

**OFICINA DE COORDINACIÓN DE LA GESTIÓN DESCENTRALIZADA DE LA RECTORÍA  
OCGDR**

**Ficha Técnica # 1**

<b>NOMBRE GENERICO:</b>	<b>MENU</b>
<b>DESCRIPCION:</b>	<b>REFRIGERIO Y ALMUERZO</b>

<b>DETALLE DE LA ACTIVIDAD</b>	<b>Curso Regional para las DPS/DAS de Compras y Contrataciones Publicas</b>
<b>FECHA, HORA Y LUGAR</b>	<b>Fecha:</b> 10 DE MARZO DE 2022 <b>HORA:</b> 8:00 AM A 4 :00 PM <b>LUGAR:</b> SALÓN DE REUNIONES HOSPITAL SANTO SOCORRO
<b>CANTIDAD DE PERSONAS</b>	30 personas
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<p><b><u>REFRIGERIO:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Café</li> <li>- 90 botellas de Agua</li> <li>- Frutas Variadas preenvasadas Individuales</li> <li>- Minis wraps de queso y vegetales, empanadas de pollo y Croissant preenvasadas Individuales</li> <li>- Jugo de naranja y/o fruit puncho limón</li> <li>- 2 paquetes Vasos desechables no.5</li> <li>- 3 paquetes Vasos desechables no.12</li> <li>- Hielo</li> <li>- Servilletas desechables</li> <li>- Servicio de un mozo</li> </ul> <p><b><u>ALMUERZO</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pechuga en salsa de hongos</li> <li>- Pastelón de berenjena</li> <li>- Ensalada hervida con su aderezo</li> <li>- Arroz con puerro</li> <li>- Jugo de naranja y/o fruit puncho limón</li> <li>- café</li> <li>- Cubertería</li> <li>- Cristalería</li> <li>- Mantelería</li> <li>- Servicio de un mozo</li> </ul>



Fuente POA 2022 OCGDR

**OFICINA DE COORDINACIÓN DE LA GESTIÓN DESCONCENTRADA DE LA RECTORÍA  
OCGDR**

Ficha Técnica # 2

<b>NOMBRE GENÉRICO:</b>	<b>MENU</b>
<b>DESCRIPCIÓN:</b>	<b>REFRIGERIO Y ALMUERZO</b>

<b>DETALLE DE LA ACTIVIDAD</b>	<b>Curso Regional para las DPS/DAS de Compras y Contrataciones Publicas</b>
<b>FECHA, HORA Y LUGAR</b>	Fecha: 15 DE MARZO DE 2022 HORA: 8:00 AM A 4 :00 PM LUGAR: SALÓN DE REUNIONES HOSPITAL SANTO SOCORRO
<b>CANTIDAD DE PERSONAS</b>	30 personas
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<p><b>REFRIGERIO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Café</li> <li>- 90 botellas de Agua</li> <li>- Frutas Variadas preenvasadas Individuales</li> <li>- Minis wraps de queso y vegetales, empanadas de pollo y Croissant preenvasadas Individuales</li> <li>- Jugo de naranja y/o fruit puncho limón</li> <li>- 2 paquetes Vasos desechables no.5</li> <li>- 3 paquetes Vasos desechables no.12</li> <li>- Hielo</li> <li>- Servilletas desechables</li> <li>- Servicio de un mozo</li> </ul> <p><b>ALMUERZO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pechuga en salsa de hongos</li> <li>- Pastelón de berenjena</li> <li>- Ensalada hervida con su aderezo</li> <li>- Arroz con puerro</li> <li>- Jugo de naranja y/o fruit puncho limón</li> <li>- Café</li> <li>- Cubtería</li> <li>- Cristalería</li> <li>- Mantelería</li> <li>- Servicio de un mozo</li> </ul>



Fuente PÓA 2022 OCGDR

OFICINA DE COORDINACIÓN DE LA GESTIÓN DESCONCENTRADA DE LA RECTORÍA  
OCGDR

Ficha Técnica# 3

NOMBRE GENERICO:	MENU
DESCRIPCION:	REFRIGERIO Y ALMUERZO

DETALLE DE LA ACTIVIDAD	Curso Regional para las DPS/DAS de Compras y Contrataciones Publicas
FECHA, HORA Y LUGAR	Fecha: 17 DE MARZO DE 2022 HORA: 8:00 AM A 4 :00 PM LUGAR: SALÓN DE REUNIONES HOSPITAL SANTO SOCORRO
CANTIDAD DE PERSONAS	30 personas
REQUISITOS GENERALES	<p><b>REFRIGERIO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Café</li><li>- 90 botellas de Agua</li><li>- Frutas Variadas preenvasadas Individuales</li><li>- Minis wraps de queso y vegetales, empanadas de pollo y Croissant preenvasadas Individuales</li><li>- Jugo de naranja y/o fruit punch o limón</li><li>- 2 paquetes Vasos desechables no.5</li><li>- 3 paquetes Vasos desechables no.12</li><li>- Hielo</li><li>- Servilletas desechables</li><li>- Servicio de un mozo</li></ul> <p><b>ALMUERZO</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Pechuga en salsa de hongos</li><li>- Pastelón de berenjena</li><li>- Ensalada hervida con su aderezo</li><li>- Arroz con puerro</li><li>- Jugo de naranja y/o fruit puncho limón</li><li>- café</li><li>- Cubertería</li><li>- Cristalería</li><li>- Mantelería</li><li>- Servicio de un mozo</li></ul>



Fuente POA 2022 OCGDR



GOBIERNO DE LA  
REPÚBLICA DOMINICANA

SALUD PÚBLICA

"Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria"

Viceministerio de Salud Colectiva  
Departamento de Salud de la Familia

### FICHA TECNICA REFRIGERIO

Refrigerio para 25 personas el 10 de marzo en el área II de Salud

Descripción	Cantidad
Café permanente	25
Leche permanente	
Azúcar crema, blanca y de dieta	25
Jugos Naturales (fresa, limón, melón, china, piña, etc.)	25
Agua botellitas	25
Pincho caprese	25
Mini sándwich de pollo	25
Wrap de pollo	25
Galletas de avena	25
Yogur diferentes sabores	25
Mantel rectangular con bambalina	1
Mesa de buffet	1
Camarero	1

Nota: Refrigerio debidamente em **pacado**.



Dra. E. la Camilo Pantaleón  
Encargada del Departamento de Salud de la Familia