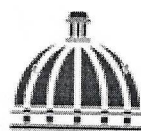


## Ficha Técnica / Especificaciones Técnicas

### Bienes requeridos:

Lote I Refrigerios					
Ítem No.	Descripción	Variedad	Cantidad	Cantidad Total	Unidad de medida
1	Pastelitos	Pollo	800	2,400	Unidad
		Res	500		
		Queso	600		
		Queso Crema y Puerro	500		
2	Quipes	Pollo	1000	2,000	Unidad
		Res	1000		
3	Albondiguitas	Pollo	400	800	Unidad
		Res	400		
4	Croquetas	Pollo	400	1200	Unidad
		Res	400		
		Queso	400		
5	Mini sándwichitos	Jamón y queso	1,200	1600	Unidad
		Crean chesees, puerro y tomate	400		
6	Mini wrap	Jamón, queso y lechuga	700	1600	Unidad
		Pollo y lechuga	700		
		Queso, prosciutto y lechuga	200		
7	Volovanes	Pollo	200	400	Unidad
		Atún	200		
8	Mini brocheta	Caprese, tomate	300	800	Unidad
		Res, pimientos de colores, cebolla	300		
		Mini brocheta de pollo en salsa teriyaki	200		
9	Mini quiche	Pollo y queso	300	300	Unidad
10	Galletas	Avena con chispa de chocolate	600	1400	Unidad
		Jengibre	200		
		vainilla	600		
11	Mantecados	n/a	400	400	Unidad
12	Deditos de novia	n/a	400	400	Unidad
13	Brownies	Chocolate	500	1000	Unidad
		Vainilla	500		
14	Cuadritos de coco horneado	n/a	500	500	Unidad
15	Bandeja de fiambre	Que incluya queso manchego, salami genoa, uvas, aceitunas, jamón serrano, jamón de pavo, grisinis, galletas salas, para 8 personas	4	24	Unidad
		Que incluya queso manchego,	8		



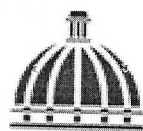
GOBIERNO DE LA  
REPÚBLICA DOMINICANA

INTERIOR Y POLICÍA

		salami genoa, uvas, aceitunas, jamón serrano, jamón caserío, grisinis, casabito, para 12 personas			
		Que incluya queso manchego, salami genoa, uvas, aceitunas, jamón serrano grisinis, galletas salas, para 16 personas	8		
		Que incluya queso manchego, salami genoa, uvas, aceitunas, jamón serrano grisinis, casabito, para 20 personas	4		
14	Galones jugo	Naranja	30	150	Unidad
		Fresa	30		
		Limón	35		
		Chinola	40		
		Fruit punch	15		
<b>Cantidad total de elementos requeridos</b>				<b>14,974</b>	

Lote II Almuerzos Ejecutivos			
Descripción	Opciones de menú	Cantidad	Unidad de medida
Almuerzos Ejecutivos para 80 personas por 66 días	<u>Menú 01</u> ➤ Moro de gandules ➤ Filete de res encebollado ➤ Ensalada verde (aderezo de miel) ➤ Pastelón de berenjena ➤ Dulce de coco horneado	5,280	Unidad
	<u>Menú 02</u> ➤ Arroz con puerro y tocineta ➤ Filete de cerdo en salsa de ciruela ➤ Pastelón de plátano maduro ➤ Ensalada de 3 lechugas ➤ Dulce de coco tierno		
	<u>Menú 03</u> ➤ Arroz thai ➤ Pierna de cerdo horneado en su jugo ➤ Ensalada de coleslaw ➤ Lasaña napolitana Cuadritos de limón		
	<u>Menú 04</u> ➤ Arroz turco ➤ Pechuga a la Cordon Bleu ➤ Lomo de cerdo a las finas hiervas		



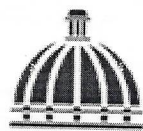


GOBIERNO DE LA  
REPÚBLICA DOMINICANA

INTERIOR Y POLICÍA

	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Ensalada Caprese</li><li>➤ Dulce coco horneado</li></ul>		
	<b>Menú 05</b> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Arroz primaveral</li><li>➤ Filete Mignon en salsa de champiñones</li><li>➤ Ensalada de granos</li><li>➤ Vegetales hervidos</li><li>➤ Dulce de leche cortado</li></ul>		
	<b>Menú 06</b> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Arroz con maíz</li><li>➤ Vegetales al grill</li><li>➤ Pollo horneados</li><li>➤ Ensalada rusa</li><li>➤ Plátano al caldero con piña</li></ul>		

Lote III Almuerzos (plato del día)			
Descripción	Opciones de menú	Cantidad	Unidad de medida
Almuerzos (plato del día) para 75 personas (militares y Seguridad MIP) por 90 días	<b>Detalle:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Un caldo o consomé (acompañado de arroz o pan tostado)</li><li>➤ Un tipo de arroz</li><li>➤ Un tipo de grano</li><li>➤ Un tipo de acompañamiento</li><li>➤ Un tipo de víveres (hervido hecho puré)</li><li>➤ Un tipo de ensalada</li><li>➤ Una guarnición</li></ul>	6,750	Unidad
	<b>Menú almuerzo</b> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Moro de habichuela roja</li><li>➤ Pollo guisado</li><li>➤ Ensalada rusa</li></ul>		



Gobierno de la  
REPÚBLICA DOMINICANA

INTERIOR Y POLICÍA

	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Arroz blanco</li><li>➤ Habichuela roja guisada</li><li>➤ Res guisada</li><li>➤ Ensalada verde</li> <li>➤ Moro de habichuela negra</li><li>➤ Pollo horneado</li><li>➤ Ensalada de pastas</li> <li>➤ Arroz blanco</li><li>➤ Habichuela negra guisada</li><li>➤ Pollo frito</li><li>➤ Ensalada hervida</li> <li>➤ Locrio de cerdo</li><li>➤ Habichuela roja</li><li>➤ Ensalada verde</li> <li>➤ Arroz blanco</li><li>➤ Habichuela blanca</li><li>➤ Carne de cerdo guisada</li> <li>➤ Arroz con maíz</li><li>➤ Cerdo guisado</li><li>➤ Ensalada de pastas</li></ul>		
--	---	--	--

Lote IV Cena			
Descripción	Opciones de menú	Cantidad	Unidad de medida
Cena para 15 personas (militares y seguridad del MIP) por un periodo de 90 días	<b>Detalle:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Un sándwich o Hamburguesa con papas</li><li>➤ 03 opciones de víveres hervidos o puré</li></ul> Cuatro tipo de acompañamiento	1,350	Unidad
	<b>Menú Cena</b> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Dos bolas de puré de papa</li><li>➤ Un huevo frito</li><li>➤ Una lonja de queso frito</li></ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Dos bolas de puré de plátano verde</b></li> <li>➤ <b>Revoltillo de huevo</b></li> <li>➤ <b>Una rueda de salami</b></li>   <li>➤ <b>Dos bolas de puré de yautía coco</b></li> <li>➤ <b>Una lonja de queso frito</b></li> <li>➤ <b>Dos salchicha de desayuno</b></li>   <li>➤ <b>Yuca</b></li> <li>➤ <b>Revoltillo de huevo</b></li> <li>➤ <b>Lonja de queso frito</b></li>   <li>➤ <b>Batata</b></li> <li>➤ <b>Una lonja de queso frito</b></li> <li>➤ <b>Dos Salchicha de desayuno</b></li>   <li>➤ <b>Un Sándwich de jamón y queso, tomate</b></li>   <li>➤ <b>Una Hamburguesa con papas</b></li> </ul>		
--	--	--	--

1. Los alimentos presentados por los oferentes para la degustación, así como también los entregados para consumo por quienes resulten adjudicatarios, deberán ser entregados de manera adecuada y en óptimas condiciones, por esto deben garantizar que los alimentos estén a la temperatura adecuada y óptimos para el consumo, según el tipo de que se trate, debidamente empacados para evitar derrames o desorden en su interior (pues la presentación es parte esencial al momento de ingerir alimentos). Si es posible, utilizar envases biodegradables que contribuyan a la disminución de la contaminación ambiental.
  
2. Los refrigerios y los almuerzos (ejecutivos / plato del día) y cena para militares y seguridad del MIP, deberán ser empacados en envases individuales por persona.
  
3. Las instalaciones de los oferentes participantes deberán cumplir mínimamente, con lo siguiente:
  - Higiene en la despensa y/o almacén
  - Higiene de la cocina y orden en las estaciones de preparación y empaado.
  - Uso adecuado del depósito de desechos.
  - Uso de los utensilios de cocina para la preparación de los alimentos
  - Uso de guantes, gorro protector, mascarillas y delantal para el manejo de los alimentos
  - Condición general de limpieza de las instalaciones.
  
4. Presentación De Muestras Para Degustación.





Los oferentes deberán presentar degustación de acuerdo a los alimentos requeridos por lote de la siguiente manera:

- Lote I Refrigerios. –

Una bandeja de con al menos una variedad de los ítems requeridos (pastelitos, quipes, croquetas, etc.), para una cantidad de 5 personas.

- Lote II Almuerzos Ejecutivos. -

En chafing dish, para cinco (5) personas elegidas por el MIP, quienes valorarán los alimentos degustados tomando en cuenta el nivel de cocción, los sabores (que no esté salado, muy dulce, desabrido), la textura y la presentación.

- Lote III Almuerzos (plato del día) y Lote IV Cena. –

En envases desechables para cinco (5) personas elegidas por el MIP, quienes valorarán los alimentos degustados tomando en cuenta el nivel de cocción, los sabores (que no esté salado, muy dulce, desabrido), la textura y la presentación.

Atentamente,



**Fátima Santana**  
Encargada de Eventos

FS/js.

