

## PROPUESTA TECNICA

Santo Domingo, 07 de noviembre de 2022

Señores

### PROCURADURIA GENERAL DE LA REPUBLICA

Asunto: Servicio de Catering, Referencia **PROCURADURIA-DAF-CM-2022-0221**

Lugar: Aula Magna de la Universidad Autónoma de Santo Domingo

Cantidad de Personas: **ITEM 1 – 1,000 personas / ITEM 2 – 100 personas**

Fecha / Tiempo de Entrega: miércoles 16 de noviembre de 2022

Hora: a coordinar

*Crédito a 30 días luego de haber recibido conforme el servicio y entregada la factura, mediante cheque o transferencia bancaria.*

*Mantenimiento de la Oferta a 40 días a partir de la fecha límite de presentación de la oferta.*

*Se confirma la disponibilidad de las fechas requeridas.*

*Se expresa y se manifiesta estar de acuerdo con las Condiciones de Pago establecidas en los TDRS del proceso referencia.*

## Propuesta Técnica

**DISLA URIBE KONCEPTO SRL**, cuenta con la capacidad técnica e instalada para brindar los servicios de catering, según requerimiento establecido en los TDRS del proceso referencia PROCURADURIA-DAF-CM-2022-0221, a realizarse el miércoles 16 de noviembre de 2022 en el Aula Magna de la Universidad Autónoma de Santo Domingo, según se detalla a continuación.

### ITEM 1 – Servicio de Catering Bandejeado para 1,000 personas

#### **Opción 1: Dos estaciones de café**

- Azúcar crema, blanca y stevia
- Cremora
- 200 tazas de café en cartón satinado
- 200 removedores y servilletas
- Grecas eléctricas, jarra de leche

#### **Opción 2:**

- Jugo de frutas picadas y limonada con metas en copas de cristal
- Botellas de agua
- Hielo
- Servilletas
- Copas de cristal



### **Alquiler y decoración**

- 30 Mesa alta tipo bar, base cromada y tope circular en cristal.
- 5 mesas de buffet rectangular para apoyo del brindis y el café.
- 5 bambalinas y manteles para mesas rectangular tipo buffet color azul royal y/o gris
- 20 pucheritos para mesas alta en follaje verde
- 10 camareros
- 2 arreglo en follaje verde
- Montaje y desmontaje
- Transporte incluido entrega y recogida

### **Mesa honor:**

#### ***solo se requieren los manteles***

- 4 manteles blanco para mesas rectangular
- 4 bambalinas color azul para mesa rectangular

### **ITEM 2 – Servicio de Catering Bandejeado para 100 personas**

#### **Opción 1**

- Pastelitos
- Quipes
- Mini pitas relleno de pasta de pollo
- Jugos naturales
- Servilletas, pinzas
- 2 bandejas para camarero
- Platos de picadera
- Hilo en neverita con su palita de servir

#### **Mesa de fiambre**

- Jamón Pastrami
- Salami Genoa
- Jamón Serrano
- Queso Mozzarella
- Queso Curado
- Queso De Cabra
- Queso Camembert
- Queso Gouda
- Queso Mozzarella
- Grisnis
- Mini Casabe
- Pan



**Alquiler y decoración**

- 2 camareros
- Transporte incluido entrega y recogida
- Montaje y desmontaje
- Decorada con fresas, uvas y mermeladas



## CARACTERISTICAS TECNICAS DE LOS SERVICIOS

Somos **DISLA URIBE KONCEPTO SRL** una empresa dedicada a planificar, organizar y realizar eventos diversos: institucionales, artísticos y sociales. Siempre de acuerdo con las aspiraciones y puntos de vistas de nuestros clientes, plasmando en cada montaje la pasión, la innovación y la creatividad suficiente para complacer los gustos más rigurosos.

Proporcionamos todos los elementos necesarios para su evento: diseño, producción, catering, equipamiento técnico (tarima, pasarelas, luces, sonido, pirotecnia y efectos especiales), personal artístico y área de servicios, decoración, paisajismo y alquileres.

Contamos con nuestra propia **cocina gourmet empresarial**, con los más altos estándares de calidad y manejo de alimentos, con dos chefs prestigiosos y basta riqueza en cuanto a la variedad gastronómica dominicana e internacional.

### Procesos

Descripción y Organización de los Procesos:

El proceso del servicio es el siguiente:



- Se realiza la solicitud de servicio por parte del cliente.
- En base a los requerimientos del mismo se procede a realizar una cotización acorde al servicio y a los precios del mercado.
- Una vez aprobada la cotización se realiza la logística de lugar: estableciendo plazo de entrega, lugar, hora, contacto; se revisa el inventario y se adquieren los productos y recursos de lugar para la elaboración y preparación según los requerimientos.
- Se preparan las opciones y las requisiciones horas antes de entregar.
- Una vez realizado o brindado el servicio, se procede a la facturación del mismo.

