

ESPECIFICACIONES TECNICAS

Ítem	Artículo	Presentación
1	Pastas alimenticias (Coditos)	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Envase: fardos de 20 sobres, plásticos, cada sobre con un contenido de 400 Gramos. ❖ Tener impreso registro sanitario. ❖ Tener impreso Registro industrial. ❖ Tener impreso Fecha de vencimiento no menor de 12 meses. ❖ Constancia de que es de producción nacional.
2	Sazón en polvo	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Pote Plásticos con un contenido de 5 (Cinco) onzas. ❖ Tener impreso registro sanitario. ❖ Tener impreso registro industrial. ❖ Tener impreso fecha de vencimiento no menor de un (1) año. ❖ Constancia de que es de producción nacional. ❖ Envase: cajas de cartón de 24/1
3	Dulces navideños	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Envase: Empaque de 350 Gramos, Plásticos Transparentes y resistente. ❖ Tener impreso registro sanitario correspondiente a la Republica Dominicana. ❖ Tener impreso registro industrial de su país de origen. ❖ Tener impreso fecha de vencimiento no menor a 12 meses.
4	Biscocho/ Pan navideño	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Biscocho de frutas confitadas marinadas. ❖ Masa con vino y ron, sin agua ❖ Presentar ficha técnica con información nutricional avalado

		<p>por Laboratorio reconocido.</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Empacados en moldes de aluminio, polipropileno ❖ Producción nacional
5	Aceite de Soya	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Botellas Plásticas de baja flexibilidad, cada Botella con un contenido de 16 onzas fluidas (oz. fl.) y con tapa de rosca. ❖ Tener impreso registro sanitario. ❖ Tener impreso registro industrial. ❖ Tener impreso fecha de vencimiento no menor de 9 meses. ❖ Constancia de que es de producción nacional. <p>Envase: Cajas de cartón en buen estado, contenido de 24/ 1 Botellas.</p>
6	Salami guisado en latas	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Envase: Latas No abre fácil. ❖ 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 preservantes.) ❖ Salsa: agua, pasta de tomates, pimientos rojos naturales, almidones, agrío de naranja, sal,, refinada y especias. ❖ Factores nutricionales: ❖ Proteína: 7 g ❖ Carbohidratos: 3 g ❖ Vitamina A: 4% ❖ Vitamina: C 8% ❖ Calcio: 2 % ❖ Hierro: 6%

		<ul style="list-style-type: none"> ❖ Especificaciones Fiscos 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 ❖ Fecha de vencimiento no menor 12 meses
7	Sazón en polvo	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Pote Plásticos Resistente, con un contenido de 5 (Cinco) onza. ❖ Tener impreso registro sanitario. ❖ Tener impreso registro industrial. ❖ Tener impreso fecha de vencimiento no menor de un (1) año. ❖ Constancia de que es de producción nacional. <p>Envase: cajas de cartón de 24/1 Pote Plásticos Resistente, con un contenido de 5 (Cinco) onza.</p>
8	Cereal Lacteado	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Sobres 200gr. ❖ Envase: sobres de 200 gramos. 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. ❖ Sabor: Canela y Especias y chocolate (en el caso del sabor de chocolate debe ser utilizado cacao Criollo). ❖ La entidad contratante dispondrá de un personal que visitara la fábrica, para comprobar la existencia y las condiciones de la misma. ❖ El producto debe ser de fabricación Nacional. ❖ <i>Seguridad y Salud:</i>

- ❖ *Tener impreso Registro Sanitario correspondiente a la Rep. Dom.*
- ❖ *Tener impreso fecha de vencimiento no menor de 8 meses.*
- ❖ Los micronutrientes del preparado lácteo fortificado en polvo e hidratado 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
- ❖ *Color:* Propio del cereal lacteado
- ❖ fortificado, sin partículas oscuras
- ❖ *Olor :* Propio del cereal lacteado
- ❖ fortificado, sin olor ácido u objetable
- ❖ *Sabor:* Propio del cereal lacteado
- ❖ fortificado, sin sabor ácido, u Objetable.
- ❖ Evidencia de que el producto será elaborado al menos con un 70% de componente dominicano, de Producción local. *(demostrable mediante documentación).*
- ❖ *Listado de equipos de proceso y su capacidad*
- ❖ *Deberá anexar fotos de las áreas internas de producción y de los principales equipos, en especial de las áreas de mezclado y de Envasado del producto.*

		<ul style="list-style-type: none"> ❖ <i>Al menos dos Referencias Comerciales de suplidores anteriores.</i> ❖ <i>El envasado deberá salvaguardar</i> ❖ <i>las cualidades nutricionales y organolépticas del alimento. No</i> ❖ <i>deberá transmitir sustancias toxicas, ni olores, ni sabores</i> ❖ <i>desagradables.</i> ❖ <i>Tener impreso en el producto la fecha de vencimiento no menor a 6 meses.</i> ❖ <i>Producción nacional.</i> ❖ <i>Cajas (12/1)</i>
9	Pasta de tomates	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Constancia de que es de producción Nacional. ❖ Tener impreso registro sanitario. ❖ Tener impreso registro industrial. ❖ Tener impreso fecha de vencimiento, no menor de 9 meses. ❖ Envase: cajas 48/1, latas de 8 onzas.
10		<ul style="list-style-type: none"> ❖ Sacos de 50/1 ❖ Empaque de una libra en bolsas con logo PASAP.
11	Sopas	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Sopa de pollo fortificada ❖ Instantánea en sobres de 85 Gr. ❖ Vitaminas A y C ❖ Producción nacional. ❖ Fecha de vencimiento no menor 12 meses
12	Tunas	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Latas de 5 onzas

		<ul style="list-style-type: none"> ❖ Peso drenado mínimo 55 Gr. ❖ Calorías 1 Gr. ❖ Sodio 140 Mg % ❖ Proteína 13 G ❖ Hierro 2% ❖ Calcio de 0 a 16% ❖ Fecha de vencimiento: 2 años mínimos.
13	Salchichas	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Latas de 10 onzas ❖ Latas con tapa (NO abre fácil) ❖ Tener impreso Registro Sanitario. ❖ Registro industrial. ❖ Fecha de vencimiento <i>no menor de un (1) año.</i> ❖ Constancia de que es de producción nacional.
14	Pollos Ahumados	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Pollos frescos, sin equipaje, sin moretones, grado A ❖ El suplidor debe poseer la capacidad de sacrificar, procesar y ahumar el pollo en las mismas instalaciones ❖ Capacidad de empacar al vacío, (bolsa de poliolefina termoencogible) ❖ El oferente debe poseer la capacidad los equipos para cumplir con la entrega en el tiempo estipulado.(fotos de planta y equipos). ❖ Capacidad de distribución (distribuir en camiones refrigerados diferentes puntos del país) ❖ Permiso sanitario de la planta procesadora. ❖ Marca reconocida en el mercado nacional

		❖ Producción nacional.
--	--	------------------------