



PRESIDENCIA DE LA
REPÚBLICA DOMINICANA

COMEDORES ECONÓMICOS DEL ESTADO DOMINICANO

CEED-MAE-PEUR-2024-0001 - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS - REV-00

PRODUCTO	UNIDAD	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
ACEITE DE SOYA	LATA DE 30LB o GALONES 15LB	<ul style="list-style-type: none">• Empaque: Latas de 30LB o Galones 15LB 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 y Registro Industrial con datos nutricionales visibles.• Fecha de vencimiento no menor de 12 meses.
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.• Registro Sanitario Nacional y Registro Industrial.• Fecha de vencimiento no menor de 12 meses.
ARENQUE	CAJAS 18/1	<ul style="list-style-type: none">• Empaque: caja de 18 libras.• Arenque sin cabeza.
ARROZ SELECTO A	SACOS 125 LIBRAS	<ul style="list-style-type: none">• Empaque: Sacos de 125 libras.• Envase: Sacos de polipropileno, limpios, resistentes y herméticamente cosidos y sellados.• Deben presentar la marca.• Granos partidos: 12%, Granos dañados: 3.5%, Impurezas 0.4%, Dañado por calor 1.5% y Grano yesoso 6.0%• Exento de sabores y olores anormales, insectos y ácaros vivos.• El envasado debe salvaguardar las cualidades nutricionales.• Fecha de vencimiento no menor de 12 meses.• Registro Sanitario Nacional y Registro Industrial vigentes.
AVENA EN HOJUELA	FARDOS 40/1 300 GRAMOS	<ul style="list-style-type: none">• Empaque: Fardo con 40 fundas de 300 gramos.• Debe ser en hojuelas, NO MOLIDA.• Exento de sabores y olores anormales, insectos y ácaros.• Fecha de vencimiento no menor de 12 meses.• Registro Sanitario Nacional y Registro Industrial vigentes.



PRESIDENCIA DE LA
REPÚBLICA DOMINICANA

COMEDORES ECONÓMICOS DEL ESTADO DOMINICANO

CEED-MAE-PEUR-2024-0001 - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS - REV-00

PRODUCTO	UNIDAD	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
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.• Color crema oscuro.
BACALAO	CAJAS DE 55 LIBRAS	<ul style="list-style-type: none">• Empaque: caja de 55 libras.• No debe presentar índices de humedad.• No debe ser de origen chino.• Libre de impurezas y contaminación física.
CALDO DE POLLO (POLVO)	CAJAS 4/1 TARROS DE 800GR	<ul style="list-style-type: none">• Empaque: Cajas 4/1 tarros de 800GR en polvo.• Distribuidas en cajas con un contenido de 4 unidades.• Impresión de marca y datos nutricionales obligatorios.• Fecha de vencimiento no menor de 12 meses.• Unidades con tapa o sello de seguridad.• Nivel de grasa no mayor al 5%.• Registro Sanitario Nacional y Registro Industrial vigentes.
CARNE DE POLLO CONGELADO (ENTERO SIN EQUIPAJE)	LIBRAS	<ul style="list-style-type: none">• Cumplir con las características organolépticas esperadas del producto.• En buen estado refrigerada.• Pollo entero, sin órganos internos, sin patas, ni cabeza• Transporte adecuado en camión limpio, que garantice cadena de frio.
COCOA	PAQUETES 25 LIBRAS	<ul style="list-style-type: none">• Empaque: Paquetes de 25 libras.• Ingredientes: Cocoa natural, Organica, Canela molida, Azucar crema, Vainilla y Sal.• 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.• Composicion: 12% de Grasa Natural de Cacao, sin Saborizante artificial ni Colorante Artificial.• Impresión de marca y datos nutricionales obligatorios.• Fecha de vencimiento no menor de 12 meses.• Registro Sanitario Nacional y Registro Industrial vigentes.



PRESIDENCIA DE LA
REPÚBLICA DOMINICANA

COMEDORES ECONÓMICOS DEL ESTADO DOMINICANO

CEED-MAE-PEUR-2024-0001 - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS - REV-00

PRODUCTO	UNIDAD	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
CODITOS	PAQUETES 10 LIBRAS	<ul style="list-style-type: none">• Empaque: Paquete de 10 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%.• Fecha de vencimiento no menor de 12 meses.• Registro Sanitario Nacional y Registro Industrial vigentes.
ESPAGUETIS	PAQUETES 10 LIBRAS	<ul style="list-style-type: none">• Empaque: Paquete de 10 libras.• Envasados en plástico resistente.• Datos nutricionales visibles.• Los espaguetis 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 12 meses.• Registro Sanitario Nacional y Registro Industrial vigentes.
GUANDULES DE 7 LB	CAJAS 4/1 7 LIBRAS	<ul style="list-style-type: none">• Empaque: Caja 4/1 7 libras.• Fecha de vencimiento no menor de 12 meses.• Registro Sanitario Nacional y Registro Industrial vigentes.

**CHULETA DE
CERDO
AHUMADA**

LIBRAS

*** Proteína: 13g**

*** Fibra dietética: 0g**

*** Grasa: 14g**

*** Colesterol: 64mg**

*** Carbohidratos total: 3g**

*** Sodio: 820g**

*** Porcentaje en base a valores diarios de una diete de 2,000 Kcal**



PRESIDENCIA DE LA
REPÚBLICA DOMINICANA

COMEDORES ECONÓMICOS DEL ESTADO DOMINICANO

CEED-MAE-PEUR-2024-0001 - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS - REV-00

PRODUCTO	UNIDAD	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
HABICHUELA PINTA DE PRODUCCION NACIONAL	SACOS 100 LIBRAS	<ul style="list-style-type: none">• Presentación en Sacos de polipropileno de 100 libras, limpios, resistentes y herméticamente cosidos y sellados.• De producción nacional (CERTIFICACION MINISTERIO DE AGRICULTURA)• Tolerancia Máxima: Granos dañados y/o partidos 4.0%• Granos descoloridos 0.4% Tolerancia Máxima: Materias extrañas 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: pintos• Exentas de materias objetables, microorganismos y parásitos que puedan presentar un peligro para la salud.• Fecha de vencimiento no menor de 12 meses.• Registro Sanitario Nacional y Registro Industrial vigentes.
HARINA DE MAIZ	FARDOS 50/1 (14 OZ)	<ul style="list-style-type: none">• Empaque: fardo 50/1 paquetes de 14 onzas.• Fecha de vencimiento no menor de un año.• Registro Sanitario Nacional y Registro Industrial vigentes.
HARINA DE TRIGO	SACOS 100 LIBRAS	<ul style="list-style-type: none">• Empaque: Sacos de 100 Libras.• La misma debe ser Harina 00 (Harina industrial para panificación).• Fecha de vencimiento no menor de 12 meses.• Registro Sanitario Nacional y Registro Industrial vigentes.
HUEVOS	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°.• Deben ser huevos blancos, superficie lisa, sin imperfecciones, sin suciedad y sin excremento.
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.• Fecha de vencimiento no menor de 12 meses.• Registro Sanitario Nacional y Registro Industrial vigentes.
MANTEQUILLA	CAJAS 24/1 (Tarros de 1 Lb C/U)	<ul style="list-style-type: none">• Empaque: Caja con 24 tarros de 20 libras cada una.• Empacado al vacío.• El mismo debe recibirse a una temperatura máxima de 15° C.• Fecha de vencimiento no menor de 12 meses.• Registro Sanitario Nacional y Registro Industrial Vigentes.



PRESIDENCIA DE LA
REPÚBLICA DOMINICANA

COMEDORES ECONÓMICOS DEL ESTADO DOMINICANO

CEED-MAE-PEUR-2024-0001 - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS - REV-00

PRODUCTO	UNIDAD	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
MAYONESA (NO LIGERA)	CAJAS 4/1 8 LIBRAS	<ul style="list-style-type: none">• Mayonesa 100% (No ligera)• Ingredientes: Aceite de soya, huevo, vinagre, agua, sal, azucar, limon mostaza, acido sorbico, goma xantana, cebolla ajo, edta, glutamato monosodico y pimienta.• Debe incluir tabla de valores nutricionales (Para cada 14g: Calorias 100, Calorias de Grasa 100, Grasa Total 11g, Grasa Saturada 2g, Grasa Trans 0g, Colesterol 10mg, Sodio 75mg, con cero contenido de: Carb. Total Fibra Dietetica, Azucares, Proteinas, Vitamina A, Vitamina C, Calcio e Hierro.• Fecha de vencimiento no menor de 12 meses.• Registro Sanitario Nacional y Registro Industrial vigentes.• DE PRODUCCION NACIONAL.
PASTA DE TOMATE	CAJAS 6/1 (LATA 7 LIBRAS)	<ul style="list-style-type: none">• Empaque: Caja de 6 latas de 7 Lbs cada una.• El mismo debe incluir tabla de valores nutricionales.• Debe contener listado de ingredientes.• Fecha de vencimiento no menor de 12 meses.• Debe tener impreso el Registro Sanitario Nacional y Registro Industrial vigentes.• DE PRODUCCION NACIONAL.



PRESIDENCIA DE LA
REPÚBLICA DOMINICANA

COMEDORES ECONÓMICOS DEL ESTADO DOMINICANO

CEED-MAE-PEUR-2024-0001 - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS - REV-00

PRODUCTO	UNIDAD	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
SALAMI EN BARRA 3.5LB	LIBRAS	<ul style="list-style-type: none">• En buen estado, fresco.
		<ul style="list-style-type: none">• Etiqueta visible y legible.
		<ul style="list-style-type: none">• Deberá estar contenido en un material grado alimenticio que garantice su conservación en las condiciones normales de manejo y conservación.
		<ul style="list-style-type: none">• Color: Rojo brillante, con vetas de grasa blanca
		<ul style="list-style-type: none">• Olor: Cárnico ligeramente ahumado
		<ul style="list-style-type: none">• Sabor: Sabor salado, ligeramente ácido, con notas especiadas (ajo, pimienta, etc.).
		<ul style="list-style-type: none">• Textura: Consistencia suave al masticar, con un equilibrio entre la grasa y la carne magra.
		<ul style="list-style-type: none">• Ingrediente: Carne de cerdo, carne de res, carne de pollo, Lactato - diacetato de sodio (preservante), polifosfato de sodio (regulador de acidez), sal marina, fécula, condimentos
		<p style="text-align: center;">Factores Nutricionales:</p>
		<ul style="list-style-type: none">• Calorías: 812 kJ/194 kcal
		<ul style="list-style-type: none">• Calorías de grasa: 528 kJ/126 kcal
		Grasa total 16g
		Grasa saturada 5g
		Grasas trans 0g Colesterol 45 mg
		Proteína 10g Vitamina A 0%
		Vitamina A 0% Hierro 8%
		<p style="text-align: center;">REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS</p>
		Total, de aerobios mesófilos ≤ 10 ⁵ CFU/g
		Coliformes ≤ 10 CFU/g
		Escherichia coli Ausente en 25 g
		Salmonella: Ausente en 25 g
		Staphylococcus aureus ≤ 100 CFU/g
		Listeria monocytogenes Ausente en 25 g
Mohos y levaduras ≤ 100 CFU/g		
<ul style="list-style-type: none">• Fecha de vencimiento no menor de 6 meses.		
<ul style="list-style-type: none">• Debe tener impreso Registro Sanitario Nacional y Registro Industrial.		
SARDINA EN SALSA DE TOMATE	CAJAS 24/1 15 ONZ	<ul style="list-style-type: none">• Empaque: caja 24/1 de 15 onz.• Peso bruto 15 onz / 425 gramos y peso drenado 255 gramos.• Debe incluir tabla de valores nutricionales.• Fecha de vencimiento no menor de 12 meses.• Debe tener impreso Registro Sanitario Nacional y Registro Industrial.



PRESIDENCIA DE LA
REPÚBLICA DOMINICANA

COMEDORES ECONÓMICOS DEL ESTADO DOMINICANO

CEED-MAE-PEUR-2024-0001 - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS - REV-00

PRODUCTO	UNIDAD	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
SAZÓN LIQUIDO	CAJAS 4/1 GALÓN	<ul style="list-style-type: none">• Empaque: Caja con 4 galones cada una.• Marca y datos nutricionales visibles.• Fecha de vencimiento no menor de un año.• Debe tener impreso Registro Sanitario Nacional y Registro Industrial.
VINAGRE (CAJA 4/1)	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 12 meses.• Debe tener impreso Registro Sanitario Nacional y Registro Industrial.