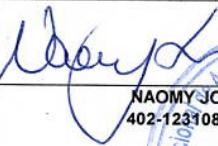


FICHA TECNICA PARA ADQUISICION DE BIENES O SERVICIOS		
	Proceso: Compra y Contrataciones.	Código: FR-CYC-004
	Versión: 03	Página: 1 de 1 Fecha: 25-mar-2025
Informaciones Generales		
Dirección o División Solicitante:	Indique si es un Bien o Servicio:	
Departamento de Comunicaciones	Servicio	
Código del Catálogo de Bienes y Servicios (CBS)		
7313 - Industrias de alimentos y bebidas		
DETALLE REQUERIMIENTO		
Nombre del Bien o Servicio:	Código Dynamics:	
ALMUERZO TIPO BUFFET	90101801204	
Descripción del Bien o Servicio		
SERVICIO DE CATERING QUE OFRECE ALMUERZO TIPO BUFFET PARA ACTIVIDADES, TALLERES Y CAPACITACIONES DE DIRECCION EJECUTIVA.		
Especificaciones Técnicas		
OPCIONES CARBOHIDRATOS	POSTRES VARIADOS	
OPCIONES DE PROTEINAS	JUGOS NATURALES DE EN DISTINTOS SABORES	
CUBERTERIA Y PLATOS (BAJO REQUERIMIENTO)	SERVILLETAS Y HIELO	
ACOMPAÑANTES Y ENSALADAS		
OTROS CRITERIOS		
Criterio de Compra o Sustitución		
N/A		
Criterio de Almacenamiento		
N/A		
Observaciones		
<p>SERÁ EVALUADA EN BASE A LOS SIGUIENTES ASPECTOS DESCritos, BAJO EL CRITERIO DE (CUMPLE/ NO CUMPLE):</p> <p>EL EQUIPO TÉCNICO DEL INAPA VISITARA SIN PREVIO AVISO LAS INSTALACIONES DEL LOCAL PARA VERIFICAR LOS PROTOCOLOS Y CONDICIONES:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• HIGIENE EN LA DESPENSA Y/O ALMACÉN.</li> <li>• ORDEN EN LAS ESTACIONES DE PREPARACIÓN Y EMPACADO.</li> <li>• QUE LOS ALIMENTOS ESTÉN ALMACENADOS SEGÚN SU CATEGORÍA.</li> <li>• MANEJO ADECUADO DE DESECHOS.</li> <li>• CONDICIÓN GENERAL DE LIMPIEZA DE LAS INSTALACIONES.</li> <li>• BAÑOS EN BUENAS CONDICIONES DE HIGIENE.</li> <li>• BAÑOS FUERA DEL PERÍMETRO DE LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS.</li> <li>• USO DE GUANTES, GORRO PROTECTOR, MASCARILLAS Y DELANTAL PARA LOS ALIMENTOS.</li> <li>• EL SUPLIDOR DEBE ESTAR UBICADO EN SANTO DOMINGO, DISTRITO NACIONAL.</li> <li>• SE REQUIERE FLEXIBILIDAD POR PARTE DEL SUPLIDOR, EN CASO DE PRESENTARSE LA NECESIDAD DE UTILIZAR UNA DE LAS OPCIONES DE ALMUERZOS SOLICITADAS Y LA MISMA SE HAYA AGOTADO, SUPLANTARLA POR LA QUE ESTÉ DISPONIBLE.</li> <li>• LOS VEHÍCULOS UTILIZADOS PARA LA DISTRIBUCIÓN DE LOS PRODUCTOS DEBEN ESTAR EN BUEN ESTADO DE FUNCIONAMIENTO, LIMPIOS Y ORDENADOS.</li> <li>• CADA OFERENTE DEBE TENER EN CUENTA AL MOMENTO DE OFRECER CUALQUIER SERVICIO SEGÚN LA CATEGORÍA DE LOS MISMOS QUE ESTÉN DEBIDAMENTE PRESENTABLES.</li> <li>• PRESENTACIÓN DE LOS ALIMENTOS.</li> <li>• PUNTO DE COCCIÓN.</li> <li>• MANEJO DEL SABOR SALADO O DULCE, ACORDE AL ALIMENTO EN CUESTIÓN.</li> <li>• TEMPERATURA DEL ALIMENTO EN CUESTIÓN.</li> <li>• TIEMPO DE ENTREGA EL DÍA Y HORA PAUTADO.</li> <li>• CERTIFICACIÓN BPH EN COCINAS EMITIDAS POR INDOCAL-VIGENTE (NORMA DOMINICANA NORDOM 646 SOBRE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN</li> <li>• COCINAS DE COMEDORES, CAFETERÍAS, HOTELES Y RESTAURANTES)</li> <li>• CERTIFICACIÓN DE MIPYME VIGENTE</li> <li>• ACEPTACIÓN DE LAS CONDICIONES DE PAGO.</li> <li>• CARTA DE AUTORIZACIÓN FIRMADA Y SELLADA, DONDE MANIFIESTE SU AUTORIZACIÓN PARA QUE LA ENTIDAD CONTRATANTE PUEDA VISITAR SIN PREVIO AVISO LAS INSTALACIONES DONDE OPERA LA COCINA DEL OFERENTE.</li> </ul>		
NAOMY JOSE 402-1231088-8	MANOLO VARGAS 001-0751629-6	ISABEL HERRERA 093-0052930-0



FICHA TECNICA PARA ADQUISICION DE BIENES O SERVICIOS			
	Proceso: Compra y Contrataciones.	Código: FR-CYC-004 Pagina: 1 de 1 Fecha: 25-mar-2025	
	Versión: 03		
Informaciones Generales			
Dirección o División Solicitante:	Indique si es un Bien o Servicio:		
Departamento de Comunicaciones	Servicio		
Código del Catálogo de Bienes y Servicios (CBS)			
7313 - Industrias de alimentos y bebidas			
DETALLE REQUERIMIENTO			
Nombre del Bien o Servicio:	Código Dynamics:		
ALMUERZOS PREEMPACADOS	90101801203		
Descripción del Bien o Servicio			
SERVICIO DE CATERING INSTITUCIONAL QUE OFRECE ALMUERZOS PREEMPACADOS PARA ACTIVIDADES, TALLERES Y CAPACITACIONES DE DIRECCIÓN EJECUTIVA.			
Especificaciones Técnicas			
1 OPCIÓN DE CARBOHIDRATOS	1 OPCIÓN DE POSTRE		
1 OPCIÓN DE PROTEÍNAS	HIELO Y SERVILLETAS		
1 OPCIÓN DE ENSALADA O ACOMPAÑANTES	JUGOS NATURALES EN GALONES Y/O BOTELLAS		
EMPAQUE ANTIDERRAME BIODEGRADABLE	CUBIERTOS DESECHABLES		
OTROS CRITERIOS			
Criterio de Compra o Sustitución			
N/A			
Criterio de Almacenamiento			
N/A			
Observaciones			
<p>SERÁ EVALUADA EN BASE A LOS SIGUIENTES ASPECTOS DESCritos, BAJO EL CRITERIO DE (CUMPLE/ NO CUMPLE):</p> <p>EL EQUIPO TÉCNICO DEL INAPA VISITARA SIN PREVIO AVISO LAS INSTALACIONES DEL LOCAL PARA VERIFICAR LOS PROTOCOLOS Y CONDICIONES:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• HIGIENE EN LA DESPENSA Y/O ALMACÉN.</li> <li>• ORDEN EN LAS ESTACIONES DE PREPARACIÓN Y EMPACADO.</li> <li>• QUE LOS ALIMENTOS ESTÉN ALMACENADOS SEGÚN SU CATEGORÍA.</li> <li>• MANEJO ADECUADO DE DESECHOS.</li> <li>• CONDICIÓN GENERAL DE LIMPIEZA DE LAS INSTALACIONES.</li> <li>• BAÑOS EN BUENAS CONDICIONES DE HIGIENE.</li> <li>• BAÑOS FUERA DEL PERÍMETRO DE LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS.</li> <li>• USO DE GUANTES, GORRO PROTECTOR, MASCARILLAS Y DELANTAL PARA LOS ALIMENTOS.</li> <li>• EMPAQUE SEGURO Y ANTI DERRAME BIODEGRADABLE.</li> <li>• EL SUPlidOR DEBE ESTAR UBICADO EN SANTO DOMINGO, DISTRITO NACIONAL.</li> <li>• SE REQUIERE FLEXIBILIDAD POR PARTE DEL SUPlidOR, EN CASO DE PRESENTARSE LA NECESIDAD DE UTILIZAR UNA DE LAS OPCIONES DE ALMUERZOS SOLICITADAS Y LA MISMA SE HAYA AGOTADO, SUPlANTARLA POR LA QUE ESTÉ DISPONIBLE.</li> <li>• LOS VEHÍCULOS UTILIZADOS PARA LA DISTRIBUCIÓN DE LOS PRODUCTOS DEBEN ESTAR EN BUEN ESTADO DE FUNCIONAMIENTO, LIMPIOS Y ORDENADOS.</li> <li>• CADA OFERENTE DEBE TENER EN CUENTA AL MOMENTO DE OFRECER CUALQUIER SERVICIO SEGÚN LA CATEGORÍA DE LOS MISMOS QUE ESTÉN DEBIDAMENTE PRESENTABLES.</li> <li>• PRESENTACIÓN DE LOS ALIMENTOS.</li> <li>• PUNTO DE COCCIÓN.</li> <li>• MANEJO DEL SABOR SALADO O DULCE, ACORDE AL ALIMENTO EN CUESTIÓN.</li> <li>• TEMPERATURA DEL ALIMENTO EN CUESTIÓN.</li> <li>• TIEMPO DE ENTREGA EL DÍA Y HORA PAUTADO.</li> <li>• CERTIFICACIÓN BPH EN COCINAS EMITIDAS POR INDOCAL-VIGENTE (NORMA DOMINICANA NORDOM 646 SOBRE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN COCINAS DE COMEDORES, CAFETERÍAS, HOTELES Y RESTAURANTES)</li> <li>• CERTIFICACIÓN DE MIPYME VIGENTE</li> <li>• ACEPTACIÓN DE LAS CONDICIONES DE PAGO.</li> <li>• CARTA DE AUTORIZACIÓN FIRMADA Y SELLADA, DONDE MANIFIESTE SU AUTORIZACIÓN PARA QUE LA ENTIDAD CONTRATANTE PUEDA VISITAR SIN PREVIO AVISO LAS INSTALACIONES DONDE OPERA LA COCINA DEL OFERENTE.</li> </ul>			
 <b>NAOMY JOSE</b> 402-1231088-8		 <b>ISABEL HERRERA</b> 093-0052930-0	
 <b>MANOLO VARGAS</b> 001-0751629-6			

• PROTOCOLO Y EVENTO

## FICHA TECNICA PARA ADQUISICION DE BIENES O SERVICIOS



Proceso: Compra y Contrataciones.

Versión: 03

Código: FR-CYC-004

Pagina: 1 de 1

## Informaciones Generales

Dirección o División Solicitante:

Departamento de Comunicaciones

Indique si es un Bien o Servicio:

Servicio

## Código del Catálogo de Bienes y Servicios (CBS)

7313 - Industrias de alimentos y bebidas

## DETALLE REQUERIMIENTO

Nombre del Bien o Servicio:

Código Dynamics:

DESAYUNO

11162111010

## Descripción del Bien o Servicio

SERVICIO DE CATERING INSTITUCIONAL QUE OFRECE REFRIGERIOS PARA ACTIVIDADES, TALLERES Y CAPACITACIONES DE DIRECCION EJECUTIVA

## Especificaciones Técnicas

DESAYUNO TRADICIONAL CRIOLLO (MANZO DE PLATANO CON CEBOLLA ROJA, SALAMI, QUESO FRITO Y HUEVO)

SANDWICH DE JAMON PASTRAMI Y QUESO GOUDA ALEMAN EN PAN CUADRADO SIN BORDE

DESAYUNO EJECUTIVO LIGERO (SANDWICH DE JAMON DE PAVO Y QUESO, FRUTA PICADA DE TEMPORADA, YOGURT NATURALO INDIVIDUAL)

WRAPS DE SERRANO Y QUESO MOZZARELLA SIN ADEREZOS

CROISSANT DE JAMON DE PAVO Y QUESO GOUDA ALEMAN

SERVILLETAS Y HIELO

DESAYUNO SALUDABLE (AVENA, CANELA Y FRUTA O BIZCOCHO INTEGRAL)

EMPAQUE BIODEGRADABLE Y ANTI DERRAME

DESAYUNO CONTINENTAL, (CROISSANT O PANECILLO CON MANTEQUILLA Y MERMELADA, SELECCIÓN DE QUESOS O EMBUTIDOS, FRUTA ENTERA O EN PORCIÓN)

JUGOS TOTALMENTE NATURALES DE DISTINTOS SABORES

## OTROS CRITERIOS

## Criterio de Compra o Sustitución

N/A

## Criterio de Almacenamiento

N/A

## Observaciones

SERÁ EVALUADA EN BASE A LOS SIGUIENTES ASPECTOS DESCritos, BAJO EL CRITERIO DE (CUMPLE/ NO CUMPLE):

EL EQUIPO TÉCNICO DEL INAPA VISITARÁ SIN PREVIO AVISO LAS INSTALACIONES DEL LOCAL PARA VERIFICAR LOS PROTOCOLOS Y CONDICIONES:

- HIGIENE EN LA DESPENSA Y/O ALMACÉN.
- ORDEN EN LAS ESTACIONES DE PREPARACIÓN Y EMPACADO.
- QUE LOS ALIMENTOS ESTÉN ALMACENADOS SEGÚN SU CATEGORÍA.
- MANEJO ADECUADO DE DESECHOS.
- CONDICIÓN GENERAL DE LIMPIEZA DE LAS INSTALACIONES.
- BAÑOS EN BUENAS CONDICIONES DE HIGIENE.
- BAÑOS FUERA DEL PERÍMETRO DE LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS.
- USO DE GUANTES, GORRO PROTECTOR, MASCARILLAS Y DELANTAL PARA LOS ALIMENTOS.
- EL SUPlidOR DEBE ESTAR UBICADO EN SANTO DOMINGO, DISTRITO NACIONAL.
- SE REQUIERE FLEXIBILIDAD POR PARTE DEL SUPlidOR, EN CASO DE PRESENTARSE LA NECESIDAD DE UTILIZAR UNA DE LAS OPCIONES DE ALMUERZOS SOLICITADAS Y LA MISMA SE HAYA AGOTADO, SUSTITUÍRLA POR LA QUE ESTÉ DISPONIBLE.
- LOS VEHICULOS UTILIZADOS PARA LA DISTRIBUCIÓN DE LOS PRODUCTOS DEBEN ESTAR EN BUEN ESTADO DE FUNCIONAMIENTO, LIMPIOS Y ORDENADOS.
- CADA OFERENTE DEBE TENER EN CUENTA AL MOMENTO DE OFRECER CUALQUIER SERVICIO SEGÚN LA CATEGORÍA DE LOS MISMOS QUE ESTÉN DEBIDAMENTE PRESENTABLES.
- PRESENTACIÓN DE LOS ALIMENTOS.
- PUNTO DE COCCIÓN.
- MANEJO DEL SABOR SALADO O DULCE, ACORDE AL ALIMENTO EN CUESTIÓN.
- TEMPERATURA DEL ALIMENTO EN CUESTIÓN.
- TIEMPO DE ENTREGA EL DÍA Y HORA PAUTADO.
- CERTIFICACIÓN BPH EN COCINAS EMITIDAS POR INDOCAL-VIGENTE (NORMA DOMINICANA NORDOM 646 SOBRE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN COCINAS DE COMEDORES, CAFETERÍAS, HOTELES Y RESTAURANTES)
- CERTIFICACIÓN DE MIPYME VIGENTE
- ACEPTACIÓN DE LAS CONDICIONES DE PAGO.
- CARTA DE AUTORIZACIÓN FIRMADA Y SELLADA, DONDE MANIFIESTE SU AUTORIZACIÓN PARA QUE LA ENTIDAD CONTRATANTE PUEDA VISITAR SIN PREVIO AVISO LAS INSTALACIONES DONDE OPERA LA COCINA DEL OFERENTE.

NAOMY JOSE  
402-1231088-8MANOLO VARGAS  
001-0751629-6ISABEL HERRERA  
093-0052930-0