



REPÚBLICA  
DOMINICANA

CUERPO ESPECIALIZADO EN SEGURIDAD AEROPORTUARIA Y DE LA AVIACIÓN CIVIL  
CESAC

“AÑO DE LA INNOVACIÓN Y LA COMPETITIVIDAD”  
COMPRA MENOR

CESAC-DAF-CM-2019-0010

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO DE ALMUERZOS Y  
COFFEE BREAK

**ESPECIFICACIONES TECNICAS:**

<b>CANTIDAD</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>
15	<b>Coffee Break para 30 personas:</b> Sandwichitos de jamón Sandwichitos de queso Sandwichitos de tuna Jugos naturales Café agua el día completo Platón de frutas tropicales Postre de fresas, marinadas servidas flan de leche
15	<b>Almuerzos para 30 personas:</b> Puré de yuca o papa gratinada con queso parmesano, Bistec encebollado, Pechugas de pollos a la plancha Pescado al horno chillo, mero y dorado Berenjena parmesana Arroz con maíz, ensalada verde, vegetales hervidos, Brócoli, vainitas, coliflor, salteados en ajo y mantequilla
13	<b>Coffee Break para 28 personas:</b> Sandwichitos de jamón Sandwichitos de queso Sandwichitos de tuna Jugos naturales Café y agua el día completo Platón de frutas tropicales

	Postre de fresas, marinadas servidas, flan de leche
13	<p><b>Almuerzos para 28 personas:</b></p> <p>Puré de yuca o papa gratinada con queso parmesano,  Bistec encebollado, Pechugas de pollos a la plancha  Pescado al horno chillo, mero y dorado  Berenjena parmesana  Arroz con maíz, ensalada verde, vegetales hervidos,  Brócoli, vainitas y coliflor, salteados en ajo y mantequilla</p>
06	<p><b>Coffee Break para 31 personas:</b></p> <p>Sandwichitos de jamón  Sandwichitos de queso  Sandwichitos de tuna  Jugos naturales  Café agua el día completo  Platón de frutas tropicales  Postre de fresas, marinadas servidas, flan de leche</p>
06	<p><b>Almuerzos para 31 personas:</b></p> <p>Puré de yuca o papa gratinada con queso parmesano,  Bistec encebollado, Pechugas de pollos a la plancha  Pescado al horno chillo, mero y dorado  Berenjena parmesana  Arroz con maíz, ensalada verde, vegetales hervidos,  Brócoli, vainitas, coliflor, salteados en ajo y mantequilla</p>
04	<p><b>Coffee Break para 30 personas:</b></p> <p>Sandwichitos de jamón  Sandwichitos de queso  Sandwichitos de tuna  Jugos naturales  Café agua el día completo  Platón de frutas tropicales  Postre de fresas, marinadas servidas flan de leche</p>
04	<p><b>Almuerzos para 30 personas:</b></p> <p>Puré de yuca o papa gratinada con queso parmesano,  Bistec encebollado, Pechugas de pollos a la plancha  Pescado al horno chillo, mero y dorado  Berenjena parmesana  Arroz con maíz, ensalada verde, vegetales hervidos,  Brócoli, vainitas, coliflor, salteados en ajo y mantequilla</p>

Los cursos serán realizados durante el mes de mayo y junio, por lo que al proveedor adjudicado se le proporcionara un cronograma con los días específicos de la entrega de los servicios.

**DOCUMENTOS A PRESENTAR:**

- Certificación emitida por la Dirección General de Impuestos Internos (DGII), donde se manifieste que el Oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones fiscales.
- Certificación emitida por la Tesorería de la Seguridad Social, donde se manifieste que el Oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones de la Seguridad Social.
- Registro de Proveedores del Estado (RPE) actualizado, emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas.

**NOTAS:**

El servicio adjudicado deberá ser entregado en esta Sede Principal del CESAC.

Se realizará un único pago en un periodo de 30 a 90 días después de haber recibido conforme la mercancía correspondiente en el almacén del CESAC, el cual se realizará mediante libramientos.

Los documentos que deberán ser entregados para someter dicho pago, serán los siguientes:

- Factura firmada y sellada por la empresa Adjudicada.
- Conduce de la empresa firmado y sellado.

Teléfono: 809-549-8026. Exts: 2102-2014

Email: [ccc@cesa.mil.do](mailto:ccc@cesa.mil.do)