



REPÚBLICA DOMINICANA  
**PODER JUDICIAL**

## **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

**"SOLICITUD DE SERVICIOS DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y LOGÍSTICA PARA ENCUENTROS CON REPRESENTANTES DE LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN DE LA FUENTE JUDICIAL AGOSTO -DICIEMBRE 2022"**

Consejo del Poder Judicial  
República Dominicana  
**Fecha de documento: 4/05/2022**  
Versión: 0.1



## 1. NOMBRE DE PROYECTO

Solicitud de servicios de alimentos, bebidas y logística para el agasajo encuentros con representantes de los medios de comunicación de la fuente judicial como parte del relacionamiento con los mismos.

## 2. OBJETIVOS DE LA ADQUISICIÓN / CONTRATACIÓN

Realizar encuentros con líderes de opinión, directores de medios y periodistas que cubren la fuente judicial como parte del programa de relacionamiento con los medios, a la vez se busca agradecer su presencia y apoyo al Poder Judicial durante todo el año que transcurrió.

Facilitar a los ejecutivos de medios y periodistas de la fuente un espacio de convivencia con el presidente de la Suprema Corte de Justicia, miembros del Consejo del Poder Judicial y equipo de la Coordinación General de Comunicaciones y Asuntos Públicos.

## 3. FUENTE DE RECURSOS

Los fondos serán cargados a Operativos -Comunicaciones 2022 con el CUR: 220840011

## 4. DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES / SERVICIOS/OBRAS

Organizar dos encuentros para líderes de opinión, directores de medios, periodistas y fotoperiodistas de la fuente de justicia (Prensa escrita, digital y televisión) para agradecer su presencia y apoyo al Poder Judicial durante todo el año que transcurrió.

Contar con servicios para el apoyo de logística, alimentos y bebidas para los encuentros que se tendrá con representantes de los medios de comunicación.

**Se estarán realizando los siguientes encuentros en este año:**

Actividad	Cantidad de invitados	Fecha
Encuentro I	40 invitados	Viernes 19 de agosto 2022
Encuentro II	70 invitados	Viernes 16 de diciembre 2022



## 5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

<b>ACTIVIDAD I- 19 DE AGOSTO 2022</b>
<b>LOGÍSTICA, ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA 40 PERSONAS</b>
<b>ALIMENTOS</b>
<p>copas de Ensalada de frutas          Parfait de yogurt y granola y frutos secos          Voulaban relleno de pollo, champinones y parmesano          Brochetas de salmón ahumado con alcaparras y cebolla encurtida          Mini dominicano (mangu de plátano verde, salchicha italiana y queso frito)          Cuadritos de tortilla española          Montaditos de casabe, aguacate, queso de cabra y splash de aceite de trufa          Tabla de fiambres          Mermeladas y mantequillas          Panecillos variados, crossaint y Grisinis</p>
<b>BEBIDAS</b>
<p>Estación de café y leche (leche de vaca y de almendras)          Chocolates con leche de almendras          Estación de Té de jengibre          Jugo Natural (galón de limonada con menta y galón de naranja)</p>
<b>LOGÍSTICA</b>
<p>Arreglos de flores mesa buffet          Centros de mesas altos de cristal con flores naturales          40 sillas tifanny acrílico          14 mesas rectangulares          14 manteles mesas rectangulares y bambalina (2 opciones de colores)          fundas de hielo          alquiler neverita de hielo          platos grandes y pequeños          cucharitas de café          tazas (café , té y chocolate)          Juego de cubiertos tenedor, cuchara y cuchillo          vasos largos y copas multiusos          Platos base dorados          Servilletas de tela lino y anillo          Dispensador jugo natural          Alquileres elevadores picadera          Alquiler de 10 palmas con base para decorar salón          Alquiler de aire acondicionado de 12000 btu (Instalar un día antes de la actividad)          1 Pantalla V.W. Led 3.5P de 5x3 mts          2 Bocinas EVZLX amplificadas          8 Micrófonos Inalámbricos          1 Pódium acrílico con micrófono          Transporte, montaje y personal</p>
<b>Servicios</b>



Camareros  
 Servicio de bufet  
 Servicio de asistencia

**Se requieren:** aprobación de todos los elementos a utilizar en el evento.

**Actividad II- 16 DE DICIEMBRE 2022 PARA 70 PERSONAS**

**Mesa de recibo de invitados decorada**

Mesa de recibo con mantel rojo y centro de mesa  
 Dos butacas para mesa de recibo

**Pasillo y entrada**

Decorar pasillo y entrada del salón con plantas altas (Pinos o palmas)  
 Colocar alfombra roja  
 Renos altos  
 Luces led  
 Mueble para fotografías  
 Impresión de letras (Feliz Navidad 2022)

**Mesa de dulces**

Galletas de jengibre (Arboles, Estrella de nieve y muñeco de navidad)  
 Suspiritos  
 Brownie  
 Polvorones  
 Bases de altura  
 Bases de cristal  
 Mesa con tope o mesa parson

**Mesa de Bufet**

Arreglos de brufet  
 Decoración de flores  
 Mesa, bambalina y manteles para mesa

**Servicios**

Camareros  
 Servicio de bufet  
 Servicio de asistencia

**Bebidas**

Estación de café y leche (leche de vaca y de almendras)  
 Chocolates con leche de almendras  
 Estación de Té de jengibre  
 Jugo Natural (galón de limonada con menta y galón de naranja)  
 Agua  
 Neverita con hielo

**Mesas y decoración**

Decoración y ambientación del salón  
 9 mesas redondas de 8 sillas  
 Sillas Chanel Clear (Acrílico)



Espejos de cristal para mesas  
Plato base dorado  
Servilletas blancas con anillo dorado elegante  
Platos, cubiertos y cuchillos  
Pala hielo  
Dispensador jugo natural  
Vasos largos, copas multiusos (Agua, jugo) y tasas con sus platos  
Centros de mesas altos y medianos con flores (verdes y rojas)  
Base de centro de mesa dorado y otros detalles de centro (Adjuntamos fotografía de montaje)  
Porta velones bajos y velones

### **Alimentos**

Voulevant rellenos de dip de pollo y bacon  
Tabla de fiambres (solomillo, genoa, chorizo, pastrami)  
Tabla de queso (manchego, queso de cabra, peper jack, parmesano)  
Cuadrito de tortilla española  
Muffin de zanahoria  
Copas de frutas  
Tostadas de aguacate (vegetariano)  
Salmon ahumado con alcaparras y cebollitas encurtidas  
Salchichas de desayuno  
Puré de mapuey  
Salteado de papas, hongos y pimientos (vegan)  
Panes, croissant, mantequillas y mermeladas

### **Logística**

Alquiler de aire acondicionado para el salón de 12000 btu (Instalación el día antes de la actividad)

**Se requieren:** aprobación de todos los elementos a utilizar en el evento.



## **6. TIEMPO Y LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES O SERVICIOS/EJECUCIÓN DE OBRAS Y LA FORMA**

Los encuentros se proponen realizar los viernes 19 de agosto y viernes 16 de diciembre 2022, en el Restaurante de la sede central de la Suprema Corte de Justicia, a las 10:00 a.m. (5to piso).

El montaje debe realizarse en coordinación con la Dirección de Prensa y Comunicaciones. Asimismo, todo detalle visual del montaje de este los encuentros debe ser previamente aprobado por la dirección según lo requerido en las especificaciones técnicas.

## **7. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y ADJUDICACIÓN**

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 todos los participantes el oferente que resulte favorecido.

Las Propuestas 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 y presente la oferta económica de menor precio.

## **8. FACTURACIÓN Y CONDICIONES DE PAGO**

Crédito a 30 días.

## **9. RESPONSABILIDADES DEL PROVEEDOR**

Proveer todos los servicios incluidos en el alcance del suministro, de acuerdo con el tiempo de entrega establecido.

Acatar las instrucciones que durante el proceso de contratación se impartan desde la Suprema Corte de Justicia.

Obrar con lealtad y buena fe en el suministro de los servicios objeto de la contratación, evitando dilaciones.

Mantener la reserva profesional sobre la información que le sea suministrada a los fines de la elaboración de su propuesta.

**---Fin del documento--**

**Esta versión fue completada el 04 de mayo 2022 a las 1:00 p.m. y reemplaza cualquier otra versión anterior.**

**Elaborado por:** Fatima de la Rosa, directora de Prensa y Comunicaciones