




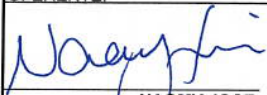



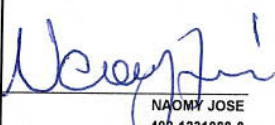


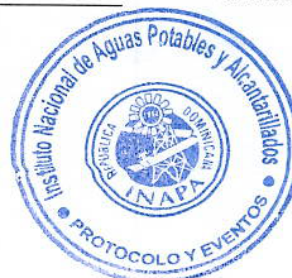


FICHA TECNICA PARA ADQUISICION DE BIENES O SERVICIOS		
	Proceso: Compra y Contrataciones.	Código: FR-CYC-004
	Versión: 03	Página: 1 de 1 Fecha: 25-mar-2025
Informaciones Generales		
Dirección o División Solicitante:		Indique si es un Bien o Servicio:
Departamento de Comunicaciones		Servicio
Código del Catálogo de Bienes y Servicios (CBS)		
7313 - Industrias de alimentos y bebidas		
DETALLE REQUERIMIENTO		
Nombre del Bien o Servicio:		Código Dynamics:
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> <ul style="list-style-type: none"> 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. • 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
	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:
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, SUPPLANTARLA 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
	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 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. 		
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div>  NAOMY JOSE 402-1231088-8 </div> <div>  MANOLO VARGAS 001-0751629-6 </div> <div>  ISABEL HERRERA 093-0052930-0 </div> </div>		





Proceso: Compra y Contrataciones.

Código: FR-CYC-004

Página: 1 de 1

Versión: 03

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:

DESAYUNO

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 ALEMAN EN PAN CUADRAADO SIN BORDE

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

WRAPS DE SERRANO Y QUESO MOZARELLA 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, SUPPLANTARLA 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
 NAOMY JOSE
 402-1231088-8

Manolo Vargas
 MANOLO VARGAS
 001-0751629-6

Isabel Herrera
 ISABEL HERRERA
 093-0052930-0

