

No. EXPEDIENTE  
**INABIMA-DAF-CM-2018-0053**

Fecha de emisión: 28/11/2018

**Instituto Nacional de Bienestar Magisterial**

**ORDEN DE SERVICIOS**

UNIDAD OPERATIVA DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

No. Orden: **INABIMA-2018-00252**

Descripción: **CONTRATACIÓN DE HOTEL EN SANTO DOMINGO PARA ACTIVIDAD ENCUENTRO NAVIDEÑO DEL INABIMA**

Modalidad de Compras: **Compras Menores**

**Datos del Proveedor**

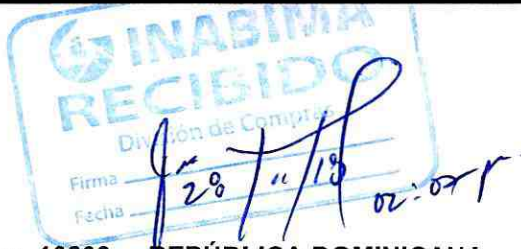
Razón social: **Inverplata, SA**

RNC: **101108525**

Nombre Comercial: **Inverplata, SA**

Domicilio Comercial: **George Washington, 10208 -, REPÚBLICA DOMINICANA**

Teléfono: **809-221-0000**



**Datos Generales del Contrato**

Anticipo: **0%**

Modalidad de pago: **Crédito**

Monto Total: **849,830.40**

Moneda: **DOP**

**Detalle**

Item	Código	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio Unit s/ITBIS	Imp Moneda Orig s/ITBIS	% Descuento	ITBIS Moneda Orig	Otros Impuestos Moneda Orig	Sub Total Moneda Orig
1	9011160 1	Salón Climatizado para el Desarrollo del	1.00	UD	663,930.00	663,930.00		119,507.40	66,393.00	849,830.40

**FIRMA RESPONSABLE AUTORIZADO**

*Rocio Reyes*  
Firma  
*Rocio Reyes*  
Nombre y Apellido

*J. Lope de*  
Firma  
*Samuel Lope*  
Nombre y Apellido



Item	Código	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio Unit s/ITBIS	Imp Moneda Orig s/ITBIS	% Descuento	ITBIS Moneda Orig	Otros Impuestos Moneda Orig	Sub Total Moneda Orig
		<p>evento en condiciones aptas para la recreación de las 325 personas, en hotel ubicado en santo domingo D.N. • Picadera en mesa con 3 opciones saladas por personas (11:00 a.m) • Almuerto tipo buffet: tres (3) carnes, dos (2) ensaladas, un (1) arroz, un (1) vegetal y 3 postres. • Disponibilidad de un (1) camarero por cada 20 personas, supervisores, coordinadora del evento. • Operación Bar (4 horas) que incluya: jugos, refrescos, fruit punch, piña colada, whisky 12 años, vodka, vino blanco y tinto, Barceló gran añejo, cerveza nacional, desde las 12:00 – 4:00 PM. Montaje: Dos mesas rectangulares con topes para recepción de invitados colocadas a la entrada del salón con 2 sillas cada una, tarima, pista de baile, mesas</p>								

**FIRMA RESPONSABLE AUTORIZADO**

*Rocío Reyes*

Firma

*Rocío Reyes*

Nombre y Apellido

*S. Lopez*

Firma

*Germinia Lopez*

Nombre y Apellido



Item	Código	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio Unit s/ITBIS	Imp Moneda Orig s/ITBIS	% Descuento	ITBIS Moneda Orig	Otros Impuestos Moneda Orig	Sub Total Moneda Orig
		redondas, con sillas ergonómicas, las mesas deberán estar montadas para 10 personas distribuidas alrededor del salón tomando como referencia la tarima al fondo del salón. 1 pódium, cubertería, cristalería, servilletas de tela.								

<b>Subtotal RD\$</b>	<b>663,930.00</b>
Total Descuentos RD\$	0.00
Total ITBIS RD\$	119,507.40
Total Otros Impuestos RD\$	66,393.00
<b>Total RD\$</b>	<b>849,830.40</b>

**Observaciones:** • Salón Climatizado para el Desarrollo del evento en condiciones aptas para la recreación de las 325 personas, en hotel ubicado en santo domingo D.N.

• Picadera en mesa con 4 opciones saladas por personas (11:00 a.m):

\*Quipes

\*Pastelitos

\*Tequeños

\*Croquetas.

**FIRMA RESPONSABLE AUTORIZADO**

*Rocio Reyes*  
 \_\_\_\_\_  
 Firma  
*Rocio Reyes*  
 \_\_\_\_\_  
 Nombre y Apellido

*Sheila de*  
 \_\_\_\_\_  
 Firma  
*Sheila de*  
 \_\_\_\_\_  
 Nombre y Apellido





• Almuerzo tipo buffet: tres (3) carnes, dos (2) ensaladas, un (1) arroz, un (1) vegetal y 3 postres, detallado de la siguiente manera:

\*Estación de panes, variedad de panecillos variados

\*variedad de lechugas mixtas, tomate, pepino, zanahorias con vinagreta italiana y salsa mil islas.

\*Sopa de pollo con vegetales.

\*Ensalada compuestas:

-Ensalada rusa, Ensalada cole slaw con pollo y pasas.

\*Guarniciones:

-Arroz navideño

-pastelón de plátano maduro.

-Pasteles en hojas.

\*Platos Principales:

-Pierna de cerdo al horno con salsa de naranja y anís estrellado.

-Pollo al Orégano

-Filete de mero al limón

Postre:

-Mini pie de coco.

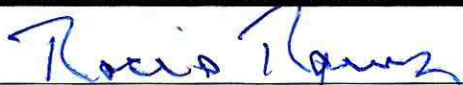
-Duo de bizcocho, fresas y dulce de leche.

-Torta Sacher.

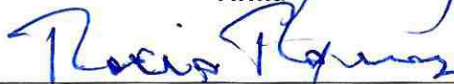
-Galletas Navideñas.

• Disponibilidad de un (1) camarero por cada 20 personas, supervisores, coordinadora del evento.

**FIRMA RESPONSABLE AUTORIZADO**



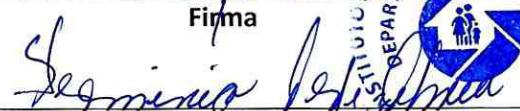
Firma



Nombre y Apellido



Firma



Nombre y Apellido



- Estación líquida permanente que incluya: jugos, refrescos, fruit punch, piña colada y otros.

- Montaje: Dos mesas rectangulares con topes para recepción de invitados colocadas a la entrada del salón con 2 sillas cada una, tarima, pista de baile, mesas redondas, con sillas ergonómicas, las mesas deberán estar montadas para 10 personas distribuidas alrededor del salón tomando como referencia la tarima al fondo del salón. 1 pódium, cubertería, cristalería, servilletas de tela.

Plan de entrega				
Ítem	Descripción	Dirección de entrega	Cantidad requerida	Fecha necesidad
1		AV. MAXIMO GOMEZ NO. 28 ZONA UNIVERSITARIA OZAMA O METROPOLITANA REPÚBLICA DOMINICANA	1.00	10/12/2018 10:00:00 a.m.

**FIRMA RESPONSABLE AUTORIZADO**

*Rocio Brunz*  
Firma

*Rocio Brunz*  
Nombre y Apellido

*S. Jefe de*  
Firma

*Socorro Jefe*  
Nombre y Apellido

