

## FICHA TÉCNICA

La Escuela Nacional de la Judicatura les invita a participar en la solicitud de contratación de un salón de hotel en el Distrito Nacional que incluya refrigerio y almuerzo para un Encuentro actores claves, comunidad jurídica y sociedad civil en el marco de las Consultas Públicas Política de Comunicación en la semana del 13 al 20 de agosto de 2023:

<b>Perfil del Oferente</b>	contratación de un salón de hotel en el Distrito Nacional que incluya refrigerio y almuerzo para un <b>Encuentro actores claves, comunidad jurídica y sociedad civil en el marco de las Consultas Públicas Política de Comunicación.</b>
<b>Descripción del bien o servicio</b>	<p>Alquiler de un salón de conferencias con aire acondicionado en un hotel en el Distrito Nacional que incluya lo siguiente:</p> <p><b>Un salón dentro de las instalaciones del hotel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad para 75 personas</li> <li>• 12 mesas. Mesas redondas, cada una de 8 sillas, mantel color crema.</li> <li>• Parqueos disponibles.</li> <li>• Conexión a internet inalámbrico (para todo el salón).</li> <li>• Incluir 4 astas para banderas institucionales.</li> <li>• Tarima</li> <li>• Pódium</li> <li>• 20 centros de mesas elaborados con flores primaveral</li> <li>• 8 mesas altas</li> </ul> <p><b>Mesas para el registro y equipo técnico:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ (1) Mesa de registro rectangular para la entrada al salón con (6) sillas con su mantel y bambalina con conexión eléctrica para 6 computadoras.</li> <li>○ (2) Mesa rectangular en el salón con (15) sillas con su mantel para el equipo técnico con conexión eléctrica para 15 computadoras dentro del salón.</li> </ul>

## FICHA TÉCNICA

<b>Alimentos y bebidas:</b>	<p>Estación líquida permanente: agua, café y té, azúcar crema, azúcar blanca, edulcorante, cremora, leche descremada, leche sin lactosa, leche de almendra y cocoa, colocadas dentro del salón de conferencia en mesas corridas.</p> <p>Refrigerios vespertino bandejeado (ocho opciones saladas y tres dulces) y jugos naturales.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Asistencia del personal de servicio</li> </ul>
<b>Otros requerimientos</b>	<p>El espacio debe estar habilitado y disponible (montado) un día antes del evento.</p>
<b>Fecha y horario de la actividad</b>	<p>A realizar el 15 de agosto en horario de 3:00 p.m. a 5:00 p.m. (sujeto a confirmación)</p>

### 1. Documentos requeridos:

#### 1.1 Propuesta (Cotización):

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 base para el presente proceso es de **395,000.00** por lo cual se enmarca en el procedimiento de compra menor.

## FICHA TÉCNICA

### 3. Información importante:

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

El pago se realizará contra recepción conforme del servicio brindado y recepción de factura firmada y sellada.

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

Enviar la propuesta a la dirección de correo electrónico: [cotizaciones@enj.org](mailto:cotizaciones@enj.org)

Firmado digitalmente en fecha: 1 de agosto de 2023:

**Elaborado por:**

Emely Veras  
Analista de proyectos

**Aprobado por:**

Ninoska Pichardo  
Gerente de Proyectos

