

	Servicio de Catering para los Eventos y actividades de formación y protocolares realizados por el Ministerio de Salud Pública de la Republica Dominicana	Fecha Enero 2026.-	
	Requiriente: Consolidado realizado por la Dirección Administrativa para la Contratación a favor de diferentes áreas Operativas de la Sede Central del MISPAS.	Pagina	1/3
Evento	Especificaciones		
	Características del Menú	Bebidas y Misceláneos	
Tipo 1: Almuerzo Buffet en Bandejas de Shaffing Dish,	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 primaveral Cerdo: horneado / en medallones/a la crema/ asado Pechuga de Pollo a la crema/a la plancha/a la Gordon blue/ Pollo horneado/ 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 2026	
	Requiriente:	Consolidado realizado por la Dirección Administrativa para la Contratación a favor de diferentes áreas Operativas de la Sede Central del MISPAS.		Pagina 2/3

Tipo 4: <u>Bruch/Refrigerio Fuerte</u> Preempacado individual.	Opciones: 1. Sándwich Varios en pan pita/pan cuadrado integral 2. Variedad de Wraps integral: pollo, espinacas y queso crema, cesar. 3. Ensalada César con proteína 4. Pinchos de pollo y Vegetales a la plancha 5. Pinchos de Cerdo y Vegetales 6. Pechuga a la plancha y Guarnición 7. Croissant relleno de queso crema y Espinacas/Jamón y queso 8. Ensalada de frutas 9. 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
	Opciones: 1. Mini croissant rellenos de queso crema; y/o jamón y queso 2. Mini Wraps de pollo y vegetales 3. Pastelitos de queso, carne de res, pollo, queso crema 4. Quipes. 5. Bolitas de queso. 6. Deditos de pollo 7. Canapes 8. Ensalada de frutas 9. 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
	Opciones: 1. Empanaditas res mechada/queso crema/ pollo 2. Pinchos de pechuga de pollo en salsa teriyaki 3. Minicroissant rellenos de bacon, queso crema y crammerries 4. Mini taquitos de pollo 5. Dip de espinacas o hummus de garbanzo con casabe o pita chips 6. 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 protocolos realizados por el Ministerio de Salud Pública de la Republica Dominicana		Fecha Enero 2026	
	Requiriente:	Consolidado realizado por la Dirección Administrativa para la Contratación a favor de diferentes áreas Operativas de la Sede Central del MISPAS.		Pagina 3/3

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, cubertería 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.

