante el transporte, distribución y almacenamiento.
DURACION	Seis (6) meses en condiciones adecuadas de almacenamiento.
ALMACENAMIENTO	Con buena ventilación, libre de humedad y buenas condiciones higiénicas. Las cajas de leche deben colocarse sobre tarimas u otra plataforma. La cantidad de líneas de cajas que se colocan una sobre la otra no debe ser mayor de seis (6).
VOLUMEN DE LA RACION	200 mililitros

* **Nota:** Solo se permiten los siguientes aditivos: acidulantes, antioxidantes y estabilizantes, aprobados por el INABIE.

No se permite el uso de saborizantes naturales, idénticos al natural ni artificiales.

2.REQUISITOS

Requisitos generales


El néctar deberá presentar un aspecto normal al momento de abrir el envase, en cuanto a la integración de los ingredientes y viscosidad. El color y el olor deben ser propios de la fruta.

El envase no debe estar deteriorado. Debe estar herméticamente cerrado, no debe estar hinchado o deformado por golpes o mala manipulación. Sin goteo del producto. La etiqueta del envase debe ser visible y legible.

El jugo o la pulpa de fruta utilizado (a) como materia prima para la elaboración de los néctares deberá ser elaborado a partir de frutas maduras, sanas y estar en excelente estado de conservación al momento de su utilización.

La empresa deberá verificar la calidad de estas materias primas y solicitar a cada proveedor la documentación técnica referente a las características fisicoquímicas y microbiológicas de cada lote del producto.

El agua que se utilice para la elaboración de los néctares deberá ser tratada, apta para consumo humano.

 <p>FICHA TECNICA</p>	PRODUCTO : NECTAR DE FRUTAS UHT	FECHA ELABORACION : 15/3/2021
		CODIGO : FT-NFU-001
		REVISION I 12
		PAGINA : 2 / 4

Frutas aprobadas para la elaboración de los néctares

Los néctares pueden ser elaborados de las siguientes frutas:

- Pera (ver Nota *), naranja, mango, chinola, fresa, piña, guayaba, cereza, guineo, tamarindo, lechosa.
- Combinaciones de: mango / chinola, fresa/chinola, mango/piña / mango/ guayaba, guayaba/piña u otra aprobada por el INABIE.
- Combinaciones de varias frutas: fruit punch y coctel de néctares u otra aprobada por el INABIE.

Las empresas deben ofrecer al menos seis (6) tipos de néctares de diferentes frutas solas o combinaciones de frutas, debiendo mantener la variedad de los mismos en el año escolar, de acuerdo a la disponibilidad y / o estacionalidad de las frutas.

Nota *: La pera solo puede ser utilizada en combinación con frutas locales (pera-piña, pera -chinola, pera - guayaba) u otra combinación aprobada por el INABIE.

Solo se permiten dos productos elaborados con pera a cada empresa.

Se podrán elaborar néctares de otras frutas de producción nacional, solas o combinadas. Estos néctares deberán ser aprobados previamente por el INABIE.

Fortificación con Micronutrientes

Cada ración de 200 ml debe contener los siguientes micronutrientes:

- Vitamina B2 (Riboflavina , USP-FCC) : 0.23 miligramos (mg)
- Vitamina B12 (Cyanocobalamina, USP) : 0.47 microgramos(µg)
- Hierro : 1.0 miligramo (mg)

Nota 1: Los compuestos de hierro deberán ser previamente aprobados por el INABIE. No deben afectar las características organolépticas del producto.

Nota 2: La fortificación con micronutrientes deberá realizarse gradualmente, en coordinación con el Departamento de Nutrición del INABIE.

Requisitos de la composición del producto

Los requerimientos sobre el nivel mínimo de grados Brix del jugo de la fruta (sin concentrar o de concentrado) o de la pulpa reconstituida utilizado (a) como materia prima principal en la elaboración de los néctares, así como el % de jugo que debe contener el néctar, serán de acuerdo a lo establecido en la norma Internacional de jugos y néctares CODEX STAN 247-2005, Norma General para Zumos (jugos) y Néctares de Frutas.

FRUTAS O COMBINACIONES DE FRUTAS	NIVEL MINIMO DE GRADOS BRUX DEL JUGO DE FRUTA/PULPA RECONSTITUIDA	% V/V DE JUGO EN LA MEZCLA
PERA	12.0	40
FRESA	7.5	40
MANGO	25	25
NARANJA	11.2-11.8 (Ver nota en la norma)	40**
PIÑA	12.8	40
GUAYABA	8.5	25
GUINEO (BANANA)	Ver nota en la norma	25
TAMARINDO	13	Ver nota en la norma
LECHOSA (PAPAYA)	Ver nota en la norma	25
CEREZA	14	25
FRUIT PUNCH	14	35
COCTEL DE NECTARES	14	35
MANGO -CHINOLA	14	25
MANGO -FRESA	14	30
MANGO-PIÑA	14	30
CHINOLA-FRESA	14	30

Nota * : para las combinaciones de frutas se debe establecer el nivel mínimo de grados Brix de acuerdo a los valores

** La norma establece un 50 % de Jugo. Se redujo por condiciones específicas de la fruta en el país.

Requisitos Físico – Químicos (Grados Brix, Acidez, pH, Densidad)

Los valores de: Grados Brix, cantidad de azúcar añadida, acidez, pH, densidad, deben ser establecidos por cada empresa, partiendo de una formula patrón para cada néctar, basada en el cuadro anterior y en las especificaciones de las materias primas. Los datos de cada néctar deberán ser suministrados al INABIE para su aprobación y serán utilizados como referencia para el monitoreo de la calidad de los mismos.

La cantidad de azúcar añadida (gramos de azúcar por 200 ml del néctar) deberá ser aprobada por el Departamento de Nutrición del INABIE, tomando en cuenta lineamientos y regulaciones internacionales y nacionales.

Requisitos Organolépticos

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
ASPECTO	Líquido con la viscosidad propia del néctar de la fruta, sin separación de sólidos.
COLOR	Propio del néctar de la fruta
SABOR	Propio del néctar de la fruta
OLOR	Propio del néctar de la fruta



GOBIERNO DE LA
REPUBLICA DOMINICANA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN
INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

FICHA TECNICA

PRODUCTO :
NECTAR DE FRUTAS UHT

FECHA ELABORACION : 15/3//2021

CODIGO : FT-NFU-001

REVISION I 12

PAGINA : 4 / 4

Requisitos Microbiológicos

PARAMETROS	VALORES
Recuento total de microorganismos aerobios mesófilos	< 1.0 x 10 UFC/ml
Coliformes totales	< 1.0 x 10 UFC/ml
E. Coli	AUSENTE
Estafilococos Aureus	AUSENTE
Hongos	< 1.0 x 10 UFC/ml
Levaduras	< 1.0 x 10 UFC/ml
Otros microorganismos patógenos	AUSENTES

Requisitos del Envase y Etiquetado

El envase deberá ser apropiado para productos UHT 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: Néctar de Frutas. (Nombre (s) de la (s) frutas colocado en la parte superior del envase).
 - 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 volumen.
 - Datos de la empresa: Logo, nombre, dirección, teléfono, dirección electrónica.
 - Numero del Registro Industrial de la empresa y del Registro Sanitario del producto.
 - 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".



DIRECCION DE ALIMENTACION Y NUTRICION
 DEPARTAMENTO GESTION ALIMENTARIA

REQUERIMIENTO DE COMPRAS LECHE Y NECTAR UHT

feb-21

Item	Código PACC	Descripción	Especificaciones	Unidad de Medida	Cantidad Solicitada	Precio Unitario	Precio Unitario con Ibtbis	Monto RD\$
1	50131701	Productos de leche o mantequilla	Leche UHT	Envase 200 ml	189.841.101	RD\$12,55	RD\$14,81	\$2.811.356.864,71
2	50202304	Jugos de repisa	Nectar UHT	Envase 200 ml	137.867.690	RD\$10,50	RD\$12,39	\$1.708.180.679,10
Subtotal								\$4.519.537.543,81

Notas


DESAYUNO URBANO (BÁSICA E INICIAL) : - Semanal: tres (3) días de pan y leche; dos (2) días de Néctar y galleta nutritiva
 JORNADA EXTENDIDA DESAYUNO (INICIAL Y BASICA) : - Semanal: leche los cinco (5) días de la semana, tres (3) días de pan y dos (2) días de galleta nutritiva
 JORNADA EXTENDIDA DESAYUNO (MEDIA) : - Semanal: leche los cinco (5) días de la semana, tres (3) días de pan y dos (2) días de galleta nutritiva
 JORNADA EXTENDIDA (Néctar-Merienda) : - Semanal: Néctar de merienda los cinco (5) días de la semana

Se consideran 199 días efectivos del año escolar (tomando como referencia el año escolar)

Los precios de los productos: Galleta salada, leche, néctar y productos industrializados incluyen el Ibtbis de un 18%.

Los precios de los productos: leche, néctar y productos industrializados incluyen el Ibtbis de un 18%.

NOTA : Los precios únicos establecidos para cada alimento crudo o procesado tienen incluido el Impuesto a la Transferencia de Bienes Industrializados y Servicios (ITBIS), así como un 10% adicional que representa los gastos de transporte.

 <p>Gobierno de la República Dominicana Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil</p>	PRODUCTO : LECHE CON AZUCAR PASTEURIZADA	FECHA ELABORACION : 15/3/21
		CODIGO : FT-LAP-001
FICHA TECNICA		REVISION I 11
		PAGINA : 1 / 3

1-DATOS GENERALES

DEFINICIONES	<p>Leche con Azúcar Pasteurizada : Es el producto elaborado con leche de vaca, azúcar de caña (sacarosa) y estabilizantes permitidos por el Codex Alimentarius *, que ha sido sometido a un tratamiento térmico específico y por un tiempo determinado (pasteurización) que asegure la total destrucción de los organismos patógenos que pueda contener y casi la totalidad de los organismos no patógenos , sin alterar en forma considerable su composición, sabor, ni valor nutritivo y que cumple con las especificaciones establecidas por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil.</p>
ENVASE	Los envases deben ser de material grado alimentario, con la resistencia requerida para la conservación del producto durante el almacenamiento y transporte en ambiente refrigerado.
DURACION	Cinco (5) días bajo refrigeración. (Ver fecha de vencimiento del empaque).
ALMACENAMIENTO	Bajo refrigeración (temperatura de 4 - 6° C) hasta el momento de su consumo.
VOLUMEN DE LA RACION	200 mililitros

2.REQUISITOS

Requisitos generales

La leche deberá presentar un aspecto normal al momento de abrir el envase. No debe estar coagulada o demasiado diluida, ni presentar grumos o partículas extrañas.

Las características sensoriales deben ser propias del producto. No debe tener: olor desagradable, sabor ácido ni rancio. El color debe ser propio de la leche con azúcar pasteurizada.

La etiqueta del envase debe ser visible y legible. El envase estar herméticamente cerrado, no deteriorado, hinchado o deformado por golpes o mala manipulación. Sin goteo del producto.

Nota: No se permite el uso de saborizantes tales como vainilla, sabor natural o artificial de leche o sus derivados, u otros.



GOBIERNO DE LA
REPÚBLICA DOMINICANA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN
INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

FICHA TECNICA

PRODUCTO :
LECHE CON AZUCAR
PASTEURIZADA

FECHA ELABORACION : 15/3/21

CODIGO : FT-LAP-001

REVISION | 11

PAGINA : 2 / 3

Fortificación con Micronutrientes

Cada ración de 200 ml debe contener los siguientes micronutrientes:

- Vitamina B2 (Riboflavina , USP-FCC) : 0.23 miligramos (mg)
- Vitamina B12 (Cyanocobalamina, USP) : 0.47 microgramos (µg)
- Hierro : 1.0 miligramo (mg)

Nota 1: Los compuestos de hierro deberán ser previamente aprobados por el INABIE. No deben afectar las características organolépticas del producto.

Nota 2: La fortificación con micronutrientes deberá realizarse gradualmente, en coordinación con el Departamento de Nutrición del INABIE.

Requisitos Físico –Químicos

PARAMETROS	VALORES *	RANGO PERMITIDO
GRASAS	2.7 %	2.7 - 2.9 %
PROTEINAS	3.0 %	3.0 - 3.2 %
AZUCAR AÑADIDA	2.0 %	2.0 - 2.5%
CARBOHIDRATOS	6.5 % **	6.5 – 7.0 %
ACIDEZ (Expresada como ácido láctico)	0.13 - 0.17 %	

ENERGIA	62 Kcal / 100 gramos	130 Kcal / 200 ml
---------	----------------------	-------------------

**Porcentaje de carbohidratos para un porcentaje de lactosa igual a 4.5 % y de azúcar igual a 2.0%

Composición nutricional por ración de 200 ml para los valores * :

Grasas : 5.6 g / Proteínas : 6.3 g / Carbohidratos 14.0 g

Requisitos Organolépticos

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
ASPECTO	Líquido, sin grumos, coagulación ni separación de grasa.
COLOR	Propio de la leche con azúcar pasteurizada
SABOR	Normal, no ácido, propio de la leche con azúcar pasteurizada.
OLOR	Propio de la leche con azúcar pasteurizada.

PRODUCTO :
LECHE CON AZUCAR
PASTEURIZADA

Microbiológicos


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

UFC= Unidades Formadoras de Colonias

Requisitos del Envase y Etiquetado

El envase deberá ser apropiado para productos pasteurizados 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: Leche con Azúcar (colocado en la parte superior del envase).
- 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 volumen.
- Datos de la empresa: Logo, nombre, dirección, teléfono, dirección electrónica.
- Numero del Registro Industrial de la empresa y del Registro Sanitario del producto.
- 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".

	PRODUCTO : LECHE CON CHOCOLATE PASTEURIZADA	FECHA ELABORACION : 15/3/21
		CODIGO : FT-LCHP -001
		REVISION I 10
		PAGINA : 1 / 3
FICHA TECNICA		

1-DATOS GENERALES

DEFINICIONES	Leche con Chocolate Pasteurizada : Es el producto elaborado con leche de vaca, azúcar de caña (sacarosa) , cacao en polvo (cocoa) y estabilizantes permitidos por el Codex Alimentarius, que ha sido sometido a un tratamiento térmico específico y por un tiempo determinado (pasteurización) que asegure la total destrucción de los organismos patógenos que pueda contener y casi la totalidad de los organismos no patógenos , sin alterar en forma considerable su composición, sabor ni valor nutritivo y que cumple con las especificaciones establecidas por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil .
ENVASE	Los envases serán de material grado alimentario, con la resistencia requerida para la conservación del producto durante el almacenamiento y transporte en ambiente refrigerado.
DURACION	Cinco (5) días bajo refrigeración. (Ver fecha de vencimiento del empaque).
ALMACENAMIENTO	Bajo refrigeración (temperatura de 4 - 6° C) hasta el momento de su consumo.
VOLUMEN DE LA RACION	200 mililitros

2.REQUISITOS

Requisitos generales

La leche deberá presentar un aspecto normal al momento de abrir el envase. No debe estar coagulada o demasiado diluida, ni presentar grumos o partículas extrañas.

Las características sensoriales deben ser propias del producto. No debe tener: olor desagradable, sabor ácido ni rancio.

El color debe ser propio de la leche con chocolate pasteurizada.

La etiqueta del envase debe ser visible y legible. El envase estar herméticamente cerrado, no hinchado o deformado por golpes o mala manipulación. Sin goteo del producto.

Nota: No se permite el uso de saborizantes tales como vainilla, sabor natural o artificial de leche o sus derivados, chocolate u otros.



FICHA TECNICA

PRODUCTO :
LECHE CON CHOCOLATE
PASTEURIZADA

FECHA ELABORACION : 15/3/2021

CODIGO : FT-LCHP--001

REVISION I 10

PAGINA : 2 / 3

Fortificación con Micronutrientes

Cada ración de 200 ml debe contener los siguientes micronutrientes:

- Vitamina B2 (Riboflavina , USP-FCC) : 0.23 miligramos (mg)
- Vitamina B12 (Cyanocobalamina, USP) : 0.47 microgramos(µg)
- Hierro : 1.0 miligramo (mg)

Nota 1: Los compuestos de hierro deberán ser previamente aprobados por el INABIE. No deben afectar las características organolépticas del producto.

Nota 2: La fortificación con micronutrientes deberá realizarse gradualmente, en coordinación con el Departamento de Nutrición del INABIE.

Requisitos Físico –Químicos

PARAMETROS	VALORES *	RANGO PERMITIDO
GRASAS	2.7 %	2.7 - 2.9 %
PROTEINAS	3.0 %	3.0 - 3.2 %
AZUCAR AÑADIDA	4.0 %	4.0 - 4.5%
CARBOHIDRATOS	8.5 % **	8.5 – 9.0 %
ACIDEZ (Expresada como ácido láctico)	0.13 - 0.17 %	

ENERGIA	70 Kcal / 100 gramos	147 Kcal / 200 ml
---------	----------------------	-------------------

**Porcentaje de carbohidratos para un porcentaje de lactosa igual a 4.5 % y de azúcar igual a 4.0%

Composición nutricional por ración de 200 ml para los valores * :

Grasas : 5.6 g / Proteínas : 6.3 g / Carbohidratos 18.0 g

Requisitos Organolépticos

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
ASPECTO	Líquido, sin grumos, coagulación ni separación de grasa.
COLOR	Propio de la leche con Chocolate pasteurizada
SABOR	Normal, no acido, propio de la leche con Chocolate pasteurizada
OLOR	Propio de la leche con Chocolate pasteurizada

Requisitos Microbiológicos



FICHA TECNICA

PRODUCTO :
LECHE CON CHOCOLATE
PASTEURIZADA

FECHA ELABORACION : 15/3/21

CODIGO : FT-LCHP -001

REVISION I 10

PAGINA : 3 / 3


Requisitos Microbiológicos

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

Requisitos del Envase y Etiquetado

El envase deberá ser apropiado para productos pasteurizados 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: Leche con Chocolate (colocado en la parte superior del envase).
 - 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 volumen.
 - Datos de la empresa: Logo, nombre, dirección, teléfono, dirección electrónica.
 - Numero del Registro Industrial de la empresa y del Registro Sanitario del producto.
 - 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".

 <p>GOBIERNO DE LA REPUBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL</p>	PRODUCTO : NECTAR DE FRUTAS PASTEURIZADO	FECHA ELABORACION : 15/32021
		CODIGO : FT-NFP-001
		REVISION I 12
		PAGINA : 1 / 4
FICHA TECNICA		

1-DATOS GENERALES

DEFINICIONES	<p>Néctar de Frutas Pasteurizado : es el producto líquido que se obtiene mezclando jugo de frutas concentrado o sin concentrar y/o la parte comestible de la fruta finamente dividida o tamizada (pulpa) con agua, azúcar de caña (sacarosa) y aditivos permitidos por el Codex Alimentarius (ver Nota *) el cual es sometido a un tratamiento térmico específico (pasteurización) que asegure la total destrucción de los organismos patógenos que pueda contener y casi la totalidad de los organismos no patógenos, sin alterar de forma considerable su composición, sabor, ni valor nutritivo y que cumple con las especificaciones establecidas por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE).</p>
ENVASE	Los envases serán de material grado alimentario, con la resistencia requerida para la conservación del producto durante el almacenamiento y transporte en ambiente refrigerado.
DURACION	Seis (6) días bajo refrigeración. (Ver fecha de vencimiento del empaque).
ALMACENAMIENTO	Bajo refrigeración (temperatura de 4 - 6° C) hasta el momento de su consumo.
VOLUMEN DE LA RACION	200 mililitros

* **Nota:** Solo se permiten los siguientes aditivos: acidulantes, antioxidantes y estabilizantes, aprobados por el INABIE.

No se permite el uso de saborizantes naturales, idénticos al natural ni artificiales.

2.REQUISITOS

Requisitos generales

El néctar deberá presentar un aspecto normal al momento de abrir el envase, en cuanto a la integración de los ingredientes y viscosidad. El color y el olor deben ser propios de la fruta.

El envase no debe estar deteriorado. Debe estar herméticamente cerrado, no debe estar hinchado o deformado por golpes o mala manipulación. Sin goteo del producto. La etiqueta del envase debe ser visible y legible.

El jugo o la pulpa de fruta utilizado (a) como materia prima para la elaboración de los néctares deberá ser elaborado a partir de frutas maduras, sanas y estar en excelente estado de conservación al momento de su utilización.

La empresa deberá verificar la calidad de estas materias primas y solicitar a cada suplidor la documentación técnica referente a las características fisicoquímicas y microbiológicas de cada lote del producto.

El agua que se utilice para la elaboración de los néctares deberá ser tratada, apta para consumo humano.



GOBIERNO DE LA
REPÚBLICA DOMINICANA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN
INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

FICHA TECNICA

PRODUCTO :
NECTAR DE FRUTAS
PASTEURIZADO

FECHA ELABORACION : 15/3/2021

CODIGO : FT-NFP-001

REVISION I 12

PAGINA : 2 / 4

Frutas aprobadas para la elaboración de los néctares

Los néctares pueden ser elaborados de las siguientes frutas:

- Pera (ver Nota *), naranja, mango, chinola, fresa, piña, guayaba, cereza, guineo, tamarindo, lechosa.
 - Combinaciones de: mango / chinola, fresa/chinola, mango/piña / mango/ guayaba, guayaba/piña u otra aprobada por el INABIE.
 - Combinaciones de varias frutas: fruit punch y coctel de néctares u otra aprobada por el INABIE.
- Las empresas deben ofrecer al menos seis (6) tipos de néctares de diferentes frutas solas o combinaciones de frutas, debiendo mantener la variedad de los mismos en el año escolar, de acuerdo a la disponibilidad y / o estacionalidad de las frutas.

Nota *: La pera solo puede ser utilizada en combinación con frutas locales (pera-piña, pera -chinola, pera – guayaba) u otra combinación aprobada por el INABIE.

Solo se permiten dos productos elaborados con pera a cada empresa.

Se podrán elaborar néctares de otras frutas de producción nacional, solas o combinadas. Estos néctares deberán ser aprobados previamente por el INABIE.

Fortificación con Micronutrientes

Cada ración de 200 ml debe contener los siguientes micronutrientes:

- Vitamina B2 (Riboflavina , USP-FCC) : 0.23 miligramos (mg)
- Vitamina B12 (Cyanocobalamina, USP) : 0.47 microgramos(µg)
- Hierro : 1.0 miligramo (mg)

Nota 1: Los compuestos de hierro deberán ser previamente aprobados por el INABIE. No deben afectar las características organolépticas del producto.

Nota 2: La fortificación con micronutrientes deberá realizarse gradualmente, en coordinación con el Departamento de Nutrición del INABIE.

Requisitos de la composición del producto

Los requerimientos sobre el nivel mínimo de grados Brix del jugo de la fruta (sin concentrar o de concentrado) o de la pulpa reconstituida utilizado (a) como materia prima principal en la elaboración de los néctares, así como el % de jugo que debe contener el néctar, serán de acuerdo a lo establecido en la norma Internacional de jugos y néctares CODEX STAN 247-2005, Norma General para Zumos (jugos) y Néctares de Frutas.

FRUTAS O COMBINACIONES DE FRUTAS	NIVEL MINIMO DE GRADOS BRIX DEL JUGO DE FRUTA/PULPA RECONSTITUIDA	% V/V DE JUGO EN LA MEZCLA
PERA	12.0	40
FRESA	7.5	40
MANGO	25	25
NARANJA	11.2-11.8 (Ver nota en la norma)	40**
PIÑA	12.8	40
GUAYABA	8.5	25
GUINEO (BANANA)	Ver nota en la norma	25
TAMARINDO	13	Ver nota en la norma
LECHOSA (PAPAYA)	Ver nota en la norma	25
CEREZA	14	25
FRUIT PUNCH	14	35
COCTEL DE NECTARES	14	35
MANGO -CHINOLA	14	25
MANGO -FRESA	14	30
MANGO-PIÑA	14	30
CHINOLA-FRESA	14	30

Nota * : para las combinaciones de frutas se debe establecer el nivel mínimo de grados Brix de acuerdo a los valores

** La norma establece un 50 % de Jugo. Se redujo por condiciones específicas de la fruta en el país.

Requisitos Físico – Químicos (Grados Brix, Acidez, pH, Densidad)

Los valores de: Grados Brix, cantidad de azúcar añadida, acidez, pH, densidad, deben ser establecidos por cada empresa, partiendo de una fórmula patrón para cada néctar, basada en el cuadro anterior y en las especificaciones de las materias primas. Los datos de cada néctar deberán ser suministrados al INABIE para su aprobación y serán utilizados como referencia para el monitoreo de la calidad de los mismos.

La cantidad de azúcar añadida (gramos de azúcar por 200 ml del néctar) deberá ser aprobada por el Departamento de Nutrición del INABIE, tomando en cuenta lineamientos y regulaciones internacionales y nacionales.

Requisitos Organolépticos

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
ASPECTO	Líquido con la viscosidad propia del néctar de la fruta, sin separación de sólidos.
COLOR	Propio del néctar de la fruta
SABOR	Propio del néctar de la fruta
OLOR	Propio del néctar de la fruta



Gobierno de la
República Dominicana
Ministerio de Educación
Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO :
NECTAR DE FRUTAS
PASTEURIZADO

FECHA ELABORACION : 15/3/2021

CODIGO : FT-NFP-001

REVISION I 12

PAGINA : 4 / 4

Requisitos Microbiológicos

PARAMETROS	VALORES
Recuento total de microorganismos aerobios mesófilos	< 30 UFC/ml
Coliformes totales	< 2.2 / 100 ml
E. Coli	AUSENTE
Estafilococos Aureus	AUSENTE
Hongos	< 1.0 x 10 ⁶ UFC/ml
Levaduras	< 1.0 x 10 ⁶ UFC/ml
Otros microorganismos patógenos	AUSENTES

Requisitos del Envase y Etiquetado

El envase deberá ser apropiado para productos pasteurizados 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: Néctar de Frutas. (Nombre (s) de la (s) frutas colocado en la parte superior del envase).
 - 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 volumen.
 - Datos de la empresa: Logo, nombre, dirección, teléfono, dirección electrónica.
 - Numero del Registro Industrial de la empresa y del Registro Sanitario del producto.
 - 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".

DIRECCION DE ALIMENTACION Y NUTRICION
DEPARTAMENTO GESTION ALIMENTARIA
REQUERIMIENTO DE COMPRAS LECHE Y NECTAR PASTEURIZADA

feb-21

Item	Código PACC	Descripción	Especificaciones	Unidad de Medida	Cantidad solicitada	Precio Unitario	Precio Unitario con Ibtis	Monto RD\$
1		Productos de leche o mantequilla frescos	Leche Pasteurizado	Envase 200 ml	209,709,245	RD\$12,55	RD\$14,81	\$3.105.584.209,21
2		Jugos de repisa	Nectar Pasteurizado	Envase 200 ml	149,171,468	RD\$10,50	RD\$12,39	\$1.848.234.488,52
Subtotal								\$4.953.818.697,73

Notas

Notas

Para la entrega de los productos de las modalidades rural y fronterizo se reserva un del presupuesto 15% para la variación de los precios de los productos durante el año 2021 del pre
DESAYUNO URBANO (BÁSICA E INICIAL) : - Semanal: tres (3) días de pan y leche, dos (2) días de Nectar y galleta nutritiva
JORNADA EXTENDIDA DESAYUNO (INICIAL Y BASICA) : - Semanal: leche los cinco (5) días de la semana, tres (3) días de pan y dos (2) días de galleta nutritiva
JORNADA EXTENDIDA DESAYUNO (MEDIA) : - Semanal: leche los cinco (5) días de la semana, tres (3) días de pan y dos (2) días de galleta nutritiva
JORNADA EXTENDIDA (Nectar-Merienda) : - Semanal: Nectar de merienda los cinco (5) días de la semana

3.105.584.209,21

Se consideraran 199 días efectivos del año escolar (tomando como referencia el año escolar)

Los precios de los productos: Galleta salada, leche, néctar y productos industrializados incluyen el Ibtis de un 18%.

Los precios de los productos: Galleta salada, leche, néctar y productos industrializados incluyen el Ibtis de un 18%.

NOTA : Los precios únicos establecidos para cada alimento crudo o procesado tienen incluido el impuesto a la Transferencia de Bienes Industrializados y Servicios (ITBIS), así como un 10% adicional que representa los gastos de transporte.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
INABIE
INSTITUTO NACIONAL DE
BIENESTAR ESTUDIANTIL



DIRECCION DE ALIMENTACION Y NUTRICION

DEPARTAMENTO GESTION ALIMENTARIA

REQUERIMIENTO DE COMPRAS PREPARADO LACTEO

feb-21

Item	Código PACC	Descripción	Especificaciones	Unidad de Medida	Cantidad Solicitada	Precio Unitario	Precio Unitario con itbis	Monto RD\$
1	50202311	Bebida mixta de polvo	Preparado lácteo	Funda (1kg)	1.703.309	RD\$262,50	RD\$309,75	\$527.599.962,75
Subtotal								\$527.599.962,75

Notas


Notas

Se consideran 199 días efectivos del año escolar (tomando como referencia el año escolar)

Los precios de los productos: Galleta salada Incluyen el Itbis de un 18%.

Los precios de los productos: Galleta salada, leche, néctar y productos industrializados incluyen el Itbis de un 18%.

NOTA : Los precios únicos establecidos para cada alimento crudo o procesado tienen incluido el Impuesto a la Transferencia de Bienes Industrializados y Servicios (ITBIS), así como un 10% adicional que representa los gastos de transporte.

 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL</p>	PRODUCTO : PREPARADO LACTEO EN POLVO FORTIFICADO	FECHA ELABORACION : 15/32021
		CODIGO : : FT-PRELF-001
		REVISION I 06
		PAGINA : 1 / 5
FICHA TECNICA		

1-DATOS GENERALES

DEFINICIONES	Preparado lácteo en Polvo Fortificado: Es el producto elaborado con leche en polvo como ingrediente principal, , solidos lácteos (proteínas) , sacarosa y aditivos aprobados por el Codex Alimentarius, que cumple con las especificaciones establecidas por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil. Deberá ser fortificado con vitaminas y minerales de acuerdo a la proporción establecida en la presente ficha técnica.
SABORES	El preparado lácteo deberá presentarse en los sabores: Natural Y Con Chocolate u otro sabor aprobado por el INABIE. Para el producto Con Chocolate su utilizará cacao en polvo como materia prima.
ENVASE	El envase del producto deberá ser de un material grado alimenticio, con la resistencia requerida para la protección del producto durante el transporte, almacenamiento y manipulación en la preparación.
PRESENTACION	Envase de un (1) Kilogramo.
DURACION	12 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento.
ALMACENAMIENTO	Con buena ventilación, libre de humedad y buenas condiciones higiénicas. Las cajas del producto Deben colocarse sobre tarimas u otra plataforma.

Nota: No se permite el uso de grasa vegetal.

No se permite el uso de saborizantes tales como vainilla, sabor natural o artificial de leche o sus derivados, chocolate u otros.

2.REQUISITOS

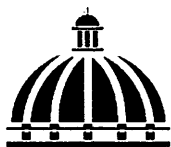
Requisitos generales

El producto deberá presentar un aspecto normal al momento de abrir el envase: no debe presentar grumos, partículas extrañas, aglomeraciones por exceso de humedad u otra condición física anormal. El color y olor deben ser propios del producto.

El envase debe estar herméticamente cerrado, bien conservado, sin signos de maltrato físico.

Las informaciones impresas en el envase deben ser visibles y fácilmente legibles.

El producto podrá ser hidratado con agua a temperatura ambiente, utilizando un medio de agitación manual. La preparación del producto hidratado deberá realizarse de acuerdo al procedimiento establecido por el INABIE. El agua utilizada para la hidratación del producto debe ser potable.



GOBIERNO DE LA
REPÚBLICA DOMINICANA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN
INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

FICHA TECNICA

PRODUCTO :
**PREPARADO LACTEO EN
POLVO FORTIFICADO**

FECHA ELABORACION : 15/3/2021

CODIGO : FT-PRELF-001

REVISION : 06

PAGINA : 2 / 5

Requisitos Físico –Químicos del Producto en polvo.

PARAMETROS	VALORES
GRASA	8 – 10 %
PROTEINA	Mínimo: 15. %
CARBOHIDRATOS TOTALES	Máximo: 60.0 %
LACTOSA	Máximo :40.0 %
SACAROSA	Máximo :20.0 %
ENERGIA	390 Kcal / 100 g

Requisitos Físico –Químicos del Producto Hidratado

La preparación del producto hidratado será de acuerdo a la siguiente relación:

Un (1) Kilogramo del preparado lácteo en polvo para preparar 25 raciones de 200 ml del preparado lácteo hidratado, equivalentes a 40 gramos para una ración de 200 ml.

De acuerdo a esta preparación, los requisitos fisicoquímicos del producto hidratado serán:

PARAMETROS	VALORES
GRASA	1.5 – 2.0 %
PROTEINA	2.8 – 3.0 %
CARBOHIDRATOS TOTALES	Maximo : 11.4 %
LACTOSA	Maximo : 7.6 %
SACAROSA	Maximo: 3.8 %
ENERGIA	80 Kcal /100 gramos

Composición nutricional de 200 ml producto hidratado:

Grasa: 5.8 g / Proteínas 6.3 g / Carbohidratos 24 g (16.0 g de lactosa – 8.0 g de sacarosa)

PRODUCTO :
**PREPARADO LACTEO EN
POLVO FORTIFICADO**

FECHA ELABORACION : 15/3/2021

CODIGO : FT-PRELF-001

REVISION I 06

PAGINA : 3 / 5

Fortificación con Micronutrientes

MICRONUTRIENTE	CANTIDAD (en 100 g de preparado lácteo en polvo)	CANTIDAD (en 100 g de preparado lácteo hidratado) *
Vitamina A	395 microgramos	158 microgramos
Vitamina B2 (Riboflavina)	0.58 miligramos	0.23 miligramos
Vitamina B12	1.18 microgramos	0.47 microgramos
Vitamina C	31.0 miligramos	12.3 miligramos
Folatos	192.0 microgramos	77.0 microgramos
Hierro	5.1 miligramos	1.5 miligramos
Calcio	720 miligramos	288 miligramos
Zinc	9.25 miligramos	3.7 miligramos
Yodo	95.0 microgramos	38 microgramos

* La ración de 200 ml de preparado lácteo fortificado hidratado se obtiene de la mezcla de 40g de preparado lácteo fortificado en polvo más agua hasta completar 200 ml

Requisitos Organolépticos preparado lácteo en polvo

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
ASPECTO	Polvo sin aglomeraciones, ni grumos
COLOR	Propio del Preparado lácteo, sin partículas oscuras
SABOR	Propio del preparado lácteo, sin sabor ácido, u otro sabor objetable
OLOR	Propio del preparado lácteo, sin olor objetable

Requisitos Organolépticos preparado lácteo hidratado

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
ASPECTO	Líquido, sin grumos, coagulación, separación de grasa.
COLOR	Propio del preparado lácteo hidratado
SABOR	Propio del preparado lácteo hidratado, sin sabores objetables.
OLOR	Propio del preparado lácteo hidratado, sin olores objetables



Gobierno de la
República Dominicana
Ministerio de Educación
Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil

FICHA TECNICA

PRODUCTO :
**PREPARADO LACTEO EN
POLVO FORTIFICADO**

FECHA ELABORACION : 15/3/2021

CODIGO : FT-PRELF-001

REVISION: 06

PAGINA : 4 / 5

Requisitos microbiológicos del preparado lácteos en polvo.

PARAMETROS	VALORES
Recuento total de microorganismos aerobios mesófilos	Máximo 2×10^3 UFC/g
Coliformes totales	Menor de 10 UFC/g
E. Coli	AUSENTE
Estafilococos Aureus	AUSENTE
Hongos	$< 1.0 \times 10$ UFC/ml
Levaduras	$< 1.0 \times 10$ UFC/ml
Otros microorganismos patógenos	AUSENTES

UFC= Unidades Formadoras de Colonias

Requisitos del Envase y Etiquetado

El envase deberá ser apropiado para el preparado lácteo en polvo 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: Preparado lácteo en polvo fortificado
 - Listado de ingredientes, los cuales deben enumerarse en orden decreciente de peso (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 y del Registro Sanitario del producto.
 - Identificación del lote.
 - Fecha de vencimiento.
 - Instrucciones para la conservación.



GOBIERNO DE LA
REPÚBLICA DOMINICANA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN
INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

FICHA TECNICA

PRODUCTO :
**PREPARADO LACTEO EN
POLVO FORTIFICADO**

FECHA ELABORACION : 15/32021

CODIGO : FT-PRELF-001

REVISION : 06

PAGINA : 5 / 5

- 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".