



Contraloría General de la República

Unidad de Compras y Contrataciones

ALMUERZO NAVIDEÑO CGR 2014

Lote 1

1	Capacidad para 1,400 personas
2	Salón climatizado (cerrado con aire acondicionado)
3	Disponibilidad de Parqueos mínimo 400 vehículos
4	Menú: Entrada: Enrolladitos de jamón y queso, sandwichitos, croquetas y hojaldres cream chese. Almuerzo Ensalada Rusa, Berenjena a la Parmesana, Pastelón de Platano Maduro, Arroz Navideño, Pasteles en Hoja tipo buffet, Pierna de Cerdo en su Jugo, Pechuga en Salsa de Hongos, Canasta con Panecillos variados, postre navideño.
5	Bebidas: Fruit Punch sin alcohol, Refrescos surtidos 20 onzas, agua, Soda amarga, Wisky etiqueta negra 12 años, Cervezas pequeñas, Hielo
6	Montaje: en mesas redondas para 10 personas
7	Camareros
8	Mantelería y forros para sillas: básica para mesas (redondas 10 personas) y sillas (plásticas sin brazos)
9	Servilletas básicas en tela
10	Cuberterías, vajillas, cristalería
11	Estaciones para Buffet mínimo tres (03)
12	Pista de Baile
13	Ubicación: Zona Metropolitana
14	Fecha de la Actividad: Primeros 12 días de Diciembre 2014
15	Horario: 12:00 pm a 7:30 pm



Lote 2

1	Producción de inicio hasta concluir el evento
2	Recibimiento de bienvenida desde la puerta del lugar del evento, area de parqueo y camino al salón, animado con personajes navideños (en patines, mimos, sancos), entregando golosinas a los invitados
3	Recibimiento en la entrada del salón por Santa Claus, entregando un brindis (shock de ponche)
4	Recepción ambientada para la ocasión
5	Musica navideña de planta hasta la acomodación de los invitados
6	Decoración del escenario con luces y colores navideños
7	140 centros de mesa navideños
8	140 manteles rojos y verdes
9	500 forros expandex para sillas plasticas sin brazos
10	700 lazos de colores verde y rojo
11	12 arreglos para buffet
12	12 arboles navideños
13	1400 platos base colores variados
14	Máquina de confeti y maquina de humo
15	Servicio de fotografía
16	Servicio de grabación del evento
17	Proyección audiovisual en 6 monitores distribuidos por el salón

Información adicional:

1.- Los interesados deberán presentar los siguientes documentos con su presentación de la oferta económica

a) Descripción de la propuesta.

b) Fotocopia del registro mercantil vigente.

c) Registro de Proveedores del Estado (RPE), actualizado emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas.

d) Documentación de la Dirección General de Impuestos Internos (DGII), certificación o recibos de pago, donde se manifieste que el oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones fiscales.

e) Documentación emitida por la Tesorería de la Seguridad Social (TSS), certificación y recibos de pago, donde se manifieste que el oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones de la Seguridad Social.



- 2.- Favor especificar descripción física de los bienes ofertados para los casos que aplique.
 - 3.- El transporte de los bienes y/o productos ofertados corre por cuenta y responsabilidad exclusiva del oferente que resulte adjudicatario del proceso.
 - 4.- El oferente debe ofertar el lote completo, no por ítem.
 - 5.- Alta calidad de los productos y servicios ofertados (óptimo).
 - 6.- Deberá presentarse muestras o degustación en: alimentos, mantelería, cristalería, cubertería, y arreglos navideños.
 - 7.- Condiciones de Pago: 20% con orden y 80% el día del evento lote 1, lote 2 crédito 15 días.
- 8.- Presentación de propuesta económica**
- a) El formulario de presentación de oferta económica (SNCC.F.33), deberá ser presentado en un original, firmado y llevar el sello social de la compañía, en sobre cerrado.
 - b) Estos documentos serán recibidos desde el día 11 hasta el día 17 de noviembre del año 2014, en horario de 8:30 a.m. a 4:00 p.m. en la Unidad Operativa de Compras y Contrataciones de la Institución.

