



"Año de la Innovación y la Competitividad"
DEPARTAMENTO DE COMUNICACIONES
DIVISION DE EVENTOS Y PROTOCOLO

MENÚ PARA REQUISICIÓN ALIMENTOS Y BEBIDAS
REFRIGERIO FUERTE

Actividad: Lanzamiento de Manuales de INABIE.

Día: 15 de marzo.

Horario estimado: 10 a.m.-12m.

Cantidad de personas: 90.

**Estación líquida permanente: Botellitas de agua, Café, Leche caliente, cocoa, cremora, té y cristalería necesaria.*

**Los jugos siempre NATURALES y bajos en azúcar.*

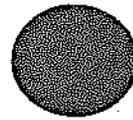
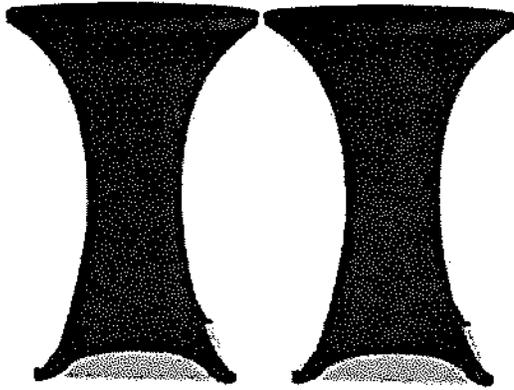
<p>Refrigerio</p> <p>12:00 m.</p>	<p>Opciones Frías:</p> <ul style="list-style-type: none">- Roulade de Salmón ahumado.- Pinchos de prosciutto y melón.- Cucharita de Ceviche peruano.- Canapé de pastrami con Cream Cheese y Mermelada de Fresa. <p>Opciones Calientes:</p> <ul style="list-style-type: none">- Brocheta de res al marzala.- Rollitos de primavera con salsa Tonkatsu.- Sate de mini-churrasco con salsa holandesa.- Rollito de pollo relleno con camarones en Salsa Teriyaki. <p>Postres:</p> <ul style="list-style-type: none">- Trufas de Chocolate pasadas por almendras trituradas.- Shots dulces variados: cheesecake de fresa, limón, majarete. <p>Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none">- Jugo de fresa natural.- Piña colada.- Jugo de fruit punch.
--	---

<p><i>Alquileres/Montaje</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - 9 mesas altas de cocktail, vestidas de azul royal en espadex. -9 arreglos centros de mesas tipo pucheros. -9 palmas tipo gri-gri con canastos. - Proyección. - 2 pantallas. -Puntero. - Micrófono inalámbrico de mano. - Pódium acrílico con pedestal. - Dos astas. - 1 tarima pequeña. -Camareros necesarios, uniformados debidamente.
<p>Observaciones importantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Espacio confortable. • A/A • Ambiente limpio sin malos olores. • Local de fácil acceso y parqueos disponibles. • Hacer montaje tipo teatro con espacio para realizar brindis dentro. • Zafacones colocados de acuerdo al buen manejo de desechos. 	

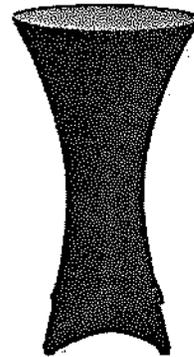
Menú realizado por: Raissa Grullón.

Fecha: 05/03/2019

AMBIENTACIÓN



Color: Azul royal para mesas.



Flores: hortensias blanca y azul con rosas rojas.





"Año de la Innovación y la Competitividad"
DEPARTAMENTO DE COMUNICACIONES
DIVISION DE EVENTOS Y PROTOCOLO

MENÚ PARA REQUISICIÓN ALIMENTOS Y BEBIDAS
DESAYUNO-ALMUERZO

Actividad: Reunión Dpto. Desarrollo Institucional y Gestión de la Calidad.

Día: 17 de marzo.

Horario estimado: 08:00 a.m.-12:00 m.

Cantidad de personas: 30.

**Estación líquida permanentemente: Botellitas de agua, Café, Leche caliente, cocoa, cremora, té, cristalería necesaria.*

Los jugos siempre **NATURALES y bajos en azúcar.*

Desayuno	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de yautía morada con cebolla. - Mangü de plátanos verdes. - Salchicha de pavo escalfadas. - Bandeja de fiambres. - Quesos variados. - Canasta de panes variados. - Yogiurt variado. - Bandeja de fruta de estación. - Jugo natural de cereza.
Almuerzo	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada jardinera. - Vegetales al grill. - Arroz con champiñones y cebolla blanca. - Pechuga de pollo rellena de espinacas y queso crema. - Medallones de ternera con salsa de vino (aparté). - Mero a la menier. - Papas gratinadas. - Postre: majareté. - Jugo de
<p>Observaciones importantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Local confortable. • A/A. • Montaje tipo escuela. • Camareros necesarios. • Zafacones colocados de acuerdo al buen manejo de desechos. 	

Menú realizado por: Melania Pagán.

ACTIVIDADES DEL DEPARTAMENTO DE PLANIFICACION EN HOTELES.-

DIA DE LA ACTIVIDAD	SERVICIOS SOLICITADOS	HORA DE LA ACTIVIDAD	CANTIDAD DE PERSONAS A PARTICIPAR
15 DE MARZO 2019	ESTACION LIQUIDAD PERMANENTE REFRIGERIO A LAS (12:00 P.M.) MONTAJE TIPO TEATRO Y UNAS MESITAS ALTAS PARA LUEGO USARLAS EN EL BRINDI SONIDO, PANTALLA, PROYECTOR (SERAN LLEVADOS POR EL INABIE)	desde 10:30 a.m. a 12:00p.m.	90 PERSONAS
17 DE ABRIL 2019	ESTACION LIQUIDA PERMANENTE DESAYUNO ALMUERZO	desde 7:30 a.m. a 4:30 a.m.	30 PERSONAS



"Año de la Innovación y la Competitividad"
DEPARTAMENTO DE COMUNICACIONES
DIVISION DE EVENTOS Y PROTOCOLO

MENÚ PARA REQUISICIÓN ALIMENTOS Y BEBIDAS
REFRIGERIO PRE-EMPACADO

Actividad: Genéricas del INABIE.

Día:

Horario estimado: a.m.-m.

Cantidad de personas: 241.

**Estación líquida permanente: Botellitas de agua, Café, Leche caliente, cocoa, crema, té y cristalería necesaria.*

Los jugos siempre **NATURALES y bajos en azúcar.*

Refrigerio 12:00 m.	Bocadillos. <ul style="list-style-type: none"> - Mini pincho de pollo. - Rollito de jamón de pavo y queso mozzarella. - Mini sándwich de cream cheese y puerro. - Empanadita horneada de vegetales (zanahoria, cebolla blanca y maíz). - Macedonia de frutas, en envases desechable. Bebida: <ul style="list-style-type: none"> - Jugo natural.
Alquileres/desechables	<ul style="list-style-type: none"> - Vasos. - Hielo. - Servilletas. - Fundas de basura.
Observaciones importantes: <ul style="list-style-type: none"> • Este refrigerio se presenta en cajas transparentes desechables e individuales. • Calcular 2 unidades por variedad salada en el refrigerio. • Zafacones colocados de acuerdo al buen manejo de desechos. 	

Menú realizado por: Melania Pagán.

**ACTIVIDADES DEL DEPARTAMENTO DE PLANIFICACION REUNIONES INTERNAS
CORRESPONDIENTES AL MES DE MARZO 2019**

FECHA	SERVICIOS SOLICITADOS	HORA	CANTIDAD DE PERSONAS A PARTICIPAR
MES DE MARZO	ALIMENTOS Y BEBIDAS		70 PERSONAS
	REFRIGERIO FUERTE PRE-EMPACADOS		30 PERSONAS
			25 PERSONAS
			12 PERSONAS
			24 PERSONAS
			80 PERSONAS
TOTAL			241 PERSONAS



DEPARTAMENTO DE COMUNICACIONES

DIVISION DE EVENTOS Y PROTOCOLO

MENÚ GENERICO PARA LA REQUISICIÓN ALIMENTOS Y BEBIDAS

Actividad: Socialización del Protocolo de Intervención interinstitucional SISVANE.

Día: 12, 14, 15, 26, 27 Y 29

Cantidad de personas: según los días.

Estación líquida permanente: Agua, Café, Leche caliente, cocoa, cremora y té

Los jugos siempre NATURALES con poca azúcar.

*Las variedades de refrigerios salados son 2 piezas x variedad.

<p>REFRIGERIO LIGERO AM</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mini wraps de jamón de pavo y queso mozzarella (sin vegetales). 2. Pastelitos de queso crema y puerro. 3. Mini pinchos de pollo y vegetales. 4. frutas picadas de temporada. (Pre-empacadas.) 5. Jugo de melón Natural.
<p>ALMUERZO</p>	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Arroz con hongos naturales y tocineta. ❖ Ensalada de vegetales hervidos (brócoli, coliflor, zanahoria y vainitas con aderezo de naranja agria y aceite de oliva, pimientos de colores. ❖ Filete de res en salsa de pimienta negra. ❖ Muslo de pollo al caldero. ❖ Pastelón de berenjena con plátano maduro y queso (sin grasa) ❖ Postre: mini flan de leche (pre-empacado) ❖ Jugo de Fresa Natural. <p><i>Nota: el suplidor debe llevar sus mesas y manteles azul royal para montar sus estaciones de A&B.</i></p>

Nota: El menú serán según los días.

El 12 de marzo = 30pax. El 14 y 15 de marzo = 40 x día pax.

El 19 y 20 de marzo = 70 x día pax. El 26 y 27 marzo = 40 x día

29 de marzo = 30 x día y 3 y 4 de abril = 40 x día

No Alimentos Fritos

<p>ALQUILER</p>	<p>- Cristalería y cubtería necesaria (vasos, tasa, platos, etc...) - Neverita para hielo. - 2 zafacón de basura con funda. - 2 Camareros</p> <p>*4 mesas redondas con manteles azul royal. *3 mesas rectangulares con hambahinas azul royal. *1 mesa pequeña para proyección *sillas según la cantidad de personas De cada evento</p>
<p>OBSERVACIONES IMPORTANTES</p> <p><i>El local debe tener un facilitador de apoyo para cualquier eventualidad Ambiente limpio sin malos olores Hacer montaje de mesas de acuerdo a lo solicitado Zafacones colocados de acuerdo al Buen manejo de desechos.</i></p>	

Estos eventos serán en diferentes lugares

- ❖ *Día 12 (Bayáguana)*
- ❖ *Día 14 y 15 Santo Domingo Regional 10*
- ❖ *Día 19 y 20 Santo Domingo (lugar a identificar)*
- ❖ *Día 26 y 27 Santo Domingo (Regional 10-02)*
- ❖ *Día 28 Santo Domingo (lugar a identificar)*
- ❖ *Día 29 Santiago (Regional 08)*
- ❖ *Días 3 y 4 abril Santo Domingo (Regional 15)*



"Año de la Innovación y la Competitividad"
DEPARTAMENTO DE COMUNICACIONES
DIVISION DE EVENTOS Y PROTOCOLO

MENÚ PARA REQUISICIÓN ALIMENTOS Y BEBIDAS
REFRIGERIO PRE-EMPACADO

Actividad: Reuniones con Directores de Centros Educativos para Socializar Lineamientos del PAE en las distintas modalidades.

Día: 26 marzo.

Horario estimado: a.m.-p.m.

Cantidad de personas: 300 en total (150 por tanda).

**Estación líquida permanente:* Botellitas de agua, Café, té.

**Los jugos siempre NATURALES y bajos en azúcar.*

Refrigerio 12:00 m.	Bocadillos. <ul style="list-style-type: none"> - Mini pincho de pollo. - Rollito de jamón de pavo y queso mozzarella. - Mini sándwich de cream cheese y puerro. - Empanadita horneada de vegetales (zanahoria, cebolla blanca y maíz). - Macedonia de frutas, en envases desechable. Bebida: <ul style="list-style-type: none"> - Jugo natural.
Alquileres/desechables	<ul style="list-style-type: none"> - Vasos. - Hielo. - Servilletas. - Fundas de basura.
Observaciones importantes: <ul style="list-style-type: none"> • Este refrigerio se presenta en cajas transparentes desechables e individuales. • Calcular 2 unidades por variedad salada en el refrigerio. • Zafacones colocados de acuerdo al buen manejo de desechos. 	

Menú realizado por: Melania Pagán.



INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
"Año del Fomento a las Exportaciones"
Departamento de Gestión Alimentaria

Actividad: "Realizar reuniones con directores de centros educativos para socializar lineamientos del PAE en las Distintas Modalidades (5 encuentros)"

Duración de la actividad: Desde: 9:00 a. m. Hasta: 11:30 p.m.

Desde: 2:00 a. m. Hasta: 4:30 p.m.

Resultados esperados: "Realizar reuniones con directores de centros educativos para socializar lineamientos del PAE en las Distintas Modalidades (5 encuentros)"

Regional y Distrito:

Educativo: Gobernación de cada Regional por Eje

Fecha: 26/3/2019

No.	Cantidad	Tipo de servicio	Especificaciones del servicio
1	300	Alimentos y bebidas	Servicio para 150 personas en una primera tanda y 150 personas segunda tanda Refrigerio Ligero.
2	1		- Café, agua y Te (Estación permanente). Azúcar, hielo, fundas de basura, servilletas, y zafacones de basura .

Importante:

Debe indicar lo siguiente:

1. Nombre del servicio
2. Detalles del producto o servicio sin indicar la marca
3. Detalles específicos sobre los equipos a utilizar.
4. El tipo de montaje que requerirá el evento.
5. Si el evento es para niños, adultos o en conjunto.

Elaborado en Fecha: 27/08/2018



Sonia Gomez
Lic. Sonia Gomez

Elaborado y Revisado por: Fecha: _____
Encargada del Departamento de Gestión Alimentaria

Revisado y Aprobado por Fecha: _____
Director Administrativo

Cuenta Contable: _____ Código Departamento: _____



INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

"Año del Fomento a las Exportaciones"

Departamento de Gestión Alimentaria

Actividad: "Realizar Jornadas de Socialización de los lineamientos del Programa de Alimentación Escolar con los actores del PAE (Directores Regionales, Directores Distritales y Técnicos) "

Duración de la actividad: Desde: 8:00 AM Hasta: 5:00 p.m.

Resultados esperados: "Realizar Jornadas de Socialización de los lineamientos del Programa de Alimentación Escolar con los actores del PAE (Directores Regionales, Directores Distritales y Técnicos) "

Regional y Distrito: Oficina Distrital de cada Regional Fecha: 01/04/2019

Educativo:

No.	Cantidad	Tipo de servicio	Especificaciones del servicio
1	285	Alimentos y bebidas	Jugo natural de naranja bajo en azúcar. Wrap de jamon, y queso. Sandwiches de atun. Servicio para 285 personas, Refrigerio Ligero.
2	1	Servicios misceláneos	- Café, agua y Te (Estación permanente). Azúcar, hielo, fundas de basura, servilletas, y zafacones de basura .

Importante:

Debe indicar lo siguiente:

1. Nombre del servicio
2. Detalles del producto o servicio sin indicar la marc.
3. Detalles específicos sobre los equipos a utilizar.
4. El tipo de montaje que requerirá el evento.
5. Si el evento es para niños, adultos o en conjunto.

Elaborado en Fecha: 27/08/2018

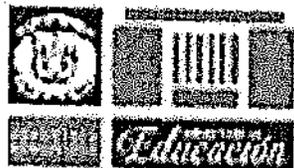

Lic. Sonia Gomez

Elaborado y Revisado por: _____ Fecha: 05.12.2018
Encargada del Departamento de Gestión Alimentaria

Revisado y Aprobado p Fecha: _____
Director Administrativo

Cuenta Contable: _____ Código Departamento: _____





Año de la Innovación y la Competitividad
DEPARTAMENTO DE COMUNICACIONES
DIVISIÓN DE EVENTOS Y PROTOCOLO

Nombre de la actividad: Lanzamiento jornada nacional desparasitación

Fecha: Viernes 22 de marzo 2019

Cantidad de personas: 400 pax.

Lugar: salón de eventos, Club Mauricio Báez

Requerimiento: refrigerio a.m.

Detalle: A+B y alquileres

***Estación líquida permanente:** café (para 60 pax) y agua (para 400 pax)

***Hielo**

***Los jugos siempre NATURALES.**

	REFRIGERIO A.M.	<p>*Refrigerio Pre-empacado en cajitas transparentes para 300 estudiantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Empanadas horneadas de pollo - Rollos de jamón de pavo y cream cheese - Mini pinchos de pollo - Sandwichitos de crema de jamón cocido (s/mayonesa-ni mantequilla) - Macedonia de frutas pre-empacadas - Jugo natural de fresa <p>*Refrigerio bandejeados para 100 adultos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mini-quiche Lorraine - Empanadas horneadas de pollo - Mini pinchos de Capresa (c/tomates cherries y bolitas de mozzarella) - Mini pinchos de filete res - Macedonia de frutas pre-empacadas - Jugo natural de fresa
--	-----------------	---

Nota: Las cantidades en los refrigerios deben ser calculados de a 3 piezas c/u por persona.

**ALQUILERES Y
DESECHABLES
NECESARIOS.**

10 CAMAREROS

- 8 palmas Gri-gri con tarros
- 12 palmas arecas con Canastos
- 4 mesas rectangulares (3 para buffet y 1 para la recepción) y sus bambalinas y manteles (Azul royal y crema)
- Cristalerías necesarias con reposiciones (platos y tenedores de picadera para 100 pax, copas de agua y jugo, tazas de café)
- 300 tenedores de picadera
- Paquetes de servilletas para 400 pax
- 4 zafacones
- Nevera para hielo
- 10 juegos de luces inteligentes
- Correctamente uniformados



Año de la Innovación y la Competitividad
DEPARTAMENTO DE COMUNICACIONES
DIVISIÓN DE EVENTOS Y PROTOCOLO

Nombre de la actividad:

Fecha: Martes 02 de abril 2019

Cantidad de personas: 74 pax.

Lugar: salón de auditorio COOPNAMA

Requerimiento: refrigerio a.m, almuerzo.

Detalle: A+B y alquileres

***Estación liquida permanente:** agua, café, leche caliente, chocolate, cremora.

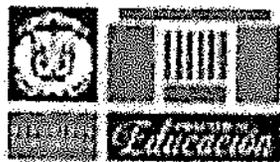
***Los jugos siempre NATURALES.**

REFRIGERIO A.M.	<ul style="list-style-type: none"> - Mini empanadas horneada de pollo. - Rollo de jamón de pavo y queso mozzarella. - Bandeja de frutas de estación. - Jugo natural de melón
------------------------	--

Nota: Las cantidades en los refrigerios deben ser calculados de a 3 piezas c/u por persona.

ALMUERZO	<ul style="list-style-type: none"> - Vegetales al vapor (zanahoria, brócoli, vainitas, etc.) - Arroz con tocineta y puerro. - Bistec de res encbollado - Fajita de pollo (pimientos de colores, cebolla, etc.) - Pastelón berenjenas y queso (sin grasa)
POSTRE	<ul style="list-style-type: none"> - Jugo de piña - Flan de leche (individual).

<p>ALQUILERES Y DESECHABLES NECESARIOS.</p> <p>4 CAMAREROS</p>	<ul style="list-style-type: none">- 11 mesas redondas con sus manteles (7/paxC/U)- 6 mesas rectangulares y sus bambalinas y manteles (3 para buffet, 2 para mesa principal y una para la recepción).- 11 centros de mesas redondas más un (01) arreglo largo para mesa principal.- Cristalerías necesarias con reposiciones- 2 zafacones- Correctamente uniformados
--	--



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
INABIE
 INSTITUTO NACIONAL DE ACREDITACIÓN Y EVALUACIÓN EDUCATIVA

Año de la Innovación y la Competitividad
 DEPARTAMENTO DE COMUNICACIONES
 DIVISIÓN DE EVENTOS Y PROTOCOLO

Nombre de la actividad:

Fecha: Jueves 04 de abril

Lugar: Santiago, IPISA

Cantidad de personas: 81 pax. adultas

Requerimiento: Refrigerio a.m., almuerzo.

Detalle: A+B y alquileres.

***Estación líquida permanente:** café, cremora, leche caliente, chocolate y agua.

*** Los jugos siempre NATURALES.**

REFRIGERIO A.M	<ul style="list-style-type: none"> - Rollo de wrap con jamón y queso (s/vegetales) - Mini pincho de pollo - Bandeja de frutas de estación - Jugo de frutas variadas (s/lechosa)
-----------------------	---

Nota: Las cantidades en los refrigerios deben ser calculados de a 3 piezas c/u por persona.

ALMUERZO	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada de vegetales hervidos (brócoli, coliflor, zanahoria y vainitas con aderezo de naranja agria y aceite de oliva, pimientos de colores). - Moro de habichuela roja - Pollo al caldero - Cubos de carne de Res. - Pastelón de plátano maduro con queso
POSTRE	<ul style="list-style-type: none"> - Jugo natural de naranja - Dulce de coco horneado (individual).

<p>ALQUILERES Y DESECHABLES NECESARIOS:</p> <p>3 CAMAREROS</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 12 mesas redondas con sus manteles (7/paxC/U) - 6 mesas rectangulares y sus bambalinas y manteles (3 para buffet, 2 para mesa principal y 1 para registro). - 12 centros de mesas redondas más un arreglo largo para mesa principal. - Cristalerías necesarias con reposiciones - 2 zafacones - Correctamente uniformados
--	--



Año de la Innovación y la Competitividad
DEPARTAMENTO DE COMUNICACIONES
DIVISIÓN DE EVENTOS Y PROTOCOLO

Nombre de la actividad:

Fecha: *Viernes 05 de abril*

Lugar: *San Francisco (Local adecuado).*

Cantidad de personas: *63 pax. adultas*

Requerimiento: *Refrigerio a.m., almuerzo.*

Detalle: *A+B y alquileres.*

****Estación líquida permanente: café, cremora, leche caliente, chocolate y agua.***

**** Los jugos siempre NATURALES.***

REFRIGERIO A.M	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Empanadas horneadas con queso crema y puerro</i> - <i>Mini pincho de pollo</i> - <i>Bandeja de frutas de estación</i> - <i>Jugo de natural de cereza</i>
-----------------------	--

Nota: Las cantidades en los refrigerios deben ser calculados de a 3 piezas c/u por persona.

ALMUERZO	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Ensalada de tomates, lechuga, repollo morado, pepino y aguate con aderezo de naranja agria, aceite de oliva y pimientos de colores.</i> - <i>Arroz blanco</i> - <i>Gandules guisados</i> - <i>Fajitas de pollo (cebolla, pimientos de colores, etc.)</i> - <i>Lasaña de res.</i>
POSTRE	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Jugo natural de fresa (bajo en azúcar)</i> - <i>Flan de leche (individual).</i>

<p>ALQUILERES Y DESECHABLES NECESARIOS.</p> <p>3 CAMAREROS</p>	<ul style="list-style-type: none">- 9 mesas redondas con sus manteles (7/paxC/U)- 6 mesas rectangulares y sus bambalinas y manteles (3 para buffet, 2 para mesa principal y 1 para registro).- 9 centros de mesas redondas más un arreglo largo para mesa principal.- Cristalerías necesarias con reposiciones- 2 zafacones- Correctamente uniformados
--	---



Año de la Innovación y la Competitividad
DEPARTAMENTO DE COMUNICACIONES
DIVISIÓN DE EVENTOS Y PROTOCOLO

Nombre de la actividad:

Fecha: Jueves 11 de abril

Lugar: Salón de Acto Politécnico Teresa Digna Feliz Estrada, Azua

Cantidad de personas: 60 pax. adultas

Requerimiento: Refrigerio a.m., almuerzo.

Detalle: A+B y alquileres.

***Estación líquida permanente:** café, cremora, leche caliente, chocolate y agua.

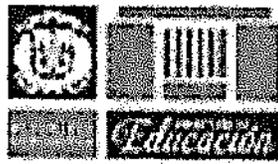
*** Los jugos siempre NATURALES.**

REFRIGERIO A.M	<ul style="list-style-type: none"> - Mini pinchos de tomates cherries y queso mozzarella - Pastelitos de pollo - Bandeja de frutas de estación. - Jugo natural de piña
-----------------------	--

Nota: Las cantidades en los refrigerios deben ser calculados de a 3 piezas c/u por persona.

ALMUERZO	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada de vegetales al vapor (zanahoria, brócoli, vainitas, etc.) - Moro de Gandules. - Pollo al horno (pechuga y muslo). - Pastelón yuca y carne de res - Jugo natural de naranja
POSTRE	<ul style="list-style-type: none"> - Dulce de coco horneado (individual).

<p>ALQUILERES Y DESECHABLES NECESARIOS.</p> <p>3 CAMAREROS</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 9 mesas redondas con sus manteles (7/paxC/U) - 6 mesas rectangulares y sus bambalinas y manteles (3 para buffet, 2 para mesa principal y 1 para la recepción). - 9 centros de mesas redondas más un (01) arreglo largo para mesa principal. - Cristalerías necesarias con reposiciones - 2 zafacones - Correctamente uniformados
--	---



Año de la Innovación y la Competitividad
DEPARTAMENTO DE COMUNICACIONES
DIVISIÓN DE EVENTOS Y PROTOCOLO

Nombre de la actividad:

Fecha: *Viernes 12 de abril.*

Lugar: *Campus UCE, salón de videoconferencia, San Pedro.*

Cantidad de personas: *39 pax. adultas*

Requerimiento: *Refrigerio a.m., almuerzo.*

Detalle: *A+B y alquileres.*

****Estación líquida permanente: café, cremora, leche caliente, chocolate y agua.***

**** Los jugos siempre NATURALES.***

REFRIGERIO A.M	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Mini pincho de pollo</i> - <i>Tortilla española en capacillos (individuales)</i> - <i>Bandeja de frutas de estación</i> - <i>Jugo de natural de fruit punch</i>
-----------------------	---

Nota: *Las cantidades en los refrigerios deben ser calculados de a 3 piezas c/u por persona.*

ALMUERZO	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Ensalada de tomates, lechuga, repollo morado, pepino y aguate con aderezo de naranja agria, aceite de oliva y pimientos de colores</i> - <i>Arroz blanco</i> - <i>Habichuelas rojas guisadas</i> - <i>Pollo al horno (muslo y pechuga)</i> - <i>Bistec de res encebollado</i> - <i>Pastelón de papas c/queso</i>
POSTRE	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Jugo natural de naranja</i> - <i>Flan de leche (individual)</i>

<p>ALQUILERES Y DESECHABLES NECESARIOS.</p> <p>2 CAMAREROS</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 6 mesas redondas con sus manteles (7/paxC/U) - 6 mesas rectangulares y sus bambalinas y manteles (3 para buffet, 2 para mesa principal y 1 para registro). - 6 centros de mesas redondas más un arreglo largo para mesa principal. - Cristalerías necesarias con reposiciones - 2 zafacones - Correctamente uniformados
--	--

Requisiciones de Compra Enero - Junio 2019

DIRECCIÓN	Cesión Salud y Servicio Social	DEPARTAMENTO	Gestión Salud	DIVISIÓN	Salud Visual		
OBJETIVO GENERAL	1. Mitigar la Vulnerabilidad Educativa y Mejorar el Bienestar General de los Estudiantes. Especialmente los más Vulnerables.						
OBJETIVO ESPECÍFICO	1.1. Incrementar el Alcance y la Cobertura de los Servicios Vigentes del INABIE 1.1.2. Incrementar la Cobertura de los Programas y Servicios de Salud.						
Actividad	Fecha actividad	Ítem	Cantidad Requerida	Tipo de servicio	Especificaciones del servicio	Lugar de Entrega	Fecha Entrega
Lanzamiento Programa de Salud Visual en la Regional 07, San Francisco de Macorís.	12/04/2019	1	100	Alimentos y bebidas.	*Refrigerio Pre-empacado en cajitas transparente para 100 personas: Pastelitos de queso crema, rollo de wrap con jamón y queso, mini-pinchos de pollo, quipes de res, macedonia de frutas pre-empacadas, jugo natural de fresa y 20 unds de botellitas de agua para la mesa principal.	San Francisco de Macorís	12/04/2019

OP

INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
DEPARTAMENTO DE SERVICIOS SOCIALES ESTUDIANTILES
"Año del Fomento a las Exportaciones"

REQUISICIÓN DE ALIMENTOS

Código del Documento FO-INABIE-05

Fecha de Emisión: 02 de marzo 2019

No. Y Fecha de Revisión: 0

Actividad: Recorrido educativo estudiantil por Museos Históricos de la Ciudad Colonial, Museo Nacional de Historia Natural, Acuario y el Jardín Botánico Nacional, con estudiantes y maestros procedentes de dos (2) Centros Educativos

Resultados esperados: Que los estudiantes y otros participantes en la actividad socioeducativa hayan fortalecido sus conocimientos históricos, culturales y medioambientales, contribuyendo a que esta experiencia significativa de vida les permita reforzar la práctica de valores durante su inserción e interacción social en el entorno.

Duración de la actividad 8:00 am.-4:30 pm.

Regional y Distrito Educativo Santo Domingo **Fecha** Miércoles 03 de abril de 2019

No.	Cantidad	Descripción	Especificaciones del bien a comprar
1	75	Desayuno	Sandwich de jamón de pavo (1 lonja) y queso mozzarella (2 lonjas) empacados y sin vegetales; yogurt pequeños de 6 onzas frios, y una fruta (pera, manzana, guineo, mandarina), para cada persona.
2	75	Almuerzo	1½ taza de puré de papas, ½ taza ensalada de tomate y aguacate, 4 onzas pechuga de pollo a la plancha con ajís morrón y un jugo de frutas mediano frío, para cada persona. Disponer de servilletas, cucharas y vasos plásticos.
3	75	Refrigerio	Wrap mediano de queso crema con puerro y un jugo de frutas mediano.
4	225	Agua	Botellas de 8 onzas de agua (se calculó entregadar 3 botellitas por cada persona, para un total de 65 participantes (75x3= 225 botellitas)

Debe indicar lo siguiente:

- | | |
|-----------------------|---|
| 1. Nombre del bien. | 2. Especificaciones físicas: color, peso, tamaño, otros |
| 3. Detalles técnicos. | 4. Marca. |
| 5. Funcionamiento. | 6. Otros que apliquen. |

NOTA: El desayuno debe estar instalado a las 8:30 am., en la Plaza de la Cultura Sto. Dgo., entrando por la Av. César Nicolás Penzón al parqueo de la Biblioteca Nacional, próximo al Museo de Historia Natural. El almuerzo tiene que estar instalado a la 1:15 pm. en el Jardín Botánico Nacional. Contactar al Sr. Hernández tel. (809) 780-8512 o la Sra. Yanelis Ynoa al tel. (809) 761-0219.

Elaborado en Fecha: 02/03/2019

Elaborado y Revisado por:

Fecha: _____

Revisado y Aprobado por:

Fecha: _____

Delfi Castillo M.A.
Delfi Castillo M.A.

Directora Docente. Enc. Servicio Social Estudiantil.

Fuoa
Directora Administrativa

Cuenta Contable:

Código Departamento:

Revisado por: SDTPD/DDOC



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
INABIE
INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
DEPARTAMENTO DE SERVICIOS SOCIALES ESTUDIANTILES
"Año del Fomento a las Exportaciones"

REQUISICIÓN DE ALIMENTOS

Código del Documento **FO-INABIE-05**

Fecha de Emisión: 02 de Marzo 2019

No. Y Fecha de Revisión: 0

Actividad: Recorrido educativo estudiantil por Museos Históricos de la Ciudad Colonial, Museo Nacional de Historia Natural, Acuario y el Jardín Botánico Nacional, con estudiantes y maestros procedentes de dos (2) Centros Educativos.

Resultados esperados: Que los estudiantes y otros participantes en la actividad socioeducativa hayan fortalecido sus conocimientos históricos, culturales y medioambientales, contribuyendo a que esta experiencia significativa de vida les permita reforzar la práctica de valores durante su inserción e interacción social en el entorno.

Duración de la actividad 8:00 am.-4:30 pm.

Regional y Distrito Educativo Santo Domingo **Fecha** viernes 05 abril 2019

No.	Cantidad	Descripción	Especificaciones del bien a comprar
1	75	Desayuno	Sandwich de jamón de pavo (1 lonja) y queso mozzarella (2 lonjas) empacados y sin vegetales; yogurt pequeños de 6 onzas fríos, y una fruta (pera, manzana, guineo, mandarina), para cada persona.
2	75	Almuerzo	1½ taza de puré de papas, ½ taza ensalada de tomate y aguacate, 4 onzas pechuga de pollo a la plancha con ajís morrón y un jugo de frutas mediano frío, para cada persona. Disponer de servilletas, cucharas y vasos plásticos.
3	75	Refrigerio	Wrap mediano de queso crema con puerro y un jugo de frutas mediano.
4	225	Agua	Botellas de 8 onzas de agua (se calculó entregadar 3 botellitas por cada persona, para un total de 65 participantes (75x3= 225 botellitas)

Importante: El tiempo de la Compra dependerá del tipo de bien a adquirir

Debe indicar lo siguiente:

- | | |
|-----------------------|---|
| 1. Nombre del bien. | 2. Especificaciones físicas: color, peso, tamaño, otros |
| 3. Detalles técnicos. | 4. Marca. |
| 5. Funcionamiento. | 6. Otros que apliquen. |

NOTA: El desayuno debe estar instalado a las 8:30 am., en el Centro Educativo San Pío X, ubicado en la Ave. Independencia Esq. Calle Pina (frente al Parque Independencia Sto. Dgo.). El almuerzo tiene que estar instalado a la 1:15 pm. en el Jardín Botánico Nacional. Contactar al Sr. Hernández tel. (809) 780-8512 o la Sra. Yanelis Ynoa al tel. (809) 761-0219.

Elaborado en Fecha: 02/03/2019

Elaborado y Revisado por:

Fecha:

Revisado y Aprobado por:

Fecha: _____

Delfi Castillo M.A.
Delfi Castillo M.A.

Directora Docente. Enc. Servicio Social Estudiantil.

Directora Administrativa

Cuenta Contable:

Código Departamento:

Revisado por: SDTPD/DDOC



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
INABIE
INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
DEPARTAMENTO DE SERVICIOS SOCIALES ESTUDIANTILES
"Año del Fomento a las Exportaciones"

REQUISICIÓN DE ALIMENTOS

Código del Documento **FO-INABIE-05**

Fecha de Emisión: 02 de Marzo 2019

No. Y Fecha de Revisión: 0

Actividad: Recorrido educativo estudiantil por Museos Históricos de la Ciudad Colonial, Museo Nacional de Historia Natural, Acuario y el Jardín Botánico Nacional, con estudiantes y maestros procedentes de dos (2) Centros Educativos.

Resultados esperados: Que los estudiantes y otros participantes en la actividad socieducativa hayan fortalecido sus conocimientos históricos, culturales y medioambientales, contribuyendo a que esta experiencia significativa de vida les permita reforzar la práctica de valores durante su inserción e interacción social en el entorno.

Duración de la actividad 8:00 am.-4:30 pm.

Regional y Distrito Educativo Santo Domingo **Fecha** Martes 09 abril de 2019

No.	Cantidad	Descripción	Especificaciones del bien a comprar
1	75	Desayuno	Sandwich de jamón de pavo (1 lonja) y queso mozzarella (2 lonjas) empacados y sin vegetales; yogurt pequeños de 6 onzas frios, y una fruta (pera, manzana, guineo, mandarina), para cada persona.
2	75	Almuerzo	1½ taza de puré de papas, ½ taza ensalada de tomate y aguacate, 4 onzas pechuga de pollo a la plancha con ajís morrón y un jugo de frutas mediano frío, para cada persona. Disponer de servilletas, cucharas y vasos plásticos.
3	75	Refrigerio	Wrap mediano de queso crema con puerro y un jugo de frutas mediano.
4	225	Agua	Botellas de 8 onzas de agua (se calculó entregadar 3 botellitas por cada persona, para un total de 65 participantes (75x3= 225 botellitas)

Debe indicar lo siguiente:

- | | |
|-----------------------|---|
| 1. Nombre del bien. | 2. Especificaciones físicas: color, peso, tamaño, otros |
| 3. Detalles técnicos. | 4. Marca. |
| 5. Funcionamiento. | 6. Otros que apliquen. |

NOTA: El desayuno debe estar instalado a las 8:30 am., en la Plaza de la Cultura, entrando por la Av. César Nicolás Penzón al parqueo de la Biblioteca Nacional, próximo al Museo de Historia Natural. El almuerzo tiene que estar instalado a la 1:15 pm. en el Jardín Botánico Nacional. Contactar al Sr. Hernández tel. (809) 780-8512 o la Sra. Yanelis Ynoa al tel. (809) 761-0219.

Elaborado en Fecha: 02/03/2019

Elaborado y Revisado por: _____ Fecha: _____ Revisado y Aprobado por: _____ Fecha: _____

Delfi Castillo M.A.
Delfi Castillo, M.A.

Directora Docente, Enc. Servicio Social Estudiantil

Directora Administrativa

Cuenta Contable: _____ Código Departamento: _____

Revisado por: SDTPD/DDOC





MINISTERIO DE EDUCACIÓN
INABIE
INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
DEPARTAMENTO DE SERVICIOS SOCIALES ESTUDIANTILES
"Año del Fomento a las Exportaciones"

REQUISICIÓN DE ALIMENTOS

Código del Documento FO-INABIE-05

Fecha de Emisión: 02 de Marzo 2019

No. Y Fecha de Revisión: 0

Actividad: Recorrido educativo estudiantil por Museos Históricos de la Ciudad Colonial, Museo Nacional de Historia Natural, Acuario y el Jardín Botánico Nacional, con estudiantes y maestros procedentes de dos (2) Centros Educativos.

Resultados esperados: Que los estudiantes y otros participantes en la actividad socioeducativa hayan fortalecido sus conocimientos históricos, culturales y medioambientales, contribuyendo a que esta experiencia significativa de vida les permita reforzar la práctica de valores durante su inserción e interacción social en el entorno.

Duración de la actividad 8:00 am.-4:30 pm.

Regional y Distrito Educativo Santo Domingo **Fecha** Jueves 11 abril de 2019

No.	Cantidad	Descripción	Especificaciones del bien a comprar
1	75	Desayuno	Sandwich de jamón de pavo (1 lonja) y queso mozzarella (2 lonjas) empacados y sin vegetales; yogurt pequeños de 6 onzas frios, y una fruta (pera, manzana, guineo, mandarina), para cada persona.
2	75	Almuerzo	1½ taza de puré de papas, ½ taza ensalada de tomate y aguacate, 4 onzas pechuga de pollo a la plancha con ajís morrón y un jugo de frutas mediano frío, para cada persona. Disponer de servilletas, cucharas y vasos plásticos.
3	75	Refrigerio	Wrap mediano de queso crema con puerro y un jugo de frutas mediano.
4	225	Agua	Botellas de 8 onzas de agua (se calculó entregadar 3 botellitas por cada persona, para un total de 65 participantes (75x3= 225 botellitas)

Debe indicar lo siguiente:

- Nombre del bien.
- Especificaciones físicas: color, peso, tamaño, otros
- Detalles técnicos.
- Marca.
- Funcionamiento.
- Otros que apliquen.

NOTA: El desayuno debe estar instalado a las 8:30 am., en la Plaza de la Cultura, entrando por la Av. César Nicolás Penzón al parqueo de la Biblioteca Nacional, próximo al Museo de Historia Natural. El almuerzo tiene que estar instalado a la 1:15 pm. en el Jardín Botánico Nacional. Contactar al Sr. Hernández tel. (809) 780-8512 o la Sra. Yanelis Ynoa al tel. (809) 761-0219.

Elaborado en Fecha: 02/03/2019

Elaborado y Revisado por:

Fecha:

Revisado y Aprobado por:

Fecha:

Delfi Castillo M.A.
Delfi Castillo M.A.

Directora Docente, Enc. Servicio Social Estudiantil.

Ynoa
Directora Administrativa

Cuenta Contable:

Código Departamento:

Revisado por: SDTPD/DDOC



Año de la Innovación y la Competitividad
DEPARTAMENTO DE COMUNICACIONES
DIVISIÓN DE EVENTOS Y PROTOCOLO

Nombre de la actividad: *Intercambios de experiencias entre cooperativistas escolares y adultas.*

Fecha: *26 de marzo del 2019*

Lugar: *Regional 10, Santo Domingo*

Cantidad de personas: *55 pax.*

Requerimiento: *Refrigerio a.m.*

Detalle: *A+B y desechables.*

****Los Jugos siempre NATURALES***

***PRE-EMPACADO.**

REFRIGERIO A.M	<ul style="list-style-type: none">- <i>Pastelitos de queso crema con puerro.</i>- <i>Croissants rellenos de Jamón y queso.</i>- <i>Jugo Natural de Cereza.</i>
DESECHABLES NECESARIOS.	<ul style="list-style-type: none">- <i>Servilletas</i>- <i>Vasos</i>- <i>Hielo</i>- <i>Neverita para hielo</i>- <i>Tenedores</i>- <i>Cucharas</i>- <i>Fundas grandes de basura</i>

Nombre de la actividad: Intercambios de experiencias entre cooperativistas escolares y adultas.

Fecha: 28 de marzo del 2019

Lugar: Regional 04, Villa Altagracia

Cantidad de personas: 55 pax.

Requerimiento: Refrigerio a.m.

Detalle: A+B y desechables.

***Los Jugos siempre NATURALES**

***PRE-EMPACADO.**

REFRIGERIO A.M	<ul style="list-style-type: none">- Mini pinchos de pollo.- Pastelitos de queso crema con puerro.- Rollitos de Jamón y queso.- Jugo Natural de Fruit Punch.
-----------------------	--

DESECHABLES NECESARIOS.	<ul style="list-style-type: none">- Servilletas- Vasos- Hielo- Neverita para hielo- Tenedores- Cucharas- Fundas grandes de basura
--------------------------------	---



Año de la Innovación y la Competitividad
DEPARTAMENTO DE COMUNICACIONES
DIVISIÓN DE EVENTOS Y PROTOCOLO

Nombre de la actividad: *Intercambios de experiencias entre cooperativistas escolares y adultas.*

Fecha: *11 de abril del 2019*

Lugar: *Regional 15, Santo Domingo*

Cantidad de personas: *55 pax.*

Requerimiento: *Refrigerio a.m.*

Detalle: *A+B y desechables.*

****Los Jugos siempre NATURALES***

***PRE-EMPACADO.**

REFRIGERIO A.M	<ul style="list-style-type: none">- <i>Pastelitos de queso crema con puerro.</i>- <i>Croissants rellenos de Jamón y queso.</i>- <i>Jugo Natural de Piña.</i>
DESECHABLES NECESARIOS.	<ul style="list-style-type: none">- <i>Servilletas</i>- <i>Vasos</i>- <i>Hielo</i>- <i>Neverita para hielo</i>- <i>Tenedores</i>- <i>Cucharas</i>- <i>Fundas grandes de basura</i>

Nombre de la actividad: Intercambios de experiencias entre cooperativistas escolares y adultas.

Fecha: 26 de abril del 2019

Lugar: Regional 07, Monte Plata

Cantidad de personas: 55 pax.

Requerimiento: Refrigerio a.m.

Detalle: A+B y desechables.

***Los Jugos siempre NATURALES**

***PRE-EMPACADO.**

REFRIGERIO A.M	<ul style="list-style-type: none">- Mini pinchos de pollo.- Pastelitos de queso crema con puerro.- Rollitos de Jamón y queso.- Jugo Natural de Fruit Punch.
-----------------------	--

DESECHABLES NECESARIOS.	<ul style="list-style-type: none">- Servilletas- Vasos- Hielo- Neverita para hielo- Tenedores- Cucharas- Fundas grandes de basura
--------------------------------	---



Año de la Innovación y la Competitividad
DEPARTAMENTO DE COMUNICACIONES
DIVISIÓN DE EVENTOS Y PROTOCOLO

Nombre de la actividad: *Reunión de coordinación de cooperativas escolares.*

Fecha: *21 de marzo del 2019*

Lugar: *Regional.08, Santiago*

Cantidad de personas: *25 pax.*

Requerimiento: *Refrigerio a.m.*

Detalle: *A+B y desechables.*

****Los Jugos siempre NATURALES***

****PRE-EMPACADO.***

REFRIGERIO A.M	<ul style="list-style-type: none">- <i>Pastelitos de queso crema con puerro.</i>- <i>Croissants rellenos de Jamón y queso.</i>- <i>Jugo Natural de Piña.</i>
DESECHABLES NECESARIOS.	<ul style="list-style-type: none">- <i>Servilletas</i>- <i>Vasos</i>- <i>Hielo</i>- <i>Neverita para hielo</i>- <i>Tenedores</i>- <i>Cucharas</i>- <i>Fundas grandes de basura</i>

Nombre de la actividad: Reunión de coordinación de cooperativas escolares.

Fecha: 29 de marzo del 2019

Lugar: Regional 17, Monte Plata

Cantidad de personas: 25 pax.

Requerimiento: Refrigerio a.m.

Detalle: A+B y desechables.

***Los Jugos siempre NATURALES**

***PRE-EMPACADO.**

REFRIGERIO A.M	<ul style="list-style-type: none">- Mini pinchos de pollo.- Pastelitos de queso crema con puerro.- Rollitos de Jamón y queso.- Jugo Natural de Fruit Punch.
-----------------------	--

DESECHABLES NECESARIOS.	<ul style="list-style-type: none">- Servilletas- Vasos- Hielo- Neverita para hielo- Tenedores- Cucharas- Fundas grandes de basura
--------------------------------	---

Trimestre enero marzo 2019

Actividad	Fecha actividad	Item	Cantidad Requerida	Tipo de servicio	Especificaciones del servicio	Lugar de Entrega	Fecha/hora Entrega
12.001 Realizar taller de capacitación a maestros y orientadores para la identificación de déficits auditivos en estudiantes de áreas priorizadas.	25/03/2019	2	75	Alimentos y bebidas	Para personas adultas. Agua, permanentes Merienda pastelitos de queso crema y tomate, rollo de wrap con jamón de pavo y rucula, mini pinchos de pollo, quipes de res, macedonia de frutas pre-empacadas y jugo natural de fresa.	Padre las Casas 02	25/03/2019 11am
	26/03/2019		119			Azua 01	26/03/2019 10am
	26/03/2019		105			San Jose de Ocoa 03	26/03/2019 2pm
	27/03/2019	99	Bani 04	27/03/2019 10am			