



Servicio de Catering para los Eventos y actividades de formación y protocolares realizados por el Ministerio de Salud Pública de la República Dominicana

Fecha
Enero 2025.-

Requiriente: Consolidado realizado por la Dirección Administrativa para la Contratación a favor de diferentes áreas Operativas de la Sede Central del MISPAS.

Página 1/3


Evento	Especificaciones	
	Características del Menú	Bebidas y Misceláneos
Tipo 1: Almuerzo Buffet en Bandejas de Shaffing Dish, Mínimo 30 personas	Opciones: Casabe, palitos o Panecillos variados Ensalada Verde/Pasta Ensalada Rusa/Vegetales Hervidos/coleslaw Lasaña Pastelón Moro/Arroz Con Vegetales/Arroz con fideo/Arroz con maíz/arroz primavera Cerdo: homeado / en medallones/a la crema/ asado Pechuga de Pollo a la crema/a la plancha/a la Gordon blue/ Pollo homeado/ pollo empanizado Pescado Res/Chivo Postre: Mini Pudín, cheesecake, brownie o flan	Debe incluir: Jugos Naturales variados, agua envasada Estación de Líquidos fríos y calientes Permanente. Cristalería, Servilletas, manteles y bambalinas; camareros, Según las caracterices del Requerimiento
Tipo 2: Servicio de catering- Brunch/Refrigerio fuerte en Bandeja de Bocadillos	Opciones: Bandejas de: Quesos curados y Semicurados Fiambres Mini Sándwiches Pastelitos Croquetas Quipes Tarticos varios Pizzitas Frutas frescas Dips/Cremas / hummus Pan Pita / casabe/palitos Postre: Mini Pudín, cheesecake, brownie o flan	Debe incluir: Jugos Naturales variados, agua envasada Estación de Líquidos fríos y calientes Permanente. Cristalería, Servilletas, manteles y bambalinas; camareros, Según las caracterices del Requerimiento
Tipo 3: Almuerzo preempacado (Individual)	Opciones: Arroz/Locrio/Moro Habichuelas/Guandules Carnes: Cerdo/Pollo/Res Ensalada. Papas/Rusa/Verde/Hervida	Debe Incluir: Refrescos/Jugos naturales, agua envasada, hielo. Servilletas, platos desechables, cubiertos desechables, y/o cualquier otro desechable en material biodegradable, necesario para ingerir los alimentos.



	Servicio de Suministro de Alimentos y Bebidas (servicios de Caterin, refrigerios y almuerzos) para los Eventos y actividades de formación y protocolares realizados por el Ministerio de Salud Pública de la Republica Dominicana	Fecha Enero 2025	
	Requiriente:	Consolidado realizado por la Dirección Administrativa para la Contratación a favor de diferentes áreas Operativas de la Sede Central del MISPAS.	Pagina

Tipo 4: <u>Bruch/Refrigerio Fuerte</u> <u>Preempacado Individual.</u>	Opciones: <ol style="list-style-type: none"> Sándwich Varios en pan pita/pan cuadrado integral Variedad de Wraps integral: pollo, espinacas y queso crema, cesar Ensalada César con proteína Pinchos de pollo y Vegetales a la plancha Pinchos de Cerdo y Vegetales Pechuga a la plancha y Guarnición Croissant relleno de queso crema y Espinacas/Jamón y queso Ensalada de frutas Postre: Mini pudin, brownies, flan 	Debe incluir: Refrescos/Jugos Naturales, bebidas variadas, hielo. Estación de Líquidos fríos y calientes Permanente. Servilletas, platos desechables, cubiertos desechables, y/o cualquier otro desechable en material biodegradable, necesario para ingerir los alimentos. Debe incluir camarero según requerimiento
Tipo 5: <u>Refrigerio ligero</u> <u>Empaque Individual</u>	Opciones: <ol style="list-style-type: none"> Mini croissant rellenos de queso crema; y/o jamón y queso Mini Wraps de pollo y vegetales Pastelitos de queso, carne de res, pollo, queso crema Quipes. Bolitas de queso. Deditos de pollo Canapes Ensalada de frutas Moffin de avena y banana 	Debe incluir: Refrescos/Jugos Naturales, bebidas variadas, hielo. Café y leche. Servilletas, platos desechables, cubiertos desechables, y/o cualquier otro desechable en material biodegradable, necesario para ingerir los alimentos. Debe incluir camarero según requerimiento
Tipo 6: <u>Refrigerio Preempacado individual.</u>	Opciones: <ol style="list-style-type: none"> Empanaditas res mechada/queso crema/ pollo Pinchos de pechuga de pollo en salsa teriyaki Minicroissant rellenos de bacon, queso crema y cramberries Mini taquitos de pollo Dip de espinacas o hummus de garbanzo con casabe o pita chips Postre: Mini Brownies/mini cheese cake /alfajores 	Debe incluir: Refrescos/Jugos Naturales, bebidas variadas, hielo. Estación de Líquidos fríos y caliente Permanente. Servilletas, platos desechables, cubiertos desechables, y/o cualquier otro desechable en material biodegradable, necesario para ingerir los alimentos. Debe incluir camarero según requerimiento



	Servicio de Suministro de Alimentos y Bebidas (servicios de Caterin, refrigerios y almuerzos) para los Eventos y actividades de formación y protocolares realizados por el Ministerio de Salud Pública de la República Dominicana	Fecha Enero 2025	
	Requiriente:	Consolidado realizado por la Dirección Administrativa para la Contratación a favor de diferentes áreas Operativas de la Sede Central del MISPAS.	Pagina

Otros Requerimientos

- Refrigerio preempacado en envases Eco amigables y Biodegradables.
- Incluir vasos Eco amigables y Biodegradables para el jugo.
- Evitar el servicio de alimentos y bebidas envasadas individualmente, ya que inciden en el aumento de residuos y desechos. En caso de ser necesario, considerar envases Eco amigables y Biodegradables que puedan ser reutilizados, reciclados o revalorizados, evitando los envases de foam y/o plásticos de un solo uso (botellas, cubtería desechable, bolsas plásticas).
- Procurar que los refrigerios y comidas a servir sean producidos localmente, para dar más oportunidades a MIPYME, pequeños productores y Mujeres.
- En caso de necesitar botellas de agua, que las mismas sean en empaque reciclables o tetra pack, tomar en cuenta también los jugos cuando aplique.
- Respetar las especies en veda en los períodos establecidos por el Ministerio de Medio Ambiente y Recursos Naturales y el Consejo Dominicano de Pesca y Agricultura.
- En caso de ser necesario el café, leche, jugos, agua, té frío u otros, se coloquen en estaciones fijas, evitando el uso de insumos desechables.
- En caso de ser necesario el azúcar, endulzantes, crema, chocolate, y/o especias, también deben servirse en contenedores con las características anteriores.
- Priorizar el servicio de alimentos nacionales, dando apoyo al sector agropecuario del país.
- Los servicios deberán ser entregados en el lugar y fecha solicitado, con puntualidad y a la hora previamente acordada.
- El servicio debe ser eficiente, de alta calidad e higiene, con una alimentación nutritiva, sana, variada y balanceada.

