

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS CEED-CCC-LPN-2022-0001

PRODUCTO	UNIDAD	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
ACEITE DE SOYA	LATA DE 30 LB	<ul style="list-style-type: none"> • Empaque: Latas de 30 libras Aceite de soya vegetal. • 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 fisicoquímicas. • Exento de sabores extraños o rancios. • Densidad Relativa a 25 °C min 0.910. • Índice de Refracción a 40° C 1.4642- 1.4702. • Índice de Saponificación (mg KOH/g de aceite) 189-195. • Índice de Yodo (método de Wijs) 120-195. • Debe tener impreso el registro sanitario nacional registro industrial con datos nutricionales visibles. • Fecha de vencimiento no menor de 12 meses.
AJÍ CUBANELA	LIBRAS	<ul style="list-style-type: none"> • Producto natural, fresco. Deben estar en estado natural, frescos, sanos, con la piel brillante, libre de materias extrañas, (tierra, tallos, hojas, ramas). • Deben estar bien desarrollados, firmes. • No deben tener signos de pudrición o deterioro, aberturas u orificios en la piel, signos de ataques de plagas, o algún otro defecto que indique contaminación o mala manipulación. • Peso mínimo de 30 gramos la unidad. Empacados en fundas.
AJÍ GUSTOSOS	LIBRAS	<ul style="list-style-type: none"> • Deben estar secos, sin signos de humedad en el exterior. • Deben estar limpios. • Máximo 2% defectuoso al recibo. • Empacados en fundas de 25 libras.
AJO EN PASTA	CAJAS DE 4/1 GALÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Empaque: cajas de 4/1 galón. • Debe de tener la marca visible. • Debe de tener impreso el Registro Industrial. • Debe de tener impreso el Registro Sanitario. • Fecha de vencimiento no menor de un año
APIO PRODCCION NACIONAL	LIBRAS	<ul style="list-style-type: none"> • Empaque: paquete de 1 libra. • Presentar color verde acentuado. • No debe contener lodo. • Máximo 2% defectuoso al recibo.
ARENQUE	CAJAS 18/1	<ul style="list-style-type: none"> • Empaque: caja de 18 libras. • Se recomienda arenque sin cabeza, de preferencia fileteado pues el nivel de merma actual es muy alto.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS CEED-CCC-LPN-2022-0001

PRODUCTO	UNIDAD	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
ARROZ SELECTO A	SACOS 125 LIBRAS	<ul style="list-style-type: none"> • Empaque: sacos de 125 libras. • Envase: Sacos de polipropileno de libras, limpios, resistentes y herméticamente cosidos y sellados. • Deben presentar la marca. • Granos partidos: 12% b) Granos dañados: 3%. • Exento de sabores y olores anormales, insectos y ácaros vivos. • El envasado debe salvaguardar las cualidades nutricionales. • Debe de tener impreso el Registro Industrial. • Fecha de vencimiento no menor de un año. • Debe de tener impreso el Registro Sanitario.
AVENA EN HOJUELA	FARDOS 40/1 300 GRAMOS	<ul style="list-style-type: none"> • Empaque: fardo 40/1 300 gramos • Debe ser en hojuelas, NO MOLIDA. Se recomienda empaque en saco no menor de 50 libras. • Registro industrial. • Fecha de vencimiento no menor de un año. • Registro Sanitario Nacional.
AZUCAR CREMA	SACOS 125 LIBRAS	<ul style="list-style-type: none"> • Presentacion: Sacos de 125 libras. • Los sacos no deben tener ningún tipo de rotura. • No debe presentar índices de humedad. • Libre de impurezas y contaminación física. <p>Color crema oscuro.</p>
BACALAO	CAJAS DE 55 LIBRAS	<ul style="list-style-type: none"> • Empaque: caja de 50 libras. • Debe ser fileteado con fines de reducir nivel de merma. • No debe presentar índices de humedad. • Libre de impurezas y contaminación física.
BATATA	LIBRAS	<ul style="list-style-type: none"> • Debe estar limpio, sin tierra en su superficie. • La superficie debe ser lisa sin imperfecciones. • Maximo 2% defectuoso al recibo.
BERENJENA	LIBRAS	<ul style="list-style-type: none"> • Las berenjenas deben estar en estado natural, frescas, sanas, con la piel brillante, libre de materias extrañas, (tierra, tallos, hojas, ramas). Deben tener un estado de desarrollo suficiente, con la pulpa interior esponjosa, suave. • Deben estar bien desarrolladas, firmes, compactas al tacto. No deben tener signos de pudrición o deterioro, aberturas u orificios en la piel, u otro defecto que indique mala manipulación. • Deben tener un peso mínimo de 200 gramos. • Color Morado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS CEED-CCC-LPN-2022-0001

PRODUCTO	UNIDAD	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
BIJA	LIBRAS	<ul style="list-style-type: none"> • Empaque: saco 50 libras. • Color rojo. • Plomo (Como Pb): no más de 100 ppm. • Arsénico (Como As): no más de 3 ppm. • Mercurio: no más de 1 ppm. • Cadmio: no más de 1 ppm. • Debe de tener impreso el Registro Industrial. • Fecha de vencimiento no menor de un año. • Debe de tener impreso el Registro Sanitario.
CALDO DE POLLO	CAJAS 4/1 TARROS DE 240 TABLETAS	<ul style="list-style-type: none"> • Empaque: cajas 4/1 tarros de 240 tabletas. • Distribuidas en cajas con un contenido de 4 unidades. • Impresión de marca y datos nutricionales visibles. • Fecha de vencimiento no menor de 12 meses. • Unidades con tapa o sello de seguridad. • Se recomienda un nivel de grasa no mayor al 5%. • Debe incluir tabla de valores nutricionales en el empaque, así como ingredientes. • Debe de tener impreso el Registro Industrial. • Fecha de vencimiento no menor de un año. • Debe de tener impreso el Registro Sanitario.
CANELA	LIBRAS	<ul style="list-style-type: none"> • Empaque: funda de 5 libras. • Empacada de manera hermética. • Debe de tener impreso el Registro Industrial. • Fecha de vencimiento no menor de un año • Debe de tener impreso el Registro Sanitario.
CARNE DE CERDO EN BANDA	LIBRAS	<ul style="list-style-type: none"> • Cumplir con las características organolépticas esperadas del producto. • No debe tener olor a descomposición o muestras de mala refrigeración. • No debe presentar magulladuras, con el cuero. • En buen estado, congelado. • Cortado en bandas. • Sin cabeza ni patas. • Transporte adecuado en camión limpio, que garantice cadena de frío.
CARNE DE POLLO CONGELADO	LIBRAS	<ul style="list-style-type: none"> • Cumplir con las características organolépticas esperadas del producto. • En buen estado refrigerada. • Sin órganos internos, sin patas, ni cabeza • Transporte adecuado en camión limpio, que garantice cadena de frío.
CARNE DE RES EN BANDA	LIBRAS	<ul style="list-style-type: none"> • Cumplir con las características organolépticas esperadas del producto. • No debe tener olor a descomposición o muestras de mala refrigeración. • En buen estado refrigerada. • Transporte adecuado en camión limpio, que garantice cadena de frío.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS CEED-CCC-LPN-2022-0001

PRODUCTO	UNIDAD	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
CARNE DE RES MOLIDA	LIBRAS	<ul style="list-style-type: none"> • Cumplir con las características organolépticas esperadas del producto. • No debe tener olor a descomposición o muestras de mala refrigeración. • En buen estado, congelado. • Transporte adecuado en camión limpio, que garantice cadena de frío.
CARTON DE HUEVO	CARTONES DE 30/1	<ul style="list-style-type: none"> • Los cartones 30/1 deben tener un peso mínimo de 4 libras. • El mismo debe recibirse en camión refrigerado a una temperatura máxima de 12°. • Se recomienda la presentación sea en cartones de 30 unidades.
CEBOLLA	LIBRAS	<ul style="list-style-type: none"> • Estar enteras, cubiertas con la piel seca que las protege, sin malluga duras. • Bulbo bien formado, seco, sano. • Deben ser sanas, sin signos de podredumbre o daños por congelamiento o mala manipulación. • Deben estar limpias, libres de materias extrañas: 2.4 % • Deben estar libres de plagas, o daños causados por estas, de producción nacional. • Calibre (diámetro máximo) mayor de 3.0 cm.
CILANTRO ANCHO	LIBRAS	<ul style="list-style-type: none"> • Empaque: paquete de 1 libra. • En buen estado, fresco, paquetes con ramas completas, estado natural, frescas, sanas, libre de materias extrañas
CLAVO DULCE	LIBRAS	<ul style="list-style-type: none"> • Empaque: funda de 5 libras. • Entero (No molido). • Libre de impurezas y contaminación física. • Empacado de manera hermética.
COCOA	CAJAS 25/1	<ul style="list-style-type: none"> • Empaque: cajas 25/1. • Ingredientes: cacao en polvo, azúcar, vitaminas y hierro. • 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. • Incluir valores nutricionales. <ul style="list-style-type: none"> • Fecha de vencimiento impresa no menor de 12 meses. • Debe de tener impreso el Registro Sanitario. • Debe de tener impreso el Registro Industrial.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS CEED-CCC-LPN-2022-0001

PRODUCTO	UNIDAD	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
CODITOS	FARDOS 10/1 LIBRAS	<ul style="list-style-type: none"> • Empaque: funda 10/1 libras. • Envasados en plástico resistente. • Datos nutricionales visibles. • Los coditos deberán presentar un aspecto uniforme en cuanto a tamaño y forma sin unidades partidas. Deben estar exentos de partículas extrañas, mohos e insectos. • Proteínas min 12%. • Carbohidratos 75%. • Debe de tener impreso el Registro Industrial. • Fecha de vencimiento no menor de un año. • Debe tener impreso el Registro Sanitario.
ESPAGUETIS	FARDOS 10/1 LIBRAS	<ul style="list-style-type: none"> • Empaque: funda 20/1 libras. • Envasados en plástico resistente. • Datos nutricionales visibles. • Debe de tener impreso el Registro Industrial. • Los coditos deberán presentar un aspecto uniforme en cuanto a tamaño y forma sin unidades partidas. Deben estar exentos de partículas extrañas, mohos e insectos. • Proteínas min 12%. • Carbohidratos 75%. • Fecha de vencimiento no menor de un año. • Debe tener impreso el Registro Sanitario.
FIDEOS	FARDOS 10/1 LIBRAS	<ul style="list-style-type: none"> • Empaque: funda 10/1 libras. • Envasados en plástico resistente. • Datos nutricionales visibles. • Debe tener impreso el Registro Sanitario. • Los coditos deberán presentar un aspecto uniforme en cuanto a tamaño y forma sin unidades partidas. Deben estar exentos de partículas extrañas, mohos e insectos. • Proteínas min 12%. • Carbohidratos 75%. • Debe de tener impreso el Registro industrial. • Fecha de vencimiento no menor de un año.
GUANDULES	CAJAS 4/1 7 LIBRAS	<ul style="list-style-type: none"> • Empaque: Caja 4/1 7 libras. • Debe tener impreso el Registro Sanitario. • Fecha de vencimiento no menor de un año. • Debe tener impreso el Registro Sanitario.
GUINEO VERDE	UNIDADES	<ul style="list-style-type: none"> • Preferiblemente que no sean Guineros pintos. • Deben tener un mínimo de 10 cm de largo y de ancho 2.5 cm.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS CEED-CCC-LPN-2022-0001

PRODUCTO	UNIDAD	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
HABICHUELA BLANCA	SACOS 100 LIBRAS	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación en Sacos de polipropileno de 100 libras, limpios, resistentes y herméticamente cosidos y sellados. • Tolerancia Máxima: Granos dañados y/o partidos 4.0%. • Granos descoloridos 0.4% Tolerancia Máxima: Materias extrofias 1.0% Libre de Plagas Contenido de Humedad: 14% Impurezas: 2.0% Granos desechables (chicharas) Aceptables: 0.25gramos / 250 gramos. • Datos técnicos físicos: Normas de calidad: Ajustadas a las características del producto. • Formas y color del grano: blanco, crema. • Exentas de materias objetables, microorganismos y parasites que puedan presentar un peligro para la salud. • Debe tener impreso el Registro Sanitario. • Fecha de vencimiento no menor de un año. • Debe tener impreso el Registro Sanitario.
HABICHUELA NEGRA	SACOS 100 LIBRAS	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación en Sacos de polipropileno de 100 libras, limpios, resistentes y herméticamente cosidos y sellados. • Tolerancia Máxima: Granos dañados y/o partidos 4.0% • Granos descoloridos 0.4% Tolerancia Máxima: Materias extrofias 1.0% Libre de Plagas Contenido de Humedad: 14% Impurezas: 2.0% Granos desechables (chicharas) Aceptables: 0.25gramos/250 gramos. • Datos técnicos físicos: Normas de calidad: Ajustadas a las características del producto. • Formas y color del grano: negras. • Exentas de materias objetables, microorganismos y parasites que puedan presentar un peligro para la salud. • Debe tener impreso el Registro Industrial. • Fecha de vencimiento no menor de un año. • Debe tener impreso el Registro Sanitario.
HABICHUELA PINTA	SACOS 100 LIBRAS	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación en Sacos de polipropileno de 100 libras, limpios, resistentes y herméticamente cosidos y sellados. • Tolerancia Máxima: Granos dañados y/o partidos 4.0% • Granos descoloridos 0.4% Tolerancia Máxima: Materias extrofias 1.0% Libre de Plagas Contenido de Humedad: 14% Impurezas: 2.0% Granos desechables (chicharas) Aceptables: 0.25gramos/250 gramos. • Datos técnicos físicos: Normas de calidad: Ajustadas a las características del producto. • Formas y color del grano: rojo con blanco (pinto) • Exentas de materias objetables, microorganismos y parasites que puedan presentar un peligro para la salud. • Debe tener impreso el Registro Industrial. • Fecha de vencimiento no menor de un año. • Debe tener impreso el Registro Sanitario.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS CEED-CCC-LPN-2022-0001

PRODUCTO	UNIDAD	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
HABICHUELA ROJA	SACOS 100 LIBRAS	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación en Sacos de polipropileno de 100 libras, limpios, resistentes y herméticamente cosidos y sellados. • Tolerancia Máxima: Granos dañados y/o partidos 4.0% • Granos descoloridos 0.4% Tolerancia Máxima: Materias extrofias 1.0% Libre de Plagas Contenido de Humedad: 14% Impurezas: 2.0% Granos desechables (chicharas) Aceptables: 0.25gramos/250 gramos. • Datos técnicos físicos: Normas de calidad: Ajustadas a las características del producto. • Formas y color del grano: rojos • Exentas de materias objetables, microorganismos y parasites que puedan presentar un peligro para la salud. • Debe tener impreso el Registro Industrial. • Fecha de vencimiento no menor de un año. • Debe tener impreso el Registro Sanitario.
HARINA DE MAIZ	FARDOS 50/1 14 OZ	<ul style="list-style-type: none"> • Empaque: fardo 50/1 14 onzas. • Se recomienda empaque en bolsa. • Debe tener impreso el Registro Industrial. • Fecha de vencimiento no menor de un año. • Debe tener impreso el Registro Sanitario.
HARINA DE TRIGO	SACOS 100/1 LIBRAS	<ul style="list-style-type: none"> • Empaque: saco 100/1 Libras. • La misma debe ser harina . • Colro: blanca para todo uso. • Debe tener impreso el Registro Industrial. • Fecha de vencimiento no menor de un año. • Debe tener impreso el Registro Sanitario.
LECHE EN POLVO	CAJAS 6/1 2,200 GRAMOS	<ul style="list-style-type: none"> • Debe ser leche entera. • Empaque; caja 6/1 2,200 gramos. • Debe incluir tabla de valores nutricionales. • Debe tener impreso el Registro Industrial. • Fecha de vencimiento no menor de un año. • Debe tener impreso el Registro Sanitario.
MAÍZ DULCE	CAJAS 24/1 14 ONZAS	<ul style="list-style-type: none"> • Marca y datos nutricionales visibles. • Registro sanitario y registro industrial. • El envase (latas) debe estar íntegro, sin golpes, abolladuras u otro defecto que indique manipulación inadecuada del producto. Las latas no deben estar oxidadas, ni presentar otros signos de deterioro. • Fecha vencimiento 1 año.
MALAGUETA	LIBRAS	<ul style="list-style-type: none"> • Se recomienda empaque hermético. • Libre de contaminación física.
MANTEQUILLA	CAJAS 6/1 5 LIBRAS	<ul style="list-style-type: none"> • Empaque: caja 6/1 5 libras. • El mismo debe recibirse a una temperatura máxima de 15° C. • El empaque recomendado es envases de 5 libras. • Debe de tener impreso el Registro industrial. • Fecha de vencimiento no menor de un año. • Debe de tener impreso el Registro Sanitario Nacional.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS CEED-CCC-LPN-2022-0001

PRODUCTO	UNIDAD	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
MAYONESA	CAJAS 4/1 8 LIBRAS	<ul style="list-style-type: none"> • Empaque: caja 4/1 8 libras. • Se recomienda galón de 8 libras. • Debe incluir tabla de valores nutricionales. • Debe de tener impreso el Registro industrial. • Fecha de vencimiento no menor de un año. • Debe de tener impreso Registro Sanitario Nacional.
ÑAME	LIBRAS	<ul style="list-style-type: none"> • Debe estar limpio, sin tierra en su superficie. • Presentación Saco de 100 libras. • La superficie debe ser lisa sin imperfecciones.
OREGANO MOLIDO	LIBRAS	<ul style="list-style-type: none"> • Debe ser molido, sin ramas ni impurezas. • El empaque debe ser hermético.
PAN SOBAO	UNIDAD	<ul style="list-style-type: none"> • Perfectamente sellado y etiquetado. • Debe de tener impreso el Registro Sanitario e Industrial.
PAPA	LIBRAS	<ul style="list-style-type: none"> • Deben estar limpias, con un color interno entre blanco y amarillo claro. • Deben presentar un mínimo de 6cm de ancho. • No se aceptan más de un 2% de papas defectuosas
PASTA DE TOMATE	CAJAS 6/1 7 LIBRAS	<ul style="list-style-type: none"> • Empaque: caja de 6 latas de 7 Lbs. • El mismo debe incluir tabla de valores nutricionales. • Debe contener listado de ingredientes. • Debe tener impreso el Registro Industrial. • Fecha de vencimiento no menor de un año. • Debe tener impreso el Registro Sanitario.
PIMIENTA MOLIDA	LIBRAS	<ul style="list-style-type: none"> • Empaque: funda de 3 libras • Sin transgénico, sin gluten, sin alérgeno, sin colorante • Empacada de manera hermética.
PLATANO VERDE	LIBRAS	<ul style="list-style-type: none"> • Preferiblemente que no sean plátanos pintos. • Deben tener un mínimo de 0.80 libras. No se aceptan rabizas ni currarés.
SAL	SACOS 100 LIBRAS	<ul style="list-style-type: none"> • Empaque: sacos de 100/1 Libras. • Debe tener impreso el Registro Industrial. • Fecha de vencimiento no menor de un año. • Debe tener el impreso registro Sanitario Nacional.
SALAMI	LIBRAS	<ul style="list-style-type: none"> • En buen estado, fresco. • 13 % grado proteico. • Debe tener impreso el Registro Sanitario. • Debe tener impreso el Registro Industrial. • Fecha de vencimiento no menor de un año.
SALSA CHINA	CAJAS 4/1 GALÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Empaque: cajas 4/1 galón. • Marca y datos nutricionales visibles. • Debe tener impreso el Registro Industrial. • Fecha de vencimiento no menor de un año. • Debe tener impreso el Registro Sanitario.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS CEED-CCC-LPN-2022-0001

PRODUCTO	UNIDAD	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
SARDINA EN Salsa de TOMATE	CAJAS 24/1 15 ONZ	<ul style="list-style-type: none"> • Debe de tener el abre fácil. • Empaque: caja 24/1 de 15 onz. • Se recomiendan latas de 15 onz. • Debe incluir tabla de valores nutricionales. • Debe tener impreso el Registro Industrial y Sanitario. • Fecha de vencimiento no menor de un año.
SAZÓN LIQUIDO	CAJAS 4/1 GALÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Empaque: cajas 4/1 galón. • Datos nutricionales impresos en etiqueta. • Debe tener impreso el Registro Industrial. • Fecha de vencimiento no menor de un año. • Debe tener impreso el Registro Sanitario.
TAYOTA	LIBRAS	<ul style="list-style-type: none"> • En buen estado, frescas de producción nacional. • Las tayotas deben estar en estado natural, frescas, sanas, libre de materias extrañas (tierra, tallos, hojas, ramas). • La piel de las tayotas debe ser brillante, sin defectos visibles importantes (rayaduras, cortaduras). • Deben estar bien desarrolladas. • No deben tener signos de pudrición o deterioro, daños por quemaduras del sol o exceso de frío por refrigeración inadecuada • Color verde, verde-amarillo,
TRIGO EN GRANO	SACOS DE 50 LB	<ul style="list-style-type: none"> • Empaque: sacos de 50 Libras. • Debe tener impreso el Registro Industrial. • Fecha de vencimiento no menor de un año • Debe tener impreso el Registro Sanitario.
VERDURAS	LIBRAS	<ul style="list-style-type: none"> • Empaque: paquete de 1 libra. • En buen estado, frescas, paquetes con ramas completas, estado natural, sanas, libres de materias extrañas (tierra, tallos, hojas, ramas).
VINAGRE	CAJAS 4/1 GALÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Empaque: caja 4/1 Galones. • Color ámbar. • Debe tener impreso el Registro Industrial. • Fecha de vencimiento no menor de un año. • Debe tener impreso el Registro Sanitario.
YAUTIA MORADA	LIBRAS	<ul style="list-style-type: none"> • En estado natural, frescas, sanas, libres de materias extrañas (tierra, tallos, hojas, ramas). • Presentación saco de 100 libras. • Sin corazón leñoso. • Debe de estar bien hidratada. • Debe de ser color morado. • No debe contener lodo en su exterior. • Debe de tener un largo mayor a los 15 cm.
YUCA	LIBRAS	<ul style="list-style-type: none"> • No debe tener lodo en el exterior. • Presentacion Saco de 100 libras. • Debe presentarse en un diámetro mayor a los 8 cm. • Máximo 2% defectuoso al recibo.



PRESIDENCIA DE LA
REPÚBLICA DOMINICANA

COMEDORES ECONÓMICOS DEL ESTADO DOMINICANO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS CEED-CCC-LPN-2022-0001

PRODUCTO	UNIDAD	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
ZANAHORIA	LIBRAS	<ul style="list-style-type: none">• Las zanahorias deben estar en estado natural, frescas, sanas, libres de materias extrañas (tierra, tallos, hojas, ramas).• 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.• Color naranja.