



21 de octubre 2020

Estimado Señores

Procuraduría General de la República

Santo Domingo, Rep. Dom.

Estimados Señores:

Es para nosotros una verdadera satisfacción introducir nuestro Restaurante Anselmo Catering

Nuestro concepto de servicio apunta totalmente a la calidad, aplicando los más rigurosos estándares en cuanto al manejo y manipulación de alimentación, aplicando las últimas técnicas en cuanto a seguridad alimentaria bajo el sistema de "ServSafe Certification", programa exigido por el gobierno de los Estados Unidos, USA, a las empresas que elaboran y suministran alimentos.

La experiencia y preparación de nuestro staff nos permiten colocarnos entre los mejores en el suministro de Comida Empresarial y Servicio de Buffet dado que nuestra Gerente es una Hotelera de más de 11 años de experiencia, graduada de Hotelería con especialización Alta Cocina, Nuestro Chef Ejecutivo cuenta con más de 15 años de experiencia en Artes Culinarias habiendo pasado por diferentes Hoteles y restaurantes, Encargada en control de Calidad y Manipulación de Alimentos con más de 20 años de experiencia en la hotelería y Chef Docente Universitaria de Hotelería.

Arianny Bido, Gerente
Gisselle Corcino, Gerente Recursos Humanos
Wandy Peralta, Chef Ejecutivo
Ana María Aguasvivas, Control de Calidad (ServSafe Certificada)

Contamos con un menú muy variado y bien balanceado nos permite decir que nuestra oferta gastronómica precio calidad es la mejor del mercado, recordado que no somos una empresa que produce comida masiva lo que nos permite mantener ese buen sazón ligero queda es sabor a comida casera.

Esperamos poder ser seleccionado como el suplidor oficial de la comida empresarial de su prestigiosa empresa.

Atentamente,

Arianny Bido

Av. Privada Esquina Camila Henriquez no.75 local 102 Mirador Norte,
Santo Domingo

Tel. Sto. Dgo. (809) 692-9885 Cel (849) 205-1142

abido@anselmocatering.com.do



Experiencia en el servicio de Comida Empresarial, Buffet o Catering

	Contacto	Teléfono
Laboratorios Rowe (Planta) Administración de Cafeteria	Paola Alcantara Gerente Desarrollo Humano	809-561-2701 Ext 307
Empresa de Transmisión Eléctrica Dominicana (ETED) Buffet para eventos	Erika Ortiz Gerente Desarrollo Humano	809-255-5555
Rowe División Mercadeo	Josefina Gonzelez Gerente Desarrollo Humano	809-563-3939 Ext. 234
Rowe Marketing	Karolin Camacho Compras	809-687-2701 Ext 126
Lavanderia Riheellis	Evelyn Andujar Administración	809-482-9233
Leterago Srl	Dorvi Familia Gerente Desarrollo Humano	809-687-5155
Sociedad Dominicana de Ortopedia Buffet y Eventos	Domingo Martínez	809-481-2238
Wurth Dominicana	Claudia Suero Gerente Desarrollo Humano	809-223-3667
Rowe División Mercadeo	Delta de La Cruz Asistente Director	809-687-2701 Ext 102
	Lewes Estrella	809-243-5532 Ext- 8187



2) Servicios Adicionales que podemos proveer

Adicional a nuestro servicio de cafetería y comida empresarial podemos ofrecerles desayunos ejecutivos, Coffe Breaks, Picaderas VIP y Bandejada, almuerzos a gran escala, conjuntamente con los servicios que lo complementan (carpas, bebidas, camareros, alquileres, montaje, decoración, entre otros).

3) Requerimientos del Menú

La propuesta del menú la adaptamos a las preferencias de los clientes ofertándoles una amplia variedad, una comida balanceada y de alto valor nutricional, incluyéndoles una alternativa de dieta diaria como sustitución a las carnes como pastelones, lasañas, pastas o víveres. (Ver anexo)

Cantidades de las opciones a ofertar:

- Arroz- 12 OZ. Equivalente a 4 cucharones (Pudiendo echar más si el cliente Lo solicita)
- Habichuelas-1 Taza Equivalente a 4 OZ
- Carnes Roja- 6 OZ. Equivalente a 1cucharon o 2 piezas.
- Pollo- 2 Piezas
- Ensalada- Porción razonable equivalente a un cucharón
- Chuletas- 6 OZ.
- Pescados- 6 OZ.

Tendremos siempre a su disposición bocadillos fríos y calientes, dulces y bizcochos para cualquier tipo de evento dentro de la empresa.

Nuestros productos son súper seleccionados con los cuales garantizamos un producto final de primera calidad: Habichuelas Giselle, Arroz Súper Selecto Campos, Vinagre Balsámico, Aceite Extra Virgen, Queso Parmesano, Mozzarella y Gouda, Carnes Selectas y Vegetales frescos.

4) Relación con nuestros suplidores*

ANSELMO CATERING cumple a cabalidad con su compromiso con los suplidores logrando una buena relación comercial por lo cual contamos con crédito abierto con todos los suplidores que hemos utilizado.



- Almacenes America
- Planeta Azul
- Coca-cola

- Productos Sosua
- Congelados del Caribe
- Grupo Alonzo

- Food Gourmet
- Prados del Campo
- Petro Antillana

Entre Otros

- Punto Italia
- Prodal

5) Garantías y Responsabilidades. Sistemas de Calidad Aplicadas al Servicio*

ANSELMO CATERING opera desde su inicio con sistemas estándares de calidad para optimizar y mantener los procesos y normas adecuadas ofreciendo un producto final inocuo y de primera calidad, en un ambiente limpio, higiénico y seguro para el consumo final de los mismos. Desde hace varios años hemos sido auditados por diferentes compañías como quimocaribe, y en la actualidad RR Ecochem, especialistas en la implementación de los sistemas HACCP, quienes nos brindan asesoría permanente y nos dan seguimiento a las normas implementadas.

Todo el personal recibe entrenamiento continuo en el programa SERVSAFE por nuestra Asesora en Control de Calidad, La Sr. Ana María Aguasvivas, certificada en SERVSAFE, HACCP e ISO 22000.

Requerimos a nuestros suplidores periódicamente controles microbiológicos de sus productos los cuales nos aseguran que el consumo final de los alimentos que preparamos sea de productos saludables y en óptimo estado.

También monitoreamos diariamente el agua de nuestros sistemas para así cerciorarnos de si tiene los niveles requeridos de cloro o se requiere añadir más hasta llevarlo al nivel óptimo.

6) Requerimientos de Calidad

6.1 Practicas en la recepción de mercancías:

Como garantía de seguridad en el recibo de mercancías el área debe estar constantemente limpia, programamos las entregas para horas de poco movimiento para así recibir, inspeccionar y almacenar los alimentos oportunamente.

Con nuestro formulario de recibo de mercancías confirmamos que estemos recibiendo justo lo pedido, chequeamos las condiciones de la mercancía: color, textura, olor y el nos asegura de que tengan la temperatura idónea y no hayan sufrido descongelamientos.



Cualquier irregularidad con respecto a la calidad, fecha de vencimiento o abolladuras la mercancía no se recibe o se devuelve al suplidor y lo hacemos constar en la factura.

Utilizamos el sistema de rotación PEPS (Primero entrar, Primero en Salir).

Para la recepción de congelados (carnes y pescados) procedemos al chequeo, peso y temperatura con termómetros digitales (deben estar a 5 grados Celsius o menos) los almacenamientos inmediatamente en nuestros freezers exclusivos para dicha mercancía o a procesarlos si es necesario. Si un producto es abierto se envuelve para evitar quemaduras por el frío y se etiqueta con la fecha de recibo.

Para el recibo de embutidos productos lácteos, se procede a inspeccionarlos, pesarlos y tomar su temperatura con termómetros digitales (deben estar a 5 grados Celsius o menos) y llevarlos inmediatamente al conservador.

Para el recibo de frutos y vegetales chequeamos que no tengan señales de deterioro y luego colocamos los menos perecederos en canastas y los vegetales y verduras frescas se llevan al conservador.

Para el recibo de enlatados procedemos a abrir las cajas, contarlas, revisar la fecha de vencimiento y verificar que ningunas este golpeada u oxidada.

a. Practicas en el almacenamiento seco:

Todos los productos en el almacén se encuentran en anaqueles a nivel apropiado (6" del piso y a 2" de las paredes) no se guardan productos en caja de suplidores ya que pueden ser un foco de contaminación o plagas. Los productos abiertos son herméticamente empacados en recipientes plásticos o tapados etiquetándolos por nombre o grupos.

b. Practicas en el almacenamiento frio

Mantenemos una buena relación con nuestros suplidores los cuales nos visitan regularmente para así poder tener una alta rotación de los productos perecederos, los cuales conservamos a temperaturas adecuadas. Cada refrigerador mantiene una inspección constante permitiéndonos tener un control de las temperaturas de los equipos de refrigeración.

c. Practicas de almacenamiento de materiales potencialmente peligrosos

Los productos químicos que utilizamos son de Ecochem o Kraft Productos Químicos / ECOLAB compañía aprobada bajo los estándares industriales internacionales para ser utilizados en establecimientos de servicios de alimentos. Los mismos son almacenados en un lugar seco alejado del almacén y del área de preparación de los alimentos; son conservados en sus recipientes



originales con sus etiquetas para mayor seguridad teniendo el control de los mismos el jefe de los Stewart.

Para la preparación de los alimentos tenemos área específica todas elaboradas en acero inoxidable y pocetas de fregado con diseño sanitaria aprobados por NSF de USA

6.2 Conocimientos y elaboración de alimentos:

Los vegetales y frutas pasan por un proceso de lavado minucioso y desinfección por los periodos mínimo de 20 min. Con MicroKlene, sustancia germicida a base de yodo para el saneamiento profundo que elimina todas las bacterias y microorganismo indeseados.

Las carnes se cuecen a una temperatura idónea y al momento de su cocción final se verifica con un termómetro que estén en la temperatura ideal que sería por encima de los 140 grados Fahrenheit o más de 63 grados centígrados, llevando diariamente un record con los registros de temperatura de los alimentos calientes.

6.2 Conservación de los alimentos calientes

Luego de cocinar los alimentos se ponen en Chaffing Dish y se entran en carros térmicos los cuales mantienen la temperatura caliente por más de 4 horas.

ANSELMO CATERING cuenta con más de 20 carros térmicos marca Cambro y 9 tanques de acero inoxidable con cierre hermético de 12 galones con capacidad para 100 personas C/U que mantienen la temperatura adecuada hasta su consumo, en los cuales transportamos Arroces, Caldos, Habichuelas, y Guisos: exhibiendo la comida en su localidad en chaffing dish para ser colocados en los baños de María con temperaturas por encima de los 63 grados.

6.4 Procedimiento de enfriamiento y protección de los alimentos:

El proceso de enfriamiento no puede exceder un periodo de 4 horas ya que después de este tiempo y a temperaturas entre 40 y 140 grados Fahrenheit es el punto crítico para el crecimientos de bacterias, después del enfriamientos los alimentos se tapan y se etiquetan para pasar al conservador de alimentos cocinados, como norma un alimento no se calienta una segunda vez.

6.5 Aplicación de Controles de las Normas de Calidad

ANSELMO CATERING les garantiza el estricto cumplimiento de las normas de calidad en la manipulación de alimentos y bebidas llevando a cabalidad un riguroso control de las normas anteriormente descritas.



6.6 Apego a las leyes, normas y estándares de higienes, salud y seguridad industrial.

ANSELMO CATERING realiza periódicamente exámenes médicos a su personal y les proporcionamos Vermífugos para toda su familia.

7) Requerimientos para la Administración y Manejo del Personal

Contamos con un personal administrativo con la capacidad y experiencia para hacerle frente a la administración de su cafetería y al momento de elegir el personal de servicio tomamos en cuenta que tenga las cualidades necesarias. El personal de cocina se entrevista y se elige en base a su experiencia y pasan por un periodo de prueba.

El personal de la concina central y de la cafería es supervisados permanentemente para garantizar así que los controles de calidad se implementen correctamente, y recibimos seguimiento mensual a través de las auditorias.

Todo el personal recibe cursos específicos de capacitación trimestral sobre: Manipulación de alimentos, cursos desde el recibo de los alimentos hasta la preparación, enfermedades, principio de HACCP, higiene personal, capacitación sobre el uso correcto de los productos químicos, entre otros cursos.

El personal de cocina y cafetería estará debidamente uniformado y equipado con delantales, gorros, guantes, mascarillas y batas)

9) Requerimientos de la Cocina Central

Como habíamos explicado anteriormente al operar con el sistema SERVSAFE y fumigar semanalmente nuestro establecimiento así como los vehículos que transportamos la comida.

Tenemos en todas las áreas de las cocinas hojas de instrucciones para la buena práctica de higiene y manipulación de los alimentos a través de informaciones, programas de limpieza.

Tenemos extintores en cada área del establecimiento para así hacerle frente a cualquier inconveniente; nuestros empleados han recibido entrenamiento por el equipo de bomberos para casos de emergencia. En estos puntos tenemos



colocados hojas de información sobre qué hacer en caso de incendios, intoxicación química.

Para los productos enlatados tenemos como norma que el primero que entra primero que sale, con lo cual rotamos rápidamente nuestra mercancía. Para carnes y vegetales se van pidiendo continuamente durante la semana en base a las necesidades del menú.

Mantenemos nuestros equipos y utensilios limpios con un producto de amonio cuaternario que puede estar en contacto con los alimentos (OASIS 144) para el saneamiento y desinfección de los mismos.

Los alimentos que requieren frío son mantenidos a una temperatura mínima de 5 grados Celsius, como las salsas con mayonesa de las ensaladas que son mantenidas en hielo en el baño de maría de las ensaladas, ya que este ingrediente es susceptible al crecimiento microbiano. Los alimentos que requieren mantener congelados son mantenidos entre 10 y 0 grados Fahrenheit.

Para los alimentos calientes en cuanto estén listos se mantienen y transportan en carros térmicos cambros y se controlan las temperaturas en los baños de maría, tenemos formularios para el monitoreo de las temperaturas.

Los equipos de la cocina central reciben mantenimiento continuo por personal externo a la empresa. Los refrigeradores se limpian tantas veces como sea necesario y se descongelan regularmente.

10) Requerimientos de Herramientas y Transporte.

Tenemos disponibilidad de varios vehículos para suplir con la entrega de alimentos. Estos vehículos han sido arreglados para hacerlos más funcional a nuestras necesidades; los alimentos caliente se transportan en carros y termos térmicos herméticamente cerrados y los alimentos fríos se transitan en plásticos transparentes marca Cambro con su tapas ajustables.

Los mismos se lavan diariamente o cada vez que fuera necesario y se fumigan semanalmente con la empresa fumigadora.





Registro de Proveedores del Estado

Constancia de inscripción

RPE: 76697

Fecha de Registro: 20/8/2018

Fecha Actualización: 14/8/2020

Razón Social: Anselmo Catering, SRL

No. Documento: 131632475 - RNC

Género: Femenino

Provee: Bienes, Servicios

Certificación MIPYME: No

Registro de Beneficiario: Sí

Clasificación Empresa: No clasificada

Estado: Activo

Ocupación:

Motivo:

Domicilio: Avenida Privada, Esquina Camila Henriquez,
102, 75, Mirador Norte

10114 - REPÚBLICA DOMINICANA

Persona de Contacto: Arianny Bido Piña

Observaciones:

Actividad Comercial	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
14100000	Materiales de papel
14110000	Productos de papel
24100000	Maquinaria y equipo para manejo de materiales
24110000	Recipientes y almacenamiento
25100000	Vehículos de motor
25170000	Componentes y sistemas de transporte
26110000	Baterías y generadores y transmisión de energía cinética
26120000	Alambres, cables y arneses
26130000	Generación de energía
31160000	Ferretería
31170000	Rodamientos, cojinetes ruedas y engranajes
31180000	Empaques, glándulas, fundas y cubiertas
31190000	Materiales de afilado pulido y alisado
31200000	Adhesivos y selladores
31210000	Pinturas y bases y acabados





31260000	Cubiertas, cajas y envolturas
32120000	Componentes pasivos discretos
32130000	Piezas de componentes y hardware electrónicos y accesorios
39100000	Lámparas y bombillas y componentes para lámparas
39110000	Iluminación, artefactos y accesorios
39120000	Equipos, suministros y componentes eléctricos
40140000	Distribución de fluidos y gas
40160000	Filtrado y purificación industrial
42170000	Productos para los servicios médicos de urgencias y campo
42180000	Productos de examen y control del paciente
42190000	Productos de centro médico
42200000	Productos de hacer imágenes diagnósticas médicas y de medicina nuclear
42220000	Productos para administración intravenosa y arterial
42240000	Productos medicinales de deportes y ortopédicos y prótesis
42250000	Productos de rehabilitación y terapia ocupacional y física
42270000	Productos de resucitación, anestesia y respiratorio
42280000	Productos para la esterilización médica
42290000	Productos quirúrgicos
42310000	Productos para el cuidado de heridas
43190000	Dispositivos de comunicaciones y accesorios
43200000	Componentes para tecnología de la información, difusión o telecomunicaciones
43210000	Equipo informático y accesorios
44100000	Maquinaria, suministros y accesorios de oficina
44110000	Accesorios de oficina y escritorio
45100000	Equipo de imprenta y publicación
47120000	Equipo de aseo
47130000	Suministros de aseo y limpieza
49120000	Equipos y accesorios para acampada y exteriores
50100000	Frutos secos
50110000	Productos de carne y aves de corral
50120000	Pescados y mariscos
50130000	Productos lácteos y huevos
50150000	Aceites y grasas comestibles
50160000	Chocolates, azúcares, edulcorantes y productos de confitería
50170000	Condimentos y conservantes
50190000	Alimentos preparados y conservados
50200000	Bebidas
50220000	Productos de cereales y legumbres
51100000	Medicamentos antiinfecciosos
51110000	Agentes antitumorales
51120000	Medicamentos cardiovasculares





51130000	Medicamentos hematológicos
51140000	Medicamentos para el sistema nervioso central
51150000	Medicamentos para el sistema nervioso autónomo
51160000	Medicamentos que afectan al sistema respiratorio
51170000	Medicamentos que afectan al sistema gastrointestinal
51180000	Hormonas y antagonistas hormonales
51190000	Agentes que afectan el agua y los electrolitos
51200000	Medicamentos inmunomoduladores
51210000	Categorías de medicamentos varios
51240000	Fármacos que afectan a los oídos, los ojos, la nariz y la piel
52100000	Revestimientos de suelos
52120000	Ropa de cama, mantelerías, paños de cocina y toallas
52130000	Tratamientos de ventanas
52140000	Aparatos electrodomésticos
52150000	Utensilios de cocina domésticos
52160000	Electrónica de consumo
53100000	Ropa
53120000	Maletas, bolsos de mano, mochilas y estuches
55100000	Medios impresos
56100000	Muebles de alojamiento
60100000	Materiales didácticos profesionales y de desarrollo y accesorios y suministros
60120000	Equipo, accesorios y suministros de arte y manualidades
70100000	Pesquerías y acuicultura
73140000	Industrias de fibras, textiles y de tejidos
78140000	Servicios de transporte
80110000	Servicios de recursos humanos
80130000	Servicios inmobiliarios
80140000	Comercialización y distribución
81110000	Servicios informáticos
82100000	Publicidad
82120000	Servicios de reproducción
85100000	Servicios integrales de salud
85110000	Prevención y control de enfermedades
90100000	Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)



Portal Transaccional - 19/8/2020 7:50:11 p.m.



Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria

CERTIFICACION No. 1673364

A QUIEN PUEDA INTERESAR

Por medio de la presente hacemos constar que en los registros de la Tesorería de la Seguridad Social, la empresa **ANSELMO CATERING SRL** con RNC/Cédula 1-31-63247-5, a la fecha no presenta balance con atrasos en los pagos de los aportes a la Seguridad Social.

La presente certificación no significa necesariamente que **ANSELMO CATERING SRL** haya realizado sus pagos en los plazos que establece la Ley 87-01, ni constituye un juicio de valor sobre la veracidad de las declaraciones hechas por este empleador a la Tesorería de la Seguridad Social, ni le exime de cualquier verificación posterior.

Esta certificación tiene una vigencia de 30 días, a partir de la fecha y se expide **totalmente gratis sin costo alguno** a solicitud de la parte interesada.

Dado en la ciudad de Santo Domingo, Republica Dominicana, a los 14 días del mes de Septiembre del año 2020.

Saldadra E. Cruz Alben

Para verificar la autenticidad de esta certificación diríjase a la siguiente dirección:
<https://www.tss2.gov.do/sys/VerificarCertificacion.aspx>

E introduzca los siguientes datos:

- Código: 1673364-T1989762-52020
- Pin: 8347



NO HAY NADA ESCRITO DEBAJO DE ESTA LINEA



República Dominicana
 MINISTERIO DE HACIENDA
 DIRECCIÓN GENERAL DE IMPUESTOS INTERNOS
 RNC: 4-01-50625-4
 "AÑO DE LA CONSOLIDACION DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA"
 CERTIFICACIÓN

No. de Certificación: **C0220952484613**

La Dirección General de Impuestos Internos **CERTIFICA** que el o la contribuyente **ANSELMO CATERING SRL**, RNC No. **131632475**, con su domicilio y asiento fiscal en **SANTO DOMINGO DE GUZMAN**, Administración Local **ADM LOCAL LA FERIA**, está al día en la declaración y/o pago de los impuestos correspondientes a las obligaciones fiscales siguientes:

Nombre del Impuesto	
• RETENCIONES Y RETRIB. EN RENTA	• ANTICIPO IMPUESTO A LAS RENTAS
• ACTIVOS IMPONIBLES	• IMPUESTO A LA RENTA SOCIEDADES
• ITBIS	• OTRAS RETENCIONES Y RETRIB COM

Dada en la **OFICINA VIRTUAL**, a los **dieciseis (16) días del mes de septiembre del año dos mil veinte (2020)**.

NOTAS:

- La presente certificación tiene una vigencia de treinta (30) días a partir de la fecha y se emite a solicitud del o de la contribuyente o su representante.
- Esta certificación no constituye un juicio de valor sobre la veracidad de las declaraciones presentadas por el o la contribuyente, ni excluye cualquier proceso de verificación posterior.
- Este documento no requiere firma ni sello.

	Código de firma: TIDD-73ZN-8PL1-6002-7731-4636 sha1: GEIbQ+EXQQyFoP6jhwJZraOSIE# DGII - OFICINA VIRTUAL DIRECCION GENERAL DE IMPUESTOS INTERNOS DIRECCION GENERAL DE IMPUESTOS INTERNOS
	 TIDD-73ZN-8PL1-6002-7731-4636

Verifique la legitimidad de la presente certificación en <http://www.dgii.gov.do/verifica> o llamando a los teléfonos 809-689-3444 y 1-809-200-6060 (desde el interior sin cargos).



