



República Dominicana
Ministerio de Hacienda
Dirección General de Contabilidad Gubernamental
Formulario Requisición de Bienes y Servicios

No.

29 / 09 / 2022

A : Luis Darío Terrero
Encargado Departamento Administrativo Financiero

De : Franklin D. Oviedo Amor
Enc. Sección de Servicios Generales

Adquisición / Compra
Salida de Almacén

CANTIDAD	DESCRIPCION DEL BIEN O SERVICIO	DESPACHADO	PENDIENTE	OBSERVACIÓN
1	Contratación de almuerzos y cenas por seis (6) meses.			13,500 unidades de almuerzos/cenas para el personal institucional.

Franklin D. Oviedo Amor
Solicitado Por:
Franklin D. Oviedo Amor

Luis Darío Terrero
Autorizado Por:
Luis Darío Terrero

Despachado Por:

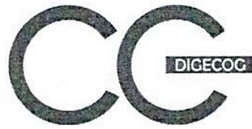
Recibido Por:

Fecha de emisión: 18/12/2019

Fecha de revisión: 28/02/2020

Original: Almacén y Suministro / Copia: Departamento Solicitante

Dirección General de Contabilidad Gubernamental
Departamento Administrativo y Financiero
División de Compras y Contrataciones
RECIBIDO
Por: *Regina Veloz*
Fecha: *29/09/22* Hora: *11:38 AM*



Dirección General de
Contabilidad Gubernamental

Dirección General de Contabilidad Gubernamental

29 de septiembre de 2022.-

Señores

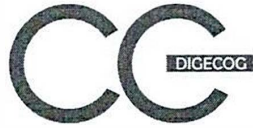
Compras y Contrataciones de la DIGECOG.

Ciudad. -

Cortésmente, nos dirigimos a ustedes para remitirles la ficha técnica correspondiente al proceso de servicio de almuerzo/cena para los colaboradores de la Dirección General de Contabilidad Gubernamental.

• **Consideraciones Generales:**

1. Flexibilidad en la selección individual de los platos según el menú.
2. Alto valor nutricional y en los niveles calóricos.
3. En caso de sándwiches, hotdogs y hamburguesa, el menú debe estar acompañado de jugos o refrescos y agregar la opción de guarnición (papas fritas).
4. La llegada del almuerzo debe ser a las 11:00 a.m. y la cena a las 6:00 p.m.
5. Todos los ingredientes utilizados para la elaboración de los almuerzos deben ser frescos y de calidad.
6. El oferente deberá presentar un menú con al menos dos (2) opciones de arroz, dos (2) opciones de ensaladas, una (1) opción de víveres, una (1) opción extra que puede ser Sandwich, Hamburguesa, Hotdogs, Pastas, Burritos etc. y tres (3) opciones de carnes y/o pescados o platos a elegir diariamente acorde con el menú sugerido.
7. Se debe presentar una (1) opción de acompañante extra (fritos verdes, fritos maduro, arepitas de yuca etc). para acompañar el plato fuerte.
8. La cantidad de las porciones deberán ser adecuadas para garantizar las necesidades de nuestro personal.
9. Los viernes de cada semana se debe incluir un postre para los comensales.
10. El suplidor debe disponer todos los envases (canasta para colocar cubertería, envases para caldos y habichuelas) y utensilios (cucharas, tenedores, cuchillos, cucharones) necesarios para ofrecer los servicios y ser utilizado por los usuarios, así como también los utensilios desechables para los almuerzos pre-empacados.
11. Ocasionalmente, se realizarán solicitudes de servicios de cena, la cantidad será informada con previo aviso.



Dirección General de
Contabilidad Gubernamental

Dirección General de Contabilidad Gubernamental

12. El personal que sirve los servicios de alimentos debe estar correctamente identificados y uniformados, teniendo en cuenta las normas de higienes básicas (uso de guantes desechables, mascarillas, gorro desechables y delantal) durante el servicio.
13. La cantidad de platos y utensilios deben ser directamente proporcional con las solicitudes de almuerzos realizadas.

Nota: Los gastos de utensilios y transporte deben ser incluidos en el monto unitario por almuerzo, no de forma separada.

LOTE A COTIZAR

○ **Almuerzos Pre Empacados**

- Promedio de 25 almuerzos pre empacados por día de lunes a viernes y de 4 almuerzos/cena los sábados, domingos y días feriados para el personal de seguridad de la institución. La cantidad especificada, es de referencia como tope máximo, pues los servicios serán ofrecidos a requerimiento.
- Los mismos deberán traer todos sus utensilios amigables al medio ambiente y material necesario para su distribución y conservación.

○ **Almuerzo tipo Buffet**

- El proveedor se compromete a llevar los almuerzos en chafing dish o en mueble para baño de maría y colocarlo en el comedor habilitado para los fines.
- La calidad de la comida debe cumplir con las normas de seguridad establecidas para la salud del personal, por lo que no se debe utilizar ningún tipo de preservativo o químico, de los que generalmente se utilizan con el objetivo de aumentar el rendimiento de los alimentos. Para esto se realizarán pruebas aleatorias químicas.
- El proveedor deberá asegurar la existencia de comida durante el tiempo de expendio de almuerzo.
- El promedio de comensales es de 140 por día de lunes a viernes.



Dirección General de
Contabilidad Gubernamental

Dirección General de Contabilidad Gubernamental

Menú Sugerido

Arroces:

- Con Puerro
- Con Pollo
- Con Vegetales
- Moro de Habichuelas (Negras o Rojas)
- Moro de Gandules con/sin Coco
- Con maíz
- Con Bacon
- Con fideo
- Primavera
- Blanco
- A la jardinera
- Con plátano maduro y tocineta
- Chow fan
- Lo Mein
- Chop Suey

Viveres con mantequillas y/o aceite de oliva y cebolla

- Yuca
- Plátano maduro o verde
- Papas
- Guineo
- Yautía
- Batata
- Ñame
- Mapuey

Carnes y pescados:

- Filete de res a la parrilla
- Bistec encebollado
- Ropa vieja
- Pechuga a la Cordon blue
- Fajita de res salteada
- Albondigón
- Pollo con vegetales
- Fajitas de pollo
- Pechuga de pollo a la plancha
- Chuleta agridulce
- Chuleta a la plancha
- Cerdo al horno
- Cerdo guisado
- Cerdo agridulce con piña
- Mero a la plancha
- Mero empanizado en salsa criolla
- Pescado guisado con coco
- Pescado frito
- Chicharrón de pollo
- Milanesa de pollo
- Bacalao con vegetales

Caldos

- Sancocho de pollo, cerdo, chuleta, longaniza, pecho de res.
- Cocido de pata de vaca y cerdo
- Sopas de pollo
- Sopas de Pescado
- Fabada
- Asopao

Ensaladas:

-Mix de lechugas (morada, rúcula, repollo, tomate)

-Rusa

- Ensalada de pasta
- Ensalada de pasta con tuna
- Ensalada cesar
- Ensalada capresa
- Vegetales hervidos
- Ensalada de berenjena
- Ensalada de granos
- Tipiles
- Ensalada de aguacate

Lasaña o pastelones

- Pastelón de plátano maduro con queso
- Pastelón de plátano maduro con pollo
- Pastelón de plátano maduro con carne de res
- Pastelón de pasta y carne de res
- Pastelón de berenjenas con plátano maduro
- Pastelón de berenjenas con queso mozzarella
- Pastelón de yuca con queso gratinado
- Pastelón de papas con Pollo
- Pastelón de papas con Res
- Lasaña de ricota y espinaca
- Canelones rellenos de carne de res



Dirección General de
Contabilidad Gubernamental

Dirección General de Contabilidad Gubernamental

<u>Puré de:</u>	<u>Postres</u>	<u>Extras (adicionales):</u>
<ul style="list-style-type: none">- Yuca- Plátano maduro o verde- Papas- Guineo- Yautía- Batata- Ñame- Mapuey	<ul style="list-style-type: none">-Dulce de coco-Dulce de coco con piña-Arroz con dulce-Habichuela con dulce-Brownie-Bizcocho-Quesillo-Cheesecake-Cupcake	<ul style="list-style-type: none">- Batata frita- Yuquita frita- Arepitas de maíz o yuca- Plátanos al caldero- Plátano frito verde- Plátano frito maduro- Papas fritas

Atentamente,

Cindy Amparo
Enc. Div. Administrativa


Kirsá Mateo
Auxiliar Administrativo


Franklin D. Oviedo Amor
Enc. Sección de Servicios Generales

