



San Juan de Tibás, 21 de noviembre 2022

Señores

MUNICIPALIDAD DE POCOCI

2022CD-000289-0032000702

**CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN
PARA ACTIVIDADES DE FANTASÍA NAVIDEÑA 2022**

Vence el 21 de noviembre a las 10:00 horas

Presente

Yo, **JOZABAD AARON VARGAS MORA**, mayor, casado, Empresario, vecino de San José con domicilio en Tibás, doscientos metros al oeste y cincuenta metros al norte de la Municipalidad, Teléfono 2241-3975 / 4105-1912 / 2235-5266, Fax 2240-1652, WEB:www.hemisferiocatering.com, E-MAIL: gerencia@hemisferiocatering.com debidamente inscrito en su Registro de Proveedores, portador de la cédula de identidad número 1-1146-0029, y debidamente autorizado para escuchar notificaciones por cualquiera de los medios escogidos; tenemos el agrado de someter a su consideración la oferta detallada, en base al siguiente detalle:

VIGENCIA DE LA OFERTA: 30 días hábiles a partir de la presentación de la oferta

FORMA DE PAGO: Usual de la Institución

LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA: Indicado por la institución

Tels: 506-22413985 / 506-22413975, Dirección: 175 metros Oeste de la esquina noroeste del parque de Tibás Catering del Hemisferio, E-mail: clientes@hemisferiocatering.com, alobo@hemisferiocatering.com



DECLARACIONES JURADAS VARIADAS:

Declaramos bajo fe de juramento que nos ajustamos a las Leyes de la República, Reglamento de Contratación Administrativa, y todo lo dispuesto por la Institución en el Cartel de la Licitación y su Reglamento de Contratación, adjuntamos Anexo especial de Declaraciones Juradas.

DECLARACIONES JURADAS:

- Declaramos Bajo Fe de juramento que a mi persona no le alcanza las prohibiciones de los artículos veintidós según el artículo 65 inciso a b del Reglamento de la Ley de Contratación Administrativa.
- Declaramos Bajo Fe de juramento que no nos aplican las obligaciones relacionadas al Decreto ejecutivo 33601- MINAE-S.
- Declaramos Bajo Fe de juramento que cumplimos estrictamente con las obligaciones según alcance 59 del diario oficial la Gaceta 153, así como el decreto de salarios mínimos 36292-MTSS.
- Declaramos Bajo Fe de juramento que a mi persona no le alcanza ninguna de las prohibiciones establecidas en el artículo 19 del Reglamento de la Ley de Contratación Administrativa.
- Declaramos Bajo Fe de juramento que mi persona se encuentra al día en el pago de sus obligaciones con la Caja Costarricense del Seguro Social según decreto ejecutivo 26088-HS, alcance 30 de la Gaceta 144 del 16 de junio del 2012.
- Declaramos Bajo Fe de juramento que la información suministrada en el registro de proveedores se encuentra invariable y vigente.



DEL HEMISFERIO

- Declaramos Bajo Fe de juramento que nos sometemos a la jurisdicción y tribunales nacionales para todas las incidencias que puedan de modo directo e indirecto surgir de la presente contratación.
- Declaramos Bajo Fe de Juramento que mi persona cuenta con más de 16 años de experiencia en la venta de servicios de alimentación, catering service, producción y organización de Eventos especiales Masivos a nivel Nacional.
- Declaramos Bajo Fe de juramento que nuestra empresa se encuentra totalmente al día con el pago de las obligaciones con FODESAF, conforme al numeral 22 de la Ley 8783 (Reforma a la ley 5662, Ley de Desarrollo Social y Asignaciones Familiares).
- Declaramos Bajo Fe de Juramento que contamos con los recursos económicos necesarios para llevar a cabo el servicio de esta contratación.
- Declaramos Bajo Fe de juramento que el precio ofertado no es ruinoso.
- En la prestación de servicios haré del conocimiento del personal y vigilaré porque se cumpla la Ley contra el Hostigamiento Sexual en el empleo y la docencia y acataré las disposiciones normativas en materia de salud ocupacional y las políticas que dicte la Institución al respecto.
- Declaramos Bajo Fe de juramento que en caso de ser adjudicatarios contaremos con el sistema de garantía de inocuidad de los alimentos para el servicio de alimentación, basado en el sistema de Análisis de laboratorio según normativa del Codex Alimentarius.
- Declaramos Bajo Fe de Juramento que no nos alcanza ninguna prohibición para contratar con la institución.
- Declaramos bajo fe de juramento que no nos encontramos inhabilitados para el ejercicio del comercio, ni nos encontramos declarados en estado de insolvencia o quiebra.
- Declaramos Bajo Fe de Juramento que mi persona cuenta con el equipo adecuado en cuanto a menaje, cristalería, Herramienta en inoxidable, calentadores portátiles, mantenedores de calor y frío, y equipo mayor como mesas, sillas, mantelería, y lo necesario para los eventos según requerimiento cartelario.

Tels: 506-22413985 / 506-22413975, Dirección:175 metros Oeste de la esquina noroeste del parque de Tibás Catering del Hemisferio, E-mail: clientes@hemisferiocatering.com, alobo@hemisferiocatering.com



DEL HEMISFERIO

- Declaramos Bajo Fe de Juramento que garantizamos la calidad de los productos ofrecidos.
- Declaramos Bajo Fe de Juramento que garantizamos un manejo de los alimentos que cumpla con las medidas mínimas de higiene y asepsia.
- Declaro Bajo de Fe de juramento que contamos con los requisitos de idoneidad legal técnica y financiera para brindar el bien o servicio solicitado.
- Declaro Bajo Fe de juramento, que estamos de acuerdo a lo indicado en las líneas establecidas, de demostrar disponibilidad inmediata para entrega de producto en las condiciones establecidas. Además, nos acogemos a la posibilidad de cambio de fecha del servicio, negociado con la persona administradora del contrato, por emergencia, en caso de algún contratiempo que invalide el desarrollo de los eventos como cierre sanitario por las entidades de salud, inclemencias del tiempo por época de lluvias u otros fuera del control de la Municipalidad que será notificado 24 horas antes del evento y será reprogramado a conveniencia de las partes.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Jozabad Vargas Mora'.

Jozabad Vargas Mora
Cédula de identidad: 1-1146-0029



DEL HEMISFERIO

OFERTA ADMINISTRATIVA

OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

Entendemos, y aceptamos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Especificaciones técnicas

Línea 1. Servicio de alimentación para las actividades de Fantasía Navideña 2022

Se requiere lo siguiente:

Almuerzos/Cenas: Arroz mixto (pollo, res y cerdo), frijoles molidos, papas tostadas, refresco de té frío.

Estos se distribuirán según la necesidad de la atención de los eventos de la siguiente manera:

- 10 Cenas para el 04 de diciembre – actividad en Parque Central de Cariari.
- 10 Cenas para el 10 de diciembre – actividad en el Parque Central de la Rita.
- 70 almuerzos/cenas para el 11 de diciembre – actividad en el Parque Central de Guápiles.

Refrigerios: Jugo de tetrabrik de 250 ml, 1 emparedado de jamón, 1 galleta similar a Crema Pozuelo.

- 450 refrigerios para el 01 de diciembre – Actividad Hospital de Guápiles iluminación del árbol navideño.
- 100 refrigerios para el 10 de diciembre – Actividad concierto Orquesta UCR en Guápiles.
- 100 refrigerios para el 11 de diciembre – Actividad en el Parque Central de Guápiles.
- 100 refrigerios para el 18 de diciembre – Actividad Acción de Gracias Parque Central de Guápiles
- 50 refrigerios para el 20 de diciembre - Desfile Fantasía Navideña 2022.

Los refrigerios deben venir empacados en bolsas tipo Kraft.

Tels: 506-22413985 / 506-22413975, Dirección:175 metros Oeste de la esquina noroeste del parque de Tibás Catering del Hemisferio, E-mail: clientes@hemisferiocatering.com, alobo@hemisferiocatering.com



DEL HEMISFERIO

REQUISITOS DE ADMISIBILIDAD

- Entendemos, y aceptamos.
- Entendemos, y aceptamos.
- Entendemos, y aceptamos.

EVALUACIÓN

Precio	80%	Se le dará un 80% a la oferta de menor precio.
Empresa local	10%	Se le dará un 10% a la oferta que presente licencia comercial otorgada por la Municipalidad de Pococí como medida para incentivar el desarrollo y la promoción de oferentes locales.
Experiencia	10%	Se otorgará de la siguiente manera: De 0 a 4 años de experiencia: 3% De 5 a 10 años de experiencia: 6% De 11 años de experiencia en adelante: 10% Para comprobar la experiencia debe aportar una declaración jurada con información de servicios brindados e información de contacto para verificar los datos o certificaciones de servicio donde se evidencia la fecha del servicio brindado.

Tels: 506-22413985 / 506-22413975, Dirección: 175 metros Oeste de la esquina noroeste del parque de Tibás Catering del Hemisferio, E-mail: clientes@hemisferiocatering.com, alobo@hemisferiocatering.com



DEL HEMISFERIO

DECLARACIÓN JURADA

Adjunto a cada oferta deberán aportar las siguientes declaraciones juradas:

1. Declaro Bajo Fe de Juramento, que, de conformidad con lo dispuesto en el Artículo 65 inciso b) del Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa, en relación con el artículo 19 de ese mismo cuerpo normativo, que no me encuentro cubierto por el régimen de prohibiciones para contratar con la Administración Pública, establecidos en los artículos 22 y 22 bis de la Ley de Contratación Administrativa.
2. Declaro Bajo Fe de Juramento, que, me encuentro al día en el pago de todo tipo de impuestos nacionales, de acuerdo con lo indicado en el artículo 65 inciso a) del Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa.
3. Declaro Bajo Fe de Juramento, que, no me encuentro inhabilitado o inhabilitado para contratar con la Administración Pública, por haber sido sancionado, según lo que establece en los artículos 100 y 100 bis de la Ley de Contratación Administrativa; además que no me encuentro inhabilitado para el ejercicio del comercio, ni me encuentro declarado en estado de insolvencia o quiebra.
4. Declaro Bajo Fe de Juramento, que, me encuentro al día en el pago de las obligaciones con FODESAF, conforme al numeral 22 de la Ley 8783 (Reforma a la Ley 5662, Ley de Desarrollo Social y Asignaciones Familiares).
5. Declaro Bajo Fe de Juramento, que, me encuentro al día con el pago de las cuotas obrero-patronales con la Caja Costarricense de Seguro Social.
6. Entendemos, y aceptamos.
7. Entendemos, y aceptamos.
8. Entendemos, y aceptamos.



DEL HEMISFERIO

9. Declaro Bajo Fe de Juramento, que siendo persona física como oferente el beneficiario final es mi persona Jozabad Vargas Mora, cédula 1-1146-0029.
10. Entendemos, y aceptamos.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Jozabad' followed by a stylized flourish.

Jozabad Vargas Mora
Cédula de identidad: 1-1146-0029



DEL HEMISFERIO

OFERTA ECONÓMICA

PARTIDA	LINEA	CANTIDAD	TIPO DE ALIMENTACIÓN	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
			Almuerzos / cenas		
			Arroz mixto (pollo, res, cerdo), frijoles molidos, papas tostadas, refresco té frío.		
			Estos se distribuirán según la necesidad de la atención de los eventos de la siguiente manera}:		
			10 Cenas para el 4 de diciembre-Actividad en Parque Central en Cariari.	₡ 5 000,00	₡ 50 000,00
			10 Cenas para el 10 de diciembre-Actividad en el Parque Central de la Rita.	₡ 5 000,00	₡ 50 000,00
			70 Almuerzos/Cenas para el 11 de diciembre-Actividad en el Parque Central de Guápiles.	₡ 3 300,00	₡ 231 000,00
			Refrigerios:		
			Jugo de tetrabrik de 250ml, 1 emparedado de jamón, 1 galleta similar a crema pozuelo.		
			450 Refrigerios para el 1 de diciembre-Actividad Hospital de Guápiles Iluminación del arbol navideño.	₡ 1 850,00	₡ 832 500,00
			100 Refrigerios para el 10 de diciembre-Actividad de Concierto Orquesta UCR en Guápiles.	₡ 2 100,00	₡ 210 000,00
			100 Refrigerios para el 11 de diciembre-Actividad en el Parque Central de Guápiles.	₡ 2 100,00	₡ 210 000,00
			100 Refrigerios para el 18 de diciembre-Actividad Acción de Gracias Parque Central de Guápiles.	₡ 2 100,00	₡ 210 000,00
			50 Refrigerios para el 20 de diciembre-Desfile Fantasía Navideña 2022.	₡ 2 100,00	₡ 105 000,00
			Los refrigerios deben venir empacados en bolsas tipo kraft.		
				Subtotal:	₡1 898 500,00
				IVA:	₡ -
			Monto en letras: Un millón ochocientos noventa y ocho mil quinientos colones con 00/100.	Total:	₡1 898 500,00

Tels: 506-22413985 / 506-22413975, Dirección:175 metros Oeste de la esquina noroeste del parque de Tibás Catering del Hemisferio, E-mail: clientes@hemisferiocatering.com, alobo@hemisferiocatering.com



DEL HEMISFERIO

Desglose de la estructura del precio:	
Gastos administrativos:	5%
Insumos:	45%
Mano de obra:	35%
Utilidad:	15%
Precio	100%

Sin más por el momento, se despide,

Jozabad Vargas Mora

Cédula de identidad: 1-1146-0029

DECLARACIÓN JURADA

Yo **JOZABAD VARGAS MORA**, cédula de identidad: **1-1146-0029**, domiciliado en San José, Tibás, San Juan, 175 metros oeste de la municipalidad, declaro bajo fe de Juramento, que mi persona cuenta con más de 16 años de experiencia en la venta de servicios de alimentación, catering service, producción y organización de Eventos especiales Masivos a nivel Nacional.

En la siguiente tabla se detalla: nombre del cliente, descripción del evento, número de teléfono y correo electrónico, periodos en que se desarrollaron los servicios, cantidad de personas atendidas en cada evento.

Nombre de la empresa	Descripción del servicio brindado	Período del servicio	Nombre del Encargado o fiscalizador del servicio brindado	Teléfono del contacto idóneo que pueda brindar información veraz	Correo electrónico del contacto
ASAMBLEA GENERAL CONDEFA	DESAYUNO Y ALMUERZO 80 PERSONAS	30/11/2019	Tatiana Fuentes	2539-8157	tfuentes@farmaciascondefa.com
ASAMBLEA GENERAL CONDEFA	DESAYUNO Y ALMUERZO 80 PERSONAS	1/12/2018	Tatiana Fuentes	2539-8157	tfuentes@farmaciascondefa.com
IFAM	DESAYUNO, ALMUERZO, REFRIGERIO 60 PERSONAS	11/12/2020	Vivian Gonzalez	2507-1000	contrataciones@ifam.go.cr
IFAM	DESAYUNO, ALMUERZO, REFRIGERIO 60 PERSONAS	12/3/2021	Vivian Gonzalez	2507-1000	contrataciones@ifam.go.cr
INS RED DE SERVICIOS DE SALUD S.A	REFRIGERIO 144 PERSONAS	7/2/2020	Luz Monge	2296-9599	luzmonge@ins-cr.com
GRUPO ELECTROTÉCNICA	DESAYUNO 260 PERSONAS	15/11/2021	Daniela Moya	2010-5096	dmoya@grupoelectrotecnica.com
INS	PARA 30 PERSONAS	5/11/2021	Katherine María Vargas	2287-6000	kvargas@grupoins.com
INS	PARA 30 PERSONAS	22/4/2022	Katherine María Vargas	2287-6000	kvargas@grupoins.com
MUNICIPALIDAD DE SAN PABLO	30 REFRIGERIOS, MESA BUFFET Y MANTEL	17/7/2021	Mauricio Gonzalez		mauricio.gonzalez@sanpablo.go.cr
MUNICIPALIDAD DE SAN PABLO	50 ALMUERZOS, MESA BUFFET Y MANTEL	18/7/2021	Mauricio Gonzalez		mauricio.gonzalez@sanpablo.go.cr
MUNICIPALIDAD DE SAN PABLO	150 REFRIGERIOS, MESA BUFFET, MANTEL Y VAJILLA DESCARTABLE	18/12/2021	Mauricio Gonzalez		mauricio.gonzalez@sanpablo.go.cr
CASA CONDE	35 DESAYUNOS	30/8/2021	Karolina Sanchez000000	2672-1001	csanchez@grupocasaconde.com
UNITORNILLO	35 ALMUERZOS	7/5/2022	Ana Coronado	4103-7678	asistentecomercial@unitorni.com
GRUPO ELECTROTÉCNICA	260 DESAYUNOS	22/11/2021	Daniela Moya	2010-5096	dmoya@grupoelectrotecnica.com



Jozabad Vargas Mora
Cédula de identidad: 1-1146-0029



En cumplimiento a lo que establece la Ley General de Salud (N°5395) y el Reglamento General para Autorizaciones y Permisos Sanitarios de Funcionamiento Otorgados por el Ministerio de Salud (DE.39472-S), así como demás normativa vigente, se extiende el presente permiso sanitario de funcionamiento a:

CATERING DEL HEMISFERIO

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL: NO PRESENTA

REPRESENTANTE LEGAL: JOZABAD AARON VARGAS MORA

CÉDULA JURÍDICA: NO PRESENTA CÉDULA DE IDENTIDAD: 111460029

TIPO DE ACTIVIDAD: CATERING SERVICE Y OFICINA DE CATERING (COCINAN CON G.L.P)

DIRECCIÓN: SAN JOSE TIBÁS SAN JUAN
PROVINCIA CANTÓN DISTRITO

OTRAS SEÑAS: 75 OESTE ESQ. NORESTE DEL PARQUE TIBAS

CLASIFICACIÓN : CIU **5621** TIPO DE RIESGO **B**
7010

DADO EN LA CIUDAD DE TIBAS A LOS 9 DÍAS DEL MES DE DICIEMBRE DEL 2021

El presente permiso es válido exclusivamente para la actividad y lugar arriba indicado por el período correspondiente, salvo que las condiciones de este o de su funcionamiento, o las infracciones que cometan a la legislación ameriten la suspensión o cancelación anticipada del mismo o la clausura del establecimiento para garantizar la salud de los trabajadores, de la población y del ambiente en general.

Tiene validez por: 1 AÑO

Debe ser renovado el 9 de DICIEMBRE De 2022

Los alcances y condiciones bajo las cuales se otorga este permiso se establecen en la Resolución N°

MS-DRRSCS-DARST-RPSF-3423-2021

DRA. PRISCILLA UMAÑA ROJAS
NOMBRE
DIRECTORA AREA RECTORA DE SALUD
o del funcionario designado



TIBAS

FIRMA
DIRECTORA AREA RECTORA DE SALUD
o del funcionario designado

SELLO

Original: Interesado

Cc: Expediente del ARS

COLÓQUESE EN LUGAR VISIBLE



MUNICIPALIDAD DE TIBÁS

DEPARTAMENTO DE SECRETARÍA DEL CONCEJO

SCM-003-01-2022

GABRIELA MORA CASTRILLO
SECRETARIA a.i. DEL CONCEJO MUNICIPAL
CERTIFICA QUE:

En los registros que lleva el Depto. de Patentes de la Municipalidad de Tibás, aparece registro de Licencia Comercial N° 24976 a nombre de **VARGAS MORA JOZABAD AARON**, Cédula de identidad 1-1146-0029; correspondiente a la actividad de Oficinas y Catering Service y cuyo nombre comercial es "Catering del Hemisferio". La misma se ubica en el distrito de San Juan, 175 metros oeste de la Municipalidad. *****

Se extiende la presente a solicitud del interesado al ser el tercer día del mes de enero del dosmilveintidós. *****



Gabriela Mora Castrillo
Secretaria a.i. del Concejo Municipal



Carnet de manipulación de alimentos de los miembros del equipo de trabajo.

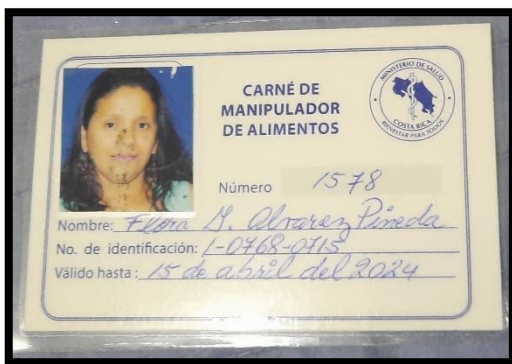
Adriana Isabel Lobo Rodríguez



Diana Yaneth Poveda



Flora Guiselle Álvarez Pineda



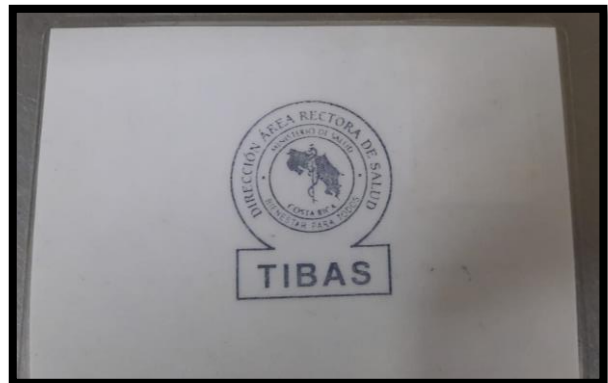
Hector Enrique Murillo Brenes



Grettel Mayela Torres Zeledón



Juan Carlos Olivera Parra



Jonathan Porras Meño



Maria Alejandra Morales Garita



Valery Jimena Segura Ramirez



Pamela Bermúdez Gómez





REPÚBLICA DE COSTA RICA
Tribunal Supremo de Elecciones
Cédula de Identidad

1 1146 0029



Nombre: JOZABAD AARON

1º Apellido: VARGAS

2º Apellido: MORA

C.C.:





Catálogo de Productos Consorcio Hemisferio JVM, S.A

I. Emparedados

Los emparedados pueden ser en pan cuadrado, ciabatta, español o francés, también bonetes redondos. Dentro de esta categoría están los Croissants, Panini, Wraps, Burritos, Crepas.

Incluyen diversos ingredientes según receta estandarizada como ejemplo:

- Aceituna negra o verde
- Alfalfa
- lechuga americana, lolo rosa o arúgula, espinacas.
- Tomate, pepino o zanahoria rallada
- Remolacha rallada o cocida
- Espárragos,
- Palmito
- Repollo verde o morado
- Chile morrón, cebolla blanca o morada

Algunos aderezos

- Chipotle
- Thai
- Mil islas
- Vinagreta



- Blue cheese
- Ranch
- Albahaca
- Yogurt y romero

Opciones

Choripan Argentino

Emparedado Veggie

Emparedado Suizo Veggie

Ciabatta Monterrey

Club Sandwich de Jamón de Pavo

Funky Chicken Panini

Croissant de Pastrami

Crepa de jamón de pavo y queso fetta

Emparedado de roast beef

Emparedado de pollo arreglado

Croissant Capresse

Wrap de carne cuchillo

Burrito COCO Desayuno

Philly Panini

Crepa de pollo en salsa de hongos porcini

Emparedado de Salmón



II. Ensaladas

Algunos ingredientes: Lechuga, tomate, pepino, brócoli, zanahoria, remolacha, garbanzos, maíz tierno, vainicas, palmito, queso, vinagreta, aderezos, aceite de oliva

Ensalada Waldorf:

Manzanas, papa, apio, nueces o maní, Aderezo Mayonesa.

Ensalada Rusa:

Papa, remolacha, zanahoria, Mayonesa o vinagreta. Cama de lechuga.

Ensalada caprese

Tomates, albahaca, mozzarella y vinagre balsámico

Ensalada de espinacas

Tomate, zanahoria, espinacas y queso fresco

Ensalada criolla

Repollo verde, zanahoria, tomate, culantro, cebolla y limón

Ensalada Del Hemisferio:

Lechuga Americana, Tomate, Queso, Cebolla, maíz dulce y pepino, aderezo de vinagreta o Aceite de oliva.

Ensalada César:

Lechuga, cebolla, crotones, Huevo, y Tocineta ó Jamón.



Ensalada verde Veggie:

Brocoli, Coliflor, Zanahoria, Cebolla Morada, Vinagreta ó Mayonesa.

Ensalada Hawaiana:

Repollo blanco, Repollo Morado, Piña, Pasas, y Mayonesa.

Ensalada escabeche

Vainicas, zanahoria, chayote y coliflor en vinagreta y salsa de tomate

Ensalada pesto

Tornillitos, albahaca, aceite de oliva,

cama de lechuga

Ensalada de Garbanzos:

Lechuga, garbanzos, chile dulce, cebolla, apio, y aderezo de vinagreta ó aceite de oliva.

Ensalada fría de pasta:

Pasta (Coditos ó Caracolitos), cebolla, chile dulce, atún y aderezo Mayonesa

Ensalada fría de papa:

Papa, zanahoria, chayote, apio, culantro, chile dulce, cebolla y aderezo mayonesa



III. Entradas

Crema de tomate con crotones

Crema de ayote

Crema de brócoli

Crema de pejibaye

Crema de vegetales

Brusquetas caprese

Hummus con pan pita

Alioli y tomate rallado con tostadas

Cevichito de mango y pescado

Cevichito de palmito

Cevichito de banano

Garbancitos con pollo

Frijoles refritos con tortillitas

Dip de tocineta y hongos

Dip de albahaca

Dip de chile morrón

Dip de salmón

Dip de piña

Dip de espárragos

IV. Platos principales con res

Lomo de res Entrecorte a la pimienta.

Roast Beef en salsa Demi-Glace

Lomo de res en salsa Bernesa

Medallones de Lomo de res en salsa Morrón

Filet Mignon en salsa Demi-Glace con
Hongos

Lomito de res en salsa Tres Hongos

Mano de piedra en salsa de hongos

Carne mechada a la mexicana



Lomito Saltimboca

Lomo de res en salsa de vino tinto

Lomo de res relleno con vegetales

Puntas de lomo salteadas

Entraña con chimichurri

Lomito salteado con mozzarella y cebolla morada

Lonjas de churrasco con chimichurri argentino

Milanesa de res

V. Platos principales con pollo

Filet de pechuga de pollo en salsa Strogonoff

Filet de pechuga de pollo Napolitano con queso, jamón y albahaca.

Fajitas de pechuga de pollo en salsa

Bechamel

Fricase de Pechuga de pollo con salsa liviana de vino blanco

Fajitas de pollo a la mexicana

Filet de pollo en salsa Thai

Pollo Primavera

Pollo teriyaki con ajonjolí

Pollo en salsa de vino tinto

Pollo en salsa caribeña

Pollo relleno con vainicas y tocineta

Pollo mostaza miel

Fajitas de pollo orientales



VI. Cerdo

Lomo de cerdo en salsa Hawaiana Tropical
(Papaya, melón, cerezas, piña y tomate)

Chuleta de cerdo en salsa criolla

Lomo de cerdo relleno de ciruelas

Bistec de cerdo a plancha en salsa Naranjilla
ó en salsa de mango.

Lomo de cerdo en salsa de Mostaza

Lomo de cerdo en salsa de Naranja

Costilla de cerdo St. Louis en salsa BBQ

VII. Pescado

Filete de tilapia al ajillo

Filete de pescado al limón

Filet de pescado al horno acompañado de
vegetales

Deditos de pescado en salsa napolitana

Filete de pescado empanizado con salsa tártara

Filete de pescado a la plancha con salsa Natural
de Hierbas

Filete de pescado menière



VIII. Guarniciones

Papa asada con aderezo	Zuccinni a la mantequilla con pimienta
Papas a la francesa	Plátano Maduro en almíbar
Papas a la campesina	Plátano Maduro con queso al horno
Puré de papa	Zuccinni Relleno
Puré de camote	Berenjenas Amalfi
Vegetales Grillados	Timbal de zanahoria
Vegetales mixtos al vapor	Zanahorias glaseadas
Mini-vegetales a la mantequilla	Hongos al vino
Elote a la mantequilla tipo mazorca	Tomate relleno

IX. Comidas Típicas

Boca de arroz con pollo	Carne en salsa
Enyucado de carne molida	Picadillo de papa con chorizo
Pastel de papa con carne	Picadillo de plátano con res
Garbanzos con pollo	Picadillo de chayote con maíz
Plátanos maduros con queso	Tamal de cerdo



Chorreadas con natilla

Arroz con leche

Empanada de queso frita

Empanada arreglada de carne mechada

Tortilla aliñada con queso

Gallo de carne mechada

X. Comidas rápidas

Alitas bufalo

Alitas mostaza miel

Alitas barbacoa

Nachos con carne mechada

Nachos con pollo

Burrito de pollo

Burrito de carne

Chalupa de carne

Chalupa de pollo

Hamburguesa tradicional

Patacones con frijoles molidos

Chifrijo

Pupusa salvadoreña

Slice de pizza

Papas fritas supreme

Sopa azteca con tortillitas

Ceviche de pescado y mango



XI. BOCADILLOS

Bocadillos salados

Arrollado de jamón, queso, atún, carne, pollo
o salchicha

Trenza de papa o pollo

Cangrejo de queso

Enchilada de carne

Mini sándwich de jamón y queso

Palitos de queso

Canasta de palmito

Voulevant de palmito

Arregladito de carne

Butifarra de carne

Mini sándwich de pepino

Pan de especias

Empanaditas de queso

Empanaditas de jamón

Enchilada de papa

Pastelitos de carne

Pastelito de pollo

Pañuelitos de queso

Croissant relleno de jamón y queso

Bombitas de pollo o jamón

Cachitos con jamón

Empanaditas de hongos

Empanaditas de cebolla en salsa blanca

Canastitas a la parmesana

Enchiladitas de papa

Pancitos de queso crema



Bocadillos dulces:

Pañuelitos de piña	Canastita de fresa
Pañuelitos de manzana	Arrolladito de higos
Brownies	Canasta de fresa con crema pastelera
Strudel de manzana	Tamalito de elote
Quequito de frutas	Tamalito de maicena
Arrollados de leche condensada	Budín con leche condensada y pasas
Cañones rellenos de crema pastelera	Tamalito de yuca
Strudel de fresa	Quequito de banano
Tartaleta de melocotón	Quequito de zanahoria
Prusianitos	Empanaditas de piña
Alfajores	Empanaditas de manzana
Mini Donas de chocolate	Borrachitos
Palmeritas	Quequito seco
Costillas de piña	Quequito de vainilla y chocolate
Costillas de fresa	Arrolladitos de leche condensada
Costillas de guayaba	Galletas de mantequilla
Canasta de almendras	Flautas de frutas con crema pastelera
Canastita de limón	Pan de anís



Canastas de macadamia

Palitos de canela

Eclairs

Galletitas Nido

Rollitos de canela con manzana

XII. Bocas tipo cóctel

Muslito de pollo al empanizado con vino

Rollitos primavera

Mozarella sticks con salsa napolitana

Albóndigas con tocineta

Croquetas de pescado

Enyucados con carne, pollo y queso

Chucitos de lomito, chile y cebolla

Canapé de palmito

Quiche de hongos y tocineta

Quiche de mozzarella y palmito

Montadito de cochinita pibil

Rollos de sushi

Tablas de carnes frías y quesos

Montadito de res

Butifarra de roast beef

Butifarra de pollo chipotle

Tomate relleno de hongos y mozzarella

Rollitos de vainica y tocineta

Bowl de fajitas de pollo salteadas

Bowl de carnes mixtas salteadas



XIII. Pasteles y Crepas

Pastel de Espárragos	Crepa de vegetales
Pastel de pollo	Crepa de espárragos
Pastel de palmito con jamón	Lasaña de pollo en salsa blanca
Pastel de pollo	Lasaña de carne en salsa roja
Pastel de palmito con jamón	Lasaña vegetariana
Crepa de pollo	Lasaña de pollo en salsa roja
Crepa de jamón y hongos	

XIV. Postres

Tres leches	Pie de limón
Cheese cake de fresa	Pie de fresa
Cheese cake de frambuesa	Pie de manzana con helados
Tiramisú	Mousse de fresa
Arroz con leche	Mousse de cas
Crema volteada	Mousse de mora
Pastel de manzana con helados	Mousse de frambuesa
Chesse cake de fresa con almendras	Melocotón y manzanas en almíbar



Mousse de chocolate blanco y café

Flan de fresas

Crema de chocolate blanco con fresas

Carlotta de melocotón

Suspiro limeño

Queque de chocolate

Flan de café

Cheese cake de Snickers

Mousse tres chocolate

Brigadeiros de Nutella

XV. Parrilladas

Las parrilladas se pueden desarrollar en todo tipo de eventos, desde días de paseo, fiestas diurnas o nocturnas, hasta bodas y cumpleaños.

Componente tipo entrada

- Garbanzos con pollo
- Frijoles blancos con cerdo
- Ceviche de pescado y mango
- Frijoles tiernos con res

Componentes cárnicos

- Lomo de res
- Entraña



- Churrasco
- Filet de pollo
- Chorizo o choripán
- Salchichón
- Costilla de res
- Costilla de cerdo barbacoa
- Fajitas de pollo
- Fajitas de cerdo

Componente tipo acompañamiento

- Papa asada
- Elote tipo mazorca
- Lonjas de zuquini
- Lonjas de chile dulce
- Lonjas de berenjena
- Frijoles refritos con tortillitas
- Plátano asado con mozzarella
- Ensalada criolla
- Escabeche de vegetales

Las parrilladas pueden ser acompañadas por bebidas naturales y gaseosas y postre.



XVI. DESAYUNOS

Componentes harinosos

- Gallo pinto
- Tortilla aliñada con queso
- Tostadas francesas
- Tostadas de pan integral
- Cereal de desayuno
- Papa rallada de desayuno
- Plátanos maduros fritos, entero con queso o en almíbar

Proteína

- Carne en salsa
- Huevos rancheros
- Huevos con jamón
- Huevos con cebollín
- Huevos fritos
- Jamón en tajadas
- Salchicha de desayuno
- Queso en tajadas

Frutas

- Fuente de frutas variedad de tres
- Fuente de frutas full (con uvas, fresas, yogurt y granola)



- Manzana unidad
- Banano unidad
- Ciruela unidad

XVI. EJEMPLOS DE MENÚ

Desayuno

- Gallo pinto
- Huevos revueltos con jamón
- Natilla
- Plátanos maduros
- Tortillas
- Fruta de temporada variedad de dos
- Jugo de naranja

Almuerzo

- Crema de ayote
- Mini pincho caprese
- Arroz blanco
- Vegetales al vapor
- Lomo de res a la pimienta
- Filet de pollo relleno en salsa primavera
- Tiramisú
- Refresco natural



- Café y te

Cena

- Brusqueta al pesto
- Crema de tomate
- Pure de papas
- Lomo de cerdo agridulce
- Filet de pollo saltimboca
- Vegetales grillados
- Pie de limón
- Refresco natural
- Café y te



DEL HEMISFERIO

Catering service — Eventos especiales



Teléfonos: 506-2241-3975 / 506-22413985, Dirección:125 metros este del BAC San Jose, Tibás., E-mail:
gerencia@hemisferiocatering.com, www.hemisferiocatering.com

Riesgos del Trabajo

Constancia de Seguro

RT-General

Consecutivo N° 11174685-20250965-1057

A solicitud del interesado se emite el día **05/07/2022** a las **11:40 AM** la presente constancia con respecto al seguro de Riesgos del Trabajo póliza número **0280401** vigente con las siguientes características:

Datos del Asegurado

Nombre del asegurado:	VARGAS MORA JOZABAD AARON	N° identificación:	111460029
Lugar de los trabajos:	400 O.400 S.DE AMPM CONTI.A COND.ORO SOL	Labores Amparadas:	OTRAS ACTIVIDADES DE SERVICIO DE COMIDAS

Datos generales de la póliza

Forma de Pago:	Semestral	Tipo de póliza:	RT-General
Fecha emisión:	04/01/2008	Monto Asegurado:	¢4.200.000
Vigencia de la póliza:	Desde: 01/01/2022 Hasta: 31/12/2022	Vigencia del Último Recibo Pagado:	Desde: 01/07/2022 Hasta: 31/12/2022
Estado de la póliza:	Vigente	Tarifa vigente:	1,65%

A la fecha esta póliza cuenta con las siguientes deudas por cancelar:

Detalle estado de la deuda en cobro administrativo, pendiente de pago

Descripción del recibo	Fecha desde del recibo	Prima del recibo
		¢

Nota: este documento no contempla las deudas en cobro judicial. En caso de requerir conocer si existen deudas en esta condición, deberá solicitar la certificación directamente al Departamento de Cobros del INS.

Resumen de Casos No Asegurados

Número de caso	Estado	Prima del recibo
		¢

Comentarios de Póliza:

Nota Importante: Esta certificación no es apta para tramitar permisos de construcción, declaraciones de subcontratos o proyectos de obra pública.



MBA. Luis Fernando Monge Salas
Gerente General

Cédula Jurídica 400000-1902-22

La validez de este seguro se encuentra sujeta al pago de la prima del INS.

**Seguro de Responsabilidad Civil Contrato Tipo Colones
Condiciones Particulares**

Consecutivo N° 11409306-20897104-1093

Datos de la póliza

Nombre del Tomador:	VARGAS MORA JOZABAD AARON	N° identificación:	0111460029
N° póliza:	0120RCG000332001	Sede:	Sede del Este
Agente:	5509900 KHARPA SOCIEDAD AGENCIA DE SEG	Id Intermediario:	
Forma de Pago:	UN PAGO DE CONTADO	Vigencia del Seguro	Desde 19/08/2022 Hasta 19/08/2023

Datos de Agentes Múltiples

Código de Agente	Nombre

Datos del tomador

Nombre o razón social	N° Identificación	Dirección exacta del domicilio
VARGAS MORA JOZABAD AARON	0111460029	400 METROS OESTE, 400 METROS S

Información Zona N° 1 : VARGAS MORA JOZABAD AARON**Datos del Riesgo**

Nombre:	VARGAS MORA JOZABAD AARON	N° Identificación:	0111460029
Descripción:	RC SERVICIOS CATERING SERVICES	Provincia:	San José
Cantón:	SANTA ANA	Distrito:	Santa Ana
Dirección:	TODO EL PAIS	Monto Asegurado:	¢ 5.000.000

Rubros Asegurados



Partida asegurada	Suma Asegurada
Responsabilidad Civil 06L	¢5.000.000

Detalle de Deducibles y Coberturas			
Cobertura	Deducible Porc. (%)	Deducible fijo o mínimo	Prima
06L-Responsabilidad Civil	0%	¢0	¢14.431
998-I.V.A.	0%	¢0	¢1.876

Datos del Acreedor		
Nombre o Razón Social	No. de Identificación	Monto de la Acreencia
		¢

Sublímites		
Descripción	Monto	Porcentaje
	¢	%

Notas de la Póliza

Desglose de primas				
Endoso	Fecha de vencimiento	Prima emitida	Prima pagada	Saldo
000	19/08/2022	¢115.272	¢0	¢115.272
001	19/08/2022	¢-98.965	¢0	¢-98.965
			Prima por pagar	¢ 16.307

Observaciones
: - -

Medios y Formalidades de Comunicación



Para contactar al Instituto puede hacerlo por los siguientes medios:

- Dirección Oficinas Centrales, calle 9 y 9 Bis, Avenida 7. San José.
- Central telefónica del INS 2287-6000.
- Consultas sobre seguros: 800-TeleINS (800-835-3467)
- Whatsapp +506 8474-0050
- Correo para consultas sobre seguros: contactenos@grupoins.com
- Sugerencias o quejas: defensoria@grupoins.com o al 800-DEFENSORIA (800-33-33-67-67-42)
- Sede Virtual: sedevirtual@grupoins.com

También puede comunicarse con su agente de seguros o en cualquier Sede del Instituto en: Liberia, Nicoya, Puntarenas, San Ramón, Escazú, Cartago, Pérez Zeledón, Ciudad Neily, Turrialba, Limón, Guápiles, Guadalupe, Heredia, Alajuela, Ciudad Quesada, Desamparados, Corporativa Financiera (La Merced), Del Este (Zapote) y Sede Virtual.

Consultas Whatsapp KAL



Acceso a la Documentación Contractual

Como Asegurado, usted tiene derecho a exigir en cualquier momento al Instituto, copia de la documentación contractual de esta póliza, sus modificaciones y adiciones. Las condiciones generales puede accederlas en la dirección electrónica: www.grupoins.com.

Este documento es expedido por el Instituto Nacional de Seguros e incluye los aspectos más relevantes de la póliza a la cual usted fue incluido. Por tanto, no constituye un Contrato y su validez está sujeta a las condiciones de la póliza. Este documento reemplaza cualquier otro emitido con anterioridad.

MBA. Luis Fernando Monge Salas

Gerente General

Cédula Jurídica 400000-1902-22

La validez de este seguro se encuentra sujeta al pago de la prima del INS.



Registro ante la Superintendencia General de Seguros

La documentación contractual y la nota técnica que integran este producto, están registrados ante la Superintendencia General de Seguros de conformidad con lo dispuesto por el artículo 29, inciso d) de la Ley Reguladora del Mercado de Seguros, Ley 8653, bajo el registro número **G08-07-A01-514** de fecha **07/07/2015**.



San José, 1 de agosto 2021

A quien interese:

Por este medio de hacemos constar que la empresa CORPORACION Y PROYECTOS DEL HEMISFERIO JVM cédula 3-101-708110 y JOZABAD VARGAS MORA, con cédula de identidad 1-1146-0029, brindaron el servicio de alimentación correspondiente a 265 almuerzos y refrigerios de la tarde en Capacitación de Sistemas contra incendio marca Armstrong el día 5 de agosto 2021.

El servicio brindado fue de calidad, y fue recibido a satisfacción, libre de multas y sanciones para dicho servicio. Para consultas al correo ovargas@oscorp.me

Sin más por el momento,

OSMIN VARGAS
MORA (FIRMA)

Firmado digitalmente por
OSMIN VARGAS MORA
(FIRMA)
Fecha: 2022.08.01 12:26:17
-06'00'

Lic. Osmin Vargas Mora
Gerente
Oscorp de Costa Rica, Limitada
Cédula 3-102-709463



Tel.(506)2215-5735 / 2215-5735



Fax.(506)2215-0851



www.oscorpcr.com



info@oscorp.me



Guachipelín de Escazú, frente a Multipark, Zona 310

San José, 1 agosto de 2022

Señores
A quien interese,

Estimados señores,

El suscrito, Vincent Fallas Rojas, por este medio hago constar que CORPORACION Y PROYECTOS DEL HEMISFERIO JVM cédula 3101708110 y JOZABAD VARGAS MORA, con cédula de identidad 1-1146-0029, brindaron servicio de catering service, para 285 desayunos y almuerzos para nuestro evento de Presentación de productos Appleton Electric.

El servicio de alimentación fue brindado durante los días 9 y 10 diciembre de 2021.

No hubo multas ni sanciones para dicho servicio

Cualquier consulta al correo gerencia@provelectricacr.com

Sin otro particular se despide, atentamente,

VINCENT FALLAS
ROJAS (FIRMA)

Firmado digitalmente por
VINCENT FALLAS ROJAS (FIRMA)
Fecha: 2022.08.01 12:27:48
-06'00'

Vincent Fallas Rojas

Gerente

Provelectrica y Mecánica Limitada

Cédula 3-102-795361



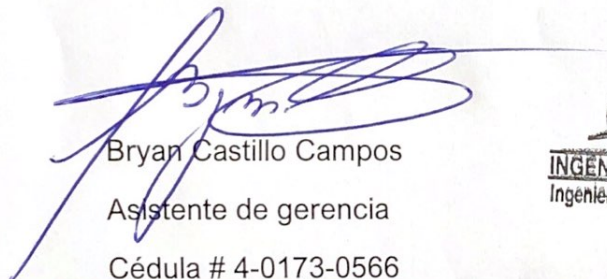
22 de enero 2022

Estimados señores:

Les saludamos y a la vez comunicamos que la empresa CORPORACION Y PROYECTOS DEL HEMISFERIO JVM cédula 3101708110 y JOZABAD VARGAS MORA, con cédula de identidad 1-1146-0029, brindaron servicio de cena para 290 personas, el día 20 de enero del año en curso.

El servicio fue excelente y puntual. No se realizó ninguna llamada de atención o sanción.

Agradeciendo la atención, se despide,


Bryan Castillo Campos
Asistente de gerencia
Cédula # 4-0173-0566

