



**Título: Contratación del servicio de suministro de catering para actividad de Reconocimiento Anual de colaboradores de la Superintendencia de Banco.**

Fecha de Actualización:  
[23 de marzo de 2026]

Dirección/Subdirección:

Dirección de Gestión Humana

Página:

1 de 2

**Nombre del Servicio: Contratación del servicio de suministro de catering, ambientación, carpas, audiovisuales, sonido y back panel para actividad de Reconocimiento Anual al personal de la Superintendencia de Bancos.**

## 1. Descripción del servicio

### 1.1 Objetivo y Alcance del servicio.

El objetivo de este proceso es la contratación del servicio de suministro de catering, ambientación, y carpas, para la actividad de Reconocimiento Anual al personal de la Superintendencia de Bancos.

## 2. Especificaciones técnicas del servicio:

El servicio de catering contempla el suministro de una variedad de bocadillos, bebidas frías y que sean presentadas de forma estética y agradable a la vista.

Descripción	Cantidad
<b>Lote 1:</b>	
<b>Suministro:</b>	
Mini hamburguesas de res con queso, pinchos de pechuga de pollo en salsa teriyaki, Pinchitos Capresa, Mini taquitos de pollo, shots de frutas, Mini Brownie.	780 pax
Galones de Jugos tipo Mocktails	40
Pucheros flores natural y follaje	10
Fundas de hielo	50
Arreglos de mesas en flores/ follaje natural	5
Botellas de agua en empaque biodegradables	400
Estación para café que incluya: Mocaccino, cappuccino, frappuccino y dominicano, cafeteras eléctricas, vasos desechables de 7 onz biodegradables, azúcar de dieta, azúcar crema y blanca, cremora empaque biodegradable, removedores de madera (incluir barista).	780 pax
Servilletas y sorbetes desechables	780 pax
<b>Alquileres:</b>	
Mesas rectangulares plásticas 72 x 30	20
Camareros	10
Bandejas para camareros	15
Plato cerámica tamaño postre	780
Copas multiuso	780
Manteles, topes y bambalinas crema	12 c/u
Mesas altas tope cristal	20
Carpas 6 x 12 con luces	2



**Título: Contratación del servicio de suministro de catering para actividad de Reconocimiento Anual de colaboradores de la Superintendencia de Banco.**

**Fecha de Actualización:**  
[23 de marzo de 2026]

**Dirección/Subdirección:**

**Dirección de Gestión Humana**

**Página:**

2 de 4

Neveritas para hielo y palita para hielo	10 c/u
Carpas 4 x 8 con luces	3
Ventiladores para carpas	20
Plantas ornamentales tipo gri gri con sus bases blancas	12
Señalización para estaciones en corplast montado en follaje verde tamaño 90 cm x 120 cm	4
Servicio de Ambulancia, con las siguientes características: Materiales e insumos descartables. <ul style="list-style-type: none"><li>• Medicamentos básicos para la atención de una emergencia enfermedad repentina.</li><li>• Monitoreo de signos vitales (pulso, frecuencia cardiaca, oximetría).</li><li>• Toma y monitoreo de Glicemia.</li><li>• Administración de medicamentos IV-IM (Receta médica).</li><li>• Desfibrilador DEA (Resucitador cardiaco).</li><li>• Manejo Vía aérea Avanzada.</li><li>• Inmovilizaciones (esguinces, luxaciones, y fracturas).</li><li>• Control de Hemorragias (heridas simples, escoriaciones, contusiones, entre otras).</li><li>• Traslados de Emergencia al centro más cercano y adecuado según sea la condición del paciente.</li><li>• Oxigenoterapia ante dificultad respiratoria.</li><li>• Médico (no paramédico).</li></ul> Este servicio deberá ser validado con la Encargada de Salud Ocupacional.	1
<b>Servicios de animación:</b>	
Servicio de photo booth (uno regular y uno 360)	2
DJ para ambientación	1
Saxofón	1
Ventiladores para aire frío	2

### 2.1 Requisitos del servicio:

- **Lugar del evento:** Pabellón de la Fama del Deporte Dominicano (PFDD), ubicado en la Av. Ortega y Gasset esq. Av. 27 de febrero, Centro Olímpico Juan Pablo Duarte, Ens. Naco. D. N., (De ser requerido puede visitar el lugar previo a realizar cotizaciones de este)
- **Fecha del evento:** jueves 23 de abril 2026 de 2:00 p.m. a 6:30 p.m.
- **Montaje del servicio:** jueves 23 de abril 2026.
- **Desmontaje del evento:** jueves 23 de abril 2026 a partir de la 6:30 p.m.
- **Requerimientos para la distribución de los alimentos y bebidas:** Dos (2) estaciones durante la actividad que incluya:
  - Personal para manejo de bebidas,
  - Personal para manejo de alimentos



**Título: Contratación del servicio de suministro de catering para actividad de Reconocimiento Anual de colaboradores de la Superintendencia de Banco.**

**Fecha de Actualización:**  
[23 de marzo de 2026]

**Dirección/Subdirección:**

**Dirección de Gestión Humana**

**Página:**

2 de 4

- Utensilios tales como: Platos cerámica y cristal para montaje de bocadillos, elevadores, chafing, pinzas para servir, dispensador de cristal para jugos,
- Servilletas cuadradas tipo coctel, sorbetes biodegradables, tag para estaciones.

**Notas:**

- Es responsabilidad del contratista realizar el montaje y desmonte en los días aquí indicados.
- El personal de apoyo para manejo de alimentos y bebidas debe estar el día del evento en el lugar a las 2:00 p.m. hasta las 6:30 p.m.
- Deben recoger y limpiar toda el área al culminar dicha actividad, no pueden dejar ningún tipo de artículos utilizados durante ese servicio, debe llevar sus extensiones y regletas para conexiones eléctricas.
- El proveedor debe contemplar en su propuesta transporte y todo lo que permita desarrollar el evento sin contratiempos, de acuerdo con lo exigido en este pliego de condiciones específicas.

**3. Documentación técnica a presentar en la oferta**

**• Credenciales (Subsanables):**

- Formulario de Experiencia del oferente (SNCC.D.049).** El oferente deberá desglosar los servicios realizados en los últimos dos (2) años en preparación de alimentos para fines de catering o refrigerios para eventos. Anexar, mínimo 5 soportes de esos servicios de clientes diferentes, tales como recepción de los servicios, copias de contratos o copias de órdenes de compras e imágenes de los eventos.
- Cartas de Referencias,** mínimo dos (2) de clientes que hayan recibido satisfactoriamente servicios de catering o refrigerios donde indiquen la satisfacción de calidad, presentación de los alimentos, puntualidad de entrega y tiempo del servicio prestado.
- Registro sanitario** expedido por la unidad correspondiente del Ministerio de Salud Pública.

**• Oferta Técnica (No subsanable)**

- Propuesta técnica** conforme a todas las especificaciones solicitadas y que indique como mínimo:
- **Metodología que utiliza para la preparación de los alimentos** para el mantenimiento de la calidad, inocuidad, e higiene. Esta debe garantizar la frescura de los alimentos y la cocción correcta de estos.
  - Descripción de su planta física, equipos, vehículos y herramientas de trabajo, etc. con sus fotos.
  - **Describir el proceso de abastecimiento de materia prima,** de preparación, de empaçado y despacho al cliente.
  - El proveedor debe de suministrar (3) muestras de degustación de los bocadillos en bandeja clear desechable, bebidas y desechables biodegradables previo a la actividad.

Serán solicitadas con al menos 48 horas de antelación, a los proveedores que pasen la etapa 1 de la evaluación, su presentación está sujeta a variación por parte del área solicitante, la cual será especificada vía correo electrónico, junto con la hora y dirección de entrega.



**Título: Contratación del servicio de suministro de catering para actividad de Reconocimiento Anual de colaboradores de la Superintendencia de Banco.**

**Fecha de Actualización:**  
[23 de marzo de 2026]

**Dirección/Subdirección:**

**Dirección de Gestión Humana**

**Página:**

**2 de 4**

**Firmado digitalmente por:**

Elaborado por:

**Patricia Rojas Santos**

Especialista de Cultura & Cambio

Revisado por:

**Vianny Paulina Reyes Cruz**

Encargada de División Cultura, Cambio y Bienestar Organizacional

**\*\*\* FIN DEL DOCUMENTO \*\*\***