



Oficina de Ingenieros Supervisores de Obras del Estado

18 de marzo de 2019

Página 1 de 2

SOLICITUD DE COMPRA O CONTRATACIÓN

UNIDAD OPERATIVA DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

No. Solicitud: **DA-0104-2019**Objeto de la compra: **SERVICIOS DE ALMUERZOS Y CENAS, PARA EL PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES, SEGURIDAD Y MENSAJERIA DE ESTA INSTITUCIÓN.**Rubro: **SERVICIO DE ALIMENTACION.**Planificada: **Sí****Detalle pedido**

Ítem	Código ¹	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad Solicitada	Precio Unitario Estimado	Monto
1	90101802	ALMUERZOS Y CENAS	UD	4,932.00	150.00	739,800.00
2						
3						
					Sub-Total:	739,800.00
					ITBIS	133,164.00
					TOTAL	872,964.00

Observaciones: (Indicar Observaciones, si las hay)**Plan de Entrega Estimado**

Ítem	Dirección de entrega	Cantidad requerida	Fecha necesidad
1	C/MOISES GARCIA ESQ. DOCTOR BAEZ	4,932.00	18 de abril de 2019
2			
3			
4			

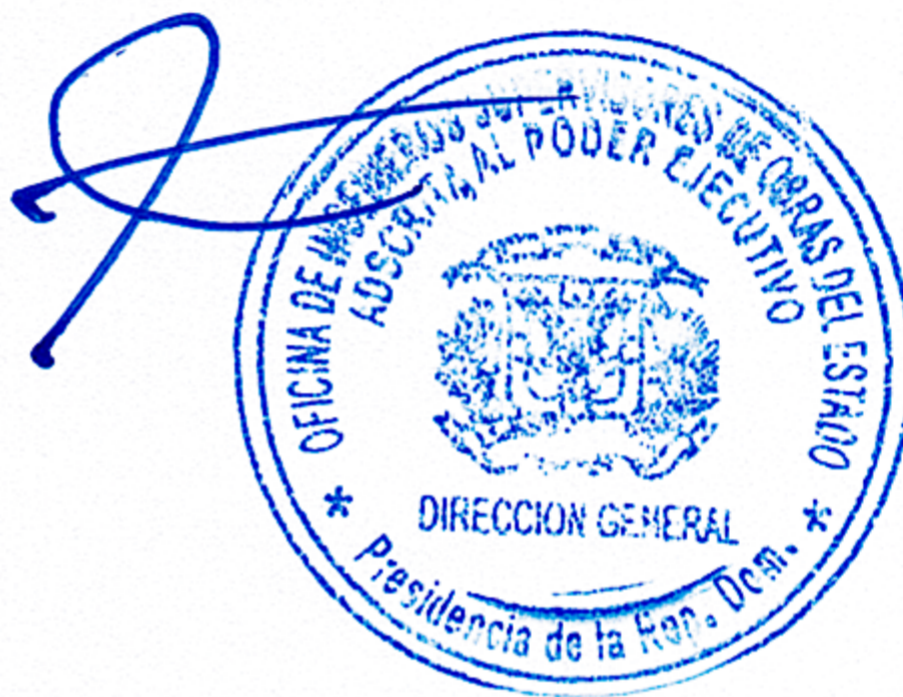
¹ Conforme al Catálogo de Bienes y Servicios.

5			
---	--	--	--

Oficina de Ingenieros Supervisores
de Obras del Estado
Depto. de Compras
Santo Domingo, R. D.

LIC. KATTY ALCEQUIEZ GUZMAN

Responsable de la Unidad Operativa de Compras y Contrataciones



RECIBIDO
Dirección Financiera
Hora 12:14 PM. Fecha 6/3/19
Recibido por: Nicol ferns



Presidencia de la República Dominicana

Oficina de Ingenieros Supervisores de Obras del Estado • Adscrita al Poder Ejecutivo

"AÑO DE LA INNOVACIÓN Y LA COMPETITIVIDAD"

Santo Domingo, D. N.
06 de marzo del 2019

OISOE
Depto. de Compras
RECIBIDO
Fecha 6-3-19 Hora 2:30 PM
Firma [Firma]

DA-0104-2019

A la : Licda. Virginia Pérez Polanco
Directora Administrativa y Financiera

Vía : Licda. Lissette Valenzuela
Directora Financiera Interina

Atención : Licda. Katty Alcúquez
Encargada de la Unidad de Compras y Contrataciones

Asunto : Solicitud de contratación de servicio.



Oficina de Ingenieros Supervisores
de Obras del Estado
Depto. de Compras
Santo Domingo, R. D. 6/3/19

Por medio de la presente, solicitamos lo referido en el asunto para la "Contratación del suministro de almuerzo y cena para las áreas de servicios generales, seguridad y mensajería de la institución", por una duración de **1 mes**.

Sin otro particular por el momento,

Atentamente,

Nathalia Melo Soto

Licda. Nathalia Melo Soto
Directora Administrativa
NM/as



CC : Ing. Francisco Pagán Rodríguez
Director General

Anexo : Ficha Técnica y propuesta de menú.

OISOE
-Dirección Financiera y Administrativa
RECIBIDO
Fecha 06/03/2019
Firma [Firma]
Hora 10:25 am



Ficha técnica

“Almuerzos y Cenas para el personal de Servicios Generales, Seguridad y Mensajería de la Institución”

Fecha de Inicio de despacho 18/03/2019

Hora de entrega	Concepto	Días de la semana	Cantidad de servicios por día	Cantidad de días	Totales durante (1 mes)
12:15 p.m.	Almuerzos	Lunes a Viernes	180	23	4,140
12:15 p.m.	Almuerzos	Sábados, Domingos y días feriados	20	8	160
12:15 p.m.	Cenas	Lunes a Viernes	24	23	552
12:15 p.m.	Cenas	Sábados, Domingos y días feriados	10	8	80



D. W.

*****Menú propuesto:**

Almuerzos				
Días de la semana	Opción 1	Opción 2	Opción 3	Opción 4 (Dietético)
Lunes	*Sancocho + porción de Arroz Blanco.	*Arroz Blanco + porción de (habichuelas o guandules) + porción de carne (pollo frito muslo y pechuga o res guisada) + porción de ensalada (verde o rusa)	*Mangú de (plátano maduro o yautía) + porción de 8 oz. de (Pechuga de pollo o Pescado) + porción de ensalada (verde o hervida)	*Pechuga a la plancha o porción 8 oz. de pescado + porción ensalada (verde o hervida)
Martes	*Arroz (blanco o con maíz) + porción de carne (pollo guisado o chuleta) + porción de ensalada (verde o rusa) + 2 torreja de berenjenas.	*Mangú de (plátano maduro o yautía) + porción de 8 oz. de (Pechuga de pollo o Pescado) + porción de ensalada (verde o hervida)	*Sancocho + porción de Arroz Blanco.	*Ensalada cesar con pollo + porción de crema de auyama.
Miércoles	*Locrio de pollo + 2 Arepitas de yuca + porción de ensalada (hervida o de coditos)	*Porción de (lasagna de Pollo o pastelón de plátano maduro) + 2 Arepitas de yuca + porción de ensalada (hervida o de coditos)	*Mangú de (plátano maduro o yautía) + porción de 8 oz. de (Pechuga de pollo o Pescado) + porción de ensalada (verde o hervida)	*Plátano maduro al horno + porción de 8 oz. (pechuga de pollo o pescado) + porción ensalada verde con aguacate y lechuga.
Jueves	*Sancocho de Habichuela + porción de Arroz Blanco.	*Arroz (blanco o con fideos) + porción de carne (fajita de pollo o pollo horneado o cerdo guisado) + porción de ensalada (verde o rusa)	*Porción de Lasagna de Pollo + Plátano maduro al horno + porción de ensalada (hervida o de coditos)	*Wrap de Pollo y vegetales + porción de papas fritas.
Viernes	*Arroz con fideos + porción de carne (pechuga a la plancha o cerdo guisado) + 2 Arepitas de Yuca + porción de ensalada (hervida o de coditos)	*Porción de (Lasagna de Pollo o Pastelón de Plátano Maduro) + 2 Arepitas de Yuca + porción de ensalada (verde o rusa)	*Mangú de (plátano maduro o yautía) + porción de 8 oz. de (Pechuga de pollo o Pescado) + porción de ensalada (verde o hervida)	*Plátano maduro al horno + porción de 8 oz. (pechuga de pollo o pescado) + porción ensalada verde con aguacate y lechuga.
Sábados, Domingos y días Feriados.	*Arroz (blanco o con maíz) + porción de carne (pollo guisado o chuleta) + porción de ensalada (verde o rusa) + 2 torreja de berenjenas.	*Mangú de (plátano maduro o yautía) + porción de 8 oz. de (Pechuga de pollo o Pescado) + porción de ensalada (verde o hervida)	*Porción de (Lasagna de Pollo o Pastelón de Plátano Maduro) + 2 Arepitas de Yuca + porción de ensalada (verde o rusa)	*Ensalada cesar con pollo + porción de crema de auyama.



D. W.

Cenas				
Días de la semana	Opción 1	Opción 2	Opción 3	Opción 4 (Dietético)
Lunes	*Porción de puré (yuca o plátano verde o plátano maduro o papa) + porción de queso frito + porción de (salami de calidad o 2 huevos fritos)	*Sandwich de 7 pulgadas con (jamón, queso, tomate y lechuga) + porción de papas fritas.	*Hot Dog con (ketchup, mayonesa y queso fundido) + porción de papas fritas.	*Wrap de jamón cocido, queso, mayonesa y lechuga + porción de papas fritas.
Martes	*Porción de puré (yuca o plátano verde o plátano maduro o papa) + porción de queso frito + porción de (salami de calidad o 2 huevos fritos)	*Hamburguesa de 8 oz. de carne con (carne de res, queso, lechuga y tomate) + porción de papas fritas.	*Pica pollo de 2 piezas (Pechuga y muslo) + porción de (papas o tostones)	*Crema de Auyama + porción de pan pita + pechuga a la plancha de 6 oz.
Miércoles	*Porción de puré (yuca o plátano verde o plátano maduro o papa) + porción de queso frito + porción de (salami de calidad o 2 huevos fritos)	*Sandwich de 7 pulgadas con (jamón, queso, tomate y lechuga) + porción de papas fritas.	*Pica pollo de 2 piezas (Pechuga y muslo) + porción de (papas o tostones)	*Pechuga a la plancha o porción 8 oz. de pescado + porción ensalada hervida.
Jueves	*Porción de puré (yuca o plátano verde o plátano maduro o papa) + porción de queso frito + porción de (salami de calidad o 2 huevos fritos)	*Hot Dog con (ketchup, mayonesa y queso fundido) + porción de papas fritas.	*Hamburguesa de 8 oz. de carne con (carne de res, queso, lechuga y tomate) + porción de papas fritas.	*Wrap de Pollo y vegetales + porción de papas fritas
Viernes	*Porción de puré (yuca o plátano verde o plátano maduro o papa) + porción de queso frito + porción de (salami de calidad o 2 huevos fritos)	*Hot Dog con (ketchup, mayonesa y queso fundido) + porción de papas fritas.	*Pica pollo de 2 piezas (Pechuga y muslo) + porción de (papas o tostones)	*Ensalada cesar con pollo + porción de crema de auyama.
Sábados, Domingos y días Feriados.	*Porción de puré (yuca o plátano verde o plátano maduro o papa) + porción de queso frito + porción de (salami de calidad o 2 huevos fritos)	*Sandwich de 7 pulgadas con (jamón, queso, tomate y lechuga) + porción de papas fritas.	*Hamburguesa de 8 oz. de carne con (carne de res, queso, lechuga y tomate) + porción de papas fritas.	*Wrap de jamón cocido, queso, mayonesa y lechuga + porción de papas fritas.

Observaciones:

- Todas las opciones de cena incluyen jugos naturales, refrescos, leche blanca o leche con chocolate.
- Todos los ingredientes utilizados para la elaboración de los almuerzos y cenas deben ser de calidad.

