

	Formulario		CÓDIGO:	CC-FO-002
	Especificaciones Técnicas		VERSIÓN:	00
	RESPONSABLE:	Encargado(a) Compras y Contrataciones	PÁGINA:	1 de 9

Fecha: 22-08-2022

Descripción del Bien o Servicio Solicitado

Ítems	Bien o Servicio	Especificaciones Técnicas	Cantidad Solicitada	Presentación de Muestra
Contratación de empresa para montaje de evento los días 10, 11 y 12 de octubre, para la reunión de la Comisión Estratégica GAFILAT.	Salón de hotel	Contratación de salones de hotel del casco metropolitano para desayuno ejecutivo para el día 10 de octubre (un día) con capacidad para setenta (70) personas. Condiciones de salón. <ul style="list-style-type: none"> - Aire acondicionado - Amplitud - Entrada de luz natural - Ventanales - Fácil acceso - Higiene - Mantenimiento al día - Sonido para ambientación - Seguridad - Parqueo vigilado - Valet Parking 	1	Si
	Montaje	Fecha: 10 de octubre 2022 Hora: 9:00 a.m. Cantidad de personas: 70 Montaje de salón día 10 de octubre a partir de las 8:00 a.m. – 12:00 m. <ul style="list-style-type: none"> - Mesas redondas: Nueve (9) Mesas de 72" con asientos para 8 personas. - Centros de Mesa: Nueve (9) Centro de mesas con flores (rosas, hortensias, claveles, etc.). 	1	Si

		Formulario	CÓDIGO:	CC-FO-002
		Especificaciones Técnicas	VERSIÓN:	00
RESPONSABLE:	Encargado(a) Compras y Contrataciones		PÁGINA:	2 de 9

		<ul style="list-style-type: none"> - Sillas Tipo: Setenta (70) sillas ejecutivas tipo Tiffany o María Antonieta con cojín blanco o negro. - Manteles con muletones: Nueve (9) manteles para mesa redondas con colores que armonicen con el tope. - Manteles (Topes): Nueve (9) topes para mesas redondas. - Servilletas de tela: Para setenta (70) personas. - Gel antibacterial: en cada mesa. - Ambientación de salón con planta ornamentales y luces de acento. <p>Nota: Color a definir en la contratación de servicio.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cristalería y cubertería para desayuno bandejeado para setenta (70) personas. <p>Cantidad por cada invitado, de los siguientes artículos de cristalería:</p> <p>Platos: Con sus platos bases de cristal con sus detalles dorados o plateados; Copas de Agua; Copas tipo flauta, para mimosa; Vasos para jugos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cubertería Cantidad por cada invitado, de los siguientes artículos de cubertería: 		
--	--	--	--	--

Formulario		CÓDIGO:	CC-FO-002
Especificaciones Técnicas		VERSIÓN:	00
RESPONSABLE:	Encargado(a) Compras y Contrataciones	PÁGINA:	3 de 9

		<ul style="list-style-type: none"> • Cuchara para Mesa; • Tenedor de Mesa; • Cuchillo de Mesa; • Cuchara para Postre. <p>Nota:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La empresa deberá presentar un diseño del montaje de las mesas de desayuno para aprobación. - El proveedor debe contar con sillas y mantelerías extras en caso de que alguno de este presente desperfecto. - Color de los manteles, bambalinas y servilletas a definir en la contratación de servicio, así como el color y textura de los manteles (lisos o brocados). - El tamaño de las mesas del buffet a definir de acuerdo a las dimensiones del salón y cantidad de platos. 		
	Desayuno ejecutivo	<p>Desayuno bandejeado para setenta (70) personas. La oferta debe incluir opciones para celíacos, vegetarianos, intolerantes al gluten, lactosa, variedades de panes buffet, quesos, fiambres, opciones tradicionales, opciones continentales y opciones dulce, Agua, frutas de estación, mermeladas, jugos naturales variados (ej: naranja, fruit punch, limón) y mimosa.</p> <p>Menú en presentación a la carta.</p> <p>Nota: Todos los oferentes deberán presentar un menú de amplia variedad que permita hacer una selección diversa.</p>	1	

Formulario		CÓDIGO:	CC-FO-002
Especificaciones Técnicas		VERSIÓN:	00
RESPONSABLE:	Encargado(a) Compras y Contrataciones	PÁGINA:	4 de 9

		<ul style="list-style-type: none"> - Estas cantidades son determinadas contemplado la cantidad de invitados presente en el evento. - Esta cantidad no contempla servicio de desayuno para el equipo de trabajo del proveedor la cual está bajo la responsabilidad de la empresa contratada. - Asistencia continua de camareros dirigida por un jefe de camarero para supervisión continua. - Asignación de camareros para brindar servicios personalizados a invitados específicos. La Unidad de Análisis Financiero entregará un listado con nombres de las figuras en cuestión. 		Si
	Astas para banderas	Astas para banderas de metal en punta de flecha.	2	Si
	Presentación artística	Presentación artística de musico clásico que toque instrumentos como violín o violonchelo para apertura. Set de 30 minutos. Hora: 8: 30 a.m.	1	Si
	Salón ejecutivo	Reserva de Salón ejecutivo desde el día 10 de octubre a partir de las 8:00 a.m. al miércoles 12 de octubre hasta 12:00 m. para los días 10, 11 y 12 de octubre para 25 personas: Montaje: Mesas y sillas en herradura con arreglos pequeños a lo largo de la mesa. Audiovisuales: Pantalla y sistemas de sonidos con asistencia continua. Materiales POP: libretas, lapiceros	1	Si

Formulario		CÓDIGO:	CC-FO-002
Especificaciones Técnicas		VERSIÓN:	00
RESPONSABLE:	Encargado(a) Compras y Contrataciones	PÁGINA:	5 de 9

Salón ejecutivo	<p>Reserva de Salón ejecutivo desde el día 10 de octubre a partir de las 8:00 a.m. al miércoles 12 de octubre hasta 12:00 m. para los días 10, 11 y 12 de octubre para 50 personas:</p> <p>Montaje: Mesas y sillas en herradura con arreglos pequeños a lo largo de la mesa. Audiovisuales: Pantalla y sistemas de sonidos con asistencia continua. Materiales POP: libretas, lapiceros</p>	1	Si
Salón para montaje buffet	<p>Menú en presentación tipo Buffet en restaurante del hotel para cincuenta cinco (55) personas para los días 10, 11 y 12 de octubre, garantizando los protocolos de bioseguridad.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mesas redondas Distribuidas de la siguiente forma: <ul style="list-style-type: none"> • Mesas de 72" con asientos para 8 personas. - Centros de Mesa Centro de mesas bajitos con flores (rosas, hortensias, claveles, etc.). - Sillas Tipo: cincuenta cinco (55) sillas ejecutivas tipo Tiffany o María Antonieta con cojín blanco. - Manteles con muletos: Manteles para mesa redondas con colores que armonicen con el tope. - Manteles (Topes) Topes para mesas redondas. - Servilletas Tipo: 	1	Si

Formulario		CÓDIGO:	CC-FO-002
Especificaciones Técnicas		VERSIÓN:	00
RESPONSABLE:	Encargado(a) Compras y Contrataciones	PÁGINA:	6 de 9

		<p>Servilletas telas para cubertería.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gel antibacterial en cada mesa. - Mesas rectangulares de buffet Con manteles y bambalinas. - Centro de mesas para buffet Arreglo de buffet conformado por 3 bases de diferentes tamaños, con rellenos verdes variados. <p>Nota: Color a definir en la contratación de servicio.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cristalería y cubertería para Almuerzo Buffet para cincuenta y cinco (55) personas. <p>Cantidad por cada invitado, de los siguientes artículos de cristalería:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Platos: Con sus platos bases de cristal con sus detalles dorados o plateados; • Copas de Agua; • Vasos para jugos. <ul style="list-style-type: none"> - Cubertería <p>Cantidad por cada invitado, de los siguientes artículos de cubertería:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuchara para Mesa; 		
--	--	---	--	--

<p style="text-align: center;">Formulario</p> <p style="text-align: center;">Especificaciones Técnicas</p>		CÓDIGO:	CC-FO-002
		VERSIÓN:	00
RESPONSABLE:	Encargado(a) Compras y Contrataciones	PÁGINA:	7 de 9

		<ul style="list-style-type: none"> •Tenedor de Mesa; •Cuchillo de Mesa; •Cuchara para Postre 		
	Almuerzo Buffet	<p>Almuerzo Buffet cincuenta cinco (55) personas para los días 10, 11 y 12 de octubre. La oferta debe incluir opciones para celíacos, vegetarianos, intolerantes al gluten, lactosa, variedades de arroz, dos tipos de carne, ensaladas, panes buffet y una opción dulce, Agua, refrescos de varios sabores y jugos naturales.</p> <p>Nota: Los oferentes deberán presentar un menú de amplia variedad que permita hacer una selección diversa.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estas cantidades son determinadas contemplado el personal de la UAF presente en el evento. - Esta cantidad no contempla servicio de almuerzo para el equipo de trabajo del proveedor la cual está bajo la responsabilidad de la empresa contratada. - Color de los manteles, bambalinas y servilletas a definir en la contratación de servicio, así como el color y textura de los manteles (lisos o brocados). - El tamaño de las mesas del buffet a definir de acuerdo a las dimensiones del salón y cantidad de platos. - La mesa de buffet debe dividirse en partes para evitar filas largas. Asistencia continua de camareros. 	1	Si

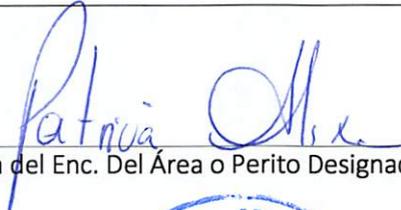
Formulario		CÓDIGO:	CC-FO-002
Especificaciones Técnicas		VERSIÓN:	00
RESPONSABLE:	Encargado(a) Compras y Contrataciones	PÁGINA:	8 de 9

		Menú en presentación tipo Buffet, garantizando los protocolos de bioseguridad.		
	Coffe break am.	Fecha: 11 y 12 de octubre: Coffe break a.m. para cincuenta cinco (55) con 4 opciones: tres saladas y una (1) dulce.	1	Si
	Coffe break p.m.	Fecha: 10, 11 y 12 de octubre: Coffe break a.m. para cincuenta cinco (55) con 4 opciones: tres saladas y una (1) dulce.	1	Si
	Estación líquida permanente	Estación líquida permanente para los días 10, 11 y 12 de octubre. para cincuenta cinco (55) té, café, agua embotellada, azúcar crema, blanca y de dieta, chocolate en polvo, leche caliente, agua caliente.	1	Si
	Conexión Wi-Fi	Conexión Wi-Fi cincuenta (50) los días 10, 11 y 12 de octubre.	1	Si
	Micrófonos cuello de ganso	Micrófonos tipo cuello de ganso para reuniones. Dividir de la siguiente manera 1 por persona: <ul style="list-style-type: none"> - 25 en el salón con montaje herradura para 25 espacios. - 50 en el salón con montaje herradura para 50 espacios. 	75	Si

	Formulario		CÓDIGO:	CC-FO-002
	Especificaciones Técnicas		VERSIÓN:	00
	RESPONSABLE:	Encargado(a) Compras y Contrataciones	PÁGINA:	9 de 9

	Coctel en restaurante:	<p>Coctel especial para miembros de la reunión en área privada de un restaurante del casco metropolitano que incluya amplio menú de tapas con opciones seleccionadas entre 6 a 8.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hora: A partir de las 7:00 P.M.; • Duración: mínimo tres (3) horas; • Tipo de montaje: coctel; • Ambientación: DJ + sistema de luces LED y sonido; • Mesas altas tipo coctel con pucheros de flores importadas o tropicales. • Bocadillos tipo canapé para 60 personas. • Bebidas variadas; locales e internacionales (3 horas). • Bar ténder; • Camareros; • Entretenimiento artístico con grupo musical contemporáneo; <p>Fecha: 11 de octubre 7:00 p.m. Cantidad de personas: 60</p>	1	Si
--	------------------------	--	---	----

Comentarios:


 Firma del Enc. Del Área o Perito Designado.

