



Contratación de una empresa de asesoramiento, conceptualización, montaje, coordinación, producción del espacio de recreación, bienestar, socialización y consumición A &B en el marco de la “Conferencia del Poder Judicial Dominicano 2024”.

Santo Domingo, Distrito Nacional
República Dominicana
11 marzo 2024

1. NOMBRE DE PROYECTO

Contratación de una empresa de asesoramiento, conceptualización, montaje, coordinación, producción del espacio de recreación, bienestar, socialización y consumición A &B en el marco de la Conferencia del Poder Judicial Dominicano 2024.

2. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

Objetivos

1. Ofrecer los servicios de asesoramiento para la producción de los aspectos de recreación, bienestar, socialización y consumición A&B eventos
2. Conceptualizar, coordinar, dirigir los equipos internos/externos de montaje, coordinación, producción, y suministro de alimentos y bebidas de la Conferencia del Poder Judicial Dominicano 2024.
3. Habilitar espacios adaptados para la recreación, bienestar, socialización y consumición A &B en el marco del evento.
4. Identificación de los alimentos conforme a la línea grafica de evento.

Alcance de la Contratación.

1. Elaboración de un plan detallado que contemple cada etapa del proceso, desde la elaboración del concepto de montaje, la selección de proveedores hasta la coordinación logística y la implementación de medidas de seguridad y salud.
2. Supervisión de los proveedores de montaje.
3. Ofrecer los servicios de supervisión de las chefs/cocineras Caterinne Lemoine y Elisa Magallanes, que aseguren la calidad de los alimentos y bebidas a ser provistos
4. Conceptualización, producción y suministro de la ambientación del área de recreación, bienestar, socialización y consumo de alimentos y bebidas.
5. Conceptualización de la provisión y servicios de alimentos del evento, asegurando una experiencia integral y de calidad para todos los participantes.

3. FUENTE DE RECURSOS

La fuente de los recursos está contenida en el presupuesto aprobado por Consejo de Poder Judicial para el año 2024, con una disponibilidad de diez millones de pesos dominicanos (RD\$10,000,000.00).

4. DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS A CONTRATAR

4.1. Informaciones generales del evento

Evento: La Conferencia del Poder Judicial 2024 es un espacio de diálogo y de concertación, a lo interno y a lo externo del Poder Judicial.

Asistencia esperada: 2,000 personas aproximadamente durante todos los días del

evento.

Fecha de evento: 25, 26 y 27 de abril de 2024.

Lugar del Evento: Ciudad Judicial de Santo Domingo Este, municipio de Santo Domingo Este.

Responsabilidades de la Coordinación y Supervisión:

- La coordinación de los trabajos estará bajo la supervisión de la Dirección General Técnica del Consejo del Poder Judicial.
- La toma de decisión y autorizaciones serán realizado por escrito por el personal designado a través del canal designado por el proveedor. El proveedor deberá designar una canal oficial del contacto para la administración de la contratación.
- Se establecerán reuniones semanales de seguimiento con la Dirección General Técnica, de diversas formas: presencial, videoconferencia, contacto telefónico y otros medios digitales. De igual forma se requiere de seguimiento semanales para evaluación o ajustes en del evento.
- Las partes estarán en disposición de reunirse las veces que se crea conveniente. En ese sentido se realizará al menos 1 visita antes del evento para concretizar el diseño de la ambientación y montaje del área de alimentación del evento.
- La empresa adjudicada costeará todos los gastos de logística y de transportación de los equipos, personal y alimentos y bebidas a la sede del evento.
- El servicio incluye los utensilios metálicos, biodegradable y/o plásticos para el consumo de los alimentos.

5. **SERVICIOS REQUERIDOS**

Fechas y horario del evento	Ítems	Descripción del servicio
25, 26 y 27 de abril. Los servicios serán de 7:30 A.M. a 6:00 P.M.	1. Producción y Montaje	Servicio de producción: <ul style="list-style-type: none">• Contar con los servicios de supervisión, coordinación y de los suplidores de alimentos y bebidas.• Proveer y coordinar servicios de limpieza, logística, transporte, y mayordomía y de camareros.• Diseño y operación de control de raciones de A&B consumidos.• Conceptualización, producción y suministro de la ambientación del área de recreación, bienestar, socialización y consumo de alimentos y bebidas, asegurando una experiencia integral y de calidad para todos los participantes, cuidando cada detalle desde la selección de mobiliario y decoración hasta la

Fechas y horario del evento	Ítems	Descripción del servicio
		<p>planificación de menús variados y equilibrados.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaboración de un plan detallado que contemple cada etapa del proceso, desde la elaboración del concepto de montaje, la selección de proveedores hasta la coordinación logística y la implementación de medidas de seguridad y salud. • Dirección de Staff de mayordomía y camareros. Contar con un equipo multidisciplinario comprometido y capacitado que pueda abordar de manera integral cada aspecto de la organización, asegurando así el éxito y la excelencia en la ejecución del evento. • Supervisión de la calidad de los alimentos y bebidas a ser provistos • Supervisión y control del equipo propuesto necesario para la prestación del servicio durante los 3 días de la actividad. • Supervisión del cumplimiento de los horarios de alimentación. • Supervisión y mantenimiento de las estaciones de servicio. • Identificación y separación del área de comida del resto de la actividad, así como la señalética necesaria para indicar la ruta de acceso para los participantes. • Diseño y operación de control de raciones de A&B consumidos. • Identificación de los alimentos conforme a la línea grafica de evento. <p>Servicio de montaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definición y ambientación de dos espacios de comida, uno regular con capacidad para 300 personas y otro VIP para 60 personas. • Cinco mesas bar tope de cristal. • Doce taburetes tipo Margeaux aluminio ivory. 1 • Dieciséis Mesas rectangulares 30x72". • Seis Manteles para mesas rectangulares. Reposición de mantelería diaria. • Cuatro Sofás de 2 plazas de exterior blanco hueso. • Cuatro Butacas de exterior piel blanca.

Fechas y horario del evento	Ítems	Descripción del servicio
		<ul style="list-style-type: none"> • Dos Mesa de centro tipo 'florencia'. • Dos Mesas laterales tipo 'florencia'. • Provisión cristalería, servilletas de papel (área general) y de tela (área reservada). • Centros de mesas para área de servicio de comida. • Centros de mesas para mesas bar y lounges • Provisión de cubertería, cristalería, servilletas
<p>25 de abril 7:30 A.M. a 6:00 P.M.</p>	<p>2. Estación Líquida Permanente</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dos estaciones líquidas permanentes para público general para 800 personas: <ul style="list-style-type: none"> • Agua, Café, leche entera y descremada, te, chocolate • Azúcar blanca, azúcar crema edulcorante, removedores, servilletas y desechables. 2. Una estación líquida permanente para salón reservado para 60 personas: <ul style="list-style-type: none"> • Agua, Café, leche entera y descremada, te, chocolate • Azúcar blanca, azúcar crema edulcorante, removedores, servilletas y desechables. 3. Una estación líquida permanente para sala de prensa para 100 personas: <ul style="list-style-type: none"> • Agua, Café, leche entera y descremada, te, chocolate • Azúcar blanca, azúcar crema edulcorante, removedores, servilletas y desechables.
<p>25 de abril Refrigerio AM 8:00 A.M. a 11:30 P.M. Refrigerio PM 3:30 P.M. a 06:00 P.M.</p>	<p>3. Servicio de refrigerios AM y PM</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dos estaciones para refrigerios para público general para 800 personas: Refrigerio AM: <ul style="list-style-type: none"> • Cuatro opciones mixtas: saladas y dulces • Tres variedades de jugo • Botellas de agua • Dos variedades de jugos en dispensadores. Refrigerio PM: <ul style="list-style-type: none"> • Una opción de galleta de avena

Fechas y horario del evento	Ítems	Descripción del servicio
		<ul style="list-style-type: none"> • Botellas de agua • Dos variedades de jugos en dispensadores. <p>2. Una estación para salón reservado para 100 personas:</p> <p>Refrigerio AM:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuatro opciones mixtas: saldas y dulces • Tres variedades jugo en botellas • Botellas de agua <p>Refrigerio PM:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dos opciones mixtas: saladas y dulces • Botellas de agua • Dos variedades de jugos en dispensadores.
<p>25 de abril 11:45 A.M. a 2:30 P.M.</p>	<p>4. Almuerzos</p>	<p>1. Dos estaciones para almuerzo para público general para 800 personas:</p> <p>Cuatro variedades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Una variedad de arroz con carne. • Una variedad de pasta con carne. • Una variedad de ensalada vegetariana. • Una variedad de sándwich • Dos variedades de jugos • Dos de refrescos. <p>2. Una estación para salón reservado para 100 personas:</p> <p>Tres variedades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 variedad de arroz con carne. • 1 variedad de wrap con carne. • 1 variedad de ensalada o pasta vegetariana. • Tres variedades de jugos • Dos refrescos variados.
<p>26 de abril 7:30 A.M. a 6:00 P.M.</p>	<p>5. Estación Líquida Permanente</p>	<p>1. Dos estaciones líquidas permanentes para público general para 600 personas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agua, Café, leche entera y descremada, te, chocolate

Fechas y horario del evento	Ítems	Descripción del servicio
		<ul style="list-style-type: none"> • Azúcar blanca, azúcar crema edulcorante, removedores, servilletas y desechables. <p>2. Una estación líquida permanente para salón reservado para 60 personas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agua, Café, leche entera y descremada, te, chocolate • Azúcar blanca, azúcar crema edulcorante, removedores, servilletas y desechables. <p>3. Una estación líquida permanente para sala de prensa para 60 personas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agua, Café, leche entera y descremada, te, chocolate • Azúcar blanca, azúcar crema edulcorante, removedores, servilletas y desechables.
<p>26 de abril</p> <p>Refrigerio AM 8:00 A.M. a 11:30 P.M.</p> <p>Refrigerio PM 3:30 P.M. a 06:00 P.M.</p>	<p>6. Servicio de refrigerios AM y PM</p>	<p>1. Dos estaciones para refrigerios para público general para 600 personas:</p> <p>Refrigerio AM:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuatro opciones mixtas: saladas y dulces • Tres variedades de jugo • Botellas de agua • Dos variedades de jugos en dispensadores. <p>Refrigerio PM:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Una opción de galleta de avena • Botellas de agua • Dos variedades de jugos en dispensadores. <p>2. Una estación para salón reservado para 100 personas:</p> <p>Refrigerio AM:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuatro opciones mixtas: saldas y dulces • Tres variedades jugo en botellas • Botellas de agua

Fechas y horario del evento	Ítems	Descripción del servicio
		Refrigerio PM: <ul style="list-style-type: none"> • Dos opciones mixtas: saladas y dulces • Botellas de agua • Dos variedades de jugos en dispensadores.
26 de abril 11:45 A.M. a 2:30 P.M.	7. Almuerzos	1. Dos estaciones para almuerzo para público general para 800 personas: <p>Cuatro variedades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Una variedad de arroz con carne. • Una variedad de pasta con carne. • Una variedad de ensalada vegetariana. • Una variedad de sándwich • Dos variedades de jugos • Dos de refrescos. 2. Una estación para salón reservado para 100 personas: <p>Tres variedades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 variedad de arroz con carne. • 1 variedad de wrap con carne. • 1 variedad de ensalada o pasta vegetariana. • Tres variedades de jugos • Dos refrescos variados.
27 de abril 7:30 A.M. a 6:00 P.M.	8. Estación Líquida Permanente	1. Dos estaciones líquidas permanentes para público general para 600 personas: <ul style="list-style-type: none"> • Agua, Café, leche entera y descremada, te, chocolate • Azúcar blanca, azúcar crema edulcorante, removedores, servilletas y desechables. 4. Una estación líquida permanente para salón reservado para 60 personas: <ul style="list-style-type: none"> • Agua, Café, leche entera y descremada, te, chocolate • Azúcar blanca, azúcar crema edulcorante, removedores, servilletas y desechables.

Fechas y horario del evento	Ítems	Descripción del servicio
		<p>5. Una estación líquida permanente para sala de prensa para 60 personas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agua, Café, leche entera y descremada, te, chocolate • Azúcar blanca, azúcar crema edulcorante, removedores, servilletas y desechables.
<p>27 de abril</p> <p>Refrigerio AM 8:00 a.m. a 11:30 p.m.</p> <p>Refrigerio PM 3:30 p.m. a 06:00 p.m.</p>	<p>9. Servicio de refrigerios AM y PM</p>	<p>1. Dos estaciones para refrigerios para público general para 600 personas:</p> <p>Refrigerio AM:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuatro opciones mixtas: saladas y dulces • Tres variedades de jugo • Botellas de agua • Dos variedades de jugos en dispensadores. <p>Refrigerio PM:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Una opción de galleta de avena • Botellas de agua • Dos variedades de jugos en dispensadores. <p>2. Una estación para salón reservado para 60 personas:</p> <p>Refrigerio AM:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuatro opciones mixtas: saladas y dulces • Tres variedades jugo en botellas • Botellas de agua <p>Refrigerio PM:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dos opciones mixtas: saladas y dulces • Botellas de agua <p>Dos variedades de jugos en dispensadores.</p>
<p>27 de abril 11:45 A.M. a 2:30 P.M.</p>	<p>10. Almuerzos</p>	<p>1. Dos estaciones para almuerzo para público general para 600 personas:</p> <p>Cuatro variedades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Una variedad de arroz con carne. • Una variedad de pasta con carne. • Una variedad de ensalada vegetariana.

Fechas y horario del evento	Ítems	Descripción del servicio
		<ul style="list-style-type: none"> • Una variedad de sándwich • Dos variedades de jugos • Dos de refrescos. <p>2. Una estación para salón reservado para 60 personas:</p> <p>Tres variedades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 variedad de arroz con carne. • 1 variedad de wrap con carne. • 1 variedad de ensalada o pasta vegetariana. • Tres variedades de jugos • Dos refrescos variados.

6. TIEMPO DE ENTREGA DE LOS BIENES O SERVICIOS

Los bienes y servicios deben ser entregados en la Conferencia del Poder Judicial: Los días 25, 26 y 27 de abril. El horario de los servicios es de 7:30 a.m. a 6:00 p.m. en el municipio de Santo Domingo Este.

1. La producción del evento en coordinación con la Dirección General Técnica determinará los horarios, distribución y cantidades, pudiendo variar según las necesidades, previa comunicación de tres (3) días de anticipación de cada día.
2. Con relación a los Ítems del 2-10 el proveedor facturará únicamente lo solicitado, despacho y recibido de acuerdo a las autorizaciones realizadas por la Dirección General Técnica con la persona que esta designe a los fines.
3. Se suministrará al proveedor la cantidad de raciones de cada tipo que deberá ser provista indicando cuales serán pre-empacados y cuantos serán para el servicio en las instalaciones. El proveedor deberá estar en condición de proveer los alimentos contemplados pre-empacados de manera individual en contenedores desechables (cartón, material reciclado o reciclable, o plásticos duraderos (negro y transparente) con sus divisiones correspondientes.
4. La Dirección General Técnica (DGT) será el responsable de validar las condiciones de entrega en la recepción diaria de los almuerzos y reportar cualquier incidencia que ocurra con los mismos durante los 3 días del evento.
5. El montaje previo del área de comida debe estar listo el 23 de abril del 2024.
6. Deberá incluir dispositivos para mantener la tempera adecuada, las neveritas, hielos y todo lo no necesario para mantener la temperatura de los alimentos y bebidas.
7. Los almuerzos deben ser entregados mediante conduces debidamente llenados, firmados y sellados por el proveedor del servicio a la persona designada por la

DGT.

8. De no recibir la totalidad del pedido diario, la persona designada por la DGT levantará la incidencia y debitará del conduce las raciones faltantes.
9. De presentarse retrasos y reportes de entregas incompletas o fuera de las especificaciones técnicas, se podrá penalizar con la reducción de un 5% del monto de la factura mensual. En ese mismo escenario, el Consejo del Poder Judicial podrá rescindir el contrato sin responsabilidad.
10. El proveedor adjudicado será responsable de transportar los alimentos y bebidas en vehículos que garanticen el orden y la conservación de los alimentos dentro de los envases en buen estado.

7. DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR

Req.	Requisitos obligatorios
1	<ol style="list-style-type: none">1. Ficha técnica: conforme a las especificaciones técnicas y criterios detallados en el numeral 5.<ul style="list-style-type: none">• La oferta debe incluir los precios de montaje, desmontaje, instalación transporte para los bienes y servicios requeridos cuando sea necesario, transparentando los impuestos, la recreación, bienestar, socialización y consumición A &B• Lista de proyectos similares, especificando nombre, año de realización, sector público o privado, contacto telefónico del proyecto de referencia, montos de los proyectos y fecha de realización.2. Catálogo o brochure de eventos realizados anteriormente, acorde con las especificaciones técnicas exigidas en el presente proceso (requerimiento opcional).3. Cotización del proveedor.

8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Se evaluarán las ofertas dando cumplimiento a los principios de transparencia, objetividad, economía y, celeridad y demás, que regulan la actividad contractual, y se comunicará por escrito a los participantes que resulte favorecido. La Propuesta deberán contener la documentación necesaria, suficiente y fehaciente para demostrar que los servicios cumplan con las Especificaciones Técnicas requeridas, que serán verificados bajo la modalidad “**CUMPLE/ NO CUMPLE**”. La adjudicación se efectuará a favor de un único oferente que cumpla con las Especificaciones Técnicas establecidas en las Condiciones Generales del Proceso.

9. ADJUDICACIÓN

La adjudicación será decidida a favor de un **ÚNICO** oferente cuya propuesta posea:

- a. Oferta Técnica (conforme a las especificaciones técnicas y criterios detallados en el numeral

b. La oferta debe incluir los precios de montaje, desmontaje, instalación transporte para los bienes y servicios requeridos cuando sea necesario, transparentando los impuestos, la recreación, bienestar, socialización y consumición A &B

b. Lista de proyectos similares, especificando nombre, año de realización, sector público o privado, contacto telefónico del proyecto de referencia, montos de los proyectos y fecha de realización.

c. Catálogo o brochure de eventos realizados anteriormente, acorde con las especificaciones técnicas exigidas en el presente proceso (requerimiento opcional).

10. VIGENCIA DEL CONTRATO

La vigencia del contrato será entre tres y cuatro meses tomando en cuenta la fecha de la firma del contrato.

11. FORMA Y CONDICIÓN DE PAGO

Tomando en consideración el alto flujo de personas invitadas a la actividad las condiciones del servicio serán las siguientes:

La producción del evento en coordinación con la Dirección General Técnica determinará los horarios, distribución y cantidades, pudiendo variar según las necesidades, previa comunicación de tres (3) días de anticipación de cada día con relación a los ítems del 2-10.

Sobre los Ítems del 2-10 el proveedor facturará únicamente lo solicitado, despacho y recibido de acuerdo a las autorizaciones realizadas por la Dirección General Técnica con la persona que esta designe a los fines.

Los pagos serán realizados de la siguiente forma:

- 1er. Pago del 20% de monto de la contratación por concepto de adelanto al momento de la emisión de compra.
- 2do. Pago del 20% contra recepción conforme del diseño de la ambientación del área de A & B del Evento.
- 3er y ultimo Pago de 60% luego de la finalización de los servicios, considerando las consumiciones aprobadas mediante un mecanismo de establecido en el numeral X de los términos de referencia.

12. CONFIDENCIALIDAD

En caso de que, para la elaboración de las propuestas los posibles oferentes requieran de información clasificada como secretas, las especificaciones técnicas deberán indicar que

dicha información será suministrada previo la firma de un acuerdo de confidencialidad y la declaración de los nombres y números de cédulas de identidad del personal que habrá de manejarla.

Especificaciones técnicas elaboradas por:

Carolina Medrano Torres

Coordinadora Operativa - Dirección General de Administración y Carrera Judicial

Sarah Elena Pérez Medina

Gerente de Control Operativo- Dirección General Técnica

Manuel Pérez

Gerente de Protocolo, Suprema Corte de Justicia

Isnelda Guzmán

Directora de Planificación