



Dirección General de  
Contabilidad Gubernamental

***Dirección General de Contabilidad Gubernamental***

26 de marzo de 2026.-

Señores

**Compras y Contrataciones de la DIGECOG.**

Ciudad. -

Cortésmente, nos dirigimos a ustedes para remitirles la ficha técnica correspondiente al proceso de servicio de almuerzo/cena para los colaboradores de la Dirección General de Contabilidad Gubernamental durante los meses de marzo y abril 2026 o hasta agotar la disponibilidad.

• **Consideraciones Generales:**

1. Flexibilidad en la selección individual de los platos según el menú.
2. Alto valor nutricional y en los niveles calóricos.
3. En caso de sándwiches, hotdogs y hamburguesa, el menú debe estar acompañado de jugos o refrescos y agregar la opción de guarnición (papas fritas).
4. La llegada del almuerzo debe ser a las 11:00 a.m. y la cena a las 6:00 p.m.
5. Todos los ingredientes utilizados para la elaboración de los almuerzos deben ser frescos y de calidad.
6. El oferente deberá presentar un menú con al menos dos (2) opciones de arroz, dos (2) opciones de ensaladas, una (1) opción de víveres, una (1) opción extra que puede ser Sandwich, Hamburguesa, Hotdogs, Pastas, Burritos etc. y tres (3) opciones de carnes y/o pescados o platos a elegir diariamente acorde con el menú sugerido.
7. Se debe presentar una (1) opción de acompañante extra (fritos verdes, fritos maduro, arepitas de yuca etc). para acompañar el plato fuerte.
8. La cantidad de las porciones deberán ser adecuadas para garantizar las necesidades de nuestro personal.
9. Los viernes de cada semana se debe incluir un postre para los comensales.
10. El suplidor debe disponer todos los envases (canasta para colocar cubertería, envases para caldos y habichuelas) y utensilios (cucharas, tenedores, cuchillos, cucharones) necesarios para ofrecer los servicios y ser utilizado por los usuarios, así como también los utensilios desechables para los almuerzos pre-empacados.
11. Se realizarán solicitudes de servicios de cena diariamente, la cantidad será informada con previo aviso.



Dirección General de  
Contabilidad Gubernamental

### ***Dirección General de Contabilidad Gubernamental***

12. El servicio de almuerzo debe ser proporcionado por dos (2) personas, las cuales deben estar correctamente identificados y uniformados, teniendo en cuenta las normas básicas de higiene (uso de guantes desechables, mascarillas, gorro desechables y delantal) durante el servicio.
13. La cantidad de platos y utensilios deben ser directamente proporcional con las solicitudes de almuerzos realizadas.

**Nota: Los gastos de utensilios y transporte deben estar incluidos en el monto unitario por almuerzo, no de forma separada.**

#### **LOTE A COTIZAR**

##### **○ Almuerzos Pre Empacados**

- Promedio de 80 almuerzos pre empacados por día de lunes a viernes y de 4 almuerzos/cena los sábados, domingos y días feriados para el personal de seguridad de la institución. La cantidad especificada, es de referencia como tope máximo, pues los servicios serán ofrecidos a requerimiento.
- Los mismos deberán traer todos sus utensilios amigables al medio ambiente y material necesario para su distribución y conservación.

##### **○ Almuerzo tipo Buffet**

- El proveedor se compromete a llevar los almuerzos en chafing dish o en mueble para baño de maría (eléctrico) y colocarlo en el comedor habilitado para los fines.
- Promedio de 50 almuerzos por día de lunes a viernes tipo buffet para comensales.
- La calidad de la comida debe cumplir con las normas de seguridad establecidas para la salud del personal, por lo que no se debe utilizar ningún tipo de preservativo o químico, de los que generalmente se utilizan con el objetivo de aumentar el rendimiento de los alimentos. Para esto se realizarán pruebas aleatorias químicas.
- El proveedor deberá asegurar la existencia de comida durante el tiempo de expendio de almuerzo.



Dirección General de  
Contabilidad Gubernamental

*Dirección General de Contabilidad Gubernamental*

- **Cenas Pre Empacados**
- Promedio de 2 cenas pre-empacadas por día de lunes a viernes y de 4 almuerzos/cena los sábados, domingos y días feriados para el personal de seguridad de la institución. La cantidad especificada, es de referencia, pues los servicios serán ofrecidos a requerimiento y no son de manera habitual.
- En caso de ser necesarios una cantidad mayor para fines de semana y días feriados, se les indicará con al menos 72 horas de anticipación y se debe remitir un menú para la selección por parte de nuestros colaboradores.
- Los mismos deberán traer todos sus utensilios amigables al medio ambiente y material necesario para su distribución y conservación.

Menú Sugerido

**Arroces:**

- Con Puerro
- Con Pollo
- Con Vegetales
- Moro de Habichuelas (Negras o Rojas)
- Moro de Gandules con/sin Coco
- Con maíz
- Con Bacon
- Con fideo
- Primavera
- Blanco
- A la jardinera
- Con plátano maduro y tocineta
- Chow fan
- Lo Mein
- Chop Suey

**Viveres con mantequillas y/o aceite de oliva y cebolla**

**Carnes y pescados:**

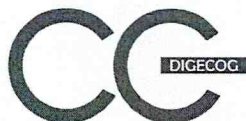
- Filete de res a la parrilla
- Bistec encebollado
- Ropa vieja
- Pechuga a la Cordon blue
- Fajita de res salteada
- Albondigón
- Pollo con vegetales
- Fajitas de pollo
- Pechuga de pollo a la plancha
- Chuleta agridulce
- Chuleta a la plancha
- Cerdo al horno
- Cerdo guisado
- Cerdo agridulce con piña
- Mero a la plancha
- Mero empanizado en salsa criolla
- Pescado guisado con coco

**Ensaladas:**

- Mix de lechugas (morada, rúcula, repollo, tomate)
- Rusa
- Ensalada de pasta
- Ensalada de pasta con tuna
- Ensalada cesar
- Ensalada capresa
- Vegetales hervidos
- Ensalada de berenjena
- Ensalada de granos
- Tipiles
- Ensalada de aguacate

**Lasaña o pastelones**

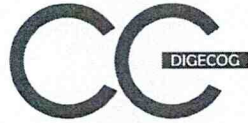
- Pastelón de plátano maduro con queso
- Pastelón de plátano maduro con pollo
- Pastelón de plátano maduro con carne de res



Dirección General de  
Contabilidad Gubernamental

*Dirección General de Contabilidad Gubernamental*

<ul style="list-style-type: none"><li>- Yuca</li><li>- Plátano maduro o verde</li><li>- Papas</li><li>- Guineo</li><li>- Yautía</li><li>- Batata</li><li>- Ñame</li><li>- Mapuey</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Pescado frito</li><li>- Chicharrón de pollo</li><li>- Milanesa de pollo</li><li>- Bacalao con vegetales</li></ul> <p><b><u>Caldos</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Sancocho de pollo, cerdo, chuleta, longaniza, pecho de res.</li><li>- Cocido de pata de vaca y cerdo</li><li>- Sopas de pollo</li><li>- Sopas de Pescado</li><li>- Fabada</li><li>- Asopao</li></ul> <p><b><u>Postres</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Dulce de coco</li><li>-Dulce de coco con piña</li><li>-Arroz con dulce</li><li>-Habichuela con dulce</li><li>-Brownie</li><li>-Bizcocho</li><li>-Quesillo</li><li>-Cheescake</li><li>-Cupcake</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Pastelón de pasta y carne de res</li><li>- Pastelón de berenjenas con plátano maduro</li><li>- Pastelón de berenjenas con queso mozzarella</li><li>- Pastelón de yuca con queso gratinado</li><li>- Pastelón de papas con Pollo</li><li>- Pastelón de papas con Res</li><li>- Lasaña de ricota y espinaca</li><li>- Canelones rellenos de carne de res</li></ul> <p><b><u>Extras (adicionales):</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Batata frita</li><li>- Yuquita frita</li><li>- Arepitas de maíz o yuca</li><li>- Plátanos al caldero</li><li>- Plátano frito verde</li><li>- Plátano frito maduro</li><li>- Papas fritas</li></ul>
<p><b><u>Puré de:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Yuca</li><li>- Plátano maduro o verde</li><li>- Papas</li><li>- Guineo</li><li>- Yautía</li><li>- Batata</li><li>- Ñame</li><li>- Mapuey</li></ul>		



Dirección General de  
Contabilidad Gubernamental

*Dirección General de Contabilidad Gubernamental*

Menú Sugerido de  
cena

**Víveres con mantequillas y/o aceite de oliva y cebolla**

- Yuca
- Plátano maduro o verde
- Papas
- Guineo
- Yautía
- Batata
- Ñame
- Mapuey

**Puré de:**

- Yuca
- Plátano maduro o verde
- Papas
- Guineo
- Yautía
- Batata
- Ñame
- Mapuey

**Carnes y pescados:**

- Filete de res a la parrilla
- Bistec encebollado
- Ropa vieja
- Pechuga a la Cordon blue
- Fajita de res salteada
- Albondigón
- Pollo con vegetales
- Fajitas de pollo
- Pechuga de pollo a la plancha
- Chuleta agridulce
- Chuleta a la plancha
- Cerdo al horno
- Cerdo guisado
- Cerdo agridulce con piña
- Mero a la plancha
- Mero empanizado en salsa criolla
- Pescado guisado con coco
- Pescado frito
- Chicharrón de pollo
- Milanesa de pollo
- Bacalao con vegetales

**Caldos**

- Sancocho de pollo, cerdo, chuleta, longaniza, pecho de res.
- Cocido de pata de vaca y cerdo
- Sopas de pollo
- Sopas de Pescado
- Fabada
- Asopao

**Lasaña o pastelones**

- Pastelón de plátano maduro con queso
- Pastelón de plátano maduro con pollo
- Pastelón de plátano maduro con carne de res
- Pastelón de pasta y carne de res
- Pastelón de berenjenas con plátano maduro
- Pastelón de berenjenas con queso mozzarella
- Pastelón de yuca con queso gratinado
- Pastelón de papas con Pollo
- Pastelón de papas con Res
- Lasaña de ricota y espinaca
- Canelones rellenos de carne de res

**Extras (adicionales):**

- Batata frita
- Yuquita frita
- Arepitas de maíz o yuca
- Plátanos al caldero
- Plátano frito verde
- Plátano frito maduro
- Papas fritas

**Rápida:**

- Hamburguesa
- Hotdogs
- Wraps
- Tacos

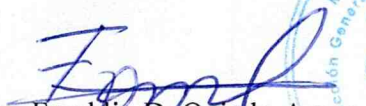


Dirección General de  
Contabilidad Gubernamental

*Dirección General de Contabilidad Gubernamental*

	<p><b><u>Postres</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Dulce de coco</li><li>-Dulce de coco con piña</li><li>-Arroz con dulce</li><li>-Habichuela con dulce</li><li>-Brownie</li><li>-Bizcocho</li><li>-Quesillo</li><li>-Cheescake</li><li>-Cupcake</li></ul>	
--	---	--

Atentamente,

  
Franklin D. Oviedo Amor  
Enc. Div. Administrativa





Lewis Morel  
Auxiliar Administrativo