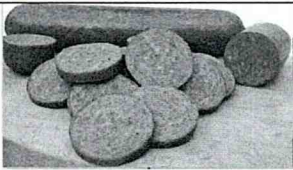


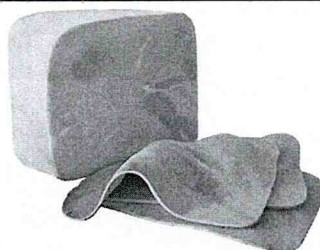
86	SALAMI DE PRODUCCION NACIONAL																						
																							
<p>Información Adicional: Es un embutido constituido por una masa elaborada a base de carne de porcino, bovino, con o sin otras carnes, tejido graso porcino, harina o féculas vegetales, proteínas vegetales trituradas, mezcladas y con agregado de especias</p>																							
<p>Aporte nutricional Es un producto con alto contenido de proteínas, vitamina hidrosoluble, liposolubles y complejo B.</p>																							
Solicitado (Requisitos para evaluar)			Ofertado																				
Identificar marca																							
Empacadas piezas empacadas al vacío que oscilen entre 3.5 libras cada una.																							
Registro Sanitario																							
Registro Industrial																							
Fecha de vencimiento mayor de 6 meses																							
<p>REQUISITOS GENERALES: La etiqueta del producto debe ser visible y legible e incluir su composición valor nutricional del producto.</p>																							
Presentación de muestra																							
<p>Degustación</p> <ul style="list-style-type: none"> • Degustación de 3 personas. • Se requerirá de cada oferente, una muestra de una • Cada muestra evaluada deberá tener una calificación de dos (2) puntos mínimos en el promedio de las tres características para aprobar la degustación. • Si hay varias muestras de la misma marca, solo será evaluada una sola muestra de cada marca. • Los resultados de cada marca aplicarán para cada oferente que la haya ofertado la misma marca. • La tabla de valoración será en una escala de tres (3) puntos para cada muestra evaluada: 																							
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Agradecemos tu opinión sobre esta presentación. Marca con una "X" en el recuadro que mejor se ajuste a tu respuesta para cada característica</th> <th style="text-align: center;">1</th> <th style="text-align: center;">2</th> <th style="text-align: center;">3</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sabor</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Punto de sal</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				Agradecemos tu opinión sobre esta presentación. Marca con una "X" en el recuadro que mejor se ajuste a tu respuesta para cada característica	1	2	3	Sabor				Textura				Punto de sal				Olor			
Agradecemos tu opinión sobre esta presentación. Marca con una "X" en el recuadro que mejor se ajuste a tu respuesta para cada característica	1	2	3																				
Sabor																							
Textura																							
Punto de sal																							
Olor																							

El oferente debe completar la información solicitada en la columna denominada "ofertado".

Nombre y Firma del oferente

Sello del Oferente

46	JAMON COCIDO DE PRODUCCION NACIONAL
-----------	--



Información Adicional: el jamón cocido es un producto preparado con las piezas de carne identificables, correspondientes al despiece total o parcial de los miembros posteriores de cerdos aptos para el consumo humano, excluyendo la carne triturada o picada, sometido a una salmuerización y posteriormente a un masajeado o reposo, seguido, opcionalmente de un moldeado para darle la forma adecuada y un tratamiento térmico equivalente.

Aporte nutricional un bajo aporte de grasas y minerales tales como el sodio, fósforo, hierro, el zinc, vitamina B3, B6 y B12 y proteína.

Solicitado (Requisitos para evaluar)	Ofertado
Empacadas piezas empacadas al vacío que oscilen entre 5 a 6 libras cada una.	
Registro Sanitario	
Registro Industrial	
Recién empacada mayor a 6 meses	
REQUISITOS GENERALES: La etiqueta del producto debe ser visible y legible e incluir su composición valor nutricional del producto.	
Presentación de muestra	

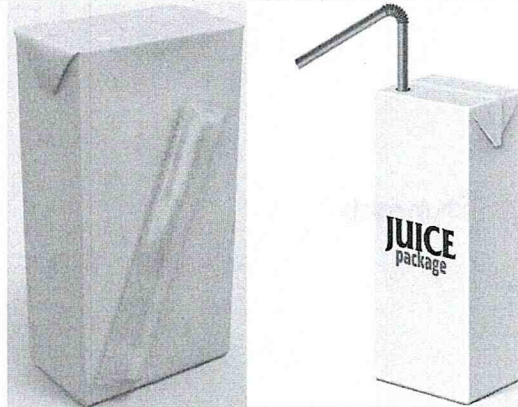
El oferente debe completar la información solicitada en la columna denominada "ofertado" .

Nombre y Firma del oferente

Sello del Oferente

48

JUGO ESTABLE FUERA DE NEVERA DE CARTON 200ML



Información Adicional: 100% natural de fruta listo para tomar sin conservantes y sin colorantes sabor a naranja. Producto que proviene de la extracción de la pulpa de fruta (naranja), con azúcar, pasteurizado, con conservantes y saborizantes autorizados por la entidad competente. Se trata de un jugo de naranja natural, elaborado a partir de naranjas frescas y maduras.

Aporte nutricional Aporta sales minerales y vitaminas. Rica fuente de vitamina C. No contiene saborizantes, colorantes, ni edulcorantes artificiales.

Solicitado (Requisitos para evaluar)	Ofertado
Identificar marca	
Empaque: unidades de 200 ml	
Registro Sanitario	
Registro Industrial	
Fecha de vencimiento mayor de un año	
REQUISITOS GENERALES: La etiqueta del producto debe ser visible y legible e incluir su composición valor nutricional del producto.	
Presentación de catalogo real del producto	

El oferente debe completar la información solicitada en la columna denominada "ofertado".

Nombre y Firma del oferente

Sello del Oferente

31	GALLETAS DE SODA
-----------	-------------------------



Aporte nutricional
 Harina de trigo fortificada, Grasa vegetal, Sal, Azúcar, Leudante bicarbonato de sodio, Leudante bicarbonato de potasio, Gluten, levadura y Enzimas

Solicitado (Requisitos para evaluar)	Ofertado
---	-----------------

Aporte nutricional: contiene proteína vitamina liposolubles, carbohidratos.

Identificar marca

Envase: Caja de cartón de 20 /1 cada caja Unidad: 4 galleta

Registro Sanitario

Registro Industrial

Fecha de vencimiento mayor de un año

REQUISITOS GENERALES:
 La etiqueta del producto debe ser visible y legible e incluir su composición valor nutricional del producto.

Presentación de muestra

Degustación

- Degustación de 3 personas.
- Se requerirá de cada oferente, una muestra de una
- Cada muestra evaluada deberá tener una calificación de dos (2) puntos mínimos en el promedio de las tres características para aprobar la degustación.
- Si hay varias muestras de la misma marca, solo será evaluada una sola muestra de cada marca.
- Los resultados de cada marca aplicarán para cada oferente que la haya ofertado la misma marca.
- La tabla de valoración será en una escala de tres (3) puntos para cada muestra evaluada:

Agradecemos tu opinión sobre esta presentación. Marca con una 'X' en el recuadro que mejor se ajuste a tu respuesta para cada característica	1	2	3
Sabor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Textura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

olor				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Se utilizará un (1) empaque para la degustación. El otro empaque constará como muestra comparativa al momento de cada entrega por parte del oferente adjudicado. 2. Para los oferentes no adjudicados, se notificará la devolución de la misma luego de formalizada la orden de compras al adjudicado. El plazo de devolución será de treinta (30) días calendarios. Si concluido el plazo el oferente no ha retirado la muestra la misma pasará a ser parte de la institución y esta podrá disponer según conveniencia. 3. Al momento de la entrega de los artículos, estos serán validados contra la muestra entregada por el oferente adjudicado. Si no coinciden con las características y especificaciones de la muestra los artículos no podrán ser recibidos. 4. LUGAR DE ENTREGA: Almacén, ubicado en la avenida Máximo Gómez, número 154, esquina calle República de Paraguay, Ensanche La Fé, Distrito Nacional, Santo Domingo de Guzmán, República Dominicana. 				

El oferente debe completar la información solicitada en la columna denominada "ofertado" .

Nombre y Firma del oferente

Sello del Oferente



Información Adicional: Galletas saladas, es la galleta que tiene un sabor predominante salado. Las galletas se deben elaborar en condiciones sanitarias apropiadas, a partir de materias primas sanas, limpias, exentas de impurezas y con los procedimientos que garanticen las buenas prácticas de manufactura.

Aporte nutricional: aportan vitaminas liposolubles, minerales, carbohidratos, hierro y otros nutrientes .

Solicitado (Requisitos para evaluar)

Ofertado

Identificar marca

Paquete 12/1

Registro Sanitario

Registro Industrial

Fecha de vencimiento mayor de un año

REQUISITOS GENERALES:

La etiqueta del producto debe ser visible y legible e incluir su composición valor nutricional del producto.

Presentación de muestra

Degustación

- Degustación de 3 personas.
- Se requerirá de cada oferente, una muestra de una
- Cada muestra evaluada deberá tener una calificación de dos (2) puntos mínimos en el promedio de las tres características para aprobar la degustación.
- Si hay varias muestras de la misma marca, solo será evaluada una sola muestra de cada marca.
- Los resultados de cada marca aplicarán para cada oferente que la haya ofertado la misma marca.
- La tabla de valoración será en una escala de tres (3) puntos para cada muestra evaluada:

Agradecemos tu opinión sobre esta presentación. Marca con una "X" en el recuadro que mejor se ajuste a tu respuesta para cada característica

1

2

3

Sabor

Textura				
olor				

1. Se utilizará un (1) empaque para la degustación. El otro empaque constará como muestra comparativa al momento de cada entrega por parte del oferente adjudicado.

2. Para los oferentes no adjudicados, se notificará la devolución de esta luego de formalizada la orden de compras al adjudicado. El plazo de devolución será de treinta (30) días calendarios. Si concluido el plazo el oferente no ha retirado la muestra la misma pasará a ser parte de la institución y esta podrá disponer según conveniencia.

3. Al momento de la entrega de los artículos, estos serán validados contra la muestra entregada por el oferente adjudicado. Si no coinciden con las características y especificaciones de la muestra los artículos no podrán ser recibidos.

4. **LUGAR DE ENTREGA:** Almacén, ubicado en la avenida Máximo Gómez, número 154, esquina calle República de Paraguay, Ensanche La Fé, Distrito Nacional, Santo Domingo de Guzmán, República Dominicana.

El oferente debe completar la información solicitada en la columna denominada "ofertado" .

Nombre y Firma del oferente

Sello del Oferente