



Presidencia de la República Dominicana
Centro de Operaciones de Emergencias
“AÑO DE LA CONSOLIDACIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA”

**ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA PROCESOS DE
COMPARACION DE PRECIOS Y COMPRAS MENORES, PARA LA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (CRUDOS), PARA
HACER FRENTE A LA PANDEMIA CORONAVIRUS (COVID-19)**

Ref. COE-CCC-CP-2020-0006

1. Contenido u objeto del Requerimiento, a los fines de obtener los siguientes productos:

IT	DESCRIPCION	UNIDAD	CANTIDAD
1	SARDINA SALSA DE TOMATE 425G	UNIDAD	3,000
2	PASTA DE TOMATE 8 ONZA	UNIDAD	3,000
3	SAZON COMPLETO 125G	UNIDAD	3,000
4	ARROZ 10 LIBRA	PAQUETE	750
5	LECHE LIQUIDA CAJA 12/1.	CAJA	1,200
6	CEREALES AZUCARADO paq. 10/1 34Gramos	PAQUETE	1,500
7	JUGOS VARIADOS NECTAR 1 LIT.	UNIDAD	1,500
8	SPAGUETTI 350 GR.	UNIDAD	4,500
9	SALCHICHA EN LATA 10 ONZ.	UNIDAD	3,000
10	GALLETAS DE SODA 24/1	CAJA	1,700
11	BEBIDA HIDRATANTE VARIADO 600 ML.	UNIDAD	4,000
12	MALTA 12 ONZ. 6/1	PAQUETE	1,200
13	REFRESCO 2 LITRO 6/1	PAQUETE	1,000
14	AGUA 12/1 20 ONZA	FARDO	5,450
15	MALTA 8 ONZ SIX PACK	PAQUETE	1,300

2. Fichas Técnicas de cada Producto:



**FICHA TECNICA / ESPECIFICACIONES:**

Fecha:18-06-2020

CANTIDAD REQUERIDA: 3,000 UNIDADES

Proceso No.:COE-CCC-CP-2020-0006

PRODUCTO: SARDINAS EN SALSA DE TOMATE

ITEM No.: 01

Pág. 1 / 2

1. DATOS DEL PRODUCTO:**Nombre:****SALDINAS EN SALSA DE TOMATE DE 425 G****Definiciones:**

Es el producto elaborado a partir de la especie del pez sardina, cocido en medio liquido (salsa de tomate, agua u otros), y envasado en recipientes metálicos (latas) herméticamente cerrados y sometidos a un tratamiento térmico que garantice la esterilidad comercial del producto.

Duración:

Ver fechas de vencimiento

Envase:

El envase (latas) debe estar integro, sin golpes, abolladuras u otro defecto que indique manipulación inadecuada del producto. Las latas no deben estar oxidadas, ni presentar otros signos de deterioro. La etiqueta debe esta bien conservada y tener visibles los datos del producto. La fecha de vencimiento colocada en la etiqueta o en la lata debe ser claramente visible.

Almacenamiento:

Libre de humedad, temperatura ambiente y buenas condiciones higienico sanitarias

2. REQUISITOS GENERALES: Las Sardinas utilizadas para la elaboración del producto deben ser sanas, limpias, tener carne firme y extura propia de la especie correspondiente. El producto enlatado deberá estar constituido por uno o varios trozos del pez, sin restos de visceras. La salasa utilizada como medio de preparación debe ser en base tomate, libre de particulas extrañas.

3. REQUISITOS FISICO-QUIMICOS:

PARAMETROS:	VALORES MINIMOS:
Grasas	4%
Proteínas	11 G.
Carbohidratos	0%
Energía	80 Kcal / 425 g



4.FORTIFICACION CON MICRONUTRIENTE: La sardinas en salsa de tomates, deberán contener un minimo de micronutrientes tales como, Vitamina A, Calcio, Hierro, Sodio.

5.PESO: El peso establecido para la unidad de sardinas en salsa de tomates, es de 425G

6. REQUISITOS ORGANOPTICOS:**CARACTERISTICA:****DESCRIPCION:**

Aspecto

Trozo entero o trozos uniformes del pez, de aspecto normal, en salsa de tomate

Color

Color propio del producto, uniforme. No deberá tener decoloraciones, enengrecimiento u otro color anormal.



FICHA TECNICA / ESPECIFICACIONES:	Fecha: 18-06-2020
	Proceso No.: COE-CCC-CP-2020-0006
	CANTIDAD REQUERIDA: 3,000 UNIDADES
	PRODUCTO: SARDINAS EN SALSA DE TOMATE
	ITEM No.01
	Pág. 2/2

Sabor	Agradebla, propio del producto fresco.
Olor	Agradable, propio del producto fresco.

7. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS: Las sardinas enlatadas la prueba microbilogica para determinar la esterilidad comercial debe ser satisfactoria.



NOTA: LO OFERTADO DEBE SER DE MARCAS ORIGINALES, O EN SU DEFECTO LAS PARTES DE REEMPLAZO DE EMPRESAS DE ORIGEN DEL PAÍS DEL FABRICANTE. SE DARÁ PREFERENCIA A LAS MARCAS ORIGINALES.

	FICHA TECNICA / ESPECIFICACIONES:	Fecha:18-06-2020
	CANTIDAD REQUERIDA: 3,000 UNIDADES	Proceso No.:COE-CCC-CP-2020-0006
	PRODUCTO: SALSA DE TOMATES 8 ONZ	ITEM No.: 02
		Pág. 1 / 2

1. DATOS DEL PRODUCTO:

Nombre:	SALSA DE TOMATES 8 ONZ.
Definiciones:	Es el producto elaborado con tomates de calidad, precocida en medio liquido (salsa de tomate, agua u otros), y envasado en recipientes tetrapack o metálicos (bolsas, cajas o latas) herméticamente cerrados y sometidos a un tratamiento térmico que garantice la esterilidad comercial del producto.
Duración:	Ver fecha de vencimiento
Envase:	El envase (latas, cajitas o fundas tetrapack) debe estar integro, sin golpes, abolladuras u otro defecto que indique manipulación inadecuada del producto. Si son en latas no deben estar oxidadas, ni presentar otros signos de deterioro. La etiqueta debe esta bien conservada y tener visibles los datos del producto. La fecha de vencimiento colocada en la etiqueta o en la lata debe ser claramente visible.
Almacenamiento:	Libre de humedad, temperatura ambiente y buenas condiciones higienico sanitarias

2. REQUISITOS GENERALES: Los tomates utilizados para la elaboración del producto deben ser sanos y de calidad, correspondiente. El producto debe ser en base tomates frescos, libre de particulas extrañas.

3. REQUISITOS FISICO-QUIMICOS:

PARAMETROS:	VALORES MINIMOS:
Sodio	28 mg.%
Proteínas	1 G.
Carbohidratos	4%
Energía	45 Kcal / 8 Oz
Azúcar	3g



4.FORTIFICACION CON MICRONUTRIENTE: La sardinas en salsa de tomates, deberán contener un minimo de micronutrientes tales como, Vitamina C, Hierro, Sodio.

5.PESO: El peso establecido para la unidad de la salsa de tomates, es de 8 Oz.

6. REQUISITOS ORGANOOPTICOS:

CARACTERISTICA:	DESCRIPCION:
Aspecto	Salsa uniforme, de aspecto normal en salsa de tomate.
Color	Color propio del producto, uniforme.

**FICHA TECNICA / ESPECIFICACIONES:**

Fecha:18-06-2020

CANTIDAD REQUERIDA: 3,000 UNIDADESProceso No.:COE-CCC-CP-
2020-0006**PRODUCTO: SALSA DE TOMATE de 8 Oz.**

ITEM No.02

Pág. 2/2

Sabor Agradebla, propio del producto fresco.**Olor** Agradable, propio del producto fresco.

7. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS: Las salsa de tomates enlatadas o en empaques tetrapack deberá contar con la prueba microbilogica para determinar la esterilidad comercial debe ser satisfactoria, con sus respectivo Registro Sanitario.



NOTA: LO OFERTADO DEBE SER DE MARCAS ORIGINALES, O EN SU DEFECTO LAS PARTES DE REEMPLAZO DE EMPRESAS DE ORIGEN DEL PAÍS DEL FABRICANTE. SE DARÁ PREFERENCIA A LAS MARCAS ORIGINALES.



FICHA TECNICA / ESPECIFICACIONES:	Fecha:18-06-2020
	Proceso No.:COE-CCC-CP-2020-0006
	ITEM No.: 03
	Pág. 1 / 2



1. DATOS DEL PRODUCTO:

Nombre:	SAZON COMPLETO DE 125 G.
Definiciones:	Es el producto elaborado con ingredientes naturales (ajo cebollas, cilantro, ajies, tomate, u otros), y envasado en recipientes plástico (pote) herméticamente cerrados y sometidos a un tratamiento térmico que garantice la esterilidad comercial del producto.
Duración:	Ver fecha de vencimiento
Envase:	El envase (pote plásticos) debe estar integro, sin golpes, abolladuras u otro defecto que indique manipulación inadecuada del producto. No debe presentar signos de deterioro. La etiqueta debe esta bien conservada y tener visibles los datos del producto. La fecha de vencimiento colocada en la etiqueta o en el pote, la cual debe estar claramente visible.
Almacenamiento:	Libre de humedad, temperatura ambiente y buenas condiciones higienico sanitarias

2. REQUISITOS GENERALES: Los ingredientes utilizados para la elaboración del producto deben ser sanos y de calidad, correspondiente. El producto debe ser fresco, libre de partículas extrañas.

3. REQUISITOS FISICO-QUIMICOS:

PARAMETROS:	VALORES MINIMOS:
Sodio	210 mg. / 9%
Proteínas	0 G. / 0%
Carbohidratos	0%
Energía	0 Kcal / 125 g

Azúcar	0g
4.FORTIFICACION CON MICRONUTRIENTE:	
5.PESO: El peso establecido para la unidad del Sazón Completo es de 125 g.	
6. REQUISITOS ORGANOPTICOS:	
CARACTERISTICA	DESCRIPCION:
Aspecto	Uniforme, de aspecto normal en un sazón completo.
Color	Color propio del producto, uniforme.
	FICHA TECNICA / ESPECIFICACIONES:
	CANTIDAD REQUERIDA: 3,000 UNIDADES
	PRODUCTO: SAZON COMPLETO DE 125 G.
	Fecha:18-06-2020 Proceso No.:COE-CCC-CP-2020-0006 ITEM No.03 Pág. 2/2
Sabor	Agradebla, propio del producto fresco.
Olor	Agradable, propio del producto fresco.
7. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS: El sazón completo en pote de 125 gramos, deberá contar con respectivo Registro Sanitario.	



**FICHA TECNICA / ESPECIFICACIONES:**

Fecha:18-06-2020

CANTIDAD REQUERIDA: 750 UNIDADESProceso No.:COE-CCC-CP-
2020-0006**PRODUCTO: ARROZ SELECTO P/10 LBS.**

ITEM No.: 04

Pág. 1 / 2

**1. DATOS DEL PRODUCTO:**

Nombre:	ARROZ SELECTO PAQUETE DE 10 LIBRAS
Definiciones:	Producto cultivado y elaborado con calidad, fresca y cantidad de paquetes de 10 lbs., pulido y blanqueado (arroz blanco), con nivel de granos enteros (95-100), apariencia y buen olor, envasado en fundas plásticas de 10 libras, herméticamente cerradas y sometidas a un tratamiento térmico que garantice la esterilidad comercial del producto.
Duración:	Ver fecha de vencimiento
Envase:	El envase a utilizar es en fundas de 10 libras, debe estar integro, sin golpes, abolladuras u otro defecto que indique manipulación inadecuada del producto. No debe presentar signos de deterioro. La etiqueta debe estar bien conservada y tener visibles los datos del producto. La fecha de vencimiento colocada en la etiqueta, la cual debe estar claramente visible.
Almacenamiento:	Libre de humedad, temperatura ambiente y buenas condiciones higienico sanitarias

2. REQUISITOS GENERALES: El arroz debe esta libre de materias extrañas (materia terrosa, pajas, insectos, piedras, particulas metálicas, parásitos u otro material que indique manipulación inadecuada del producto.

3. REQUISITOS FISICO-QUIMICOS:

PARAMETROS:	VALORES MINIMOS:
Sodio	2 G.
Proteínas	4.5 G.
Carbohidratos	44.51 G.
Energía	205 Kcal
Grasa	0.44 G.

Azúcar	0.08 G.
--------	---------

4.FORTIFICACION CON MICRONUTRIENTE: El arroz deberá tener un mínimo de micronutrientes, tales como, Vitaminas Tiamina, Riboﬂavina, Niacina, Vitamina B-6, Acido Fólico, Vitamina E; Minerales tales como Calcio, Hierro, Magnesio, Fósforo Potasio, Sodio Zinc, entre otros nutrientes.

5.PESO: El peso establecido para cada funda de arroz es de 10 lbs.

6. REQUISITOS ORGANOPTICOS:

CARACTERISTICA:	DESCRIPCION:
Aspecto	Uniforme, de aspecto normal del arroz.
Color	Color propio del arroz selecto (blanco), uniforme.
	FICHA TECNICA / ESPECIFICACIONES: Fecha:18-06-2020
	CANTIDAD REQUERIDA: 750 UNIDADES Proceso No.:COE-CCC-CP-2020-0006
	PRODUCTO: ARROZ SELECTO 10 LBS ITEM No.: 04
	Pág. 2 / 2

Sabor	Agradebla, propio del producto fresco.
Olor	Agradable, propio del producto fresco.

7. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS: Las fundas de arroz selecto deberán contar con respectivo Registro Sanitario, y la etiqueta con la información del producto, donde se indique sus valores nutricionales



	FICHA TECNICA / ESPECIFICACIONES:	Fecha:18-06-2020
	CANTIDAD REQUERIDA: 1,200 UNIDADES	Proceso No.:COE-CCC-CP-2020-0006
	PRODUCTO: LECHE LIQUIDA CAJA 12/1	ITEM No.: 05
		Pág. 1 / 2

1. DATOS DEL PRODUCTO:

Nombre:	LECHE LIQUIDA CAJA 12/1.
Definiciones:	Es el producto elaborado con leche entera fluida, leche entera reconstituida usando tecnologia UHT (agua purificada, leche en polvo entera) envasada en recipientes tetrapack de litro, herméticamente cerrados y sometidos a un tratamiento térmico que garantice la esterilidad comercial del producto.
Duración:	Ver fecha de vencimiento
Envase:	El envase a utilizar es en tetrackpaq de un litro, debe estar integro, sin golpes, abolladuras u otro defecto que indique manipulación inadecuada del producto. No debe presentar signos de deterioro. La etiqueta debe estar bien conservada y tener visibles los datos del producto. La fecha de vencimiento colocada en la etiqueta o en el pote, la cual debe estar claramente visible.
Almacenamiento:	Libre de humedad, temperatura ambiente y buenas condiciones higienico sanitarias

2. REQUISITOS GENERALES: Los ingredientes utilizados para la elaboración del producto deben ser en parte leche entera fluida y leche entera reconstituida usando tecnologia UHT. El producto debe ser fresco, libre de particulas extrañas.

3. REQUISITOS FISICO-QUIMICOS:

PARAMETROS:	VALORES MINIMOS:
Sodio	122 mg.
Proteínas	8 G.
Carbohidratos	12 G.
Energía	125 Kcal / 1,000 ml.
Grasa	5 G.
Azúcar	8 G.



4.FORTIFICACION CON MICRONUTRIENTE: La leche deberá tener un minimo de micronutrientes adicionales, tales como, vitaminas A, D, Calcio, Sodio, entre otros.

5.PESO: El peso establecido para cada litro de leche es de 33.8 Oz.

6. REQUISITOS ORGANOPTICOS:

CARACTERISTICA:	DESCRIPCION:
Aspecto	Uniforme, de aspecto normal en leche reconstituida.
Color	Color propio de la leche (blanco), uniforme.

	FICHA TECNICA / ESPECIFICACIONES:		Fecha: 18-06-2020
	CANTIDAD REQUERIDA: 1,200 UNIDADES		Proceso No.: COE-CCC-CP-2020-0006
	PRODUCTO: LECHE LIQUIDA CAJA 12/1		ITEM No.: 05
			Pág. 2 / 2

Sabor	Agradebla, propio del producto fresco.
Olor	Agradable, propio del producto fresco.

7. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS: La leche en litro de 33.8 Oz., deberá contar con respectivo Registro Sanitario, y la etiqueta con la información del producto, que indique que contiene



5 ORIGINALES, O EN SU DEFECTO LAS PARTES DE REEMPLAZO DE ABRICANTE. SE DARÁ PREFERENCIA A LAS MARCAS ORIGINALES.

**FICHA TECNICA / ESPECIFICACIONES:**

Fecha:18-06-2020

CANTIDAD REQUERIDA: 1,500 UNIDADES

Proceso No.:COE-CCC-CP-2020-0006

PRODUCTO: CEREAL AZUCARADO 10/1

ITEM No.: 06

Pág. 1 / 2

1. DATOS DEL PRODUCTO:**Nombre:****CEREAL AZUCARADO PAQUETES 10/1****Definiciones:**

Paquete de cereales azucarados, producto elaborado a base de maíz enriquecido con vitaminas y minerales. Alimento nutritivo de diferentes sabores, con estándares de calidad y frescura, paquetes de 10 cajitas de 34 gramos, apariencia y buen olor, el envasado debe contener dentro fundas herméticamente cerradas y sometidas a un tratamiento térmico que garanticen la

Duración:

Ver fecha de vencimiento

Envase:

El envase a utilizar es en cajitas de 34 gramos, debe estar integra, sin golpes, abolladuras u otro defecto que indique manipulación inadecuada del producto. No debe presentar signos de deterioro. La etiqueta debe estar bien conservada y tener visibles los datos del producto. La fecha de vencimiento colocada en la etiqueta, la cual debe estar claramente visible.

Almacenamiento:

Libre de humedad, temperatura ambiente y buenas condiciones higienico sanitarias

2. REQUISITOS GENERALES: El tipo de cereal azucarado debe estar enriquecido con vitamina B2 (riboflavina), hierro, vitamina B1 (tiamina), vitamina D, ácido fólico, minerales. Variedad de sabores.

3. REQUISITOS FISICO-QUIMICOS:

PARAMETROS:	VALORES MINIMOS:
Sodio	120 mg
Proteínas	4.5 G.
Carbohidratos	20 G.
Energía	120 Kcal
Grasa	0 G.
Azúcar	12 G.



4.FORTIFICACION CON MICRONUTRIENTE: El cereal azucarado deberá tener un minimo de micronutrientes, tales como, vitamina A, C, D, B6 y B12, Calcio, Hierro, Tiamina, Riboflavina, Niacina, Folato, entre otros nutrientes.

5.PESO: El peso establecido para cada cajita de cereal azucarado es de 34 g.

6. REQUISITOS ORGANOPTICOS:**CARACTERISTICA:****DESCRIPCION:**

Aspecto

Uniforme, de aspecto normal del cereal.

Color

Color propio del cereal de maíz (amarillo), uniforme.

**FICHA TECNICA / ESPECIFICACIONES:**

Fecha: 18-06-2020

CANTIDAD REQUERIDA: 1,500 UNIDADES

Proceso No.: COE-CCC-CP-2020-0006

PRODUCTO: CEREAL AZUCARADO 10/1

ITEM No.: 06

Pág. 2 / 2

Sabor	Agradable, propio del producto fresco.
Olor	Agradable, propio del producto fresco.

7. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS: Los cereales azucarados deberán contar con respectivo registro sanitario, y la etiqueta con la información del producto, donde se indique sus valores nutricionales.

NOTA: LO OFERTADO DEBE SER DE MARCAS ORIGINALES, O EN SU DEFECTO LAS PARTES DE REEMPLAZO DE EMPRESAS DE ORIGEN DEL PAÍS DEL FABRICANTE. SE DARÁ PREFERENCIA A LAS MARCAS ORIGINALES.



**FICHA TECNICA / ESPECIFICACIONES:**

Fecha:18-06-2020

CANTIDAD REQUERIDA: 1,500 UNIDADES

Proceso No.:COE-CCC-CP-2020-0006

PRODUCTO: JUGOS VARIADOS NECTAR

ITEM No.: 07

Pág. 1 / 2

1. DATOS DEL PRODUCTO:**Nombre:****JUGOS VARIADOS NECTAR DE 1 LITRO****Definiciones:**

Néctar de Jugo, Agua filtrada y purificada, frutas (pera, manzanas, piña, durazno, melocoton, albaricoque, naraja, etc.) Azúcar, goma guar (estabilizante), ácido cítrico, ácido ascórbico (como vitamina C), sabor natural a fruta, el envasado debe de estar cerrado herméticamente, sometidos a un tratamiento térmico que garanticen la esterilidad y frescura del jugo.

Duración:

Ver fecha de vencimiento

Envase:

El envase a utilizar es en tetrackpaq de un litro, debe estar integro, sin golpes, abolladuras u otro defecto que indique manipulación inadecuada del producto. No debe presentar signos de deterioro. La etiqueta debe estar bien conservada y tener visibles los datos del producto. La fecha de vencimiento colocada en la etiqueta, la cual debe estar claramente visible.

Almacenamiento:

Libre de humedad, temperatura ambiente y buenas condiciones higienico sanitarias

2. REQUISITOS GENERALES: Los ingredientes utilizados para la elaboración del producto deben ser en base a concentrado de frutas usando tecnologia UHT. El producto debe ser fresco, libre de particulas extrañas. El jugo debe estar enriquecido con vitaminas A, C, Calcio, Hierro, entre otros. Variedad de sabores.

3. REQUISITOS FISICO-QUIMICOS:

PARAMETROS:	VALORES MINIMOS:
Calcio	1%
Vitamina C	50%
Carbohidratos	20 G.
Energía	425 KJ
Fibra	1 G. / 3%
Azúcar	25 G.



4.FORTIFICACION CON MICRONUTRIENTE: El néctar de jugo deberá tener un minimo de micronutrientes, tales como, vitaminas A, C, Calcio, Hierro, entre otros nutrientes.

5.PESO: El peso establecido para cada carton (envase) es de 1 litro.

6. REQUISITOS ORGANOPTICOS:**CARACTERISTICA:****DESCRIPCION:**

Aspecto

Uniforme, de aspecto normal del jugo.

Color

Color propio del jugo según la fruta (según el tipo de jugo), uniforme.

**FICHA TECNICA / ESPECIFICACIONES:**

Fecha:18-06-2020

CANTIDAD REQUERIDA: 1,500 UNIDADES

Proceso No.:COE-CCC-CP-2020-0006

PRODUCTO: JUGOS NECTAR 1 LT. (Var.)

ITEM No.: 07

Pág. 2 / 2

Sabor	Agradebla, propio del producto fresco.
Olor	Agradable, propio del producto fresco.

7. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS: Los jugos deberán contar con respectivo registro sanitario, y la etiqueta con la información del producto, donde se indique sus valores nutricionales.

NOTA: LO OFERTADO DEBE SER DE MARCAS ORIGINALES, O EN SU DEFECTO LAS PARTES DE REEMPLAZO DE EMPRESAS DE ORIGEN DEL PAÍS DEL FABRICANTE. SE DARÁ PREFERENCIA A LAS MARCAS ORIGINALES.



**FICHA TECNICA / ESPECIFICACIONES:**

Fecha:18-06-2020

CANTIDAD REQUERIDA: 4,500 UNIDADES

Proceso No.:COE-CCC-CP-2020-0006

PRODUCTO: SPAGUETTIS 350 GR.

ITEM No.: 08

Pág. 1 / 2

1. DATOS DEL PRODUCTO:**Nombre:****SPAGUETTIS PAQUETE DE 350 GR.****Definiciones:**

El espagueti (tipo de pasta) elaborado con harina de grano duro de trigo y agua. De forma de delgada cuerda larga, sección circular y un tamaño aproximado entre 25 y 30 centímetros. Se envasado en paquete de 350 gramos cerrado herméticamente, sometido a un tratamiento térmico que garanticen la esterilidad y frescura del producto.

Duración:

Ver fecha de vencimiento

Envase:

El envase a utilizar es caja o fundas de 350 gramos, debe estar integro, sin golpes, abolladuras u otro defecto que indique manipulación inadecuada del producto. No debe presentar signos de deterioro. La etiqueta debe estar bien conservada y tener visibles los datos del producto. La fecha de vencimiento colocada en la etiqueta, la cual debe estar claramente visible.

Almacenamiento:

Libre de humedad, temperatura ambiente y buenas condiciones higienico sanitarias

2. REQUISITOS GENERALES: Los ingredientes utilizados para la elaboración del producto deben ser en base a harina de trigo, sal , azúcar, grasas. El producto debe ser fresco, libre de partículas extrañas.

3. REQUISITOS FISICO-QUIMICOS:

PARAMETROS:	VALORES MINIMOS:
Calcio	5 gr
Hierro	1.3 mg.
Carbohidratos	31 g.
Energía	800 KJ
Proteína	5 g.
Azúcar	25 G.



4.FORTIFICACION CON MICRONUTRIENTE: Los espaguetis deberá tener un minimo de micronutrientes, tales como, magnesio, vitamina B6, B12, Calcio, Fibra , Potasio, Sodio y Acidos Grasos, entre otros nutrientes.

5.PESO: El peso establecido para cada paquete es de 350 gramos.

6. REQUISITOS ORGANOPTICOS:**CARACTERISTICA:****DESCRIPCION:**

Aspecto

Uniforme, de aspecto normal de la pasta.

Color

Color propio de la pasta hecha a base de trigo, uniforme.

**FICHA TECNICA / ESPECIFICACIONES:**

Fecha: 18-06-2020

CANTIDAD REQUERIDA: 4,500 UNIDADES

Proceso No.: COE-CCC-CP-2020-0006

PRODUCTO: SPAGUETTIS DE 350 GR.

ITEM No.: 08

Pág. 2 / 2

Sabor	Agradebla, propio del producto fresco.
Olor	Agradable, propio del producto fresco.

7. REQUISITOS MICROBIOLOGICOS: Los spaguettis deberán contar con respectivo registro sanitario, y la etiqueta con la información del producto, donde se indique sus valores nutricionales.

NOTA: LO OFERTADO DEBE SER DE MARCAS ORIGINALES, O EN SU DEFECTO LAS PARTES DE REEMPLAZO DE EMPRESAS DE ORIGEN DEL PAÍS DEL FABRICANTE. SE DARÁ PREFERENCIA A LAS MARCAS ORIGINALES.



**FICHA TECNICA / ESPECIFICACIONES:**

Fecha: 18-06-2020

CANTIDAD REQUERIDA: 3,000 UNIDADES

Proceso No.: COE-CCC-CP-2020-0006

PRODUCTO: SALCHICHAS EN LATA 10 OZ.

ITEM No.: 09

Pág. 1 / 2

1. DATOS DEL PRODUCTO:**Nombre:****SALCHICHAS EN LATA DE 10 OZ.****Definiciones:**

Salchichas tipo viena, elaboradas con carne de Res, Carne de Cerdo, Agua, Almidon modificado de Maíz, Sal, Azúcar, especias, nitrilo de sodio. Envasado en latas de 10 onzas, cerrado herméticamente, sometido a un tratamiento térmico que garanticen la esterilidad y frescura del producto.

Duración:

Ver fecha de vencimiento

Envase:

El envase (latas) debe estar integro, sin golpes, abolladuras u otro defecto que indique manipulación inadecuada del producto. No deben estar oxidadas, ni presentar otros signos de deterioro. La etiqueta debe estar bien conservada y tener visibles los datos del producto. La fecha de vencimiento colocada en la etiqueta o en la lata debe ser claramente visible.

Almacenamiento:

Libre de humedad, temperatura ambiente y buenas condiciones higienico sanitarias

2. REQUISITOS GENERALES: Los ingredientes utilizados para la elaboración del producto deben ser a base de Carne de Res, Carne de Cerdo, Agua, Almidón modificado de Maíz, Sal, Azúcar, especias, nitrilo de sodio, grasas. El producto debe ser fresco, libre de partículas extrañas.

3. REQUISITOS FISICO-QUIMICOS:

PARAMETROS:	VALORES MINIMOS:
Grasas	1% no más 3%
Sodio	380 mg. / 16%
Carbohidratos	1 g., no más de 3 g.
Energía	80 K cal
Proteína	2 g.
Azúcar	1 G.



4. FORTIFICACION CON MICRONUTRIENTE: Las salchichas deberán tener un mínimo de micronutrientes, tales como, hierro, fibra, Acidos Grasos, entre otros nutrientes.

5. PESO: El peso establecido para las latas es de 10 onzas.

6. REQUISITOS ORGANOPTICOS:**CARACTERISTICA:****DESCRIPCION:**

Aspecto

Uniforme, de aspecto normal de la salchicha de carnes.

Color

Color propio de la salchicha hecha a base de carnes, uniforme.

	FICHA TECNICA / ESPECIFICACIONES:		Fecha: 18-06-2020
	CANTIDAD REQUERIDA: 3,000 UNIDADES		Proceso No.: COE-CCC-CP-2020-0006
	PRODUCTO: SALCHICHAS EN LATA 10 ONZ.		ITEM No.: 09
			Pág. 2 / 2

Sabor	Agradable, propio del producto fresco.
Olor	Agradable, propio del producto fresco.

7. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS: Las salchichas tipo viena deberán contar con respectivo registro sanitario, y la etiqueta con la información del producto, donde se indique sus valores nutricionales.

NOTA: LO OFERTADO DEBE SER DE MARCAS ORIGINALES, O EN SU DEFECTO LAS PARTES DE REEMPLAZO DE EMPRESAS DE ORIGEN DEL PAÍS DEL FABRICANTE. SE DARÁ PREFERENCIA A LAS MARCAS ORIGINALES.



	FICHA TECNICA / ESPECIFICACIONES:	Fecha:18-06-2020
	CANTIDAD REQUERIDA: 1,700 UNIDADES	Proceso No.:COE-CCC-CP-2020-0006
	PRODUCTO: GALLETAS DE SODA 24/1	ITEM No.: 10
		Pág. 1 / 2

1. DATOS DEL PRODUCTO:

Nombre:	GALLETAS DE SODA CAJA DE 24 PAQUETES
Definiciones:	Producto elaborado a base de harina de trigo blanca fortificada, maíz u otra fuente comestible (cracker fino), conteniendo grasa alimentaria, levadura y levadura química. Envasado en cajas de 24 paquetes, todas cerradas herméticamente, sometidas a un tratamiento térmico que garanticen la esterilidad y frescura del producto.
Duración:	Ver fecha de vencimiento
Envase:	El envase (cajas conteniendo 24 paquetes de galletas) debe estar integro, sin golpes, abolladuras u otro defecto que indique manipulación inadecuada del producto. No deben presentar otros signos de deterioro. La etiqueta debe estar bien conservada y tener visibles los datos del producto. La fecha de vencimiento colocada en la etiqueta o en la lata debe ser claramente visible.
Almacenamiento:	Libre de humedad, temperatura ambiente y buenas condiciones higienico sanitarias

2. REQUISITOS GENERALES: Los ingredientes utilizados para la elaboración del producto deben ser a base de harina de trigo blanca, maíz, agua, sal, azúcar. El producto debe ser fresco, libre de partículas extrañas.

3. REQUISITOS FISICO-QUIMICOS:

PARAMETROS:	VALORES MINIMOS:
Grasas	2.5 g
Sodio	300 mg. / 15%
Carbohidratos	20 g.
Energía	150 Kcal
Proteína	2 g.
Hierro	2 mg



4.FORTIFICACION CON MICRONUTRIENTE: Las galletas de soda deberán tener un minimo de micronutrientes, tales como, hierro, tiamina, ácido fólico, fibra, vitamina B1, B3, entre otros nutrientes.

5.PESO: El peso establecido por paquetes 33.5 g. x 24 = 1 caja

6. REQUISITOS ORGANOPTICOS:

CARACTERISTICA:	DESCRIPCION:
Aspecto	Uniforme, de aspecto normal de las galletas de soda.
Color	Color propio de las galletas de soda, uniforme.

**FICHA TECNICA / ESPECIFICACIONES:**

Fecha: 18-06-2020

CANTIDAD REQUERIDA: 1,700 UNIDADES

Proceso No.: COE-CCC-CP-2020-0006

PRODUCTO: GALLETAS DE SODA 24/1

ITEM No.: 10

Pág. 2 / 2

Sabor	Agradable, propio del producto fresco.
Olor	Agradable, propio del producto fresco.

7. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS: Las galletas de soda deberán contar con respectivo registro sanitario, y la etiqueta con la información del producto, donde se indique sus valores nutricionales.

NOTA: LO OFERTADO DEBE SER DE MARCAS ORIGINALES, O EN SU DEFECTO LAS PARTES DE REEMPLAZO DE EMPRESAS DE ORIGEN DEL PAÍS DEL FABRICANTE. SE DARÁ PREFERENCIA A LAS MARCAS ORIGINALES.



**FICHA TECNICA / ESPECIFICACIONES:**

Fecha:18-06-2020

CANTIDAD REQUERIDA: 4,000 UNIDADES

Proceso No.:COE-CCC-CP-2020-0006

PRODUCTO: BEBIDAS HIDRATANTES 600 ML

ITEM No.: 11

Pág. 1 / 2

1. DATOS DEL PRODUCTO:**Nombre:****BEBIDAS HIDRATANTES DE 600 ML.****Definiciones:**

Bebidas isotónica para rehidratar y recuperar carbohidratos con saborizantes (bajo la forma de azúcares sacarosa y glucosa) y electrolitos (sales del sodio y potasio) agotados durante el ejercicio o una ardua labor. Envasado en botellas plástica de 600 Ml., cerrados herméticamente, sometidos a un tratamiento térmico que garanticen la esterilidad del producto.

Duración:

Ver fecha de vencimiento

Envase:

El envase (botellas de plástico de 600 mililitros) debe estar integra, sin golpes, sin abolladuras u otro defecto que indique manipulación inadecuada del producto. No deben presentar otros signos de deterioro. La etiqueta debe estar bien conservada y tener visibles los datos del producto. La fecha de vencimiento colocada en la etiqueta debe ser claramente visible.

Almacenamiento:

Libre de humedad, temperatura ambiente y buenas condiciones higienico sanitarias.

2. REQUISITOS GENERALES: Las bebidas hidratantes (botellas de plásticas de 600 mililitros) deben contener agua, azúcares, sodio, y que no posea fuente significativa de grasas saturadas, colesterol, etc. De varios sabores.

3. REQUISITOS FISICO-QUIMICOS:

PARAMETROS:	VALORES MINIMOS:
Grasas	0 g
Sodio	270 mg. / 13%
Carbohidratos	36 g.
Energía	140 Kcal
Proteína	0 g.
Potasio	80 mg



4.FORTIFICACION CON MICRONUTRIENTE: Las bebidas hidratantes deberán tener un minimo de micronutrientes, tales como, carbohidratos, azúcares, potasio, sodio, entre otros nutrientes.

5.PESO: El peso establecido por envase, es decir, por botella plástica, es de 600 mililitro)

6. REQUISITOS ORGANOPTICOS:**CARACTERISTICA:****DESCRIPCION:**

Aspecto

Uniforme, de aspecto normal de las bebidas hidradantes.

Color

Color propio de las bebidas hidratantes según el sabor, uniforme.

	FICHA TECNICA / ESPECIFICACIONES:		Fecha:18-06-2020
	CANTIDAD REQUERIDA: 4,000 UNIDADES		Proceso No.:COE-CCC-CP-2020-0006
	PRODUCTO: BEBIDAS HIDRATANTES 600ML		ITEM No.: 11
			Pág. 2 / 2

Sabor	Agradable, propio del producto fresco.
Olor	Agradable, propio del producto fresco.

7. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS: Las bebidas hidratantes deberán contar con respectivo registro sanitario, y la etiqueta con la información del producto, donde se indique sus valores nutricionales.

NOTA: LO OFERTADO DEBE SER DE MARCAS ORIGINALES, O EN SU DEFECTO LAS PARTES DE REEMPLAZO DE EMPRESAS DE ORIGEN DEL PAÍS DEL FABRICANTE. SE DARÁ PREFERENCIA A LAS MARCAS ORIGINALES.



**FICHA TECNICA / ESPECIFICACIONES:**

Fecha:18-06-2020

CANTIDAD REQUERIDA: 1,200 UNIDADES

Proceso No.:COE-CCC-CP-2020-0006

PRODUCTO: MALTA DE 12 ONZ PAQ 6/1

ITEM No.: 12

Pág. 1 / 2

1. DATOS DEL PRODUCTO:**Nombre:****BEBIDAS DE MALTA DE 12 ONZ. PAQUETE 6/1****Definiciones:**

Malta tipo bebida gaseosa, malta carbonatada preparada de cebada, lúpulo y agua; también puede llevar maíz y color caramelo (cerveza no fermentada).
Envasado en botellas plástica de 12 onzas, cerrada herméticamente, sometidas a un tratamiento térmico que garanticen la esterilidad del producto.

Duración:

Ver fecha de vencimiento

Envase:

El envase (botellas de plástica de 12 onzas) debe estar integra, sin golpes, sin abolladuras u otro defecto que indique manipulación inadecuada del producto. No deben presentar otros signos de deterioro. La etiqueta debe estar bien conservada y tener visibles los datos del producto. La fecha de vencimiento colocada en la etiqueta debe ser claramente visible.

Almacenamiento:

Libre de humedad, temperatura ambiente y buenas condiciones higienico sanitarias.

2. REQUISITOS GENERALES: La malta debe ser nutritiva, sin alcohol, refrescante. Elaborada de ingredientes 100% naturales como el cebada malteada, lúpulo, aqua, calcio, magnesio y vitaminas del complejo B.

3. REQUISITOS FISICO-QUIMICOS:

PARAMETROS:	VALORES MINIMOS:
Grasas	0 g
Sodio	16 mg (1%)
Carbohidratos	14 g.
Energía	11 Kcal
Calcio	16 mg.
Magnesio	5 mg



4.FORTIFICACION CON MICRONUTRIENTE: La malta deberá tener un minimo de micronutrientes, tales como, Vitamina B6, B8, Sodio, Calcio, Magnesio, Carbohidratos, Azúcares, entre otros nutrientes.

5.PESO: El peso establecido por envase, es decir, por botella plástica, es de 12 onzas.

6. REQUISITOS ORGANOPTICOS:**CARACTERISTICA:****DESCRIPCION:**

Aspecto

Uniforme, de aspecto normal de las maltas nutricionales.

Color

Color propio de las maltas nutricionales, uniforme.

**FICHA TECNICA / ESPECIFICACIONES:**

Fecha: 18-06-2020

CANTIDAD REQUERIDA: 1,200 UNIDADES

Proceso No.: COE-CCC-CP-2020-0006

PRODUCTO: MALTAS DE 12 ONZ. PAQ. 6/1

ITEM No.: 12

Pág. 2 / 2

Sabor	Agradable, propio del producto fresco.
Olor	Agradable, propio del producto fresco.

7. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS: Las maltas deberán contar con respectivo registro sanitario, y la etiqueta con la información del producto, donde se indique sus valores nutricionales.



NOTA: LO OFERTADO DEBE SER DE MARCAS ORIGINALES, O EN SU DEFECTO LAS PARTES DE REEMPLAZO DE EMPRESAS DE ORIGEN DEL PAÍS DEL FABRICANTE. SE DARÁ PREFERENCIA A LAS MARCAS ORIGINALES.



**FICHA TECNICA / ESPECIFICACIONES:**

Fecha:18-06-2020

CANTIDAD REQUERIDA: 1,000 UNIDADESProceso No.:COE-CCC-CP-
2020-0006**PRODUCTO: REFRESCO BOT. 2 LITRO, 6/1**

ITEM No.: 13

Pág. 1 / 2

**1. DATOS DEL PRODUCTO:**

Nombre:	REFRESCOS, BOTELLAS DE 2 LITRO, PAQ. 6/1
Definiciones:	Bebida gaseosa carbonatada (refresco o soda), saborizada, hecha con agua carbonatada, edulcorantes naturales como fructosa o sacarosa, o sintéticos como el ciclamato, acidulantes, colorantes, antioxidantes, estabilizadores de acidez y conservadores. Envasado en botellas plásticas de 2 litros, cerradas herméticamente, sometidas a un tratamiento térmico que garanticen la esterilidad
Duración:	Ver fecha de vencimiento
Envase:	El envase (botellas de plástica de 2 litros) debe estar integra, sin golpes, sin abolladuras u otro defecto que indique manipulación inadecuada del producto. No deben presentar otros signos de deterioro. La etiqueta debe estar bien conservada y tener visibles los datos del producto. La fecha de vencimiento colocada en la etiqueta debe ser claramente visible.
Almacenamiento:	Libre de humedad, temperatura ambiente y buenas condiciones higienico sanitarias.

2. REQUISITOS GENERALES: Los refrescos deben ser nutritivos, refrescante. Elaborado con agua carbonatada, saborizantes artificiales, Benzoato de sodio, Azúcares, Jarabe de maíz alto en fructuosa, Ácido cítrico, Cafeína, Aspartame.

3. REQUISITOS FISICO-QUIMICOS:

PARAMETROS:	VALORES MINIMOS:
Grasas	0 g
Sodio	20 mg (1%)
Carbohidratos	19 g.
Energía	300 Kcal

Azúcares	19 g.

4.FORTIFICACION CON MICRONUTRIENTE: El refresco deberá tener un mínimo de micronutrientes, tales como, benzoato de sodio, azúcares, jarabe de maíz alto en fructuosa.

5.PESO: El peso establecido por envase, es decir, por botella plástica, es de 2 litros (3 Kg).

6. REQUISITOS ORGANOPTICOS:

CARACTERISTICA:	DESCRIPCION:	
Aspecto	Uniforme, de aspecto normal del refresco según su sabor.	
Color	Color propio de los refrescos según su sabor, uniforme.	
	FICHA TECNICA / ESPECIFICACIONES:	Fecha:18-06-2020
	CANTIDAD REQUERIDA: 1,000 UNIDADES	Proceso No.:COE-CCC-CP-2020-0006
	PRODUCTO: REFRESCOS DE 2 LT., PQ 6/1	ITEM No.: 13
		Pág. 2 / 2

Sabor	Agradable, propio del producto fresco.
Olor	Agradable, propio del producto fresco.

7. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS: Los refrescos deberán contar con respectivo registro sanitario, y la etiqueta con la información del producto, donde se indique sus valores nutricionales.



**FICHA TECNICA / ESPECIFICACIONES:**

Fecha: 18-06-2020

CANTIDAD REQUERIDA: 5,450 UNIDADES

Proceso No.: COE-CCC-CP-2020-0006

PRODUCTO: FARDOS DE AGUA 12/1, 20 ONZ

ITEM No.: 14

Pág. 1 / 2

1. DATOS DEL PRODUCTO:**Nombre:****FARDO DE BOTELLAS DE AGUA, DE 20 ONZAS (12/1, DE 20 ONZ)****Definiciones:**

Fardo de 12 botellas de Agua Potable (tratamientos de purificación y remineralización). Envasado en botellas plásticas de 20 onzas, cerradas herméticamente, sometidas a un tratamiento térmico que garanticen la esterilidad del producto.

Duración:

Ver fecha de vencimiento

Envase:

Paquetes de 12 botellas plásticas de 20 onzas cada una, debe estar integra, sin golpes, sin abolladuras u otro defecto que indique manipulación inadecuada del producto. No deben presentar otros signos de deterioro. La etiqueta debe estar bien conservada y tener visibles los datos del producto. La fecha de vencimiento colocada en la etiqueta debe ser claramente visible.

Almacenamiento:

Libre de humedad, temperatura ambiente y buenas condiciones higiénico sanitarias.

2. REQUISITOS GENERALES: Las botellas de agua potable debe contener un mínimo de 20 mg. de sodio.

3. REQUISITOS FISICO-QUIMICOS:

PARAMETROS:	VALORES MINIMOS:
Proteínas	0 g
Sodio	20 mg (1%)
Carbohidratos	0 g.
Energía	0 Kcal
Azúcares	0 g.
Grasas	0 g.

4. FORTIFICACION CON MICRONUTRIENTE: El agua deberá tener un mínimo de micronutrientes de por lo menos 20 mg de sodio.

5. PESO: El peso establecido por envase, es decir, por botella plástica, es de 20 Onza por botella.

6. REQUISITOS ORGANOOPTICOS:**CARACTERISTICA:****DESCRIPCION:**

Aspecto

Uniforme, de aspecto normal del agua potable.

Color

Color propio del agua potable, uniforme.

**FICHA TECNICA / ESPECIFICACIONES:**

Fecha:18-06-2020

CANTIDAD REQUERIDA: 5,450 UNIDADESProceso No.:COE-CCC-CP-
2020-0006**PRODUCTO: FARDOS DE AGUA 12/1, 20 ONZ**

ITEM No.: 14

Pág. 2 / 2

Sabor

Agradable, propio del producto fresco.

Olor

Agradable, propio del producto fresco.

7. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS: las botellas deberán contar con respectivo registro sanitario, y la etiqueta con la información del producto, donde se indique sus valores nutricionales.

NOTA: LO OFERTADO DEBE SER DE MARCAS ORIGINALES, O EN SU DEFECTO LAS PARTES DE REEMPLAZO DE EMPRESAS DE ORIGEN DEL PAÍS DEL FABRICANTE. SE DARÁ PREFERENCIA A LAS MARCAS ORIGINALES.



	FICHA TECNICA / ESPECIFICACIONES:	Fecha:18-06-2020
	CANTIDAD REQUERIDA: 1,300 UNIDADES	Proceso No.:COE-CCC-CP-2020-0006
	PRODUCTO: MALTA DE 8 ONZ, PAQ. 6/1	ITEM No.: 15
		Pág. 1 / 2

1. DATOS DEL PRODUCTO:

Nombre:	BEBIDAS DE MALTA DE 8 ONZ. PAQUETE 6/1
Definiciones:	Malta tipo bebida gaseosa, malta carbonatada preparada de cebada, lúpulo y agua; también puede llevar maíz y color caramelo (cerveza no fermentada). Envasado en botellas plástica de 8 onzas, cerrada herméticamente, sometidas a un tratamiento térmico que garanticen la esterilidad del producto.
Duración:	Ver fecha de vencimiento
Envase:	El envase (botellas de plástica de 8 onzas) debe estar integra, sin golpes, sin abolladuras u otro defecto que indique manipulación inadecuada del producto. No deben presentar otros signos de deterioro. La etiqueta debe estar bien conservada y tener visibles los datos del producto. La fecha de vencimiento colocada en la etiqueta debe ser claramente visible.
Almacenamiento:	Libre de humedad, temperatura ambiente y buenas condiciones higienico sanitarias.

2. REQUISITOS GENERALES: La malta debe ser nutritiva, sin alcohol, refrescante. Elaborada de ingredientes 100% naturales como el cebada malteada, lúpulo, aqua, calcio, magnesio y vitaminas del complejo B.

3. REQUISITOS FISICO-QUIMICOS:

PARAMETROS:	VALORES MINIMOS:
Grasas	0 g
Sodio	16 mg (1%)
Carbohidratos	14 g.
Energía	11 Kcal
Calcio	16 mg.
Magnesio	5 mg



4.FORTIFICACION CON MICRONUTRIENTE: La malta deberá tener un minimo de micronutrientes, tales como, Vitamina B6, B8, Sodio, Calcio, Magnesio, Carbohidratos, Azúcares, entre otros nutrientes.

5.PESO: El peso establecido por envase, es decir, por botella plástica, es de 8 onzas.

6. REQUISITOS ORGANOEPITICOS:

CARACTERISTICA:	DESCRIPCION:
Aspecto	Uniforme, de aspecto normal de las maltas nutricionales.
Color	Color propio de las maltas nutricionales, uniforme.

**FICHA TECNICA / ESPECIFICACIONES:**

Fecha:18-06-2020

CANTIDAD REQUERIDA: 1,300 UNIDADESProceso No.:COE-CCC-CP-
2020-0006**PRODUCTO: MALTAS DE 8 ONZ. PAQ. 6/1**

ITEM No.: 15

Pág. 2 / 2

Sabor Agradable, propio del producto fresco.

Olor Agradable, propio del producto fresco.

7. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS: Las maltas deberán contar con respectivo registro sanitario, y la etiqueta con la información del producto, donde se indique sus valores nutricionales.



NOTA: LO OFERTADO DEBE SER DE MARCAS ORIGINALES, O EN SU DEFECTO LAS PARTES DE REEMPLAZO DE EMPRESAS DE ORIGEN DEL PAÍS DEL FABRICANTE. SE DARÁ PREFERENCIA A LAS MARCAS ORIGINALES.