

ESPECIFICACIONES TECNICAS

ITEM:	DESCRIPCION DEL BIEN:	REQUERIMIENTOS TECNICOS DEL BIEN:	CANTIDAD Y PRESENTACION:	RUBRO:	CUMPLE: SI / NO
01	ARROZ SELECTO GRADO B / PRODUCCION NACIONAL	❖ Procedencia: Producción nacional a verificar mediante Certificación de la Factoría. ❖ Tolerancia Máxima: a) Granos partidos: 18% b) Granos dañados: 3.5% ❖ Longitud / Anchura: 6.6 mm 0 mas ❖ Libre de plagas y materias extrofias Exento de sabores y olores anormales. ❖ Envasado: Sacos de polipropileno de 125 libras, limpios, resistentes, y herméticamente cosidos y sellados.	75,000 QUINTALES	50221101	SI NO
02	AZUCAR CREMA AFINADA DE PRODUCCION NACIONAL	❖ Procedencia: Producción nacional, a verificar mediante Certificación del Ingenio. ❖ Libre de plagas y materias extrofias Exento de sabores y olores anormales.	20,000 QUINTALES	50161509	SI NO

		siguiente: ❖ Registro sanitario y Registro industrial. ❖ Debe tener impresa tabla nutricional. ❖ Fecha de vencimiento, no menor de 12 meses. ❖ Peso escurrido 9.7 onzas.			
4	GANDULES VERDES DE PRODUCCION NACIONAL	❖ Envase: Latas con de 15 onzas. Latas no abre fácil. ❖ Indicar en la etiqueta que es de fabricación. ❖ El producto debe tener impreso lo siguiente: ❖ Registro sanitario y Registro industrial. ❖ Fecha de Vencimiento, no menor de 12 meses. ❖ Peso escurrido 9.7 onzas. ❖ Debe tener impreso los datos nutricionales.	25,000 CAJAS DE LATAS 24/1	50101544	SI NO
5	ACEITE DE SOYA DE PRODUCCION NACIONAL	❖ Botellas Plásticas Resistente, cada Botella con un contenido de 16 onzas fluidas y con precinto de seguridad en tapa. ❖ Constancia de que	85,000 CAJAS DE BOTELLAS DE ACEITE DE 16 ONZAS 24/1	50151513	SI

		es de Producción Nacional. ❖ Tener impreso Registro Sanitario y Reg. Industrial. ❖ Debe tener impresa tabla nutricional. ❖ Tener sello de seguridad entre la botella y la tapa. ❖ Fecha de vencimiento impresa no menor de un (1) año.			NO
6	SARDINAS EN SALSA DE TOMATE	❖ Envase: Cajas de 24/1 latas de 15 onzas de Sardina entera en salsa de tomate, color rojo y con consistencia espesa. ❖ Peso escurrido no menor a 260 grs. ❖ No abre fácil. ❖ Tener Impreso Registro Sanitario correspondiente a la República Dom. y Registro Industrial de su país de origen. ❖ Debe tener impresa tabla nutricional. ❖ Fecha de vencimiento impresa no menor de un (1) año.	70,000 CAJAS DE LATAS DE SARDINAS 24/1	50121538	SI NO
7	SALAMI EN SALSA DE TOMATES	❖ Envase: Latas con un contenido de diez (10) onzas. No abre fácil. ❖ Constancia de que el producto es de	15,000 CAJAS DE LATAS DE SALAMI 24/1	50112003	

		producción nacional. ❖ Tener impreso Registro Sanitario y Registro Industrial. ❖ Debe tener impresa tabla nutricional. ❖ Tener impreso fecha de vencimiento impresa no menor de un (1) año. ❖ Ingredientes: Salami: 46.5% (carne de res, agua, carne de pollo, carne de cerdo, proteína de soya, condimentos, sal refinada, colorantes naturales, especias, antioxidantes y pereservantes.) ❖ Factores nutricionales: Proteína: 7 g Carbohidratos: 3 g Vitamina A: 4% Vitamina: C 8% Calcio: 2 % Hierro: 6% ❖ Especificaciones Físico Químicas: pH: 5.8 Humedad: 65% mínima y máxima 75% Proteína: 7.0% Ceniza: 3.0% mínima y 4.0 máxima. ❖ Cloruros: 1.6% mínima y máxima 1.8.			SI NO
8	PASTAS ALIMENTICIAS	❖ Envase: Fardos de 20 sobres, plásticos resistentes cada	95,000 FARDOS DE PAQUETES	50221101	

	CORTAS	sobre con un contenido aproximado de 400 Gramos. ❖ Constancia de que es de Producción ❖ Tener Impreso Registro Sanitario y Registro Industrial. ❖ Debe tener impresa tabla nutricional. ❖ Fecha de vencimiento impresa no menor de un (1) año. ❖ Indicar en el empaque que es de fabricación nacional.	DE 20/1		SI NO
9	CEREAL LACTEADO PRODUCCION NACIONAL	• Al menos el 70% de los Ingredientes y componentes del producto deben ser de productos de producción nacional (demostrable mediante documentación). • Ingredientes: • Harina de Arroz dominicano. • Azúcar • Leche en polvo • Proteínas • Grasas • Carbohidratos ❖ Sobres de 200 gramos ❖ Envase: El envasado deberá salvaguardar la	800,000 SOBRES DE 200 GRAMOS	50221201	SI NO

		cualidades nutricionales y organolépticas del Alimento. ❖ El envase del Producto deberá ser de un Material grado alimenticio, con la resistencia requerida para la protección del producto. ❖ Sabor: Chocolate, Canela, Vainilla en el caso del sabor a chocolate debe ser producido con Cacao dominicano. ❖ Los micronutrientes del Producto son los siguientes: ❖ Vitamina A- 175 microgramos ❖ Vitamina B12- 1 microgramo ❖ Vitamina C-69 miligramos ❖ Hierro-40 miligramos ❖ Calcio-510 miligramos ❖ Zinc-18 miligramos ❖ Fibras-2 gramos. ❖ Aspecto: Polvo sin aglomeraciones, ni grumos ❖ <u>Tener impreso</u> ✓ Fecha vencimiento no menor de 12 meses. ✓ Registro Sanitario y Reg. Industrial. ✓ Modo de preparación			
--	--	--	--	--	--

		❖ Certificación de MIPYME			
10	CORN FLAKES DE PRODUCCION NACIONAL	❖ Sobres de Corn Flakes consistentes de Aros de harina de trigo, maíz y avena revestida de azúcar y fortificadas y /o Hojuelas de maíz fortificada, hechas de grits de maíz y/o harina de maíz, revestida de azúcar, chocolate ❖ Tener Impreso Registro Sanitario y Registro Industrial. ❖ Debe tener impresa tabla nutricional. ❖ Fecha de vencimiento impresa no menor de 12 meses. ❖ El empaque debe indicar que es de fabricación Nacional.	600,000 SOBRES DE 140 GRAMOS	50221101	SI NO
11	HARINA DE MAIZ FORMULADA DE FABRICACION NACIONAL	❖ Ingredientes : Harina de maíz Leche en polvo Coco deshidratado Azúcar Sal y especias ❖ Solo añadir agua para cocer. ❖ Características: Polvo sin aglomeraciones, de color amarillo, sin colorantes, saborizantes ni presevantes artificiales. ❖ Tener Impreso Registro Sanitario y Registro Industrial.	300,000 SOBRES DE 300 GRAMOS	50221102	SI NO

[illegible]

		no menor de 12 meses. ❖ SOLO PARA MUJERES PRODUCTORAS DE CACAO.			NO
14	PAN SOBAO DE PRODUCCION NACIONAL	<u>PAN SOBAO FRESCO.</u> 1-Peso: 52 gramos aproximadamente cada unidad, o 520 gramos cada funda de 10/1 2-Debe contener los Datos Nutricionales. 3-Ingredientes: -Harina de Trigo Purificada. -Vitaminas B1, C1 y B2 -Ácido Fólico -Conservantes -Huevos Frescos, -Grasa Vegetal -Leche en Polvo -Almidón -Polvo de Hornear. 4- Los oferentes deben firmar un documento en el cual se comprometen a cumplir con la receta que se le suministrara. <u>El Comité de Compras y Contrataciones ha establecido un Precio Único de CINCO (5) pesos por cada unidad de Pan fresco, que es igual a</u>	400,000Fundas de 10/1	50181904	SI NO

		<u>cincuenta (RD50) pesos por cada funda con contenido 10/1</u> 5- Solo para pequeños productores de la Harina. 6- No se aceptan intermediarios. 7- Certificación de Miembro de la Cooperativa de Servicios Múltiples de los Procesadores de la Harina ICN.			
--	--	--	--	--	--