

FICHA TÉCNICA

La Escuela Nacional de la Judicatura les invita a participar en el proceso de compra menor para la contratación de servicio de alquiler de un salón de conferencias en un hotel que incluya refrigerio, almuerzo y audiovisuales para Actividad **"Taller de Evaluación del PEI Poder Judicial"**, conforme las siguientes especificaciones:

<p>Perfil del oferente</p>	<p>Contratación de servicio de alquiler de un salón de conferencias en un hotel que incluya refrigerio, almuerzo y audiovisuales para Actividad "Taller de Evaluación del PEI Poder Judicial" en la ciudad de Santo Domingo, Distrito Nacional, para realizar evento el 4 de agosto 2023 en horario de 8:30 a.m. a 2:00 p.m.</p>
<p>Descripción del bien o servicio</p>	<p>Salón de conferencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Con capacidad para 95 personas. - Tarima. - Aire acondicionado y conexión a internet inalámbrico (para todo el salón) de un mínimo de 24 MB. <p>Montaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - (15) mesas redondas con montaje en media luna, cada una de 6 sillas, mantel y centro de mesa. <p>Mesas para el registro y equipo técnico:</p> <ul style="list-style-type: none"> - (1) Mesa de registro rectangular para la entrada al salón con (3) sillas con su mantel y bambalina, 2 centros de mesas con conexión eléctrica para 3 computadoras. - (1) Mesa rectangular en el salón con siete (7) sillas con su mantel para el equipo técnico con conexión eléctrica para 7 computadoras.

FICHA TÉCNICA

<p>Otros requerimientos</p>	<p>-Todas las mesas del salón deben incluir libretas y lapiceros para cada participante.</p> <p>-Debe garantizarse parqueo para todos los participantes sin costo adicional y/o valet parking.</p> <p>- Asistencia del personal de evento permanente desde el inicio hasta el final de la actividad.</p>
<p>Refrigerio almuerzo y</p>	<p>Estación líquida permanente:</p> <p>Agua, café y té; azúcar crema, azúcar blanca y edulcorante; cremora, leche entera, leche descremada, leche sin lactosa, leche de almendras y cocoa, copas, tazas, cucharitas, colocadas dentro del salón de conferencia en (3) mesas corridas.</p> <p>Refrigerio matutino:</p> <p>4 variedades (3 saladas y 1 dulce) y jugos naturales.</p> <p>Almuerzo:</p> <p>Tipo buffet con postre y bebidas (refrescos y jugos naturales).</p>
<p>Audiovisuales</p>	<p>-Equipo de proyección: data show. -Tres micrófonos inalámbricos. -Sonido estándar. -Asistencia de personal técnico.</p>
<p>Fecha de la actividad:</p>	<p>4 de agosto de 2023 en horario de 8:30 a.m. a 2:00 p.m. (sujeto a confirmación)</p> <p>El espacio debe estar habilitado y disponible (montado) jueves 3 de agosto 2023. (sujeto a confirmación)</p>

1. Documentos requeridos:

1.1 Propuesta (Cotización):

FICHA TÉCNICA

El oferente deberá presentar una única propuesta, en pesos dominicanos, con impuestos incluidos, firmada y sellada, indicando expresamente la disponibilidad para la entrega, conforme lo especificado.

Condición de pago: crédito por 30 días (mínimo).

1.2 Credenciales:

- 1- Certificación de pago de impuestos al día de la DGII, vigente;
- 2- Certificación de pago de impuestos al día de la TSS, vigente;
- 3- Constancia de Registro de Proveedor del Estado (RPE), activo.
- 4- Certificación o sello de protocolo estandarizado de salud e higiene

2. Presupuesto

El presupuesto estimado para el presente proceso es de **RD\$520,000.00**.

3. Información importante:

La contratación será formalizada a través de una Orden de Compra/Servicio antes de proceder a brindar el servicio.

Los 30 días de crédito son a partir de la entrega de la factura bien o servicio.

La factura debe incluir nombre y RNC del proveedor, NCF gubernamental, núm. orden de compra, núm. de proceso de compra.

Enviar la propuesta a la dirección de correo electrónico: cotizaciones@enj.org

Firmado digitalmente en fecha: 24 de julio de 2023:

Elaborado por:

Tania De los santos
Analista de proyectos

Aprobado por:

Luznel Carrasco
Gerente de Formación y Capacitación