



PRESIDENCIA DE LA  
**REPÚBLICA DOMINICANA**

**COMEDORES ECONÓMICOS DEL ESTADO DOMINICANO**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS CEED-CCC-LPN-2024-0001-REV-00**

| PRODUCTO                           | UNIDAD   | ESPECIFICACIONES TÉCNICAS  |
|------------------------------------|--|--|
| <b>ACEITE DE SOYA</b>              | <b>LATA DE<br/>30LB o<br/>GALONES<br/>15LB</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Empaque: Latas de 30LB o Galones 15LB Aceite de soya vegetal.</li><li>• 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.</li><li>• Exento de sabores extraños o rancios.</li><li>• Densidad Relativa a 25 °C min 0.910.</li><li>• Índice de Refracción a 40° C 1.4642- 1.4702.</li><li>• Índice de Saponificación (mg KOH/g de aceite) 189-195.</li><li>• Índice de Yodo (método de Wijs) 120-195.</li><li>• Debe tener impreso el Registro Sanitario Nacional y Registro Industrial con datos nutricionales visibles.</li><li>• Fecha de vencimiento no menor de 12 meses.</li></ul>  |
| <b>ACEITE (CAJA 24/1<br/>16OZ)</b> | <b>CAJA 24/1</b>                               | <ul style="list-style-type: none"><li>• Empaque: CAJA 24/1 16OZ 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.</li><li>• Exento de sabores extraños o rancios</li><li>• Densidad Relativa a 25 °C min 0.910</li><li>• Índice de Refracción a 40° C 1.4642- 1.4702</li><li>• Índice de Saponificación (mg KOH/g de aceite) 189-195</li><li>• Índice de Yodo (método de Wijs) 120-195</li><li>• Debe tener impreso el registro sanitario nacional.</li><li>• Registro Sanitario Nacional y Registro Industrial Vigentes.</li><li>• Datos nutricionales visibles</li><li>• Impreso en el producto Logo:</li></ul> <div data-bbox="1068 1480 1230 1654"><p><b>COMEDORES<br/>ECONÓMICOS</b><br/>DEL ESTADO DOMINICANO</p></div> <p data-bbox="1047 1663 1253 1684"><b>PROHIBIDA SU VENTA</b></p> |



PRESIDENCIA DE LA  
REPÚBLICA DOMINICANA

COMEDORES ECONÓMICOS DEL ESTADO DOMINICANO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS CEED-CCC-LPN-2024-0001-REV-00

| PRODUCTO     | UNIDAD             | ESPECIFICACIONES TÉCNICAS   |
|--------------|--------------------|---|
| AJÍ CUBANELA | LIBRAS             | <ul style="list-style-type: none"><li>● Producto natural, fresco. Deben estar en estado natural, frescos, sanos, con la piel brillante, libre de materias extrañas, (tierra, tallos, hojas, ramas).</li><li>● Deben estar bien desarrollados, firmes.</li><li>● 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.</li><li>● Peso mínimo de 30 gramos la unidad. <b>ENTREGADO EN CANASTOS (GUACAL).</b></li></ul>               |
| AJÍ GUSTOSO  | LIBRAS             | <ul style="list-style-type: none"><li>● Deben estar secos, sin signos de humedad en el exterior.</li><li><input type="checkbox"/> Deben estar limpios.</li><li><input type="checkbox"/> Máximo 2% defectuoso al recibo.</li><li><input type="checkbox"/> ENTREGADOS EN CANASTOS (GUACAL).</li></ul>   |
| AJI MORRON   | LIBRA              | <ul style="list-style-type: none"><li>● MULTICOLORES, Producto natural, fresco. Deben estar en estado natural, frescos, sanos, con la piel brillante, libre de materias extrañas, (tierra, tallos, hojas, ramas)</li><li>● Deben estar bien desarrollados, firmes.</li><li>● 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.</li><li>● Peso mínimo de 30 gramos la unidad. <b>ENTREGADOS EN CANASTOS (GUACAL).</b></li></ul> |
| AJO EN PASTA | CAJAS DE 4/1 GALÓN | <ul style="list-style-type: none"><li>● Empaque: cajas de 4/1 galón.</li><li>● Debe de tener la marca visible.</li><li>● Registro Sanitario Nacional y Registro Industrial.</li><li>● Fecha de vencimiento no menor de 12 meses.</li></ul>  |
| APIO         | LIBRAS             | <ul style="list-style-type: none"><li>● Deben estar secos, sin signos de humedad en el exterior.</li><li><input type="checkbox"/> Presentar color verde acentuado.</li><li><input type="checkbox"/> No debe contener lodo.</li><li><input type="checkbox"/> Máximo 2% defectuoso al recibo.</li></ul>   |
| ARENQUE      | CAJAS 18/1         | <ul style="list-style-type: none"><li>● Empaque: caja de 18 libras.</li><li>● Arenque sin cabeza.</li></ul>   |



PRESIDENCIA DE LA  
**REPÚBLICA DOMINICANA**

**COMEDORES ECONÓMICOS DEL ESTADO DOMINICANO**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS CEED-CCC-LPN-2024-0001-REV-00**

| <b>PRODUCTO</b>                           | <b>UNIDAD</b>                 | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>  |
|---|-------------------------------|---|
| <b>ARROZ SELECTO A</b>                    | <b>SACOS 125 LIBRAS</b>       | <ul style="list-style-type: none"><li>• Empaque: Sacos de 125 libras.</li><li>• Envase: Sacos de polipropileno, limpios, resistentes y herméticamente cosidos y sellados.</li><li>• Deben presentar la marca.</li><li>• Granos partidos: 12%, Granos dañados: 3.5%, Impurezas 0.4%, Dañado por calor 1.5% y Grano yesoso 6.0%</li><li>• Exento de sabores y olores anormales, insectos y ácaros vivos.</li><li>• El envasado debe salvaguardar las cualidades nutricionales.</li><li>• Fecha de vencimiento no menor de 12 meses.</li><li>• Registro Sanitario Nacional y Registro Industrial vigentes.</li></ul>   |
| <b>ARROZ SELECTO GRADO A (Funda 5 LB)</b> | <b>UNIDAD</b>                 | <ul style="list-style-type: none"><li>• Empaque: Fardos 12/1 fundas de arroz de 5 LB cada una.</li><li>• Envase: Sacos de polipropileno de libras, limpios, resistentes y herméticamente cosidos y sellados. Deben presentar la marca.</li><li>• Tolerancia Máxima:</li><li>• Granos partidos: 12%, Granos dañados: 3.5%, Impurezas 0.4%, Granos yesoso 6.0% y Dañados por calor 1.5%.</li><li>• Exento de sabores y olores anormales, insectos y ácaros vivos</li><li>• El envasado debe salvaguardar las cualidades nutricionales.</li><li>• Fecha de vencimiento no menor de 12 meses.</li><li>• Registro Sanitario Nacional y Registro Industrial Vigentes.</li></ul> |
| <b>AUYAMA</b>                             | <b>LIBRAS</b>                 | <ul style="list-style-type: none"><li>• Deben estar limpias, con un color interno naranja</li><li>• Deben presentar un mínimo de 2.5 libras.</li><li>• No se aceptan más de un 2% de la superficie defectuosas</li></ul>  |
| <b>AVENA EN HOJUELA</b>                   | <b>FARDOS 40/1 300 GRAMOS</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Empaque: Fardo con 40 fundas de 300 gramos.</li><li>• Debe ser en hojuelas, NO MOLIDA.</li><li>• Exento de sabores y olores anormales, insectos y ácaros.</li><li>• Fecha de vencimiento no menor de 12 meses.</li><li>• Registro Sanitario Nacional y Registro Industrial vigentes.</li></ul>  |



**PROHIBIDA SU VENTA**



PRESIDENCIA DE LA  
REPÚBLICA DOMINICANA

COMEDORES ECONÓMICOS DEL ESTADO DOMINICANO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS CEED-CCC-LPN-2024-0001-REV-00

| PRODUCTO                      | UNIDAD             | ESPECIFICACIONES TÉCNICAS   |
|-------------------------------|--------------------|---|
| AZUCAR CREMA                  | SACOS 125 LIBRAS   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Presentacion: Sacos de 125 libras.</li><li>• Los sacos no deben tener ningún tipo de rotura.</li><li>• No debe presentar índices de humedad.</li><li>• Libre de impurezas y contaminación física.</li><li>• Color crema oscuro.</li></ul>   |
| AZUCAR CREMA EN FUNDA DE 2 LB | FUNDAS 2 LIBRAS    | <ul style="list-style-type: none"><li>• Presentacion: Funda 2 libra (TIMBRADA CON LOGO INSTITUCIONAL)</li><li>• No debe presentar índices de humedad.</li><li>• Libre de impurezas y contaminación física.</li><li>• Color crema oscuro.</li><li>• Debe tener impreso Registro Sanitario Nacional y Registro Industrial.</li><li>• Impreso en el producto Logo:<br/><br/>COMEDORES<br/>ECONÓMICOS<br/>DEL ESTADO DOMINICANO<br/><b>PROHIBIDA SU VENTA</b></li></ul>       |
| BACALAO                       | CAJAS DE 55 LIBRAS | <ul style="list-style-type: none"><li>• Empaque: caja de 55 libras.</li><li>• No debe presentar índices de humedad.</li><li>• Libre de impurezas y contaminación física.</li></ul>  |
| BATATA                        | LIBRAS             | <ul style="list-style-type: none"><li>• Diametro minimo 7 centimetros.</li><li>• Debe estar limpia, sin tierra en su superficie.</li><li>• La superficie debe ser lisa sin imperfecciones.</li><li>• Maximo 2% defectuoso al recibo.</li></ul>  |
| BERENJENA                     | LIBRAS             | <ul style="list-style-type: none"><li>• Las berenjenas deben estar en estado natural, maduras, 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.</li><li>• 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.</li><li>• Deben tener un peso mínimo de 200 gramos.</li></ul> |
| BIJA ENTERA                   | LIBRAS             | <ul style="list-style-type: none"><li>• Las bijas deben ser enteras, en estado natural, libre de humedad, impurezas, insectos y acaros.</li><li>• Empaque: Funda 10 libras.</li><li>• Color rojo.</li><li>• Fecha de vencimiento no menor de 12 meses.</li></ul>  |



PRESIDENCIA DE LA  
REPÚBLICA DOMINICANA

COMEDORES ECONÓMICOS DEL ESTADO DOMINICANO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS CEED-CCC-LPN-2024-0001-REV-00


| PRODUCTO                  | UNIDAD                          | ESPECIFICACIONES TÉCNICAS   |
|---------------------------|---------------------------------|---|
| CAFÉ (PAQUETE 200 GRAMOS) | FARDO 24/1                      | <ul style="list-style-type: none"><li>• Empaque: Fardos de 24 paqueticos de 200gr</li><li>• Fecha de vencimiento no menor de un año</li><li>• Registro Sanitario Nacional vigente</li><li>• DE PRODUCCION NACIONAL.</li><li>• Impreso en el producto Logo:</li></ul>  <p>COMEDORES<br/>ECONÓMICOS<br/>DEL ESTADO DOMINICANO</p> <p><b>PROHIBIDA SU VENTA</b></p>   |
| CALDO DE POLLO (POLVO)    | CAJAS 4/1<br>TARROS DE<br>800GR | <ul style="list-style-type: none"><li>• Empaque: Cajas 4/1 tarros de 800GR en polvo.</li><li>• Distribuidas en cajas con un contenido de 4 unidades.</li><li>• Impresión de marca y datos nutricionales obligatorios.</li><li>• Fecha de vencimiento no menor de 12 meses.</li><li>• Unidades con tapa o sello de seguridad.</li><li>• Nivel de grasa no mayor al 5%.</li><li>• Registro Sanitario Nacional y Registro Industrial vigentes.</li></ul> |
| CANELA ENTERA             | LIBRAS                          | <ul style="list-style-type: none"><li>• La canela deben ser enteras, en estado natural, libre de humedad, impurezas, insectos y acaros.</li><li>• Empaque: Funda de 5 libras.</li><li>• Empacada de manera hermética.</li><li>• Fecha de vencimiento no menor de 12 meses.</li></ul>  |



PRESIDENCIA DE LA  
REPÚBLICA DOMINICANA

COMEDORES ECONÓMICOS DEL ESTADO DOMINICANO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS CEED-CCC-LPN-2024-0001-REV-00

| PRODUCTO   | UNIDAD        | ESPECIFICACIONES TÉCNICAS   |
|--|---------------|---|
| <b>CARNE DE CERDO<br/>CONGELADA EN<br/>CANAL (BANDA<br/>COMPLETA SIN<br/>PICAR, SIN CABEZA Y<br/>SIN PATA)</b> | <b>LIBRAS</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Cumplir con las características organolépticas esperadas del producto.</li><li>• No debe tener olor a descomposición o muestras de mala refrigeración.</li><li>• No debe presentar magulladuras, con el cuero.</li><li>• En buen estado, congelado.</li><li>• Cortado en bandas.</li><li>• Sin cabeza ni patas.</li><li>• Transporte adecuado en camión limpio, que garantice cadena de frío.</li></ul>  |
| <b>CARNE DE POLLO<br/>CONGELADO<br/>(ENTERO SIN<br/>EQUIPAJE)</b>  | <b>LIBRAS</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Cumplir con las características organolépticas esperadas del producto.</li><li>• En buen estado refrigerada.</li><li>• Pollo entero, sin órganos internos, sin patas, ni cabeza</li><li>• Transporte adecuado en camión limpio, que garantice cadena de frío.</li></ul>   |
| <b>CARNE DE RES EN<br/>CANAL (BANDA<br/>COMPLETA SIN<br/>PICAR, SIN CABEZA Y<br/>SIN PATA)</b>                 | <b>LIBRAS</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Cumplir con las características organolépticas esperadas del producto.</li><li>• No debe tener olor a descomposición o muestras de mala refrigeración.</li><li>• En buen estado refrigerada.</li><li>• Transporte adecuado en camión limpio, que garantice cadena de frío.</li></ul>  |
| <b>CARNE DE RES<br/>MOLIDA 90/10</b>   | <b>LIBRAS</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Cumplir con las características organolépticas esperadas del producto.</li><li>• No debe tener olor a descomposición o muestras de mala refrigeración. En buen estado, congelada.</li><li>• Relacion Carne/Grasa 90/10.</li><li>• Transporte adecuado en camión limpio, que garantice cadena de frío.</li></ul>   |
| <b>CEBOLLA ROJA</b>  | <b>LIBRAS</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Estar enteras, cubiertas con la piel seca que las protege, sin magulladuras.</li><li>• Bulbo bien formado, seco, sano.</li><li>• Deben ser sanas, sin signos de podredumbre o daños por congelamiento o mala manipulación.</li><li>• Deben estar limpias, libres de materias extrañas: 2.4 %</li><li>• Deben estar libres de plagas, o daños causados por estas, de producción nacional.</li><li>• Calibre (Peso Mínimo) 4 onzas.</li></ul>   |



PRESIDENCIA DE LA  
**REPÚBLICA DOMINICANA**

**COMEDORES ECONÓMICOS DEL ESTADO DOMINICANO**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS CEED-CCC-LPN-2024-0001-REV-00**

| <b>PRODUCTO</b>           | <b>UNIDAD</b>             | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>   |
|---------------------------|---------------------------|--|
| <b>CILANTRO ANCHO</b>     | <b>LIBRAS</b>             | <ul style="list-style-type: none"><li>• Empaque: paquete de 1 libra.</li><li>• En buen estado, fresco, paquetes con ramas completas, estado natural, frescas, sanas, libre de materias extrañas</li><li>• Transportados en Canastos, no en Sacos.</li></ul>  |
| <b>CLAVO DULCE ENTERO</b> | <b>LIBRAS</b>             | <ul style="list-style-type: none"><li>• Empaque: Funda de 5 libras.</li><li>• Entero (No molido).</li><li>• Libre de impurezas y contaminación física.</li><li>• Empacado de manera hermética.</li></ul>   |
| <b>COCOA</b>              | <b>PAQUETES 25 LIBRAS</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Empaque: Paquetes de 25 libras.</li><li>• Ingredientes: Cocola natural, Organica, Canela molida, Azucar crema, Vainilla y Sal.</li><li>• 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.</li><li>• Composición: 12% de Grasa Natural de Cacao, sin Saborizante artificial ni Colorante Artificial.</li><li>• Impresión de marca y datos nutricionales obligatorios.</li><li>• Registro Sanitario Nacional y Registro Industrial vigentes.</li></ul> |
| <b>CODITOS</b>            | <b>PAQUETES 10 LIBRAS</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Empaque: Paquete de 10 libras.</li><li>• Envasados en plástico resistente.</li><li>• Datos nutricionales visibles.</li><li>• 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.</li><li>• Proteínas min 12%.</li><li>• Carbohidratos 75%.</li><li>• Fecha de vencimiento no menor de 12 meses.</li><li>• Registro Sanitario Nacional y Registro Industrial vigentes.</li></ul>  |



PRESIDENCIA DE LA  
REPÚBLICA DOMINICANA

COMEDORES ECONÓMICOS DEL ESTADO DOMINICANO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS CEED-CCC-LPN-2024-0001-REV-00

| PRODUCTO  | UNIDAD                        | ESPECIFICACIONES TÉCNICAS  |
|---|-------------------------------|--|
| <b>CODITOS GRANDES<br/>(PAQUETE 350<br/>GRAMOS)</b> | <b>FARDOS 20/1</b>            | <ul style="list-style-type: none"><li>●Empaque: Fardos 24/1 sobres de 350 gramos</li><li>●Envasados en plástico resistente.</li><li>●Datos nutricionales visibles</li><li>●Debe tener impreso el Registro sanitario, Registro industrial</li><li>●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.</li><li>●Proteínas min 12%</li><li>●Carbohidratos 75%</li><li>●Registro industrial vigente</li><li>●Fecha de vencimiento no menor de un año</li><li>●Registro Sanitario Nacional vigente</li><li>● DE PRODUCCION NACIONAL.</li><li>● Impreso en el producto Logo:</li></ul>  <p><b>PROHIBIDA SU VENTA</b></p> |
| <b>ESPAGUETIS</b>                                   | <b>PAQUETES<br/>10 LIBRAS</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>● Empaque: Paquete de 10 libras.</li><li>● Envasados en plástico resistente.</li><li>● Datos nutricionales visibles.</li><li>● 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.</li><li>● Proteínas min 12%.</li><li>● Carbohidratos 75%.</li><li>● Fecha de vencimiento no menor de 12 meses.</li><li>● Registro Sanitario Nacional y Registro Industrial vigentes.</li></ul>   |





PRESIDENCIA DE LA  
REPÚBLICA DOMINICANA

COMEDORES ECONÓMICOS DEL ESTADO DOMINICANO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS CEED-CCC-LPN-2024-0001-REV-00

| PRODUCTO                                       | UNIDAD                        | ESPECIFICACIONES TÉCNICAS   |
|--|-------------------------------|---|
| <b>ESPAGUETIS<br/>(PAQUETE 350<br/>GRAMOS)</b> | <b>FARDOS 20/1</b>            | <ul style="list-style-type: none"><li>●Empaque: Fardos 24/1 sobres de 350 gramos</li><li>●Envasados en plástico resistente.</li><li>●Datos nutricionales visibles</li><li>●Debe tener impreso el Registro sanitario, Registro industrial</li><li>●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.</li><li>●Proteínas min 12%</li><li>●Carbohidratos 75%</li><li>●Registro industrial</li><li>●Fecha de vencimiento no menor de un año</li><li>●Registro Sanitario Nacional</li><li>● DE PRODUCCION NACIONAL.</li><li>● Impreso en el producto Logo:</li></ul>  <p><b>COMEDORES<br/>ECONÓMICOS<br/>DEL ESTADO DOMINICANO</b></p> <p><b>PROHIBIDA SU VENTA</b></p> |
| <b>FIDEOS</b>                                  | <b>PAQUETES<br/>10 LIBRAS</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>● Empaque: Paquete de 10 libras.</li><li>● Envasados en plástico resistente.</li><li>● Datos nutricionales visibles.</li><li>● Debe tener impreso el Registro Sanitario.</li><li>● Los fideos deberán presentar un aspecto uniforme en cuanto a tamaño y forma sin unidades partidas. Deben estar exentos de partículas extrañas, mohos e insectos.</li><li>● Proteínas min 12%.</li><li>● Carbohidratos 75%.</li><li>● Fecha de vencimiento no menor de 12 meses.</li><li>● Registro Sanitario Nacional y Registro Industrial vigentes.</li></ul>  |
| <b>GUANDULES (LATA<br/>15OZ)</b>               | <b>CAJA 24/1</b>              | <p>Empaque: Caja Lata 24/1 15ONZ</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Registro industrial</li><li>● Fecha de vencimiento no menor de un año</li><li>● Registro Sanitario Nacional</li><li>● DE PRODUCCION NACIONAL</li></ul>   |



PRESIDENCIA DE LA  
**REPÚBLICA DOMINICANA**

**COMEDORES ECONÓMICOS DEL ESTADO DOMINICANO**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS CEED-CCC-LPN-2024-0001-REV-00**

| <b>PRODUCTO</b>                                | <b>UNIDAD</b>             | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>  |
|--|---------------------------|---|
| <b>GUANDULES DE 7 LB</b>                       | <b>CAJAS 4/1 7 LIBRAS</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Empaque: Caja 4/1 7 libras.</li><li>• Fecha de vencimiento no menor de 12 meses.</li><li>• Registro Sanitario Nacional y Registro Industrial vigentes.</li></ul>  |
| <b>GUINEO VERDE</b>                            | <b>UNIDADES</b>           | <ul style="list-style-type: none"><li>• Preferiblemente que no sean Guineos pintos.</li><li>• Deben tener un mínimo de 10 cm de largo y de ancho 2.5 cm.</li></ul>  |
| <b>HABICHUELA BLANCA</b>                       | <b>SACOS 100 LIBRAS</b>   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Presentación en Sacos de polipropileno, limpios, resistentes y herméticamente cosidos y sellados.</li><li>• Tolerancia Máxima: Granos dañados y/o partidos 4.0%.</li><li>• 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.</li><li>• Datos técnicos físicos: Normas de calidad: Ajustadas a las características del producto.</li><li>• Formas y color del grano: blanco, crema.</li><li>• Exentas de materias objetables, microorganismos y parasites que puedan presentar un peligro para la salud.</li><li>• Fecha de vencimiento no menor de 12 meses.</li><li>• Registro Sanitario Nacional y Registro Industrial vigentes.</li></ul>  |
| <b>HABICHUELA NEGRA DE PRODUCCION NACIONAL</b> | <b>SACOS 100 LIBRAS</b>   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Presentación en Sacos de polipropileno de 100 libras, limpios, resistentes y herméticamente cosidos y sellados.</li><li>• De producción nacional (CERTIFICACION MINISTERIO DE AGRICULTURA)</li><li>• Tolerancia Máxima: Granos dañados y/o partidos 4.0%</li><li>• 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.</li><li>• Datos técnicos físicos: Normas de calidad: Ajustadas a las características del producto.</li><li>• Formas y color del grano: negras.</li><li>• Exentas de materias objetables, microorganismos y parasites que puedan presentar un peligro para la salud.</li><li>• Fecha de vencimiento no menor de 12 meses.</li><li>• Registro Sanitario Nacional y Registro Industrial vigentes.</li></ul> |



PRESIDENCIA DE LA  
**REPÚBLICA DOMINICANA**

**COMEDORES ECONÓMICOS DEL ESTADO DOMINICANO**

## **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS CEED-CCC-LPN-2024-0001-REV-00**


| <b>PRODUCTO</b>   | <b>UNIDAD</b>               | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>  |
|---|-----------------------------|---|
| <b>HABICHUELA<br/>YACOMELO DE<br/>PRODUCCION<br/>NACIONAL</b> | <b>SACOS 100<br/>LIBRAS</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Presentación en Sacos de polipropileno de 100 libras, limpios, resistentes y herméticamente cosidos y sellados.</li><li>• De producción nacional (CERTIFICACION MINISTERIO DE AGRICULTURA)</li><li>• Tolerancia Máxima: Granos dañados y/o partidos 4.0%</li><li>• Granos descoloridos 0.4% Tolerancia Máxima: Materias extrañas 1.0%</li><li>• Libre de Plagas Contenido de Humedad: 14% Impurezas: 2.0% Granos desechables (chicharas) Aceptables: 0.25gramos/250 gramos.</li><li>• Datos técnicos físicos: Normas de calidad: Ajustadas a las características del producto.</li><li>• Formas y color del grano: blanco cremoso con pintas rojas.</li><li>• Exentas de materias objetables, microorganismos y parásitos que puedan presentar un peligro para la salud.</li><li>• Fecha de vencimiento no menor de 12 meses.</li><li>• Registro Sanitario Nacional y Registro Industrial vigentes.</li></ul> |
| <b>HABICHUELA PINTA<br/>DE PRODUCCION<br/>NACIONAL</b>        | <b>SACOS 100<br/>LIBRAS</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Presentación en Sacos de polipropileno de 100 libras, limpios, resistentes y herméticamente cosidos y sellados.</li><li>• De producción nacional (CERTIFICACION MINISTERIO DE AGRICULTURA)</li><li>• Tolerancia Máxima: Granos dañados y/o partidos 4.0%</li><li>• Granos descoloridos 0.4% Tolerancia Máxima: Materias extrañas 1.0%</li><li>• Libre de Plagas Contenido de Humedad: 14% Impurezas: 2.0% Granos desechables (chicharas) Aceptables: 0.25gramos/250 gramos.</li><li>• Datos técnicos físicos: Normas de calidad: Ajustadas a las características del producto.</li><li>• Formas y color del grano: pintos</li><li>• Exentas de materias objetables, microorganismos y parásitos que puedan presentar un peligro para la salud.</li><li>• Fecha de vencimiento no menor de 12 meses.</li><li>• Registro Sanitario Nacional y Registro Industrial vigentes.</li></ul>                           |



PRESIDENCIA DE LA  
REPÚBLICA DOMINICANA

COMEDORES ECONÓMICOS DEL ESTADO DOMINICANO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS CEED-CCC-LPN-2024-0001-REV-00

| PRODUCTO                                  | UNIDAD                       | ESPECIFICACIONES TÉCNICAS   |
|---|------------------------------|---|
| HARINA DE MAIZ                            | FARDOS<br>50/1 (14 OZ)       | <ul style="list-style-type: none"><li>• Empaque: fardo 50/1 paquetes de 14 onzas.</li><li>• Fecha de vencimiento no menor de un año.</li><li>• Registro Sanitario Nacional y Registro Industrial vigentes.</li></ul> <p>Impreso en el producto Logo:</p>  <p><b>COMEDORES<br/>ECONÓMICOS<br/>DEL ESTADO DOMINICANO</b></p> <p><b>PROHIBIDA SU VENTA</b></p>  |
| HARINA DE TRIGO                           | SACOS 100<br>LIBRAS          | <ul style="list-style-type: none"><li>• Empaque: Sacos de 100 Libras.</li><li>• La misma debe ser Harina 00 (Harina industrial para panificación).</li><li>• Fecha de vencimiento no menor de 12 meses.</li><li>• Registro Sanitario Nacional y Registro Industrial vigentes.</li></ul>   |
| HUEVOS                                    | CARTONES<br>DE 30/1          | <ul style="list-style-type: none"><li>• Los cartones 30/1 deben tener un peso mínimo de 4 libras.</li><li>• El mismo debe recibirse en camión refrigerado a una temperatura máxima de 12°.</li><li>• Deben ser huevos blancos, superficie lisa, sin imperfecciones, sin suciedad y sin excremento.</li></ul>  |
| LECHE EN POLVO                            | CAJAS 6/1<br>2,200<br>GRAMOS | <ul style="list-style-type: none"><li>• Debe ser leche entera.</li><li>• Empaque: Caja 6/1 2,200 gramos.</li><li>• Debe incluir tabla de valores nutricionales.</li><li>• Fecha de vencimiento no menor de 12 meses.</li><li>• Registro Sanitario Nacional y Registro Industrial vigentes.</li></ul>  |
| LECHE EN POLVO<br>(PAQUETE 125<br>GRAMOS) | UNIDAD                       | <ul style="list-style-type: none"><li>• Debe ser leche entera.</li><li>• Unidad 125 gramos</li><li>• Debe incluir tabla de valores nutricionales.</li><li>• Registro industrial</li><li>• Fecha de vencimiento no menor de un año</li><li>• Registro Sanitario Nacional</li><li>• DE PRODUCCION NACIONAL</li><li>• Impreso en el producto Logo:</li></ul>  <p><b>COMEDORES<br/>ECONÓMICOS<br/>DEL ESTADO DOMINICANO</b></p> <p><b>PROHIBIDA SU VENTA</b></p> |



PRESIDENCIA DE LA  
REPÚBLICA DOMINICANA

COMEDORES ECONÓMICOS DEL ESTADO DOMINICANO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS CEED-CCC-LPN-2024-0001-REV-00

| PRODUCTO                | UNIDAD                             | ESPECIFICACIONES TÉCNICAS  |
|-------------------------|------------------------------------|--|
| MALAGUETA ENTERA        | LIBRAS                             | <ul style="list-style-type: none"><li>• Malagueta Entera</li><li>• Empaque hermético de 5lb.</li><li>• Libre de contaminación física.</li></ul>  |
| MANTEQUILLA             | CAJAS 3/1<br>(BLOQUE<br>20 LIBRAS) | <ul style="list-style-type: none"><li>• Empaque: Caja con 3 bloques de 20 libras cada una.</li><li>• Empacado al vacío.</li><li>• El mismo debe recibirse a una temperatura máxima de 15° C.</li><li>• Fecha de vencimiento no menor de 12 meses.</li><li>• Registro Sanitario Nacional y Registro Industrial Vigentes.</li></ul>  |
| MAYONESA (NO<br>LIGERA) | CAJAS<br>4/1 8<br>LIBRAS           | <ul style="list-style-type: none"><li>• Mayonesa 100% (No ligera)</li><li>• Ingredientes: Aceite de soya, huevo, vinagre, agua, sal, azúcar, limón, mostaza, ácido sorbico, goma xantana, cebolla ajo, edta, glutamato monosódico y pimienta.</li><li>• Debe incluir tabla de valores nutricionales (Para cada 14g: Calorías 100, Calorías de Grasa 100, Grasa Total 11g, Grasa Saturada 2g, Grasa Trans 0g, Colesterol 10mg, Sodio 75mg, con cero contenido de: Carb. Total Fibra Dietética, Azúcares, Proteínas, Vitamina A, Vitamina C, Calcio e Hierro.</li><li>• Fecha de vencimiento no menor de 12 meses.</li><li>• Registro Sanitario Nacional y Registro Industrial vigentes.</li><li>• DE PRODUCCION NACIONAL.</li></ul> |
| ÑAME BLANCO             | LIBRAS                             | <ul style="list-style-type: none"><li>• Debe estar limpio, sin tierra en su superficie.</li><li>• Presentación Saco de 100 libras.</li><li>• La superficie debe ser lisa sin imperfecciones.</li></ul>   |
| OREGANO ENTERO          | LIBRAS                             | <ul style="list-style-type: none"><li>• Debe ser entero, sin ramas y sin impurezas.</li><li>• Empaque hermético de 10lb.</li></ul>   |
| PAPA                    | LIBRAS                             | <ul style="list-style-type: none"><li>• Deben estar limpias, con un color interno entre blanco y amarillo claro.</li><li>• Deben presentar un mínimo de 4onz de peso.</li><li>• No se aceptan más de un 2% de papas defectuosas</li></ul>  |
| PASTA DE TOMATE         | CAJAS 6/1<br>(LATA 7<br>LIBRAS)    | <ul style="list-style-type: none"><li>• Empaque: Caja de 6 latas de 7 Lbs cada una.</li><li>• El mismo debe incluir tabla de valores nutricionales.</li><li>• Debe contener listado de ingredientes.</li><li>• Debe tener impreso el Registro Industrial.</li><li>• Fecha de vencimiento no menor de 12 meses.</li><li>• Debe tener impreso el Registro Sanitario Nacional y Registro Industrial vigentes.</li></ul>   |



PRESIDENCIA DE LA  
**REPÚBLICA DOMINICANA**

**COMEDORES ECONÓMICOS DEL ESTADO DOMINICANO**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS CEED-CCC-LPN-2024-0001-REV-00**

| <b>PRODUCTO</b>                               | <b>UNIDAD</b>               | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>   |
|---|-----------------------------|--|
| <b>PASTA DE TOMATE<br/>(LATA 8 ONZAS)</b>     | <b>CAJA 48/1</b>            | <ul style="list-style-type: none"><li>● Debe tener el abre facial. DE PRODUCCION NACIONAL</li><li>● Empaque: caja 24/1 de 8 onzas.</li><li>● Debe incluir tabla de valores nutricionales.</li><li>● Registro industrial vigente</li><li>● Fecha de vencimiento no menor de un año</li><li>● Registro Sanitario Nacional vigente</li><li>● DE PRODUCCION NACIONAL</li></ul>   |
| <b>PIMIENTA ENTERA</b>                        | <b>LIBRAS</b>               | <ul style="list-style-type: none"><li>● Pimienta Entera, en estado natural, sin alteraciones.</li><li>● Empaque: Funda de 3 libras</li><li>● Empacada de manera hermética.</li></ul>   |
| <b>PLATANO VERDE</b>                          | <b>LIBRAS</b>               | <ul style="list-style-type: none"><li>● Preferiblemente que no sean plátanos pintos.</li><li>● Deben tener un mínimo de 0.80 libras. No se aceptan rabizas ni currarés.</li></ul>  |
| <b>SAL MARINA MOLIDA<br/>EN FUNDA DE 1 LB</b> | <b>UNIDAD</b>               | <ul style="list-style-type: none"><li>● Presentacion: Funda 1 libras. (TIMBRADA CON LOGO INSTITUCIONAL)</li><li>● No debe presentar índices de humedad.</li><li>● Debe tener impreso el Registro Industrial.</li><li>● Fecha de vencimiento no menor de 12 meses.</li><li>● Debe tener impreso Registro Sanitario Nacional y Registro Industrial.</li><li>● Impreso en el producto Logo:<br/><br/><b>COMEDORES<br/>ECONÓMICOS<br/>DEL ESTADO DOMINICANO</b><br/><b>PROHIBIDA SU VENTA</b></li></ul> |
| <b>SAL MOLIDA</b>                             | <b>SACOS 100<br/>LIBRAS</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>● Empaque: Sacos de 100 de libras.</li><li>● Debe tener impreso el Registro Industrial.</li><li>● Fecha de vencimiento no menor de 12 meses.</li><li>● Debe tener impreso Registro Sanitario Nacional y Registro Industrial.</li></ul>   |
| <b>SALAMI</b>                                 | <b>LIBRAS</b>               | <ul style="list-style-type: none"><li>● En buen estado, fresco.</li><li>● 12 % grado proteico.</li><li>● Fecha de vencimiento no menor de 6 meses.</li><li>● Debe tener impreso Registro Sanitario Nacional y Registro Industrial.</li></ul>   |
| <b>SALSA CHINA</b>                            | <b>CAJAS 4/1<br/>GALÓN</b>  | <ul style="list-style-type: none"><li>● Empaque: cajas 4/1 galón.</li><li>● Marca y datos nutricionales visibles.</li><li>● Fecha de vencimiento no menor de 12 meses.</li><li>● Debe tener impreso Registro Sanitario Nacional y Registro Industrial.</li></ul>   |



PRESIDENCIA DE LA  
REPÚBLICA DOMINICANA

COMEDORES ECONÓMICOS DEL ESTADO DOMINICANO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS CEED-CCC-LPN-2024-0001-REV-00

| PRODUCTO                                    | UNIDAD          | ESPECIFICACIONES TÉCNICAS   |
|---|-----------------|---|
| SARDINAS EN SALSA DE TOMATE (LATA 15 ONZAS) | CAJAS 24/1      | <ul style="list-style-type: none"><li>● Debe tener el abre facial.</li><li>● Empaque: caja 24/1 de 15 onzas.</li><li>● Debe incluir tabla de valores nutricionales.</li><li>● Registro industrial vigente</li><li>● Fecha de vencimiento no menor de un año</li><li>● Registro Sanitario Nacional vigente</li><li>● Impreso en el producto Logo:</li></ul>  <p><b>COMEDORES ECONÓMICOS DEL ESTADO DOMINICANO</b></p> <p><b>PROHIBIDA SU VENTA</b></p>                                |
| SAZÓN LIQUIDO                               | CAJAS 4/1 GALÓN | <ul style="list-style-type: none"><li>● Empaque: Caja con 4 galones cada una.</li><li>● Marca y datos nutricionales visibles.</li><li>● Fecha de vencimiento no menor de un año.</li><li>● Debe tener impreso Registro Sanitario Nacional y Registro Industrial.</li></ul>  |
| TAYOTA                                      | LIBRAS          | <ul style="list-style-type: none"><li>● En buen estado, frescas de producción nacional.</li><li>● Las tayotas deben estar en estado natural, frescas, sanas, libre de materias extrañas (tierra, tallos, hojas, ramas).</li><li>● La piel de las tayotas debe ser brillante, sin defectos visibles importantes (rayaduras, cortaduras).</li><li>● Deben estar bien desarrolladas.</li><li>● No deben tener signos de pudrición o deterioro, daños por quemaduras del sol o exceso de frío por refrigeración inadecuada</li><li>● Color verde, verde-amarillo,</li></ul> |
| TRIGO BULGUR                                | SACOS DE 50 LB  | <ul style="list-style-type: none"><li>● Empaque: sacos de 50 Libras.</li><li>● Debe tener impreso el Registro Industrial.</li><li>● Fecha de vencimiento no menor de 12 meses.</li><li>● Debe tener impreso Registro Sanitario Nacional y Registro Industrial.</li></ul>  |
| VERDURA (CILANTRICO)                        | LIBRAS          | <ul style="list-style-type: none"><li>● CILANTRICO, en buen estado, frescas, paquetes con ramas completas, estado natural, sanas, libres de materias extrañas (tierra, tallos, hojas, ramas).</li></ul> <p>ENTREGADOS EN CANASTOS (GUACAL).</p>   |
| VINAGRE (CAJA 4/1)                          | CAJAS 4/1 GALÓN | <ul style="list-style-type: none"><li>● Empaque: caja 4/1 Galones.</li><li>● Color ámbar.</li><li>● Debe tener impreso el Registro Industrial.</li><li>● Fecha de vencimiento no menor de 12 meses.</li><li>● Debe tener impreso Registro Sanitario Nacional y Registro Industrial.</li></ul>   |



PRESIDENCIA DE LA  
**REPÚBLICA DOMINICANA**

**COMEDORES ECONÓMICOS DEL ESTADO DOMINICANO**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS CEED-CCC-LPN-2024-0001-REV-00**

| <b>PRODUCTO</b>                            | <b>UNIDAD</b> | <b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>   |
|--|---------------|--|
| <b>VINAGRE CAJA 24/1<br/>BOTELLA 16 OZ</b> | <b>UNIDAD</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Empaque: Caja 24/1 Galones</li><li>• Color ámbar</li><li>• Fecha de vencimiento no menor de 12 meses.</li><li>• Registro Sanitario Nacional y Registro Industrial Vigentes.</li></ul>  |
| <b>YAUTIA COCO</b>                         | <b>LIBRAS</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• En estado natural, frescas, sanas, libres de tierra, tallos, hojas y ramas.</li><li>• Presentación: Saco de 100 libras.</li><li>• Sin corazón leñoso.</li><li>• Debe de estar bien hidratada.</li><li>• Debe de ser color morado.</li><li>• No debe contener lodo en su exterior.</li><li>• Debe de tener un largo mayor a los 15 cm.</li></ul>                                  |
| <b>YUCA</b>                                | <b>LIBRAS</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• No debe tener lodo en el exterior.</li><li>• Presentacion Saco de 100 libras.</li><li>• Debe presentarse en un diámetro mayor a los 8 cm.</li><li>• Máximo 2% defectuoso al recibo.</li></ul>  |
| <b>ZANAHORIA</b>                           | <b>LIBRAS</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Las zanahorias deben estar en estado natural, frescas, sanas, libres de materias extrañas (tierra, tallos, hojas, ramas).</li><li>• No deben tener signos de pudrición o deterioro, aberturas, orificios, ataques de plagas u otros defectos que indiquen mala manipulación. Sin corazón leñoso, ni estar deshidratadas.</li><li>• Color naranja, Peso Mínimo 4 onzas.</li></ul> |