



Ministerio de Salud Pública
DIRECCION GENERAL DE EMERGENCIAS MÉDICAS 9-1-1/CRUE
"Año de la Innovación y la Competitividad"

FICHA TECNICA 1

Nombre	: Salón de Eventos
Descripción	: Salón de Eventos Detalles: Para 1,500 personas, cerrado con aire acondicionado en optimo estado, fácil acceso, área de parqueo, ubicado en zona centro o mostrar su mejor propuesta, con planta de emergencia.

FICHA TECNICA 2

Nombre	: Buffet Variado
Descripción	: Buffet variado Detalles: Buffet variado para 1,500 personas (Menú a presentación)

FICHA TECNICA 3

Nombre	: Mesa Rectangular Imperial
Descripción	: 2 Mesas principales, rectangulares imperiales. Detalles: Para 20 personas a ocuparse por los directivos, con manteles, 2 centros de mesa especiales - cristalería - cubertería - sillas Tiffany - servilletas de lino - copas de vino - plato para buffet - platos de postres - cubiertos - tenedores.





Ministerio de Salud Pública
DIRECCION GENERAL DE EMERGENCIAS MÉDICAS 9-1-1/CRUE
"Año de la Innovación y la Competitividad"

FICHA TECNICA 4

Nombre	:	Centros de Mesas
Descripción	:	150 Centros de mesas Detalles: Centros de mesas alusivos a la actividad. (Presentación de propuesta)

FICHA TECNICA 5

Nombre	:	Bebidas Varias
Descripción	:	Bebidas variadas para mil (1,500) personas Detalles: 50 Cajas de cerveza de 24 Uds. 20 Cajas de wiski 12 años de 12 Uds. 20 Cajas de Ron 10 Cajas De Vino Tinto 05 Cajas de vino blanco 40 Cajas De Jugos varias en presentación de 12 unidades 20 Cajas de Agua Mineral Carbonatada 24p/330ml 05 Fardos de Soda 12uds./16.9 oz 40 Fardos de refrescos Variados 12uds./16 oz 50 Fardos de botellas De Agua 16.9 oz /20uds.





Ministerio de Salud Pública
DIRECCION GENERAL DE EMERGENCIAS MÉDICAS 9-1-1/CRUE
"Año de la Innovación y la Competitividad"

FICHA TECNICA 6 ✓

Nombre	:	Mesas Redondas ✓
Descripción	:	150 Mesas Redondas ✓ Detalles: Para 10 personas a ocuparse por los colaboradores, con Mantel, Centros de Mesa - Cristalería - Cubertería - Sillas Jardineras – Servilletas Desechables - Copas de Vino - Plato para Buffet - Platos de Postres - Cubiertos - Tenedores.

FICHA TECNICA 7 ✓

Nombre	:	Centros de Mesas Especiales ✓
Descripción	:	2 Centros de Mesas Especiales Detalles: 2 Centros de mesas Especiales para las mesas imperiales. (Presentación de propuesta)

FICHA TECNICA 8 ✓

Nombre	:	Tarima ✓
Descripción	:	Tarima Detalles: 1 Tarima con capacidad para soportar equipos, instrumentos, orquesta y el personal de animación





Ministerio de Salud Pública
DIRECCION GENERAL DE EMERGENCIAS MÉDICAS 9-1-1/CRUE
"Año de la Innovación y la Competitividad"

FICHA TECNICA 9

Nombre	: Camerino ✓
Descripción	: Camerino Detalles: 1 camerino con capacidad para 40 personas, climatizado, sillas y mesas para alojar al personal de la orquesta presentación y animación





DIRECCION GENERAL DE EMERGENCIAS MÉDICAS
Departamento Administrativo DGEM/9-1-1/CRUE
“Año de la Innovación y Competitividad”

31 de Julio, 2019
Santo Domingo, Rep. Dom.

FIESTA NAVIDEÑA DIRECCIÓN GENERAL DE EMERGENCIAS MÉDICAS 911

Actividad para el personal de la DGEM 911/CRUE, a realizarse los días 04 y 05 del mes de diciembre del 2019:

- Horario de la Actividad 11:00 a.m. a 5:00 p.m.
- Actividad a Realizarse dos días consecutivos para 1,500 colaboradores por día.

Detalles de la Actividad en igualdad de requerimiento para el día 1 y el día 2

LUGAR DE LA ACTIVIDAD

- Contratación de salón con capacidad para 1,500 personas por día a realizarse 2 días consecutivos.
- Salón cerrado con aire acondicionado en óptimo estado.
- Fácil acceso y área de parqueo.
- Ubicado en zona centro (Provincia Santo Domingo) o mostrar su mejor propuesta.

MONTAJE

- 3 mesas imperiales con 30 sillas tifanny.
- 150 mesas redondas.
- 1500 sillas jardineras para ser utilizadas en las mesas redondas (10 puestos por mesas).
- Mantelería: Blanco y Verde Navidad.
- 150 centros de mesas (alusivo a la actividad).
- 3 centro de mesas especiales para las mesas imperiales (alusivo a la actividad).
- Tarima resistente con capacidad para 40 personas.



DIRECCION GENERAL DE EMERGENCIAS MÉDICAS
Departamento Administrativo DGEM/9-1-1/CRUE
“Año de la Innovación y Competitividad”

- Camerino para 40 personas y climatizado, debe tener sillas y mesas con bambalinas blancas, para el personal de la orquesta, presentación y animación.
- Personal suficiente para la coordinación general de todas las áreas del evento.
- Personal para montaje y recogida del evento.
- Pistas de bailes necesarias para la cantidad de personas.
- Área de recepción y registro de los colaboradores.
- Pantallas para la presentación de fotos y videos de los colaboradores.
- Banner alusivo a la actividad de la DGEM/911/CRUE.
- Ambientación del lugar en general.
- Iluminación en General.
- Planta de emergencia.

CRISTALERÍA

- 1,600 Platos.
- 1,600 juegos de Cubertería en general para la actividad.
- 2,000 Vasos Hb.
- 500 copas para vino.
- Servilletas desechables (en ningún momento el evento debe quedarse sin servilletas).
- 60 camareros.
- 5 capitanes.
- 5 estaciones de buffet y postres fluidas.
- 3 neveras eléctricas con hielo permanente.

ANIMACIÓN

- Orquesta con música variada para todo tipo de público.
- Sonido en general.
- Animadores.
- Iluminación y efectos para el evento.
- Hora loca: con personajes para la animación del evento.



DIRECCION GENERAL DE EMERGENCIAS MÉDICAS
Departamento Administrativo DGEM/9-1-1/CRUE ✓
“Año de la Innovación y Competitividad” ✓

ALIMENTOS Y BEBIDA ✓

- Servicio de comida buffet donde incluya: Carnes, Proteínas, Carbohidratos y Ensaladas.
- Servicio de picaderas.
- Servicios de postres.
- Servicio de Bebidas: alcohólicas, refrescos, aguas y jugos.

NOTA: El servicio de Buffet debe ser presentado y será sometido a previa evaluación por el requirente o comité evaluador. ✓



[Handwritten signature]
Lic. OSCAR ALBERTO SANTO DOMINGO
Enc. Administrativo de la DGEM/911/CRUE

1.0 DATOS GENERALES

Nombre del Producto:

Servicios para Actividad Fiesta Navideña DGEM 911/CRUE 2019 ✓

1.1 Descripción del Producto: ✓

La Dirección General de Emergencias Médicas, con el objetivo de velar por el fortalecimiento institucional de esta entidad de servicio y reconociendo la ardua labor mostrada durante el año por los colaboradores de nuestra institución, realizara una fiesta de navidad que permita la integración de 3,000 colaboradores en una actividad de dos (02) días consecutivo para 1,500 colaboradores por día aprox. Uniendo más la familia que somos.

La finalidad es trabajar con un suplidor único con experiencia en montaje de este tipo de eventos, que nos ofrezca una actividad que inicie en promedio a las 10:00 a.m. y finalice a las 05:00 p.m. aproximadamente, en un lugar cerrado, con aire acondicionado optimo que acoja al personal de la DGEM 911/CRUE hasta ese momento, como manera de cierre de la entidad de las operaciones del 2019.

El escenario deberá contar con: Un área de recepción para registro y control de entrada de las personas que van llegando, un área con concepto temático de fiesta para que lo usen de fondo para tomarse fotos, mesas tipo buffet para 10 personas con sus centros de mesas alegórico al tema seleccionado, estaciones de refrigerio antes del almuerzo, estaciones de buffet para esa cantidad de persona, estaciones de bebida, escenario con sonido para orquesta, circuito cerrado y parqueos para personal de la entidad que vayan en sus vehículos propios.

Este suplidor deberá proporcionar también: animadores del evento, orquestas que animen la actividad, decoración, materiales y cubertería, un personal en plataforma que supervise todas las áreas y estaciones de la fiesta con equipos de comunicación que tengan contacto en todo momento con la persona responsable asignado por la DGEM 911/CRUE

Debe ser un suplidor que garantice la salubridad y calidad en la elaboración de alimentos para más de 1,500 personas por día, con experiencia de servicio y elaboración de actividades similares para esta cantidad promedio de personas.

1.2 Cronograma de Requerimiento:

Actividad	Cantidad de personas	Cantidad de P. X Día	Fecha Actividad	Horario	lugar
Fiesta Navideña Personal de la DGEM 911/CRUE	3,000	1,500	4 y 5 Dic. 2019	10:00 a.m. a 05:00 p.m	Cerrado

2. Especificaciones Técnicas:

2.1 ALCANCE DEL SERVICIO FIESTA DE NAVIDAD DGEM 911/CRUE 2019

Contratación de servicios integrales para una actividad de celebración para 3,000 colaboradores, dividida en dos (02) días, para 1,500 personas por día, el cual incluirá los siguientes servicios:

Servicios Mínimos

Proveer 150 mesas redondas de 10 personas.

Proveer 3 mesas rectangulares o imperiales de 10 personas para la primera línea.

Proveer 1,500 sillas Jardineras, forros o vestidos para mesas redondas.

Proveer mínimo 30 sillas Tiffany, forros o vestidos para mesas Imperiales.

Proveer un espacio o instalación con aire acondicionado y mínimo 40 sillas plásticas ubicación de músicos, presentadores y artistas.

tener un espacio para los animadores (camerino).

Cubertería suficiente para no tener falencias o en caso de suciedad, doble uso y otros casos que puedan presentar.

Proveer vasos y copas suficientes para las diferentes bebidas, cubriendo de manera eficiente cualquier solicitud o necesidad de consumo para el total de las personas existentes sin demora o retraso.

Proveer mínimo servilletas desechables suficientes para las necesidades de uso de las personas asistentes.

Proveer varias estaciones de buffet suficiente para cubrir de manera rápida el suministro de comidas para las personas asistentes.

Proveer y tener hielo con su respectiva nevera para mantener temperaturas optimas de enfriamiento y el suministro pertinente para la cantidad de asistentes.

Proveer sistemas de contenedores de basura con cierre herméticos el cual no afecte la movilidad de las áreas donde se realizará la fiesta, así mismo la higiene de todas las áreas y tener un esquema de recogida constante de residuos tanto en mesas, áreas comunes, baños, cocinas, buffet, bares, entre otros.

Proveer los siguientes espacios:

- Estación de bar
- Pista de baile
- Área de recepción y registro de empleados
- Estaciones para buffet y postres
- Área para fotos temáticas

Servicios de Personal

Proveer un servicio de camareros, capitanes, conserjes, ayudantes, suficientes para dar respuesta en un rápido tiempo de minutos a cada una de las áreas y personal que solicite bebidas, comidas, servicio, o atención de alguna índole.

Proveer mínimo 5 personas como responsables de la coordinación logística general del evento donde cubra rubros como:

- Estaciones de comida
- Limpieza y seguridad
- Estación de bebida
- Sonido. Climatización, ambientación
- Logística general

- Tarima, animación, presentación
- Parqueos y acceso

Servicios de Estructura & Audiovisuales ✓

Proveer sistema de sonido con amplificación y capacidad para cubrir toda el área donde se realizará el evento orquesta y músicos que armonicen la fiesta.

Proveer Un DJ para el evento con basta experiencia en ese trabajo y espacios.

Proveer Sistema genera de luces móviles con sus estructuras para colocarlas en el escenario, ares comunes y área de baile.

Proveer Luces LED para ambientar el lugar.

Proveer un sistema de generación eléctrica con capacidad para cubrir todo el evento y continuar sin problema alguno la celebración.

Servicios de Decoración ✓

Proveer centros de mesa alegóricas a la temática de la fiesta de acuerdo a las cantidades de mesa usadas.

Proveer o tener en las estaciones de bufete arreglos de flores para decorar y que se vean bien presentados.

Proveer o tener plantas para ambientar todo el salón.

Proveer o tener mínimo decoración en área de baile, registro (entrada), tarima y área de fotos.

Proveer artículos y elementos que cubra la totalidad de personas asistentes para hora loca.

Grupos Musicales ✓

Garantizar y proveer previa selección de la mesa de trabajo de la celebración de navidad 2 orquestas reconocidas nacionalmente con géneros distintos.

Espacio Físico ✓

Garantizar y proveer en las fechas establecidas un espacio donde se puedan alojar por tiempo estimado para realizar el evento mínimo 1,500 personas con áreas de:

- Baños para hombres y mujeres repartidos en diferentes zonas para evitar congestión
- Parqueos internos para transportes masivos como autobuses o guaguas y vehículos personales.
- Climatización suficiente y necesaria para lograr una ambientación promedio de 16 a 22 grados centígrados en todas las zonas y áreas donde se desarrollará la fiesta.

Animadores ✓

Proveer una pareja de animadores hombre y mujer en la fecha determinada y por el tiempo de duración del evento, uno (01) por día, con trayectoria y reconocimiento nacional previa selección del comité organizador de la celebración de la actividad.

Proveer un esquema de personal para animar a todas las áreas y personal en el ambiente conocido localmente como la hora loca.

Alimentos y Bebidas ✓

El oferente proveerá y cubrirá para la totalidad de asistentes los siguientes servicios:

- Servicios de comida buffet incluya carnes, proteínas, carbohidratos, ensaladas.
- Servicios de picadera
- Servicios de postre
- Servicios de bebidas alcohólicas, refrescos, agua e hidratantes

Estos servicios deberán ser presentados y serán sometidos a previa degustación y selección de la mesa de trabajo de la celebración de la actividad. ✓

3- REQUISITOS PARA LA EMPRESA SELECCIONADA: ✓

- Ofrecer un documento con la garantía en calidad de la mercancía o servicios solicitados.
- Tener experiencia de más de 3 años en el mercado, trabajando fiestas de más de 1,500 personas a instituciones públicas y privadas del país.
- Tener experiencia en realización de fiesta de navidad
- Disponibilidad de la celebración de la fiesta según fechas establecidas de diciembre 2019, los días 04 y 05.
- Anexar a la oferta o propuesta, mínimo dos certificaciones/finiquitos que acrediten la prestación de igual o similar servicio al objeto del presente proceso selección ejecutados dentro de los últimos dieciocho (18) meses, en el documento debe venir los datos de la persona responsable de la logística del evento, su correo, nombre y números telefónicos para verificar la información.
- Ofrecer todo lo requerido para la celebración de la fiesta de navidad.
- El proveedor seleccionado deberá aceptar la validación a través de una inspección para evaluar la capacidad de brindar lo requerido, por parte del equipo de coordinación del evento, sin aviso previo.
- Preparar un sistema para degustación previa al evento al personal organizador, con los alimentos y platos que se usaran en el evento.
- Previo al evento deberá remitir un listado con los recursos logísticos operativos y capacidad para la elaboración de alimentos con las líneas de seguridad industrial y cadenas de conservación de la comida exigida.
- Tener vehículo de transporte de alimentos con la debida climatización para transportar y mantener en excelente calidad lo que se consumirá en la fiesta.
- El proveedor seleccionado deberá ofrecer flexibilidad en los tiempos y/o estrategias en caso de precisar ajustes por imprevistos.
- Posteriormente a la actividad, será evaluada por el comité organizador, la empresa que suplió los servicios para la realización de la fiesta de navidad.
- Entre otros que se consideren necesarios.

3.1 ESPECIFICACIONES DEL PERSONAL PROVEEDOR SELECCIONADO ✓

- Habrá un personal físico en la fiesta, de la empresa que resulte ganadora, dando soporte.
- Previamente deberán remitir un listado del personal que atenderá el evento, con su nombre completo y número de cédula, además este personal deberá tener las competencias y experiencias en montaje de eventos y atención de los servicios solicitados.
- Todo el personal que manipule alimentos debe estar debidamente uniformados, tener guantes, gorros higiénicos para el cabello, mascarilla tapa bocas, entre otros.
- Todo el personal de la empresa que resulte adjudicada, debe concentrarse única y exclusivamente en el desarrollo de sus tareas para garantizar que el evento se realice de manera óptima. Debe evitar camaradería con otros compañeros o invitados a la fiesta.
- Todo el personal que brinde asistencia en la actividad, debe reportar a los supervisores de estaciones y esto a su vez al personal responsable de la fiesta por parte de la DGEM 911/CRUE

- Deben ser coordinado un medio de comunicación móvil entre el proveedor de la actividad (personal responsable) y el personal organizador de la fiesta clave de la DGEM 911/CRUE.
- No está permitido el uso de ningún tipo de armas de fuego o blancas por parte del personal contratado.
- No está permitido el consumo de alimentos o bebidas por parte del personal contratado.
- No está permitida la asistencia del personal contratado en estado de ebriedad
- Tener todo el personal que debe estar debidamente uniformado o identificado como persona que labora para la empresa selecciona los días de las actividades.

3.2 ESPECIFICACIONES COCINA Y MANIPULACION DE A Y B ✓

- En todos los casos de cocina, preparación de alimentos, manipulación de ingredientes o comidas preparadas deben existir protocolos de limpieza, prevención, higiene y climatización para evitar intoxicaciones, enfermedades, contagios o alergias por la mala manipulación de comida.
- En caso de utilizar verduras, hortalizas y legumbres, deben ser frescas debidamente manipuladas.
- Las carnes, ensaladas y legumbres deben ser elaboradas para el momento de la actividad.
- No se conservara refrigerado alimentos cocidos para posibles calentamientos.
- Las carnes serán de primera calidad, frescas y deben servirse bien cocidas.
- La forma de preparación de los alimentos deben ser variadas tales como asados, hervidos y a la plancha.
- En todas las operaciones de comida deben disponerse de surtidores de higienizantes líquidos o alcohol junto con toallas para las manos
- Todos los empleados que intervengan en la manipulación de bebidas y alimentos deberán portar guantes desechables, mascara bucales, gorro de cocina entre otros.

3.3 ESPECIFICACIONES DE ESPACIO ✓

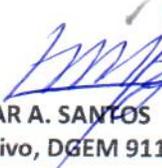
- Debe tener disponibilidad para la celebración de la fiesta de un espacio cerrado con capacidad para 1,500 persona aproximadamente.
- Tener servicios de baño fijos y móviles en diferentes áreas del lugar y que cubra de manera suficiente el total de asistentes al evento sin crear largas filas de espera, además debiera tener un sistema de conserjería permanente que provea los materiales gastables de limpieza e higiene de los baños.
- Tener mínimo un personal para la higiene
- La altura del lugar debe ser 2 veces el tamaño promedio de un humano
- Contar el espacio al realizar la fiesta, con parqueos disponible para el personal que decida asistir en su vehículo, en un espacio seguro y confiable
- El oferente deberá tener un personal responsable de la gestión de parqueos y ubicación vehicular al interno del espacio ofrecido y zonas cercanas.
- El lugar debe contar con una climatización adecuada para la recepción de 1500 personas mínimo en un espacio cerrado
- Estar preparado el salón de eventos para recibimientos, del personal en promedio a las 09:00 AM
- Contar con salidas de emergencias identificadas en caso de algún siniestro de cualquier índole o fuerza mayor.

3.4 SEGURIDAD ✓

- El espacio deberá contar con:
- Sistema de extintores y contra incendios señalizados, debidamente cargados con vigencia al momento del evento
- Sistema anti-resbalante para las áreas como baños, escaleras, rampas, entre otros.
- Sistema de señalización y demarcación en áreas de parqueo.

NOTA:

La DGEM, se reserva el derecho de no aceptar a uno o más empleado de la empresa, previa objeción debidamente informada al responsable logístico designado por la empresa.


Lic. OSCAR A. SANTOS
Enc. Administrativo, DGEM 911/CRUE

