



DIRECCIÓN GENERAL DE CONTABILIDAD GUBERNAMENTAL

FICHA TÉCNICA
Salón para Actividad por Motivo al Día del Contador
DIGECOG-CCC-CP-2019-0003

Nombre:	Servicio de salón
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> De 8:00 a.m. a 5:00 p.m.<input type="radio"/> Sillas ergonómicas<input type="radio"/> Mesas redondas para 900 personas<input type="radio"/> No más de 10 personas por cada mesa<input type="radio"/> Cubertería<input type="radio"/> Cristalería<input type="radio"/> Servilletas<input type="radio"/> Mantelería base blanca<input type="radio"/> Camareros<input type="radio"/> Disponibilidad de parqueos<input type="radio"/> Valet Parking<input type="radio"/> Tarima<input type="radio"/> Pódium<input type="radio"/> Acondicionadores de aire<input type="radio"/> Sonido (Bocinas, Consola, 3 Micrófonos Inalámbricos y 1 Micrófono de atril)<input type="radio"/> 3 Pantallas grandes (1 al frente y dos laterales)<input type="radio"/> Piso alfombrado<input type="radio"/> Descorche de bebidas	

Nombre:	Picadera
<ul style="list-style-type: none">• Coffee Break para 900 Personas.<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> Café, Café descafeinado, Leche, Té.<input type="radio"/> Dos variedades de jugo.<input type="radio"/> Mini Sandwich Croque Monsieur.<input type="radio"/> Muffins de Zanahoria y Jengibre.<input type="radio"/> Bandeja de frutas.	



Nombre:	Bebidas
<ul style="list-style-type: none">• Estación Líquida Permanente.<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> Café<input type="radio"/> Té<input type="radio"/> Agua	



DIRECCIÓN GENERAL DE CONTABILIDAD GUBERNAMENTAL

FICHA TÉCNICA
Salón para Actividad por Motivo al Día del Contador
DIGECOG-CCC-CP-2019-0003

- Bebidas para servir durante el almuerzo y después del almuerzo:
 - Piña colada
 - Fruit Punch
 - Refrescos.

Nombre:	Almuerzo
<ul style="list-style-type: none">• Almuerzo Tipo Buffet para 900 Personas. <p>Menú</p> <p>Bar de ensaladas</p> <ul style="list-style-type: none">- Variedad de lechugas mixtas y tomate.- Ensalada Cesar con pollo a la parrilla. <p>Con vinagreta Francesa, salsa de yogurt, vinagre balsámico y aderezo de Blue Cheese.</p> <p>Ensaladas compuestas</p> <ul style="list-style-type: none">- Ensalada Capressa- Ensalada de brócoli y col con jamón pierna en emulsión de ajo.- Ensalada crudaiola (penne, aceitunas, palmitos, pimientos, alcachofas, tomate cherry, queso parmesano). <p>Espejos</p> <ul style="list-style-type: none">- Cortes fríos con galletas caseras saladas y grisinnis (Fiambres y quesos variados). <p>Platos Principales</p> <ul style="list-style-type: none">- Arroz olivado con pimientos y perejil.- Lasaña bologñesa (res, pomodoro fresa y salsa bechamel).- Pastelón de berenjena.- Suprema de pollo rellena con hongos, jamón y queso.- Pierna de cerdo asada en su jugo.- Filete de salmón en salsa verde.	





DIRECCIÓN GENERAL DE CONTABILIDAD GUBERNAMENTAL

FICHA TÉCNICA
Salón para Actividad por Motivo al Día del Contador
DIGECOG-CCC-CP-2019-0003

Postres

- Cobbler de manzana y frutos secos.
- Brownie de chocolate con salsa caramelo.
- Flan de leche
- Mousse de chocolate blanco y negro con praliné de avellanas.

Fecha: viernes 24 de mayo o a requerimiento de la Entidad Contratante.

Nota: La entidad contratante realizará una visita durante el proceso de evaluación a fin de verificar el salón.

