REPÚBLICA DOMINICANA
ESCUELA NACIONAL DE LA JUDICATURA

FICHA TÉCNICA

La Escuela Nacional de la Judicatura les invita a participar en el proceso de contratación del servicio de alquiler de salones, espacios que incluya servicios de alimentos y bebidas, estación líquida permanente, audiovisuales, logística y montaje para actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura, en el Distrito Nacional, dirigido a mipymes conforme a las siguientes especificaciones:

<table>
<tr><td>Perfil del oferente</td><td colspan="2">Agencia que ofrezca los servicios de alquiler de salones, alimentos y bebidas, estación líquida, audiovisuales, logística y montaje de actividad.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Lote 1</td><td>Descripción del servicio:</td><td>Montos destinados a cada lote:</td></tr>
<tr><td>Salón de conferencia en un hotel del Distrito Nacional 17 de junio de 2024:
Alquiler de 1 salón de conferencia con capacidad para 60 personas con aire acondicionado, conexión a internet inalámbrico (para todo el salón) y planta eléctrica con transfer automático e inmediato.
Parqueos en el hotel para 60 personas. Debe garantizarse parqueo para todos los participantes sin costo adicional.
Seis (6) mesas redondas con montaje de cada una con 10 sillas, centros de mesa y mantel.
Mesa rectangular para registro en la entrada del salón con tres (3) sillas con su mantel y bambalina con conexión eléctrica para tres computadoras.
Mesa para equipo técnico dentro del salón con seis (6) sillas con su mantel para el equipo técnico con conexión eléctrica para 6 computadoras.
Audiovisuales:
Data Show 4500 Lummen
Dos micrófonos inalámbricos de mano
Pantalla 6 x 8 pies con drape proyección delantera o trasera
Sonido de 2 bocinas 500 W y consola análoga</td><td>RD$300,000.00</td></tr>
</table>

FICHA TÉCNICA

	• Un micrófono ejecutivo para pódium • Acústica adecuada. **Refrigerio vespertino:** • Refrigerio vespertino - Tres opciones saladas y dos dulces con jugos naturales. • Personal de servicios y camareros permanente. • Estación liquida permanente: agua, café, té, azúcar crema, azúcar blanca, edulcorante, cremora, leche descremada, leche sin lactosa, leche de almendra, y cocoa, colocadas dentro del salón en tres mesas corridas. • Asistencia del personal de servicio permanente.	
Lote 2	**Salón de conferencia en un hotel del Distrito Nacional 7 de agosto de 2024:** • Alquiler de 1 salón de conferencia con capacidad para 120 personas con aire acondicionado, conexión a internet inalámbrico (para todo el salón) y planta eléctrica con transfer automático e inmediato, sin columnas intermedias que impidan visualización del presentador(a) o exposición. • Parqueos en el hotel para 120 personas. Debe garantizarse parqueos para todos los participantes sin costo adicional. • Doce (12) mesas con montaje de cada una con 10 sillas, centro de mesas y mantel. **Audiovisuales:** • Data Show 4500 Lummen • Tres micrófonos inalámbricos de mano • Pantalla 6 x 8 pies con drape proyección delantera o trasera • Sonido de 2 bocinas 500 W y consola análoga • Un micrófono ejecutivo o cuello de ganso para pódium. • Acústica adecuada.	RD$950,000.00

REPÚBLICA DOMINICANA
ESCUELA NACIONAL DE LA JUDICATURA

FICHA TÉCNICA

	Refrigerio y almuerzo: • Refrigerio vespertino - Tres opciones saladas y dos dulces, frutas y jugos naturales. • Almuerzo tipo buffet dos tipos de proteínas, dos tipos de arroz, ensaladas/vegetales hervidos, pastelón o pasta, postres y bebidas frías (refrescos y jugos naturales de diferentes sabores) en un salón o restaurante del hotel. • Personal de servicios y camareros permanente. • Estación liquida permanente: agua, café, té, azúcar crema, azúcar blanca, edulcorante, cremora, leche descremada, leche sin lactosa, leche de almendra, y cocoa, colocadas dentro del salón en tres mesas corridas. • Asistencia del personal de servicio permanente. • Incluir mantelería, cubertería, sillas, y mesas.	
Lote 3	**Espacios cerrados para reuniones de trabajo en el Distrito Nacional (fecha a definir):** • Alquiler de 2 espacios cerrado con capacidad desde 4 a 6 personas con aire acondicionado, conexión a internet inalámbrico (para todo el salón). . **Refrigerio y almuerzo:** • Refrigerio – 2 opciones saladas y dos dulces, frutas y jugos naturales. • Almuerzo tipo buffet dos tipos de proteínas, dos tipos de arroz, ensaladas/vegetales hervidos, pastelón o pasta, postres y bebidas frías (refrescos y jugos naturales de diferentes sabores). • Personal de servicios y camareros. • Estación liquida permanente: agua, café, té, azúcar crema, azúcar blanca, edulcorante, cremora, leche descremada, leche sin lactosa, leche de almendra, y cocoa, colocadas dentro del salón en tres mesas corridas. • Asistencia del personal de servicio permanente.	RD$251,000.00

REPÚBLICA DOMINICANA
ESCUELA NACIONAL DE LA JUDICATURA

FICHA TÉCNICA

	• Incluir mantelería, cubertería, sillas, y mesas.	
Fecha y lugar	**Sujeto a confirmación:** **Lote 1:** lunes 17 de junio de 2024, en horario de 2:00 p.m. a 6:00 p.m. El espacio debe estar habilitado y disponible a las 10:00 a.m. En un hotel del Distrito Nacional. **Lote 2:** miércoles 7 de agosto 2024, en horario de 9:00 a.m. a 6:00 p.m. El espacio debe estar habilitado y disponible (montado) el día antes, martes 6 de agosto. En un hotel del Distrito Nacional. **Lote 3:** fecha y horario a definir con el proveedor adjudicado. Se requiere espacios cerrados en el Distrito Nacional. Se requiere la disponibilidad del salón 2 horas antes de la hora de inicio del evento.	

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.

El oferente podrá ofertar por los lotes que quisiese.

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 Mipymes emitida por el Ministerio de Industria, Comercio y Mipymes.

2. Presupuesto

El presupuesto base para el presente proceso es de un millón quinientos un mil pesos dominicanos RD$1,501,000.00. Distribuidos de la siguiente manera: RD$300,000.00 para el lote 1. RD$950,000.00 para el lote 2. RD$251,000.00 para el lote 3

3. Criterios de evaluación

La adjudicación será decidida por lote, bajo los siguientes criterios de evaluación:

Credenciales y Oferta Técnica	Cumple/ No cumple

REPÚBLICA DOMINICANA
ESCUELA NACIONAL DE LA JUDICATURA

FICHA TÉCNICA

Oferta Económica	Menor precio

4. Condición de pago:

Crédito por 30 días mínimo.

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 firmada y sellada.
- La factura debe incluir nombre y RNC del proveedor, NCF gubernamental, núm. orden de compra, núm. de proceso de compra.
- Fechas sujetas a confirmación.
- Enviar la propuesta a la dirección de correo electrónico: **cotizaciones@enj.org**

Documento firmado digitalmente en fecha 12 de junio de 2024:

Elaborado por:	Aprobado por:
Josefina Ramón Analista de proyectos	Mirna Pión Gerente de formación y capacitación

PODER JUDICIAL | REPÚBLICA DOMINICANA
Josefina Ramón Jiménez
Mirna de los S. Pión Sánchez
Documento firmado digitalmente, puede validar su integridad en el siguiente enlace:
https://firma.poderjudicial.gob.do/inbox/app/poderjudicial/v/FMFO-XXY6-M11C-6MXK