

No. EXPEDIENTE
No. DOCUMENTO
01

Instituto del Tabaco de la República Dominicana

10 de diciembre de 2025

SOLICITUD DE ESPECIFICACION DE FICHA TECNICA

UNIDAD OPERATIVA DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

Detalle

Ítem	Código ¹	Cuenta presupuestaria ²	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad Solicitada
1	80141607	2.2.8.6.01	Presentación de resultados 2025 y Planificación Institucional 2026. 1. Decoración y Ambientación <ul style="list-style-type: none"> • Vasos HB • Copas para agua de 20 onzas • Copas de cristal troqueladas (2 unidades por persona) • Mampara recta roja (60" x 96") • Mampara blanca cuadrada • Bambalinas blancas para mesas rectangulares • Manteles crema lisos color marfil • Sillas jardinera blancas • Mesas • 20 unidades de matas de palmas • Centros de mesa con detalles navideños • Tarima de 8 × 16 pies • 2 ventiladores 		

¹ Conforme al Catálogo de Bienes y Servicios UNSPSC.

² Conforme a la lista de artículos del Portal Transaccional o de la Guía Alfabética de Imputación del Gasto de la Dirección General de Presupuesto.

			<p>2. Mobiliario</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mesas rectangulares para el área de bufet • Colocar servilletas de tela color verde para cada persona • Mesas para estaciones especiales <p>3. Estaciones y Servicios para 300 personas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sangría y coctel sin alcohol • Estación de frutas (calculada para la cantidad de invitados) • Animación grupal (seleccionada por la institución) • Estación líquida • Estación de postres variados <p>4. Buffet para 300 personas</p> <p>Platos calientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Moro de guandules • Pechugas en salsa de hongos • Cerdo asado • Pastelón de plátano maduro • Pastelón de berenjenas <p>Ensaladas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ensalada verde <ul style="list-style-type: none"> ○ Aderezos: chinola y tamarindo • Ensalada mixta navideña <p>Acompañamientos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Casabe • Pan <p>II. Planificación Institucional 2026.</p> <p>Estación Líquida: para 150</p>		
--	--	--	---	--	--

DISTRIBUCIÓN Y COPIAS

Original 1 – Expediente de Compras

Copia1 – Agregar Destino

			<p>personas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Café • Agua • Jugo natural • Leche • Té <p>Servicio de Picadera para 150 personas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mini volován de pollo • Brochetas de tomate con queso parmesano • Mini tarta de cebolla y puerro • Empanadas de pollo • Croquetas de pollo • Servicio de camareros incluido 		
--	--	--	---	--	--

Nota: El oferente deberá de visitar el lugar para hacer una propuesta basada en el área a trabajar, en su propuesta deben describir los detalles de la decoración general, los artículos a incluir en cada área, en la misma debe considerar sonido para 300 personas, servicios de camareros, planta eléctrica, descripción de los centros de mesas a incluir, detallar los postres a ofertados, la cantidad de frutas basada en la cantidad de personas al igual que la sangría y coctel.

[Firma manuscrita]



Responsable de la Unidad Operativa de Compras y Contrataciones

DISTRIBUCIÓN Y COPIAS
Original 1 – Expediente de Compras
Copia1 – Agregar Destino