

FICHA TÉCNICA

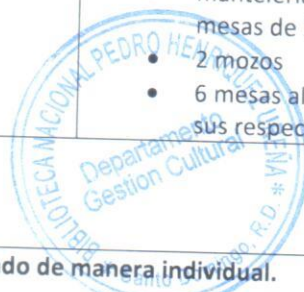
Motivo de Compra: Conferencia Cátedra Biblioteca Nacional Pedro Henríquez Ureña
Fecha: 20 de agosto de 2025

ITEM No.	BIEN O SERVICIO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION
1	Catering	80 personas		<ul style="list-style-type: none"> • Bandejas de quesos (incluir queso manchego) • Bandejas de embutidos (incluir jamón serrano) • Canasta de panes (incluir grisines y casabitos) • Montaditos de salmón ahumado • Cóctel de frutas variadas servidas de manera individual • Mini brownie • Uvas • Agua • Platos pequeños • Cubiertos pequeños • Servilletas • Pinzas • 8 botellas de vino tinto (uvas Shira y /o Merlot) • 2 botellas de vino blanco • 3 galones de fruit punch • Dispensador de jugo • Nevera con hielo y pala de servir • Copas para vino • Copas para jugo • mantelería para el montaje en 3 mesas de 76 Pulgadas • 2 mozos • 6 mesas altas tope de cristal con sus respectivos pucheros (flores)

FIRMA



SELLO:



Nota: Traer muestras de degustación para 5 personas empacado de manera individual.