

FICHA TÉCNICA PARA ADQUISICION DE BIENES O SERVICIOS



Proceso: Compra y Contrataciones

Código: FR-CYC-004

Fecha: 02-Mar-2022

Versión: 01

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:	Cantidad:
DESAYUNOS PREEMPACADOS PREMIUM	11162111010	1,500.00

Descripción del Bien o Servicio

Desayunos Preempacados Premium que serán utilizados en las actividades, Talleres y Capacitaciones de nuestra institución

Especificaciones Técnicas

Varias opciones de Desayuno	Variedades de Jugos Naturales
Sandwich (Jamon Pastrami, Queso Gouda Aleman, Pan Cuadrado)	Servilletas
Wraps (Jamon Serrano, Queso Mozzarella sin aderezo)	Hielo
Croissant(Jamon de Pavo, Queso Gouda Aleman, sin aderezo)	

IMAGENES

INCLUIR SERVICIO DE TRANSPORTE AL INAPA, CALLE GUAROCUYA , EDIFICIO INAPA

Observaciones

°° SERA EVALUADA EN BASE A LOS SIGUIENTES ASPECTOS DESCRITOS, BAJO EL CRITERIO DE (CUMPLE/ NO CUMPLE):

- EL EQUIPO TECNICO DEL INAPA VISITARA SIN PREVIO AVISO LAS INSTALACIONES DEL LOCAL PARA VERIFICAR LOS PROTOCOLOS Y CONDICIONES:
- HIGIENE EN LA DESPENSA Y/O ALMACEN.
- HIGIENE DE LA COCINA.
- ORDEN EN LAS ESTACIONES DE PREPARACION Y EMPACADO.
- QUE LOS ALIMENTOS ESTEN ALMACENADOS SEGÚN SU CATEGORIA.
- MANEJO ADECUADO DE DESECHOS.
- CONDICION GENERAL DE LIMPIEZA DE LAS INSTALACIONES.
- BAÑOS EN BUENAS CONDICIONES DE HIGIENE.
- BAÑOS FUERA DEL PERIMETRO DE LA PREPARACION DE LOS ALIMENTOS.
- USO DE GUANTES, GORRO PROTECTOR, MASCARILLAS Y DELANTAL PARA LOS ALIMENTOS.
- LOS DESAYUNOS DEBEN ESTAR EN EMPAQUES BIODEGRADABLES.
- 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 HALLA AGOTADO, SUPLANTARLA POR LA QUE ESTE DISPONIBLE.
- LOS VEHICULOS UTILIZADOS PARA LA DISTRIBUCION DE LOS PRODUCTOS DEBE ESTAR EN BUEN ESTADO DE FUNCIONAMIENTO, LIMPIOS Y ORDENADOS.
- CADA SUPLIDOR DEBE ENVIAR AL NIVEL CENTRAL DEL INAPA UNA DEGUSTACION DE SUS MAS FINOS Y DESTACADOS DESAYUNOS PREEMPACADOS Y TENER EN CONSIDERACION LO SIGUIENTE:
- PRESENTACIÓN DE LOS ALIMENTOS.
- PUNTO DE COCCIÓN.
- MANEJO DEL SABOR SALADO O DULCE, ACORDE AL ALIMENTO EN CUESTIÓN
- TEXTURA.
- AROMA.
- TEMPERATURA DEL ALIMENTO EN CUESTIÓN.
- TIEMPO DE ENTREGA EL DÍA Y HORA PAUTADO PARA DEGUSTAR.
- CERTIFICACIÓN BPH EN COCINAS EMITIDAS POR INDOCAL-VIGENTE (NORMA DOMINICANA NORDOM 646 SOBRE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN COCINAS DE COMEDORES, CAFETERIAS, 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.


 FIRMA PERITO
 Isabel Herrera
 Coordinadora de Protocolo
 093-0052960-0


 FIRMA PERITO
 Naomy Jose
 Analista de Medios Sociales
 402-1231088-8


 FIRMA PERITO
 Manolo Vargas
 Técnico Administrativo
 001-0751629-6



FICHA TECNICA PARA ADQUISICION DE BIENES O SERVICIOS



Proceso: Compra y Contrataciones

Código: FR-CYC-004

Fecha: 02-Mar-2022

Versión: 01

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:	Cantidad:
REFRIGERIOS PREEMPACADOS PREMIUM	90101802147	800.00

Descripción del Bien o Servicio

Refrigerios Preempacados Premium que serán utilizados en las actividades, Talleres y Capacitaciones de nuestra institución

Especificaciones Técnicas

Cuatro Variedades Saladas	
Una Variedad Dulce	Servilletas
Jugos Naturales Pre-Empacados Varios Sabores	Hielo

IMAGENES

INCLUIR SERVICIO DE TRANSPORTE AL INAPA, CALLE GUAROCUYA , EDIFICIO INAPA

Observaciones

**** SERA EVALUADA EN BASE A LOS SIGUIENTES ASPECTOS DESCRITOS, BAJO EL CRITERIO DE (CUMPLE/ NO CUMPLE):**

- EL EQUIPO TECNICO DEL INAPA VISITARA SIN PREVIO AVISO LAS INSTALACIONES DEL LOCAL PARA VERIFICAR LOS PROTOCOLOS Y CONDICIONES:
 - HIGIENE EN LA DESPENSA Y/O ALMACEN.
 - HIGIENE DE LA COCINA.
 - ORDEN EN LAS ESTACIONES DE PREPARACION Y EMPACADO.
 - QUE LOS ALIMENTOS ESTEN ALMACENADOS SEGÚN SU CATEGORIA.
 - MANEJO ADECUADO DE DESECHOS.
 - CONDICION GENERAL DE LIMPIEZA DE LAS INSTALACIONES.
 - BAÑOS EN BUENAS CONDICIONES DE HIGIENE.
 - BAÑOS FUERA DEL PERIMETRO DE LA PREPARACION DE LOS ALIMENTOS.
 - USO DE GUANTES, GORRO PROTECTOR, MASCARILLAS Y DELANTAL PARA LOS ALIMENTOS.
 - LOS DESAYUNOS DEBEN ESTAR EN EMPAQUES BIODEGRADABLES.
 - 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 HALLA AGOTADO, SUPPLANTARLA POR LA QUE ESTE DISPONIBLE.
 - LOS VEHICULOS UTILIZADOS PARA LA DISTRIBUCION DE LOS PRODUCTOS DEBE ESTAR EN BUEN ESTADO DE FUNCIONAMIENTO, LIMPIOS Y ORDENADOS.
- CADA SUPLIDOR DEBE ENVIAR AL NIVEL CENTRAL DEL INAPA UNA DEGUSTACION DE SUS MAS FINOS Y DESTACADOS DESAYUNOS PREEMPACADOS Y TENER EN CONSIDERACION LO SIGUIENTE:
 - PRESENTACIÓN DE LOS ALIMENTOS.
 - PUNTO DE COCCIÓN.
 - MANEJO DEL SABOR SALADO O DULCE, ACORDE AL ALIMENTO EN CUESTIÓN.
 - TEXTURA.
 - AROMA.
 - TEMPERATURA DEL ALIMENTO EN CUESTIÓN.
 - TIEMPO DE ENTREGA EL DÍA Y HORA PAUTADO PARA DEGUSTAR.
 - CERTIFICACIÓN BPH EN COCINAS EMITIDAS POR INDOCAL-VIGENTE (NORMA DOMINICANA NORDOM 646 SOBRE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN COCINAS DE COMEDORES, CAFETERIAS, 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.


 FIRMA PERITO
 Isabel Herrera
 Coordinadora de Protocolo
 093-0052960-0


 FIRMA PERITO
 Naomi Jose
 Analista de Medios Sociales
 402-1231088-8


 FIRMA PERITO
 Manolo Vargas
 Técnico Administrativo
 001-0751629-6



FICHA TECNICA PARA ADQUISICION DE BIENES O SERVICIOS



Proceso: Compra y Contrataciones

Código: FR-CYC-004

Fecha: 02-Mar-2022

Versión: 01

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:	Cantidad:
ALMUERZOS PREMIUM TIPO BUFFET	90101801204	350.00

Descripción del Bien o Servicio

ALMUERZOS TIPO BUFFET PREMIUM PARA SER UTILIZADOS EN LAS ACTIVIDADES, TALLERES Y CAPACITACIONES DE NUESTRA INSTITUCION.

Especificaciones Técnicas

1-Opcion de Arroz	Variedad de Jugos Naturales: en galon o Preempacado
Dos Variedades de Carnes: 1- Medallones de res 2- Pechuga de pollo	Postre
Guarnicion	Servilletas
Variedad de ensalada; Vegetales al Grill	Helo

IMAGENES

INCLUIR SERVICIO DE TRANSPORTE AL INAPA, CALLE GUAROCUYA , EDIFICIO INAPA

Observaciones

**** SERA EVALUADA EN BASE A LOS SIGUIENTES ASPECTOS DESCRITOS, BAJO EL CRITERIO DE (CUMPLE/ NO CUMPLE):**

- EL EQUIPO TECNICO DEL INAPA VISITARA SIN PREVIO AVISO LAS INSTALACIONES DEL LOCAL PARA VERIFICAR LOS PROTOCOLOS Y CONDICIONES:
- HIGIENE EN LA DESPENSA Y/O ALMACEN.
- HIGIENE DE LA COCINA.
- ORDEN EN LAS ESTACIONES DE PREPARACION Y EMPACADO.
- QUE LOS ALIMENTOS ESTEN ALMACENADOS SEGÚN SU CATEGORIA.
- MANEJO ADECUADO DE DESECHOS.
- CONDICION GENERAL DE LIMPIEZA DE LAS INSTALACIONES.
- BAÑOS EN BUENAS CONDICIONES DE HIGIENE.
- BAÑOS FUERA DEL PERIMETRO DE LA PREPARACION 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 HALLA AGOTADO, SUPLANTARLA POR LA QUE ESTE DISPONIBLE.
- LOS VEHICULOS UTILIZADOS PARA LA DISTRIBUCION DE LOS PRODUCTOS DEBE ESTAR EN BUEN ESTADO DE FUNCIONAMIENTO, LIMPIOS Y ORDENADOS.

•CADA SUPLIDOR DEBE ENVIAR AL NIVEL CENTRAL DEL INAPA UNA DEGUSTACION DE SUS MAS FINAS Y DESTACADAS COMIDAS TIPO BUFFET Y PREEMPACADOS Y TENER EN CONSIDERACION LO SIGUIENTE:

- PRESENTACIÓN DE LOS ALIMENTOS.
- PUNTO DE COCCIÓN.
- MANEJO DEL SABOR SALADO O DULCE, ACORDE AL ALIMENTO EN CUESTIÓN.
- TEXTURA.
- AROMA.
- TEMPERATURA DEL ALIMENTO EN CUESTIÓN.
- TIEMPO DE ENTREGA EL DÍA Y HORA PAUTADO PARA DEGUSTAR.

CERTIFICACIÓN BPH EN COCINAS EMITIDAS POR INDOCAL-VIGENTE (NORMA DOMINICANA NORDOM 646 SOBRE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN COCINAS DE COMEDORES, CAFETERIAS, HOTELES Y RESTAURANTES)

- CERTIFICACIÓN DE MIPYME VIGENTE
- ACEPTACIÓN DE LAS CONDICIONES DE PAGO. -CERTIFICACION DE REGISTRO SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EMITIDA POR SALUD PUBLICA.
- 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.

FIRMA PERITO
 Isabel Herrera
 Coordinadora de Protocolo
 093-0052960-0

FIRMA PERITO
 Naomy Jose
 Analista de Medios Sociales
 402-1231088-8



FIRMA PERITO
 Manolo Vargas
 Técnico Administrativo
 001-0751629-6

FICHA TECNICA PARA ADQUISICION DE BIENES O SERVICIOS



Proceso: Compra y Contrataciones

Código: FR-CYC-004

Fecha: 02-Mar-2022

Versión: 01

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 Dynamic:

Cantidad:

ALMUERZOS PREEMPACADOS PREMIUM

90101801203

300.00

Descripción del Bien o Servicio

Almuerzos Preempacados Premium que seran utilizados en las actividades, Talleres y Capacitaciones de nuestra institucion

Especificaciones Técnicas

1-Opcion de Arroz

Variedad de Ensalada

1-Variedad de Carne

Hielo y Servilletas

Guarnicion

Jugos Naturales en galones y empacados

IMAGENES

INCLUIR SERVICIO DE TRANSPORTE AL INAPA, CALLE GUAROCUYA , EDIFICIO INAPA

Observaciones

°° SERA EVALUADA EN BASE A LOS SIGUIENTES ASPECTOS DESCRITOS, BAJO EL CRITERIO DE (CUMPLE/ NO CUMPLE):

• EL EQUIPO TECNICO DEL INAPA VISITARA SIN PREVIO AVISO LAS INSTALACIONES DEL LOCAL PARA VERIFICAR LOS PROTOCOLOS Y CONDICIONES:

-HIGIENE EN LA DESPENSA Y/O ALMACEN.

-HIGIENE DE LA COCINA.

-ORDEN EN LAS ESTACIONES DE PREPARACION Y EMPACADO.

-QUE LOS ALIMENTOS ESTEN ALMACENADOS SEGÚN SU CATEGORIA.

-MANEJO ADECUADO DE DESECHOS.

-CONDICION GENERAL DE LIMPIEZA DE LAS INSTALACIONES.

-BAÑOS EN BUENAS CONDICIONES DE HIGIENE.

-BAÑOS FUERA DEL PERIMETRO DE LA PREPARACION DE LOS ALIMENTOS.

-USO DE GUANTES, GORRO PROTECTOR, MASCARILLAS Y DELANTAL PARA LOS ALIMENTOS.

-LOS DESAYUNOS DEBEN ESTAR EN EMPAQUES BIODEGRADABLES.

-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 HALLA AGOTADO, SUPLANTARLA POR LA QUE ESTE DISPONIBLE.

-LOS VEHICULOS UTILIZADOS PARA LA DISTRIBUCION DE LOS PRODUCTOS DEBE ESTAR EN BUEN ESTADO DE FUNCIONAMIENTO, LIMPIOS Y ORDENADOS.

•CADA SUPLIDOR DEBE ENVIAR AL NIVEL CENTRAL DEL INAPA UNA DEGUSTACION DE SUS MAS FINOS Y DESTACADOS DESAYUNOS PREEMPACADOS Y TENER EN CONSIDERACION LO SIGUIENTE:

PRESENTACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

-PUNTO DE COCCIÓN.

-MANEJO DEL SABOR SALADO O DULCE, ACORDE AL ALIMENTO EN CUESTIÓN.

-TEXTURA.

-AROMA.

-TEMPERATURA DEL ALIMENTO EN CUESTIÓN.

-TIEMPO DE ENTREGA EL DÍA Y HORA PAUTADO PARA DEGUSTAR.

- CERTIFICACIÓN BPH EN COCINAS EMITIDAS POR INDOCAL-VIGENTE (NORMA DOMINICANA NORDOM 646 SOBRE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN COCINAS DE COMEDORES, CAFETERIAS, HOTELES Y RESTAURANTES)

- CERTIFICACIÓN DE MIPYME VIGENTE

- ACEPTACIÓN DE LAS CONDICIONES DE PAGO. -CERTIFICACION DE REGISTRO SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EMITIDAS POR SALUD PUBLICA

- 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.

FIRMA PERITO

Isabel Herrera

Coordinadora de Protocolo

093-0052960-0

FIRMA PERITO

Naomy Jose

Analista de Medios Sociales

402-1231088-8

FIRMA PERITO

Manolo Vargas

Técnico Administrativo

001-0751629-6

