



**LIGA MUNICIPAL  
— DOMINICANA —**

FICHA TÉCNICA				
SERVICIOS DE CATERING Y ALQUILERES (EQUIPAMIENTO DE EVENTOS).				
DEPARTAMENTO DE PROTOCOLO Y EVENTOS				
03 DE MARZO DEL AÑO 2026				
FECHAS DE ENTREGA DEL SERVICIO (S): A REQUERIMIENTO		HORA DE ENTREGA: A REQUERIMIENTO	LUGAR DE ENTREGA: LIGA MUNICIPAL DOMINICANA.	
ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
1	SERVICIO ALMUERZO TIPO BUFFET Y/O PRE-EMPACADO "A"	1	UNIDAD	<b>ALIMENTOS:</b> ARROZ CON PUERRO, BACON Y PLATANO MADURO; LOMO DE CERDO, SALSA CHIMICHURRI O SALSA DE HONGOS (APARTE); SALMÓN A LAS FINAS HIERVAS; PASTELON DE BERENJENA, VEGETALES SALTEADOS, CASABE TOSTADO. <b>POSTRE:</b> FLAN DE LECHE O COCO HORNEADO. <b>BEBIDA:</b> JUGO NATURAL DE LIMON. <b>NOTA:</b> INCLUIR; NEVERITA CON HIELO, PALITA, SERVILLETAS DESECHABLES. <b>NOTA:</b> PROPORCIONAR MUESTRA PARA LA DEGUSTACIÓN PARA TRES (03) O MAS PERSONAS (PRESENTACIÓN TIPO BUFFET).
2	SERVICIO ALMUERZO TIPO BUFFET Y/O PRE EMPACADO "B"	1	UNIDAD	<b>ALIMENTOS:</b> ARROZ CON VEGETALES, BISTEC DE BOLICHE O CADERA (ENCEBOLLADO APARTE), LASAÑA DE RES, MEZCLUM DE LECHUGA, CASABE TOSTADO; <b>BEBIDA:</b> JUGO NATURAL DE NARANJA. <b>POSTRE:</b> BROWNIE <b>NOTA:</b> INCLUIR; NEVERITA CON HIELO, PALITA, SERVILLETAS DESECHABLES.
3	SERVICIO ALMUERZO TIPO BUFFET Y/O PRE EMPACADO "C"	1	UNIDAD	<b>ALIMENTOS:</b> MORO DE GUANDULES ARTESANAL (BACON Y PLATANO MADURO), POLLO ROSTIZADO AL LIMON Y PIMIENTA, VEGETALES SALTEADOS, ENSALADA RUSA, CASABE TOSTADO; <b>BEBIDA:</b> JUGO NATURAL DE CHINOLA. <b>NOTA:</b> INCLUIR; NEVERITA CON HIELO, PALITA, SERVILLETAS DESECHABLES.
4	SERVICIO ALMUERZO TIPO BUFFET Y/O PRE EMPACADO "D"	1	UNIDAD	<b>ALIMENTOS:</b> ARROZ CON MAIZ Y BACON, FAJITA DE RES CON VEGETALES, ENSALADA VERDE, PASTELON DE PLATANOS MADUROS, CASABE TOSTADO; <b>BEBIDAS:</b> JUGO NATURAL DE LIMÓN. <b>INCLUIR; NOTA:</b> NEVERITA CON HIELO, PALITA, SERVILLETAS DESECHABLES.
5	SERVICIO ALMUERZO TIPO BUFFET Y/O PRE EMPACADO "E"	1	UNIDAD	<b>ALIMENTOS:</b> MORO DE HABICHUELAS NEGRAS, PECHUGA A LA CREMA,; PASTELON DE PLATANO MADURO Y MEZCLUM DE LECHUGA. <b>BEBIDA:</b> JUGO NATURAL DE NARANJA. <b>NOTA:</b> INCLUIR; NEVERITA CON HIELO, PALITA, SERVILLETAS DESECHABLES.
6	SERVICIO DE ESTACIÓN LÍQUIDA "A"	1	UNIDAD	<b>JUGOS NATURALES:</b> JUGO DE LIMÓN Y CHINOLA, INFUSIONES DIFERENTES, LECHE, CAFÉ, AZUCAR DE DIETA, CHOCOLATE DE AGUA, CHOCOLATE DE LECHE. <b>NOTA:</b> INCLUIR; NEVERITA CON HIELO, PALITAS, SERVILLETAS DESECHABLES, VASOS BIODEGRADABLES.
7	SERVICIO DE DESAYUNO TIPO BUFFET Y/O PRE EMPACADO "A"	1	UNIDAD	<b>ALIMENTOS:</b> MANGÚ DE PLATANOS VERDES, GRATIN DE YUCA (YUCA MASH), SALAMI A LA PLANCHA, QUESO A LA PLANCHA, HUEVOS REVUELTOS CON VEGETALES, FRUTAS DE TEMPORADA, <b>BEBIDA:</b> JUGOS NATURALES DE LIMÓN O DE NARANJA. <b>NOTA:</b> INCLUIR; NEVERITA CON HIELO, PALITAS, SERVILLETAS DESECHABLES. <b>NOTA:</b> PROPORCIONAR MUESTRA PARA LA DEGUSTACIÓN PARA TRES (03) O MAS PERSONAS (PRESENTACIÓN TIPO BUFFET).
8	SERVICIO DE REFRIGERIO TIPO "A"	1	UNIDAD	<b>ALIMENTOS:</b> BANDEJA DE FIAMBRES: QUESO MANCHEGO O MASDAN, SALAMI GENOA, PASTRAMI, JAMÓN SERRANO, PROSCIUTTO, CANASTICA RELLENA DE QUESO DE CABRA CON CEBOLLA CARAMELIZADA, UVAS VERDES, FRESAS, MERMELADA, PALITOS NATURALES, CASABITO, ACEITUNAS, FRUTOS SECOS, <b>BEBIDAS:</b> JUGO NATURAL DE LIMÓN. <b>NOTA:</b> INCLUIR; NEVERITA CON HIELO, PALITAS, SERVILLETAS DE DESECHABLES. <b>NOTA:</b> PROPORCIONAR MUESTRA PARA LA DEGUSTACIÓN PARA TRES (03) O MAS PERSONAS (PRESENTACIÓN TIPO BUFFET).
9	SERVICIO DE REFRIGERIO TIPO "B"	1	UNIDAD	<b>ALIMENTOS:</b> MINI WRAP DE JAMÓN Y QUESO, CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO, PINCHITOS DE PECHUGA DE POLLO CON PIMIENTOS, MINI HAMBURGUESAS. <b>BEBIDA:</b> JUGO NATURAL DE NARANJA. <b>NOTA:</b> INCLUIR NEVERITA CON HIELO Y PALITA. PLATOS DE PICADERA, SERVILLETAS DESECHABLES, VASOS BIODEGRADABLES. <b>NOTA:</b> (REQUERIDO TIPO BUFFET O PRE-EMPACADO).



LIGA MUNICIPAL  
— DOMINICANA —

10	SERVICIO DE REFRIGERIO TIPO "C"	1	UNIDAD	ALIMENTOS: MINI SANDWICHITO, QUIPE DE RES, PASTELITOS DE QUESO DE CREMA Y PUERRO, CROQUETAS DE POLLO. BEBIDAS: JUGO DE LIMÓN. NOTA: INCLUIR; NEVERITA CON HIELO, PALITAS, SERVILLETAS DE DESECHABLES, PLATOS PARA PICADERA Y VASOS BIODEGRADABLE. NOTA: (REQUERIDO TIPO BUFFET O PRE-EMPACADO).
11	SERVICIO COFFEE BREAK "A"	1	UNIDAD	ALIMENTOS: MINI MUFFINS DE VAINILLA O ZANAHORIA; GALLETAS DE AVENA Y MINI WRAPS. BEBIDAS: JUGOS NATURALES DE NARANJA O DE LIMÓN. NOTA: INCLUIR; NEVERITA CON HIELO, PALITA, SERVILLETAS DESECHABLES, PLATOS PARA PICADERA Y VASOS BIODEGRADABLES. NOTA: REQUERIDO TIPO BUFFET O PRE-EMPACADO.
12	SERVICIO DE CAMARERIA	1	UNIDAD	SERVICIO DE CAMAREROS, SEGÚN CANTIDAD DE PERSONAS PARTICIPANTES EN LOS EVENTOS.
13	SERVICIOS DE ALQUILERES (EQUIPAMIENTOS DE EVENTOS)	1	UNIDAD	SILLAS TIFFANY COLOR CLEAR, SILLAS CROSSBACK DE MADERA; MESAS REDONDAS 60 PULGADAS DE DIAMETRO, MESAS RECTANGULARES 30 PULGADAS POR 72 PULGADAS, MESAS ALTAS TIPO CÓCTEL, MANTELES REDONDOS Y MANTELES CUADRADOS; SERVILLETAS DE TELA BLANCAS, ANILLOS SERVILLETEROS, COPAS MULTIUSOS, TAZAS PARA CHOCOLATE, TAZAS PARA CAFÉ, SET DE CUBIERTOS Y CUCHILLOS, TENEDORES PARA POSTRE, PLATOS BLANCOS PARA BUFFET, PLATOS BLANCOS DE POSTRE, PLATOS BASE, LUCES LED, PANTALLAS LED TAMAÑOS: 4.80 METROS DE ANCHO POR 2.50 METROS DE ALTO, O 1.80 0 METROS DE ANCHO POR 2.50 METROS DE ALTO; EQUIPO DE SONIDO CON MICRÓFONOS INTEGRADOS; CARPAS, TAMAÑOS: 5X10 METROS CUADRADOS O 10x25 METROS CUADRADOS; CENTROS DE MESAS: ELABORADOS EN FLORES NATURALES; FOLLAJES EN BASES DE CRISTAL MEDIANAS Y JARRONES GRANDES; PHOTO BOTH 360; TOGAS Y BIRRETES. INCLUIR MONTAJE Y DESMONTAJE DE EVENTOS.

NOTA I: El o (Los) Oferente (s) debe (n) presentar sus ofertas con todos los ítems solicitados y sus respectivas cantidades y participar con una sola propuesta, para todos los ITEM (S) solicitados y sus respectivas cantidades, no se permite participar en ITEM (S) individuales por lo que deberán participar por el LOTE UNICO. Quedarán excluidas y descalificadas del proceso, las que son presentadas de manera incompleta.

NOTA II: El o (Los) Oferente (s) debe (n) proporcionar muestras de manera física para la (degustación) para al menos tres (03) personas de los siguientes ITEM (S): 01) SERVICIO ALMUERZO TIPO BUFFET "A", 7) SERVICIO DE DESAYUNO TIPO BUFFET "A" y 8) SERVICIO DE REFRIGERIO TIPO "A"; donde se evaluará como Cumple/no cumple conforme a las especificaciones técnicas y la presentación, frescura, sabor, temperatura, nivel de cocción y aroma) FORMULARIO (SNCC.F.056), "sobre entrega de muestra".

NOTA III: La Institución, designará la Comisión de Peritos, para que, en el plazo de análisis y evaluación de las ofertas que fueron presentadas por los oferentes, deban realizar una visita al lugar según direcciones suministradas en los formularios (SNCC.F-042) sobre "información del oferente" y/o RPE, con el fin de verificar el estado de las instalaciones, las capacidades operativas en cuanto a maquinarias y equipos que son necesarios para la ejecución de los servicios según las especificaciones solicitadas. En ese sentido se verificará que cuenten como mínimo con una de las siguientes maquinarias o equipos y en buen estado: equipos de cocción, cuarto de refrigeración, maquinaria de preparación, maquinaria de lavado y desinfección, equipos de transporte interno para el traslado de los alimentos y envases adecuado, equipo de ventilación y extracción y equipos de seguridad, además verificará la capacidad de inventario para SERVICIOS DE ALQUILERES (EQUIPAMIENTOS DE EVENTOS) conforme a las condiciones de este pliego.

Los oferentes deberán indicar mediante una carta de compromiso firmada y sellada por un representante autorizado el horario y días hábiles que podrán recibir la comisión de peritos dentro del plazo de análisis y evaluación de las ofertas: las visitas se estarán realizando desde el día 29/04/2026 hasta el 08/05/2026 en horario y días hábiles.

do  
  
LIC. ROSA D. VICIOSO.  
Depto. Protocolo y Eventos  
Encargada.