



Título: **Contratación del servicio de suministro de catering, ambientación, carpas, audiovisuales, sonido y back panel para para la actividad de Reconocimiento de colaboradores por Antigüedad de la Superintendencia de Bancos.**

Fecha de Actualización:
[04 de septiembre de 2024]

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 de colaboradores por Antigüedad 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, carpas, audiovisuales, sonido y back panel para la **actividad de Reconocimiento de colaboradores por Antigüedad 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
Lote 1:	
Suministro:	
Empanaditas de res mechada, pinchos de pechuga de pollo en salsa teriyaki, mini croissant relleno de bacon, queso crema y cranberries, mini taquitos de pollo, alfajores con dulce de leche revestido de coco rallado y mini brownies.	650 pax
Galones de Jugos fruit punch natural	20
Galones jugo de naranja natural.	20
Pucheros flores natural y follaje.	10
Fundas de hielo	50
Arreglos de mesas en flores/ follaje natural.	5
Estación para café que incluya: cafeteras eléctricas, vasos desechables de 7 onz biodegradables, azúcar de dieta, azúcar crema y blanca, cremora empaque biodegradable, removedores de madera, palmeritas.	650 pax
Alquileres:	
Mesas rectangulares plásticas 72 x 30	20
Camareros	10
Bandejas para camareros	15
Plato cerámica tamaño postre	650
Copas multiuso	750
Manteles, topes y bambalinas crema	12 c/u
Mesas altas tope cristal	20
Carpas 6 x 12 con luces	2
Neveritas para hielo y palita para hielo	10 c/u



Título: Contratación del Servicio de Suministro de Catering, ambientación, carpas, audiovisuales, sonido y back panel para la actividad de Reconocimiento de colaboradores por Antigüedad de la Superintendencia de Bancos.

Fecha de Actualización:
[04 de septiembre de 2024]

Dirección/Subdirección:

Dirección de Gestión Humana

Página:

2 de 5

Carpas 4 x 8 con luces	3
Ventiladores para carpas	20
Plantas ornamentales tipo gri gri con sus bases blancas	12
Servicios de animación:	
Servicio de photo booth	1
Tarima	1
DJ para ambientación	1
Ventiladores para aire frío	2

Lote 2:

Servicios Audiovisuales:	
Micrófono CVD-B (CVD12G) cuello de cisne	1
Servicios de música ambiental	1
Procesador Video Switcher	1
Eve e-100Z	8
RGBWAUV 1418W	16
Móviles 230 7R	4
Servicio de Panel Tensado en Perfil Metálico escenografía 10x8 pies con impresión full color lona mate.	2
Servicio de Panel Tensado en Perfil Metálico 14x8 pies para entrada con terminación en tela.	1
Servicio Técnico	2
Transporte	1
Pantalla led 5.5 x 3 metros con estructura en truss para colgar pantalla forrada en tela negra.	1
Servicio de perseguidor con operador	1
Consola digital con luces AVOLITES QUARTZ	1
Proyecciones para laterales	2
Micrófonos headset	2
Micrófonos inalámbricos	2
Servicio de panel tensado en perfil metálico 10x18	2
Escenografía 10x18 pies con impresión full color lona mate	2
Radios de comunicación	10

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:** martes 08 de octubre 2024 de 3:00 p.m. a 6:30 p.m.



Título: Contratación del Servicio de Suministro de Catering, ambientación, carpas, audiovisuales, sonido y back panel para la actividad de Reconocimiento de colaboradores por Antigüedad de la Superintendencia de Bancos.

Fecha de Actualización:
[04 de septiembre de 2024]

Dirección/Subdirección:

Dirección de Gestión Humana

Página:

2 de 5

- **Montaje del servicio:** lunes 07 de octubre 2024
- **Desmontaje del evento:** martes 08 de octubre 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
 - 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 e condiciones específicas.



Título: Contratación del Servicio de Suministro de Catering, ambientación, carpas, audiovisuales, sonido y back panel para la actividad de Reconocimiento de colaboradores por Antigüedad de la Superintendencia de Bancos.

Fecha de Actualización:

[04 de septiembre de 2024]

Dirección/Subdirección:

Dirección de Gestión Humana

Página:

2 de 5

3. Documentación técnica a presentar en la oferta

- **Credenciales (Subsanables):**

- a) **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.
- b) **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.
- c) **Registro sanitario** expedido por la unidad correspondiente del Ministerio de Salud Pública.

- **Oferta Técnica (No subsanable)**

- d) **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.
 - 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, ambientación, carpas, audiovisuales, sonido y back panel para la actividad de Reconocimiento de colaboradores por Antigüedad de la Superintendencia de Bancos.

Fecha de Actualización:
[04 de septiembre de 2024]

Dirección/Subdirección:

Dirección de Gestión Humana

Página:

2 de 5

4. Criterios de evaluación

- Credenciales Técnicas:**

Calificaciones Profesionales, Capacidad Técnica y Experiencia

- ✓ **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 ejecutivos. 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 eventos.
- ✓ **Mínimo dos (2) cartas de referencias de clientes,** diferentes a la entidad contratante, 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.

- Descripción de las especificaciones técnicas:**

Documento	Criterios
Propuesta técnica	Descripción de todos los bienes solicitados y aceptación de los requisitos del servicio.
	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.
	Describir el proceso de abastecimiento de materia prima, de preparación, de empaclado y despacho al cliente.
	Descripción de su planta física, equipos, vehículos y herramientas de trabajo, etc. con sus fotos.

Firmado digitalmente por:

Elaborado por:

Patricia Rojas Santos

Especialista de Clima y Desempeño

Revisado por:

Vianny Paulina Reyes Cruz

Encargado de Unidad Clima y Desempeño

Aprobado por:

José Manuel Lama

Director de Gestión Humana

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