

17 de septiembre de 2018

CENTRO DE CAPACITACIÓN EN POLÍTICA Y GESTIÓN FISCAL

SOLICITUD DE COMPRA O CONTRATACIÓN

DIVISIÓN DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

Página 1 de 2

No. Solicitud: 67

Objeto de la compra: “Contratación de Salones en Hotel, para Actividades de esta Institución”.

Rubro: Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)

Planificada: Sí

Detalle pedido

Ítem	Código	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad Solicitada	Precio Unitario Estimado	Monto Total Estimado
1.	90101601	<p>Alquiler de Salón en Hotel para Seminario, por un día y medio.</p> <p>Martes 30 de octubre Montaje tipo teatro (100 personas).</p> <p>Inicio 08:00 a.m., culminación 18:00 p.m.</p> <p>Acondicionamiento del Salón:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Colocar pódium sobre tarima. <p>Audiovisuales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 Sonido de 4 bocinas 500 W y consola análoga. • 1 Micrófono ejecutivo para pódium. • 2 Pantalla 7.6x10 con Drape Proyección delantera o trasera. • 1 Micrófono inalámbrico de 	Servicio	1	RDS\$417,000.00	RD\$417,000.00

		<p>mano.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 Data Show 4500 Lummen. • 3 Cable Data. • Soporte Técnico Audiovisual. <p>Menú:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estación Líquida permanente (café, leche, chocolate y té). • Coffee break a.m.: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Jugos de frutas naturales: naranja y fruit pounch. ▪ Bandeja de frutas mixtas. ▪ Rellenos de jamón y queso. ▪ Quiche Lorainne de espinacas, queso y tocineta. ▪ Mufins de guineo maduro. • Almuerzo Buffet: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Estación de panes y galletas variadas. ▪ Ensalada Capressa. ▪ Ensalada Cesar. ▪ Pollo con crema de espinacas. ▪ Filete de pescado con salsa de tomate y pimientos. ▪ Pilaf rice. ▪ Berenjenas parmesanas. ▪ Pastel de chocolate. ▪ Majarete. • Coffee break p.m.: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Refrescos y jugo natural de fruit punch. 				
--	--	---	--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Croquetas de chorizo. ▪ Mini cake de vainilla y chocolate. 				
2.		<p>Miércoles 31 de octubre Montaje tipo seminario (100 personas).</p> <p>Inicio 08:00 a.m., culminación 13:00 p.m.</p> <p>Acondicionamiento del Salón:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Colocar pódium sobre tarima. <p>Audiovisuales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 Cable data. • 2 Data Show 4500 Lummen. • 2 Pantalla 7.6x10 con Drape Proyección delantera o trasera. • 1 Sonido de 4 bocinas 500W y consola análoga. • Soporte técnico audiovisual. • 1 Micrófono ejecutivo para pódium. • 1 Micrófono inalámbrico de mano. <p>Menú:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estación Líquida permanente (café, leche, chocolate y té). • Brunch: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Jugos de frutas naturales (sandía y melón). ▪ Mini wraps de ensalada de pollo. ▪ Mini wrapsde vegetales grillados. 				

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vol au vent de vegetales mixtos. ▪ Mini satay de res. ▪ Mini club sándwiches. ▪ Mini pastel de frutas. 				
3.	90101601	<p>Fiesta de Navidad (180 personas).</p> <p>Viernes 14 de Diciembre</p> <p>Acondicionamiento del Salón:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Montaje en mesas redondas de 10 c/u para 180 personas. • Pista de Baile. • Decoración (centros de mesa) y animación. <p>Audiovisuales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sonido de dos (2) bocinas. • Un micrófono de mano. • DJ en vivo. • Cuatro (4) Luces Led. <p>Menú:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assorted Bread and Grissini. • Ensalada Waldorf navideña. • Ensalada de papas al huerto. • Lomo de Cerdo al romero lonjeado en su jugo. • Pechuga de pollo rellena de plátano maduro y tocineta. • Berenjena a la Parmesana. • Tradicional arroz navideño con crujiente tocineta, nueces, frutos secos y pimientos. • Pastelón de plátanos maduros relleno de queso. • Mini pasteles en hoja gourmet. • Mini cakes de pastel de 	Servicio	1	RD\$377,000.00	RD\$377,000.00

		frutas navideñas. • Flan de caramelo. Bebidas: • Fruit Punch para 180 personas. • Refrescos para 180 personas. • Sangría para 180 personas.					
						Total:	RD\$794,000.00

Observaciones: N/R

Plan de Entrega Estimado

Ítem	Dirección de entrega	Cantidad requerida	Fecha necesidad
1.	El establecimiento (Salón del Hotel) que resulte adjudicatario.	1	Martes 30 de octubre del 2018.
2.	El establecimiento (Salón del Hotel) que resulte adjudicatario.	1	Miércoles 31 de octubre del 2018.
3.	El establecimiento (Salón del Hotel) que resulte adjudicatario.	1	Viernes 14 de diciembre del 2018.


 Sra. Daysi Lorenzo

Encargada Depto. Administrativo y Financiero

