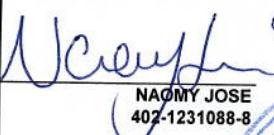
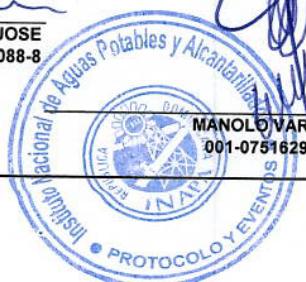
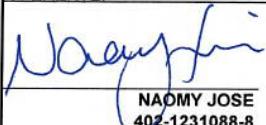


FICHA TECNICA PARA ADQUISICION DE BIENES O SERVICIOS			
	Proceso: Compra y Contrataciones.	Código: FR-CYC-004 Pagina: 1 de 1 Fecha: 25-mar-2025	
	Versión: 03		
Informaciones Generales			
Dirección o División Solicitante:		Indique si es un Bien o Servicio:	
Departamento de Comunicaciones		Servicio	
Código 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 NUESTRA INSTITUCIÓN.			
Especificaciones Técnicas			
1 OPCION DE CARBOHIDRATOS	1 OPCION DE POSTRE		
1 OPCION DE PROTEINAS	HIELO Y SERVILLETAS		
1 OPCION 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"> • 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. • EMPAQUE SEGURO Y ANTI DERRAME BIODEGRADABLE. • 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, SUPLANTARLA POR LA QUE ESTÉ DISPONIBLE. • LOS VEHÍCULOS 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 402-1231088-8		 ISABEL HERRERA 093-0052930-0	
 MANOLO VARGAS 001-0751629-6			

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:		
REFRIGERIO	90101802147		
Descripción del Bien o Servicio			
SERVICIO DE CATERING INSTITUCIONAL QUE OFRECE REFRIGERIOS PARA ACTIVIDADES, TALLERES Y CAPACITACIONES DE NUESTRA INSTITUCIÓN.			
Especificaciones Técnicas			
4 VARIEDADES SALADAS	HIELO Y SERVILLETAS		
1 OPCION DULCE	JUGOS NATURALES EN GALONES Y/O BOTELLAS		
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"> • 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. • EMPAQUE SEGURO Y ANTI DERRAME BIODEGRADABLE. • 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, SUPLANTARLA POR LA QUE ESTÉ DISPONIBLE. • LOS VEHÍCULOS 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 402-1231088-8		 ISABEL HERRERA 093-0052930-0	
MANOLO VARGAS 001-0751629-6			

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:	
ALMUERZO TIPO BUFFET	90101801204	
Descripción del Bien o Servicio		
SERVICIO DE CATERING INSTITUCIONAL QUE OFRECE ALMUERZO TIPO BUFFET PARA ACTIVIDADES, TALLERES Y CAPACITACIONES DE NUESTRA INSTITUCIÓN.		
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"> • 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, SUPLANTARLA POR LA QUE ESTÉ DISPONIBLE. • LOS VEHÍCULOS 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
402-1231088-8

Manolo Vargas
001-0751629-6

Isabel Herrera
093-0052930-0





Proceso: Compra y Contrataciones.

Versión: 03

Código: FR-CYC-004

Fecha: 25-mar-2025

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:

DESAYUNO

Código Dynamics:

11162111010

Descripción del Bien o Servicio

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

Especificaciones Técnicas

DESAYUNO TRADICIONAL CRIOLLO(MANGU DE PLATANO CON CEBOLLA ROJA, SALAMI, QUESO FRITO Y HUEVO)	SANDWICH DE JAMON PASTRAMI Y QUESO GOUDA ALEMÁN EN PAN CUADRAADO SIN BORDE
DESAYUNO EJECUTIVO LIGERO (SANDWICH DE JAMON DE PAVO Y QUESO, FRUTA PICADA DE TEMPORADA, YOGURT NATURAL INDIVIDUAL)	WRAPS DE SERRANO Y QUESO MOZARELLA SIN ADEREZOS
CROISSANT DEJAMON DE PAVO Y QUESO GOUDA ALEMÁN	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 VISITARA 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, SUSTITUirla POR LA QUE ESTÉ DISPONIBLE.
- LOS VEHÍCULOS 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.

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