



INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR MAGISTERIAL
UNIDAD OPERATIVA DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

No. EXPEDIENTE
INABIMA-DAF-CM-2026-0002
No. DOCUMENTO
001

02 de marzo de 2026

SOLICITUD DE CONTRATACIÓN

No. Solicitud: **INABIMA-DAF-CM-2026-0002**Objeto de la compra: **"CONTRATACION SERVICIOS DE CATERING PARA DIVERSAS ACTIVIDADES DEL INABIMA"**Rubro: **90101603** – Servicios de Cáterin en la obra o lugar de trabajo / Cuenta presupuestaria: **2.2.9.2.03**

Planificada: Sí

Detalle de los servicios requeridos

Ítem	Descripción	Unidad Medida	Cantidad	Precio Unitario Estimado	Monto Estimado
1	<p>Servicio de Refrigerios preempacados para actividades de Turismo Magisterial.</p> <p><u>Que incluya:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -Empanadas horneadas rellenas de vegetales -Mini wraps de jamón y queso -Quesadilla de queso -Vaso de frutas, debidamente cerrado con tapa y cuchara -Jugos naturales botella 10 onzas (sabores variados) <p>Empaque: Cartón biodegradable</p>	UD	450	\$500.00	\$225,000.00
2	<p>Servicio de Desayuno preempacados para actividades de Turismo Magisterial.</p> <p><u>Que incluya:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -Mangú de: plátano, yautía, papa, o yuca -Queso blanco a la plancha -Huevos a la plancha o revueltos -Vaso con su tapa rellenos de frutas y cuchara -Jugos naturales en botella de 10 onzas (sabores variados) <p>Empaque: Cartón biodegradable</p>	UD	450	\$550.00	\$247,500.00

J.O.

3	<p>Servicio de Almuerzos preempacados para actividades de Turismo Magisterial.</p> <p><u>Que incluya:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -Dos tipos de Arroz (blanco y moro de habichuelas negras, rojas o guandules). -Dos tipos de carnes (pollo a la plancha y filete de res) -Lasaña de pollo o res -Pastelón de berenjena o plátano maduro al caldero -Postre flan o brownie -Jugos naturales en botella de 10 onzas, bajo en azúcar (sabores variados) <p>Empaque biodegradable</p>	UD	900	\$650.00	\$585,000.00
4	<p>Servicio de Refrigerio preempacados para reuniones del CIGCN, para 9 personas:</p> <p><u>Que incluya:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -Tres tipos de variedades saladas -Dos tipos de variedades dulces <p>Tamaño mediano no tipo bocadillo</p> <ul style="list-style-type: none"> -Jugos naturales en botellas de 12 onzas -Incluir neverita y hielo <p>Empaque: Cartón biodegradable.</p>	UD	1	\$7,500.00	\$7,500.00
5	<p>Servicio de Refrigerio preempacados para actividad del acto de lectura y firma de carta compromiso.</p> <p><u>Que incluya:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -Tres tipos de variedades saladas -Dos tipos de variedades dulces <p>Piezas en tamaño mediano no tipo bocadillo</p> <ul style="list-style-type: none"> -Jugos naturales envasados en botellas de 12 onzas -Incluir neverita y hielo <p>Empaque: Cartón biodegradable.</p>	UD	50	\$850.00	\$42,500.00
6	<p>Servicio de Refrigerio preempacados para actividad de izamiento de bandera, Semana de la Ética Ciudadana.</p> <p><u>Que incluya:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -Tres tipos de variedades saladas -Dos tipos de variedades dulces <p>Piezas en tamaño mediano no tipo bocadillo</p> <ul style="list-style-type: none"> -Jugos naturales envasados en botellas de 12 onzas -Incluir neverita y hielo <p>Empaque: Cartón biodegradable.</p>	UD	150	\$800.00	\$120,000.00

A.D.

7	<p>Almuerzo tipo buffet para Mesa de Transparencia de la Seguridad Social, Servicio para 20 personas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>El menú debe incluir:</u> -Dos tipos de arroz -Dos tipos de carnes -Dos tipos de ensaladas -Un tipo de guarnición -Dos tipos de postres -Dos tipos de jugos naturales • <u>Estación liquida por 4 horas</u> • <u>Montaje que incluya</u> <p>Piezas para servir:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Sets de tenedor, cuchillos, y cucharitas para té y café -Platos para buffet -Plato base -Cuchara para postres -Cucharones y pinzas -Copa de agua, vaso highball, taza con platillo -Servilleta de tela y de papel -Neverita, hielo y palita -Montaje de mesa tipo imperial, con mantel, tope y bambalina. -20 Sillas blancas Versalles -Manteles beige con tope blanco -5 Centros de mesa pucheros • <u>Camareros (2)</u> 	UD	1	\$125,000.00	\$125,000.00
8	<p>Servicio de Refrigerio para reuniones del Consejo de Directores</p> <p><u>Que incluya:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -Bandeja de fiambres y queso (presentar opciones premium) -Mini casabe -Galletas integrales y saladas pequeñas -Grisinis -Aceitunas verdes -Frutos secos, uvas y fresas - Mermelada - Jugos naturales en botellas de 12 onzas <p>Sabores: limón con menta, fresa y sandia con limón</p> <ul style="list-style-type: none"> -Utensilios desechables y servilletas -Cubertería para fiambres <p>Servicio para 20 personas</p>	UD	4	\$17,500.00	\$70,000.00

H. D.

9	Refrigerio pre-empacado para reuniones del Comité de Contrataciones Públicas, <u>Que incluya:</u> -Tres variedades saladas -Un tipo de dulces Piezas en tamaño mediano no tipo bocadillo -Jugo natural en galón bajo en azúcar -Neverita y hielo Empaque: cartón biodegradable. Servicio para hasta 15 personas	UD	5	\$15,000.00	\$75,000.00
10	Servicio de Almuerzo tipo buffet para reuniones del Comité de Contrataciones Públicas. <u>Que incluya:</u> -Un tipo de arroz -Dos tipo de carne -Una guarnición -Un tipo de ensalada (no de pasta) -2 variedades de postre -Jugo natural en galón -Neverita y hielo Servicio para hasta 15 personas	UD	5	\$10,500.00	\$52,500.00
Monto total estimado					RD\$1,550,000.00

Notas:

- Las muestras destinadas a la degustación deberán presentarse en porciones suficientes para dos (2) personas.
- Las ofertas que no presenten muestras podrán presentar su propuesta únicamente para los ítems 4, 5, 6 y 7, no serán evaluados los ítems 1, 2, 3, 8, 9 y 10; no obstante, el oferente solo deberá incluir en su oferta técnica los ítems que no se requirió muestra, de lo contrario será causa de descalificación de su oferta.

Plan de Entrega Estimado

Ítem	Lugar de Entrega	Fecha Necesidad
1-8	Centro de Servicios Plaza Aurora, Av. Pedro Henríquez #73, La Esperilla, D.N.	A coordinación con las áreas requirentes
9-10	Sede Central, Ave. Máximo Gómez #28. Zona Universitaria, D.N.	A coordinación con las áreas requirentes


Lic. Hayro E. Del Rosario P.
Director Administrativo Financiero

