



FICHA TÉCNICA

La Escuela Nacional de la Judicatura les invita a participar en el proceso de contratación del servicio de alquiler de un salón de conferencias en un hotel que incluya refrigerio y almuerzo para el encuentro de la Comisión Iberoamericana de Ética Judicial a celebrarse los días 20 y 21 de febrero de 2023, en horario de 7:00 a. m. a 6:00 p. m., conforme a las siguientes especificaciones:

<p>Descripción del servicio:</p>	<p>Contratación del servicio de alquiler de un salón de conferencias en un hotel en la ciudad de Santo Domingo, Distrito Nacional.</p>
<p>Salón de conferencia 1:</p>	<p>-Salón de conferencia con capacidad para 20 personas para los días 20 y 21 de febrero (con debido distanciamiento), con aire acondicionado y conexión a internet inalámbrico (para todo el salón), planta eléctrica con transfer automático e inmediato.</p> <p>Con estación líquida permanente: agua, café y té, azúcar crema, azúcar blanca, edulcorante, cremora, leche descremada, leche sin lactosa, leche de almendra, cocoa y jugos naturales, colocadas dentro del salón de conferencia en horario de 7:00 a.m. a 1:00 p. m.</p> <p>Asistencia del personal de servicio.</p> <p>Debe contener:</p> <p>Montaje tipo herradura con 15 sillas y conexión eléctrica para computadoras (4) arreglos de flores (pucheritos) (15) copas (15) botellas de agua</p> <p>Incluir los siguientes audiovisuales:</p>

FICHA TÉCNICA

	<ul style="list-style-type: none"> • Pantallas de proyección HD (1 pantalla para proyección de mínimo 120 pulgadas) • 15 micrófonos con pedestal de mesa para cada integrante • Sistema de sonido • Equipo de proyección • Soporte técnico audiovisual permanente
<p>Salón de conferencia 2:</p>	<p>-Salón de conferencia con capacidad para 80 personas (con debido distanciamiento), con un pódium clear, aire acondicionado y conexión a internet inalámbrico (para todo el salón), planta eléctrica con transfer automático e inmediato.</p> <p>Día 21 de febrero Horario de 1:00 p.m. a 6:00 p. m.</p> <p>Con estación líquida permanente: agua, café y té, azúcar crema, azúcar blanca, edulcorante, cremora, leche descremada, leche sin lactosa, leche de almendra, cocoa y jugos naturales, colocadas dentro del salón de conferencia en (3) mesas corridas.</p> <p>Asistencia del personal de servicio.</p> <p>Debe contener:</p> <p>Mesa principal:</p> <p>(1) mesa principal rectangular para invitados especiales con 7 sillas. Colocada en una tarima. (2) arreglos de flores de temporada (pucheritos). (7) copas y 7 botellas de agua.</p> <p>Mesas de trabajo:</p>

FICHA TÉCNICA

	<p>(10) mesas redondas con montaje tipo media luna, cada una con 7 sillas</p> <p>Mesas para el equipo técnico:</p> <p>(1) Mesa de registro rectangular para la entrada al salón con (3) sillas con conexión eléctrica para computadoras.</p> <p>(1) Mesa rectangular en el salón con (7) sillas para el equipo técnico con conexión eléctrica para computadoras.</p> <p>Incluir los siguientes audiovisuales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pantallas de proyección (1 pantalla para proyección de mínimo 180 pulgadas o 2 pantallas de proyección mínimo 120 pulgadas). • 1 micrófono cuello de ganso para el pódium • 4 micrófonos inalámbricos • Sistema de sonido • Equipo de proyección • 8 luces LED RGB para escenario • Soporte técnico audiovisual permanente.
<p>Otros requerimientos:</p>	<p>(1) salón de reuniones para el equipo técnico con capacidad para 10 personas, conexión a internet inalámbrico, aire acondicionado, agua y café permanente.</p> <p>Todos los salones deben contener dispensadores de alcohol o gel desinfectante,</p> <p>Se deben incluir libretas y lapiceros para cada participante.</p> <p>Debe garantizarse parqueo para todos los participantes.</p>



FICHA TÉCNICA

Refrigerio y almuerzo:	<p>-Refrigerios matutinos para 25 personas los días 20 y 21 de febrero: 4 variedades (3 saladas y 1 dulce).</p> <p>-Refrigerios vespertinos para 80 personas para el día 21 de febrero: 4 variedades (3 saladas y 1 dulce).</p> <p>-Almuerzo tipo buffet con postre y bebidas (refrescos diferentes sabores) para los días 20 y 21 de febrero para 25 personas.</p> <p>Incluir personal de servicio.</p>
-------------------------------	--

Documentos requeridos:

1. Propuesta (Cotización):

El oferente deberá presentar una única propuesta, en pesos dominicanos, con impuestos incluidos, firmada y sellada, indicando expresamente la disponibilidad en las fechas solicitadas.

Condición de pago: crédito mínimo por 30 días.

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.

Información importante:

El presupuesto base para el presente proceso es de RD\$600,000.00 (seiscientos mil pesos dominicanos con cero centavos) por lo cual se enmarca en el procedimiento de compra menor.



FICHA TÉCNICA

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

El suplidor adjudicado deberá enviar la propuesta de menú para aprobación del solicitante.

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

Fecha de elaboración: 8 de febrero de 2023

Elaborado por:

Ambar López
Analista de proyectos

Aprobado por:

Magui Rosado
Gerente de proyectos



PODER JUDICIAL | REPÚBLICA DOMINICANA

Ambar D. López García
Magui A. Rosado Caro

Documento firmado digitalmente, puede validar su integridad en el siguiente enlace:

<https://firma.poderjudicial.gob.do/inbox/app/poderjudicial/v/bf57f73a-13e5-4e17-ae5e-452e2d17b186>

