

MEMORANDO

A : **Johanna Peguero Ubiera**
Gerente de Compras y Contrataciones

Vía : **Julissa Cruz**
Directora Ejecutiva

Vía : **Yanira Bueno Rodríguez**
Directora Administrativa

Vía : **Ramón Pérez Reyes**
Director de Relaciones Públicas y Comunicaciones

VB : **Luz Severino**
Directora Financiera

De : **Irbania N. Fulgencio Sosa**
Coordinadora de Eventos

Asunto : **Solicitud catering Taller GovStak, Semana de la Conectividad Regional y Rendición de Cuentas Gestión Indotel 2020-2024**

Fecha : **14 de junio de 2024**

Cortésmente, le solicitamos impartir las instrucciones de lugar a los fines de que sea contratado los siguientes servicios de catering que detallaremos más abajo para las actividades:

- 1. Taller GovStack 40 pax – Salón Open Space del Hub, Centro Indotel Cultura Digital, los días 3, 4 y 5 de julio de 2024.**

Día 03 de julio

Refrigerio matutino, hora de entrega 8:00 a.m.

- Pastelitos pollo
- Croquetas de manchego y serrano
- Mini sandwichón
- Cuadritos de avena y ciruelas
- Jugo de chinola

Refrigerio vespertino, hora de entrega 1:00 p.m.

- Pastelitos de cream cheese y puerro
- Mini taquitos de res mechada
- Mini cheesecake variados
- Polvorones de almendra
- Limonada de fresas y albahacas

Día 04 de julio

Refrigerio matutino, hora de entrega 8:00 a.m.

- Empanaditas de 3 quesos
- Mini quiche de cebolla caramelizadas
- Mini croissant de pollo
- Mini tarticos de coco horneado
- Jugo de naranjas

Refrigerio vespertino, hora de entrega 1:00 p.m.

- Mini wrap de pechuga de pavo queso gouda y lechuga
- Mini pincho de capressa
- Empanaditas de guayaba de masa filo
- Mini cinnamon roll
- Jugo de frutas tropicales

Día 05 de julio

Refrigerio matutino, hora de entrega 8:00 a.m.

- Pastelitos de pollo
- Sandwichón de puerro cream cheese y tocineta
- Cuadritos de tortilla española
- Galletas de chispas de chocolate
- Jugo de naranjas

Refrigerio vespertino, hora de entrega 1:00 p.m.

- Mini sandwichón de crema de jamón, queso y pollo
- Croquetas de pollo
- Dulce de coco horneado
- Shots de cielito lindo con chips
- Limonada de menta

- Copas multiusos
- Jarras para jugo
- Servilletas coctel deluxe
- Neverita con hielo y su pala
- Platicos de postres
- Tenedores de postres

2. Semana de la Conectividad Regional – Salón Open Space del Hub, Centro Indotel Cultura Digital, los días 16, 17 y 18 de julio de 2024.

Día 16 de julio

Refrigerio matutino 150 pax, hora de entrega 8:00 a.m.

- Pinchos de frutas tropicales
- Shorts de yogurt con granola
- Pastelitos de pollo
- Sandwichón de jamón y queso
- Cuadritos de tortilla española
- Jugo de cereza

Almuerzo 150 pax, hora de entrega 11:30 a.m.

- Mézclum de lechuga con frutos secos, lascas de parmesano y pasas con reducción de balsámico
- Ensalada de pasta
- Medallones de filete de res con salsa a la pimienta verde (separada)
- Salmón a la plancha
- Arroz amarillo
- Soufflé de yuca tres quesos
- Casabe tostado en aceite de oliva

Bebida

- Limonada con menta

Postre

- Mini pie
- Shots de tres leches

Día 17 de Julio

Refrigerio matutino, 150 pax, hora de entrega 8:00 a.m.

- Shots de ensaladas de frutas
- Majarete
- Wrap de pechuga de pavo, queso gouda y lechuga
- Pastelito de tres queso
- Bolitas de queso manchego y jamón serrano
- Jugo de chinola

Refrigerio vespertino 150 pax hora de entrega 2:00 p.m.

- Brownie
- Polvorones de almendras
- Shots de cielito lindo con chips
- Quiché de cebolla caramelizada
- Limonada con menta

Día 18 de julio

Refrigerio matutino 70 pax, hora de entrega 8:00 a.m.

- Mini croissants de jamón, queso y lechuga
- Cuadritos de tortilla española
- Muffing de vainilla
- Cuadritos de avena y ciruela
- Jugo de naranjas

Almuerzo 50 pax, hora de entrega 11:30 a.m.

- Mézclum de lechugas con queso de cabra, nueces caramelizadas, gajos de mandarinas y aderezo oriental
- Ensalada capresa
- Pechugas rellenas a la crema
- Filete de cerdo con salsa de ciruelas (separada)
- Arroz con plántanos maduros, puerro y tocineta
- Berenjenas a la parmesana
- Panecillos y grissinis

Postres

- Dulce de coco al horno
- Mini cheesecakes variados

Bebida

- Jugo de frutas tropicales

Refrigerio vespertino 45 pax, hora de entrega 2:00 p.m.

- Mini sandwichón de crema de jamón, queso y pollo
- Brownie
- Mini pie de limón
- Empanaditas de guayaba de masa filo
- Limonada de menta

Utilería para cada refrigerio y almuerzo

- **Refrigerios**
 - Platicos de postres
 - Jarras para jugo
 - Servilletas de coctel deluxe
 - Neverita de hielo con su pala
 - Piezas de servir
 - Copas multiusos
 - Tenedores de postre
- **Almuerzos**
 - Platos de buffet
 - Platos bases
 - Cubertería
 - Servilletas de tela blanca
 - Individuales de pajilla
 - Copas Multiusos
 - Piezas de servir
 - Chafing dish con sus calentadores

3. Rendición de Cuentas Gestión Indotel 2020-2024, 140 pax – Centro Indotel Cultura Digital, 17 de julio de 2024.

Menú (servicio bandejeado):

- Vol au vent relleno de pollo, champiñones y queso crema
- Cucharitas de ceviche de gambas, langostinos y aguacate
- Mini tosta de jamón serrano, aceitunas, tomates cherry, queso feta y hojitas de albahaca
- Mini tartaletas de atún y puerro
- Mini filete wellington
- Rollitos de salmón ahumado con queso crema y aguacate
- Mini pinchos de pollo con vegetales

Postres:

- Mini brownie con topping de crema y cereza
- Cuadritos de coco y dulce de leche

Bebidas:

- Sangría rosada sin alcohol
- Fruit Punch
- Jugo de limón, fresas y menta

Utilería:

- Copas multiusos
- Piezas de servir
- Servilletas de cóctel deluxe
- Hielo con su neverita y pala
- Bandejas en acero inoxidable con mantelito de lino blanco

Especificaciones:

1. Empresa legalmente constituida
2. Que cumpla con todos los estándares de calidad
3. Que disponga de medios de transporte adecuados para mantener la temperatura de los alimentos
4. Que el transporte sea suplido por la empresa
5. Que presente una amplia cartera de clientes actualizada
6. Presentación de la comida, prueba tipo degustación
7. Calidad / Precio

Notas:

- ***Favor agregar camareros tomando en consideración la cantidad de invitados y el servicio bandejeado.***



Instituto Dominicano de
las Telecomunicaciones

- ***El servicio debe ser bandejeado, por lo que debe llegar listo en sus platonas para ser servido y la hora de entrega debe ser a las 5:30 p.m. en el Centro Indotel Cultura Digital. Calle Isabel La Católica Esq. Emiliano Tejera, Ciudad Colonial, Santo Domingo, R.D.***

Cordialmente,

Lic. Irbania N. Fulgencio Sosa

EV-M-000065-24

IF/je