



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:

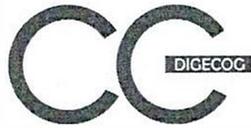
Recibido Por:

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 encbollado
- 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



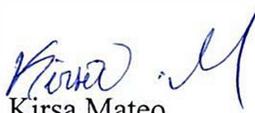
Dirección General de  
Contabilidad Gubernamental

*Dirección General de Contabilidad Gubernamental*

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

Atentamente,

Cindy Amparo  
**Enc. Div. Administrativa**

  
Kirsá Mateo  
**Auxiliar Administrativo**

  
Franklin D. Oviedo Amor  
**Enc. Sección de Servicios Generales**

