

Ficha técnica servicios de Hospedaje y alquileres de salones de conferencia

Hospedaje a nivel Nacional	
Descripción	Especificaciones Técnicas
Hospedaje nacional	<ul style="list-style-type: none"> ● Habitaciones sencillas, dobles y triples ● Habitaciones standard y de alto nivel ● Habitaciones confortables ● Habitación con agua fría y caliente, aires acondicionados, closet para ropa ● Hotel con opción de inclusión de comidas adicionales · Hotel con seguridad interna dentro del hotel y los alrededores · Hotel con energía eléctrica alternativa ● Hotel con higiene en las habitaciones, comedor, cocina, y áreas comunes de recreación ● Hotel con medios para enfrentar posibles emergencias: extintores, ruta de evacuación, puntos de reunión, etc. ● Hotel con facilidad de acceso vehicular ● Hotel con experiencia en servicios similares ● Hotel con todos los protocolos de seguridad sanitaria y de integridad física.
Alquileres de Salones de Conferencia a Nivel Nacional	
Descripción	Especificaciones Técnicas
Salones de Conferencia /Hotel	<ul style="list-style-type: none"> ● Salones con capacidad mínima de 20 a 250 personas ● Equipos audiovisuales (Pantallas, proyectores, circuito cerrado). · Equipo de sonido, bocinas, micrófonos, alámbricos e inalámbricos · Montaje de set de mobiliarios, de acuerdo a la actividad a desarrollar, mesas de honor. ● Astas y Pódium ● Centros de mesa, Pucheros ● Cristalería y Mantelería ● Coffebrakes, desayunos, Bruch, almuerzos, cenas, refrigerios, etc. · Camarería



Descripción	Especificaciones Generales
	<ul style="list-style-type: none">• El salón u hotel a contratar debe garantizar una buena gestión de atención y servicio al cliente.• El salón u hotel a contratar debe contar con excelentes condiciones de ambientación: aire acondicionado y buena ventilación, mobiliario y limpieza.• Contemplar que el salón u hotel a contratar debe contar con sistemas de seguridad industrial como: extintores, señales de movilidad, puertas de emergencia, botiquín de primeros auxilios, etc.• Que el salón u hotel a contratar debe permitir tomar fotos y hacer grabaciones de video. <p>Que se deben incluir opciones de menú de alimentos para invitados y huéspedes con necesidades especiales como vegetarianos, diabéticos, veganos y alérgicos a alimentos.</p>

Estos servicios deben estar disponibles, y según se trate la actividad, en coordinación con Suministros y el Focal para desmonte de Refrigerios/hotelería del área solicitante, se requerirán tanto el hospedaje como el alquiler de salones, según se trate, con los servicios específicos que amerite cada actividad.

Especificaciones Sostenibles
<ul style="list-style-type: none">• Se prefiere que los espacios solicitados, si es posible, estén iluminados naturalmente, para disminuir consumo energético.• Se prefiere que los hoteles contratados cuenten con una política de gestión ambiental para el manejo de residuos y la eficiencia en su consumo energético.• Se prefiere que los hoteles contratados cuenten con medios de acceso amigables para personas con alguna discapacidad.• Se prefiere la contratación de hoteles con ubicación que permita el fácil acceso, evitando rutas congestionadas hacia el punto de encuentro, evitando el consumo excesivo de combustible.• Evitar el servicio de alimentos y bebidas envasadas individualmente, ya que inciden en el aumento de residuos y desechos. En caso de ser necesario, considerar envases Eco amigables y Biodegradables que puedan ser reutilizados, reciclados o revalorizados, evitando los envases de foam y/o plásticos de un solo uso (botellas, cubertería desechable, bolsas plásticas).• Procurar que los refrigerios y comidas a servir sean producidos localmente, para dar más oportunidades a MIPYME, pequeños productores y Mujeres.• En caso de necesitar botellas de agua, que las mismas sean en empaque reciclables y/o tetra pak al igual que los jugos.• Respetar las especies en veda en los períodos establecidos por el Ministerio de Medio Ambiente y Recursos Naturales y el Consejo Dominicano de Pesca y Agricultura.• En caso de ser necesario el café, leche, jugos, agua, té frío u otros, se coloquen en estaciones fijas, evitando el uso de insumos desechables.• En caso de ser necesario el azúcar, endulzantes, crema, chocolate, y/o especias, también deben servirse en contenedores con las características anteriores.• Priorizar el servicio de alimentos nacionales, dando apoyo al sector agropecuario del país.