

Jueves 06 de Febrero de 2025

A: **Dr. Juan Santana Rodríguez**  
Director General

Vía: **Lic. Olga Lidia Rodríguez**  
Subdirectora Administrativa

De: **Despensa y suministro**

Asunto: **Solicitud de reposición o compra**

Por este medio solicitamos su autorización para la compra **Cereales y legumbres** para completar la despensa de la cocina. Anexos en la requisición. Gracias por su colaboración

Agradeceremos su colaboración.

Sin otro particular por el momento,





## REQUISICION DE COMPRA

DEPARTAMENTO

A : GESTION DE HOTELERIA Y (cocina) Num. Req. : \_\_\_\_\_  
 B : SOLICITUD PRODUCTOS DE CEREALES Y LEGUMBRES  
 C : ENCARGADO(A) LICDA: MARELIS VIDAL JASPEZ FECHA 06/02/2025  
 D ENC. DEPENSA ALEJANDRO PACHECO ROSARIO  
 A : HOSPITAL GENERAL Y DE ESPECIALIDADES NUESTRA SEÑORA DE LA ALTAGRACIA

Cantidad	CODIGO	UNIDAD	DESCRIPCION DE PRODUCTOS Y/O SERVICIOS	USO
1	75 50221101	SACO	SACO DE ARROZ SELECTO DE 50 LIBRAS	
2	150 50221001	LIBRAS	GUANDULES SECOS	
3	300 50221001	LIBRAS	HABICHUELA ROJA	
4	300 50221001	LIBRAS	HABICHUELA JAVITA	
5	300 50221001	LIBRAS	HABICHUELA NEGRA	
6	350 50221101	LIBRAS	AVENA ENTERA	
7	600 50221101	UNIDAD	MAICENA DE 95 GRAMOS	
8	2 50221102	SACO	HARINA SACO DE 100 LIBRA	
Original Compra				
2 Primera Copia Presupuesto				
3 Segunda Copia Solicitante				

**SOLICITADO POR:**  **RECIBIDO POR:**  **AUTORIZADO POR:** 

**TRAMITADO POR:**  **RECIBIDO POR:**  **AUTORIZADO POR:** 

**TRAMITADO POR:**  **RECIBIDO POR:**  **AUTORIZADO POR:** 

**TRAMITADO POR:**  **RECIBIDO POR:**  **AUTORIZADO POR:** 



## ARROZ SELECTOS

**Ficha tecnica producto: ARROZ SELECTOS**

Codigo: 50221101

Fecha:06/02/2025

Producto: Arroz blanco pulido, categoría "Selecto"

Cantidad 75 saco

Entrega: tres (3) despacho

### 2. Presentación

Saco de 50 libras (aproximadamente 22.68 kg)

### 3. Características

Granos de arroz pulidos, limpios y uniformes.

Color blanco característico.

Textura firme y sabor neutro.

Bajo contenido de impurezas y granos defectuosos.

### Clasificación:

Según el porcentaje de granos enteros: Selecto (90% o más de granos enteros).

## HABICHUELA ROJA

**Ficha tecnica producto: HABICHUELA ROJA**

Codigo: 50221001

Fecha:06/02/2025

Producto: HABICHUELA ROJA

Cantidad

Cantidad: 300 libras

Entrega: tres (3) despacho

### Descripción

Granos de habichuela roja limpios, secos y clasificados.

Libres de materias extrañas, impurezas y olores desagradables.

Exentos de microorganismos y plagas.

### 3. Características

**Color:** Rojo oscuro uniforme.

**Forma:** Arriñonada.

**Tamaño:** Variable, según variedad y calibre.

**Olor:** Característico de la legumbre seca.

**Sabor:** Suave, típico de la habichuela roja cocida.

### Presentación

Sacos de yute o polipropileno de 25 kg o 50 kg.

Embalaje adecuado para garantizar la conservación del producto durante el transporte y almacenamiento.



**Entrega del producto:** El plazo de entrega del producto es de (2) días laborables a partir de la fecha de solicitud.

La entrega se realizará en dos despachos, los cuales deberán ser coordinados previamente con el solicitante para asegurar la entrega en el día y hora convenidos.

## HABICHUELA JAVITA

Ficha técnica producto: HABICHUELA ROJA

Código: 50221001

Producto: HABICHUELA JAVITA

librao

despacho

Fecha:06/02/2025

Cantidad: 300

Entrega: tres (3)

### Descripción

Granos de habichuela javita limpios, secos y clasificados.

Libres de materias extrañas, impurezas y olores desagradables.

Exentos de microorganismos y plagas.

### 3. Características

**Color:** javita claro uniforme.

**Forma:** Arriñonada.

**Tamaño:** Variable, según variedad y calibre.

**Olor:** Característico de la legumbre seca.

**Sabor:** Suave, típico de la habichuela javita cocida.

### Presentación

Sacos de yute o polipropileno de 25 kg o 50 kg.

Embalaje adecuado para garantizar la conservación del producto durante el transporte y almacenamiento.

## HABICHUELA NEGRA

Ficha técnica producto: HABICHUELA NEGRA

Código: 50221001

Producto: HABICHUELA NEGRA

librao

despacho

Fecha:06/02/2025

Cantidad: 300

Entrega: tres (3)

### Descripción

Granos de habichuela negra limpios, secos y clasificados.

Libres de materias extrañas, impurezas y olores desagradables.

Exentos de microorganismos y plagas.

### 3. Características

**Color:** Negro oscuro uniforme.

**Forma:** Arriñonada.

**Tamaño:** Variable, según variedad y calibre.

**Olor:** Característico de la legumbre seca.

**Sabor:** Suave, típico de la habichuela NEGRA cocida.

### Presentación

Sacos de yute o polipropileno de 25 kg o 50 kg.

Embalaje adecuado para garantizar la conservación del producto durante el transporte y almacenamiento.



**Entrega del producto:** El plazo de entrega del producto es de (2) días laborables a partir de la fecha de solicitud. La entrega se realizará en dos despachos, los cuales deberán ser coordinados previamente con el solicitante para asegurar la entrega en el día y hora convenidos.

## GUANDULE SECO

Ficha tecnica producto: GUANDULE SECO

Codigo: 50221001

Producto: GUANDULE SECO

Entrega: tres (3) despacho

Fecha:06/02/2025

Cantidad: 150 librao

### Descripción

Granos de habichuela javita limpios, secos y clasificados.

Libres de materias extrañas, impurezas y olores desagradables.

Exentos de microorganismos y plagas.

### 3. Características

**Color:** característico de la variedad (puede variar entre verde claro, amarillo o marrón)

**Tamaño:** Variable, según variedad y calibre.

Olor y sabor característicos del guandul seco.

Exento de microorganismos patógenos y toxinas.

### Presentación

Sacos de yute o polipropileno de 25 kg o 50 kg.

Embalaje adecuado para garantizar la conservación del producto durante el transporte y almacenamiento.

## Avena entera envasada

Ficha tecnica producto: Avena entera envasada

Codigo: 50221001

Cantidad: 300 librao

Entrega: tres (3) despacho

Fecha:06/02/2025

### Descripción

Granos de avena enteros, limpios y seleccionados, sin cáscara y procesados para su consumo humano

### 3. Características

**CApellido:** Granos enteros, forma alargada y color característico (amarillo pálido a dorado).

**Olor:** Olor suave y característico a avena, sin olores extraños.

**Sabor:** Sabor suave y ligeramente dulce, característico de la avena.

### Presentación

Empacada en funda de plástico (especificar material y grosor) para su protección y frescura, y luego envasada en saco de yute o polipropileno (especificar material y peso) para facilitar almacenamiento.

### Información Nutricional

Grasa total	8%
Grasa saturada	1 gm
Grasa trans	0 gm
sodio	2 gm
calbohidrato totales	66%
Fibra dietetica	8%
Protehina	15%
Vitamina D2	2 ug
calcio	52mg
hierro	21mg
potasio	258mg



**Entrega del producto:** El plazo de entrega del producto es de (2) días laborables a partir de la fecha de solicitud. La entrega se realizará en dos despachos, los cuales deberán ser coordinados previamente con el solicitante para asegurar la entrega en el día y hora convenidos.

## MAIZENA

Ficha técnica producto: MAIZANA

Código: 50221101

Fecha: 06/02/2025

Cantidad: 600 UNIDAD

Entrega: tres (3) despacho

### Descripción

La fécula de maíz Maizena es un polvo fino de color blanco, obtenido a partir del almidón del maíz.

### 3. Características

**Aspecto:** Polvo fino, blanco y homogéneo.

**Olor:** Neutro, sin olor característico.

**Sabor:** Neutro, sin sabor característico.

**Solubilidad:** Se disuelve fácilmente en líquidos fríos o calientes.

**Textura:** Proporciona una textura suave y espesa a las preparaciones.

### Presentación

Caja de cartón con 150 unidades individuales de 95 gramos cada una.

## HARINA BLANCA

Ficha técnica producto: HARINA BLANCA

Código: 50221102

Fecha: 06/02/2025

Cantidad: 200 libra

Entrega: Dos (2) despacho

### Descripción

Producto obtenido de la molienda del grano de trigo limpio y separado de sus impurezas.

No contiene microorganismos patógenos ni sustancias tóxicas.

Cumple con las normas de calidad y los requisitos sanitarios establecidos

### 3. Características

**Aspecto:** Polvo fino y homogéneo de color blanco o ligeramente crema.

**Olor:** Olor característico de la harina de trigo, sin olores extraños.

**Sabor:** Sabor neutro, característico de la harina de trigo.

### Empaque y Embalaje

**Empaque primario:** Saco de papel kraft de 20 libras (9.07 kg)

**Empaque secundario:** Saco de polipropileno de 100 libras (45.36 kg)

**Etiquetado:** Cada saco debe llevar una etiqueta con la siguiente información:

Denominación del producto

Marca

Peso neto

Lote

Fecha de producción y vencimiento

Ingredientes

Información nutricional

Nombre y dirección del fabricante

Registro sanitario



Jueves 06 de Febrero de 2025

A: **Dr. Juan Santana Rodríguez**  
Director General

Vía: **Lic. Olga Lidia Rodríguez**  
Subdirectora Administrativa

De: **Despensa y suministro**

Asunto: **Solicitud de reposición o compra**

Por este medio solicitamos su autorización para la compra **Pescados y mariscos** para completar la despensa de la cocina. Anexos en la requisición. Gracias por su colaboración

Agradeceremos su colaboración.

Sin otro particular por el momento,





HOSPITAL

# GENERAL Y DE ESPECIALIDADES NUESTRA SEÑORA DE LA ALTAGRACIA (HGENSA)

## REQUISICIÓN DE COMPRA

DEPARTAMENTO

A : DESPENSA Y SUMIMISTRO Num. Req. : \_\_\_\_\_

B : SOLICITUD PESCADOS Y MARISCOS

C : ENCARGADO(A) LICDA: MARELIS VIDAL JASPEZ FECHA 06/02/2025

D ENC. DEPENSA ALEJANDRO PACHECO ROSARIO

A HOSPITAL GENERAL Y DE ESPECIALIDADES NUESTRA SEÑORA DE LA ALTAGRACIA

Cantidad	CODIGO	Unidad	DESCRIPCION DE PRODUCTOS Y/O SERVICIOS	USO
1	350	50121538	UNIDAD ATUN DE AGUA EN TROZOS	COCINA
2	1,200	50121539	Libras FILETE DE MERO BASA	
3	300	50121539	Libras BACALAO	
4	60	50121538	Unidad SARDINA EN SALSA DE TOMATES	
Original Compra				
Primera Copia Presupuesto				
Segunda Copia Solicitante				

SOLICITADO POR:

RECIBIDO POR:

AUTORIZADO POR:

TRAMITADO POR:

SOLICITADO POR:

AUTORIZADO POR:





Ficha tecnica producto  
 Codigo: 50121538  
 Fecha:05/02/2025  
 Producto: Sardina en salsa de tomates  
 Cantidad 60 unidad  
 Entrega: un despacho

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Las sardinas en salsa de tomate son un producto de conserva elaborado a partir de sardinas frescas y salsa de tomate. Este producto ofrece una combinación de sabor y nutrición, ya que las sardinas son una excelente fuente de proteínas y ácidos grasos omega-3, mientras que la salsa de tomate aporta licopeno y otros nutrientes. La presentación en lata de 16 onzas es ideal para compartir o para tener a mano en la despensa.

### Características Generales de Calidad:

**Sardinas:** Las sardinas deben estar enteras o en trozos, con una textura firme y un sabor característico.

**Salsa de tomate:** La salsa de tomate debe tener un color rojo intenso, una consistencia espesa y un sabor equilibrado, sin ser demasiado ácida ni dulce.

**Olor y sabor:** El producto debe tener un olor y sabor agradables, sin olores ni sabores extraños.

**Apariencia:** El producto debe tener una apariencia uniforme y apetitosa, sin defectos ni decoloraciones.

**Estado de la lata:** Las latas deben estar en perfectas condiciones, sin abolladuras, óxido, hinchazón ni fugas.

#### Características microbiológicas:

Las sardinas en salsa de tomate deben cumplir con los siguientes criterios microbiológicos para garantizar la seguridad del consumidor:

- Recuento de bacterias aerobias mesófilas:** Máximo 100 UFC/g
- Recuento de mohos y levaduras:** Máximo 10 UFC/g
- Ausencia de Salmonella:** Ensayos negativos
- Ausencia de Escherichia coli:** Ensayos negativos
- Ausencia de Staphylococcus aureus:** Ensayos negativos
- Ausencia de Clostridium perfringens:** Ensayos negativos

### Valores nutricionales

#### Valor Nutricional (por porción de 55g)

Calorías:	80 kcal
Grasa	total: 4 g
Grasa saturada:	1 g
Colesterol:	55 mg
Sodio:	230 mg
Carbohidratos totales:	0 g
Proteínas:	11 g

#### Vitaminas y Minerales (por porción de 55g)

Vitamina A: 2% del valor diario recomendado  
 Calcio: 16% del valor diario recomendado  
 Hierro: 13% del valor diario recomendado

### CONSERVACION, MODO DE EMPLEO, CADUCIDAD Y PRESENTACION

#### Empaque

**Material:** La lata es de metal y está diseñada para conservar el producto en óptimas condiciones.

**Tamaño:** La lata contiene 16 onzas (aproximadamente 454 gramos) de sardinas en salsa de tomate.

**Etiquetado:** La etiqueta debe incluir información sobre el producto, como la marca, el nombre, los ingredientes, el valor nutricional, la fecha de caducidad y el lote.

#### Conservación

El producto debe llegar en un ambiente fresco y seco, a temperatura ambiente.

**Entrega del producto:** El plazo de entrega del producto es de cinco (2) días laborables a partir de la fecha de solicitud. La entrega se realizará en dos despachos, los cuales deberán ser coordinados previamente con el solicitante para asegurar la entrega en el día y hora convenidos.



**Ficha tecnica producto**

**Codigo:** 50121539

**Fecha:** 05/02/2025

**Producto:** Bacalao salado

**Cantidad:** 300 libra

**Presentación:** En caja de cartón de 25 kg

**Entrega:** dos despacho

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

El bacalao es un pescado blanco de la familia Gadidae, conocido por su sabor delicado y su textura firme.

**Características Generales de Calidad:**

**Aspecto:** El bacalao salado debe tener un color blanco o ligeramente amarillento, con un aspecto limpio y sin manchas oscuras.

**Olor:** El bacalao salado debe tener un olor característico a pescado salado, sin olores extraños o desagradables.

**Sabor:** El bacalao salado tiene un sabor salado característico, que se puede reducir mediante el desalado.

**Tamaño:** El tamaño de las piezas de bacalao puede variar, pero deben ser piezas enteras o en filetes grande

**Características microbiológicas:** Las  
 Recuento de bacterias aerobias mesófilas: < 10<sup>5</sup> UFC/g  
 Recuento de mohos y levaduras: < 10<sup>3</sup> UFC/g  
 Detección de Salmonella: Ausencia en 25 g  
 Detección de Listeria monocytogenes: Ausencia en 25 g

**Valores nutricionales**

Características nutricionales (por 100 g):

Valor energético:	250-300 kcal
Grasas:	0,5-1 g
Hidratos de carbono:	0 g
Proteínas:	60-70 g
Sal:	20-25 g

**CONSERVACION, MODO DE EMPLEO, CADUCIDAD Y PRESENTACION**

**Conservación**

El producto debe llegar en un ambiente fresco y seco, a temperatura ambiente. a una temperatura inferior a 25°C.

**Vida útil:** La vida útil del bacalao salado es de varios meses, siempre y cuando se conserve en las condiciones adecuadas.

**Etiquetado:** La etiqueta debe incluir información sobre el producto, como la marca, el nombre, los ingredientes, el valor nutricional, la fecha de caducidad y el lote.

**Entrega del producto:** El plazo de entrega del producto es de (2) días laborables a partir de la fecha de solicitud. La entrega se realizará en dos despachos, los cuales deberán ser coordinados previamente con el solicitante para asegurar la entrega en el día y hora convenidos.



Ficha tecnica producto  
 Codigo: 50121539  
 Fecha:05/02/2025  
 Producto: Filete de mero basa  
 Cantidad 1200 libra  
 Entrega:dos despacho

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Filetes de pescado blanco, sin piel y sin espinas, obtenidos de la especie Pangasius bocourti, comúnmente conocida como Mero Basa.  
 Textura suave y sabor delicado.  
 Calidad, seleccionados y empacados para su comercialización.

**Características Generales de Calidad:**

**Filetes** limpios, sin piel ni espinas.  
 Color blanco o ligeramente rosado, translúcido.  
 Textura firme y jugosa.  
**Olor:** Olor fresco y suave a pescado, sin olores extraños.  
**Sabor:** Sabor suave y agradable, característico del mero basa.

**Características microbiológicas:**  
 Recuento de bacterias aerobias mesófilas: Máximo 100,000 UFC/g  
 Recuento de coliformes totales: Máximo 100 UFC/g  
 Recuento de Escherichia coli: Máximo 10 UFC/g  
 Salmonella: Ausencia en 25g  
 Listeria monocytogenes: Ausencia en 25gs

**Valores nutricionales**

Composición Nutricional (Valores Aproximados por 100g):

Calorías:	90-110 kcal
Proteínas:	15-18 g
Grasas:	3-5 g
Carbohidratos:	0 g
Colesterol:	40-50 mg
Sodio:	50-70 mg

**CONSERVACION, MODO DE EMPLEO, CADUCIDAD Y PRESENTACION**

**Temperatura.** Mantener congelado a -18°C o inferior.

**Etiquetado:** La etiqueta debe incluir información sobre el producto, como la marca, el nombre, los , la fecha de caducidad y el lote.

**Presentacion**  
 Filetes congelados individualmente (IQF).  
 Empaquetados en bolsas de polietileno y cajas de cartón

**Entrega del producto:** El plazo de entrega del producto es de (2) días laborables a partir de la fecha de solicitud. La entrega se realizará en dos despachos, los cuales deberán ser coordinados previamente con el solicitante para asegurar la entrega en el día y hora convenidos.



Ficha tecnica producto  
 Codigo: 50121538  
 Fecha:05/02/2025  
 Producto: Atun en troso enlatados  
 Cantidad 350 unidad  
 Entrega: un despacho

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Trozos de atún de alta calidad, limpios y sin piel ni espinas.  
 Conserva en aceite vegetal o en agua y sal (especificar según la variedad).  
 Textura firme y sabor característico del atún.

**Características Generales de Calidad:**

<p><b>Aspecto:</b>          Trozos de atún de tamaño uniforme.          Color característico de la especie de atún utilizada (usualmente claro a rosado).  <b>Textura firme y compacta.</b>          Olor: Olor característico a atún enlatado, sin olores extraños.</p>	<p><b>Sabor:</b> Sabor característico a atún, salado (si está en salmuera) o suave (si está en agua o aceite).  <b>Peso neto:</b> Lata de 1000 gramos (35.274 onza).</p>
--	--

**Valores nutricionales**

Valor Nutricional (Por 100g)  
Calorías: 100-200 kcal (varía según el medio de cobertura).  
Proteínas: 20-25 g.  
Grasas: 5-15 g (varía según el medio de cobertura).  
Carbohidratos: 0 g.  
Sodio: Variable (depende del medio de cobertura).  
Omega 3: Presente en cantidades variables.

**CONSERVACION, MODO DE EMPLEO, CADUCIDAD Y PRESENTACION**

**Material:** La lata es de metal y está diseñada para conservar el producto en óptimas condiciones.  
**Tamaño:** La lata contiene 35.274 onzas (aproximadamente 1000 gramos)  
**Etiquetado:** La etiqueta debe incluir información sobre el producto, como la marca, el nombre, los ingredientes, el valor nutricional, la fecha de caducidad y el lote.  
**resentación:\***  
 Lata de 1000 gramos (peso neto).  
 Líquido de cobertura: agua, salmuera o aceite vegetal (especificar en la etiqueta)

**Entrega del producto:** El plazo de entrega del producto es de (2) días laborables a partir de la fecha de solicitud. La entrega se realizará en dos despachos, los cuales deberán ser coordinados previamente con el solicitante para asegurar la entrega en el día y hora convenidos.



Martes 04 de Febrero de 2025

A: **Dr. Juan Santana Rodríguez**  
Director General

Vía: **Lic. Olga Lidia Rodríguez**  
Subdirectora Administrativa

De: **Despensa y suministro**

Asunto: **Solicitud de reposición o compra**

Por este medio solicitamos su autorización para la compra **Productos preparados y conservados** para completar la despensa de la cocina. Anexos en la requisición. Gracias por su colaboración

Agradeceremos su colaboración.

Sin otro particular por el momento,





## REQUISICION DE COMPRA

**DEPARTAMENTO**

A : DESPENSA Y SUMINISTRO Num. Req. : \_\_\_\_\_

B : SOLICITUD ALIMENTOS PREPARADOS Y CONSERVADOS

C : ENCARGADO(A) LICDA: MARELIS VIDAL JASPEZ FECHA 06/02/2025

D ENC. DEPENSA ALEJANDRO PACHECO ROSARIO

A HOSPITAL GENERAL Y DE ESPECIALIDADES NUESTRA SEÑORA DE LA ALTAGRACIA

Cantidad	CODIGO	Unidad	DESCRIPCION DE PRODUCTOS Y/O SERVICIOS	USO
1	200	50192901 Libras	Espaguetis	
2	240	50192901 Libras	Codito	
3	320	50192901 Libras	Fideo grueso	
4	384	50192112 Unidad	LATA DE MAIZ	
1 Original Compra				
2 Primera Copia Presupuesto				
3 Segunda Copia Solicitante				

SOLICITADO POR:

RECIBIDO POR:

AUTORIZADO POR:

TRAMITADO POR:

SOLICITADO POR:

AUTORIZADO POR:





## FICHA TECNICA DE ALIMENTOS CONSERVADOS

Nombre del Bien o Servicio	Unidad de Medida	Cantidad	Especificaciones del Bien o Servicio	Entrega 1,2,3,4			
ESPAGUETIS	Libra	200	Tipo de alimento no perecible, procedencia procedente de trigo. Empaque en bolsa plastica de 10 libra con fecha de vencimiento	50	50	50	50
CODITOS GRUESOS	Libra	240	Tipo de alimento no perecible, procedencia procedente de trigo. Empaque en bolsa plastica de 10 libra con fecha de vencimiento	60	60	60	60
FIDEO GRUESO	Libra	320	Tipo de alimento no perecible, procedencia procedente de trigo. Empaque en bolsa plastica de 10 libra con fecha de vencimiento	80	80	80	80
Maiz dulce	Unidad	384	Maíz enlatado, en una lata es aislada sobre un fondo blanco, granos entero procesado con agua para conservar. Lata de 16 oz con fecha de vencimiento	96	96	96	96

*[Handwritten signature]*

