



REPÚBLICA DOMINICANA  
**ESCUELA NACIONAL  
DE LA JUDICATURA**

**Especificaciones técnicas para la contratación de  
servicios de reservaciones de espacios para actividad  
del proyecto Justicia Amigable**

**Dirigido a MYPIMES**

Santo Domingo de Guzmán, República Dominicana  
22 de abril de 2025

## **1. Objeto del procedimiento de selección**

Contratación de servicio de alquiler de espacios en el Distrito Nacional para actividad del proyecto Justicia Amigable.

## **2. Descripción y especificaciones del bien o servicio**

Se requiere de espacios tipo salón de conferencia en el Distrito Nacional.

Fecha y horario: 23 de junio de 8:00 p.m. a 5:00 p.m.  
(Sujeto a confirmación)

### **Especificaciones del lugar:**

- Salón de conferencias con capacidad para 150 personas.
- Disponibilidad para montaje del salón el día anterior a la actividad.
- Montaje de sillas y mesas tipo escuela, (sillas con prudente distancia).
- De ser en un hotel, debe tener calificación mínima de 4 estrellas,
- Ubicado en el Distrito Nacional.
- Capacidad de mínimo 100 parqueos disponibles para fines del evento sin costo alguno para nuestra empresa o los participantes de eventos.
- Si es un hotel propuesto por el oferente debe tener un servicio de dispensario médico, para atenciones de emergencia en caso de que se presente alguna.
- Los baños de la ubicación seleccionada deben estar en perfecto estado y en condiciones de higiene en todo momento.
- Si en un hotel propuesto por el oferente, debe tener sistemas de seguridad industrial, tales como: Extintores, señales de movilidad, puertas de emergencia, botiquín de primeros auxilios, entre otros.

### **Especificaciones de alimentos y bebidas:**

- Dentro del salón de conferencias contar dos (2) estaciones liquidas permanentes de: agua, café, té, leche descremada, leche sin lactosa, leche de almendra, cocoa, azúcar crema, azúcar blanca y edulcorante.

- Refrigerio variedades de jugos naturales, 4 opciones de bocadillos (Dos saladas y dos dulces) para 150 personas. (Colocados dentro del salón)
- Almuerzo para 150 personas tipo buffet en un área distinta, pero no alejada, a la actividad, con disposición en línea que permita el flujo de los comensales, rotulación de los platillos con los ingredientes y alérgenos que incluya:
  - Entradas y ensaladas
  - Plato fuertes (Pescado y carnes)
  - Acompañamiento (Dos tipos de arroces, papas, vegetales salteados, pastas)
- Menaje:
  - Platos de porcelana, cubiertos de acero inoxidable y servilletas de tela.
  - Vasos y copas para bebidas.

#### **Especificaciones de ambientación:**

- Tarima alfombrada.
- Acústica adecuada.
- Pódium en acrílico transparente.
- Colocación de plantas ornamentales (gri gri).
- Conexión a Internet permanente y estable.
- El salón debe contar con excelentes condiciones de ambientación: aire acondicionado, iluminación, mobiliario, toma corrientes y limpieza.

### **3. Valor referencial**

El valor referencial para esta compra asciende a ochocientos mil pesos con cero centavos **(RD\$800,000.00)** consignados en el presupuesto General de la Escuela Nacional de la Judicatura correspondiente al año 2025, como consta en la certificación de disponibilidad financiera número **CR-GAF-2025-122**.

### **4. Lugar de entrega del servicio**

El lugar de entrega del servicio a adquirir es en el centro del Distrito Nacional, no literal costero (Domicilio exacto a definir).

## **5. Tiempo para la entrega del servicio**

Fecha y horario: 23 de junio de 8:00 a.m. 3:00 p.m. (Sujeto a confirmación)

Disponibilidad del salón el día antes del evento para montaje y prueba de equipos.

## **6. Condiciones de pago**

El pago será del 100% de la orden con crédito a 30 días a partir de la entrega de la factura, firmada y sellada.

## **7. Documentación a presentar**

1. Oferta Técnica, conforme a lo establecido en las especificaciones técnicas de este documento.
2. Certificación de pago de impuestos al día de la DGII, vigente;
3. Certificación de pago de impuestos al día de la TSS, vigente;
4. Constancia de Registro de Proveedor del Estado (RPE), activo;
5. Certificación Mipymes emitida por el Ministerio de Industria, Comercio y Mipymes;
6. Dos (2) constancias que avalen la recepción conforme de servicios similares al solicitado.

## **8. Oferta Económica**

El oferente deberá presentar una única propuesta, en pesos dominicanos, con impuestos incluidos, firmada y sellada.

## **9. Criterios de evaluación**

Las ofertas técnicas serán evaluadas conforme los requerimientos técnicos establecidos, bajo la modalidad de cumple/ no cumple y las ofertas económicas conforme el monto:

<b>Credenciales</b>	<b>Cumple/ No cumple</b>
<b>Oferta Técnica</b>	
<b>Oferta Económica</b>	

## 10. Criterio de adjudicación

La adjudicación será decidida a favor del oferente cuya propuesta:

- 1) haya sido calificada como CUMPLE en la propuesta técnica y económica por reunir las condiciones legales, técnicas y económicas requeridas en estas especificaciones técnicas; y
- 2) presente el mayor porcentaje de descuento por servicio

## 11. Elaboración de facturas

La(s) factura(s) deberá elaborarse con el desglose exacto del servicio proporcionado. En cada facturación debe de incluirse, como mínimo, la información siguiente: Nombre de la actividad, cantidad requerida, fecha y monto del servicio, número de orden de compra y número de proceso o licitación.

Si alguno de estos datos mínimos faltare, se requerirá la corrección de la factura.

## 12. Generalidades

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.

El suplidor debe de contar con planta eléctrica con transfer automático e inmediato.

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](mailto:cotizaciones@enj.org)

*Documento firmado electrónicamente:*

**Elaborado por:**

**Magui Rosado**

Gerente de Proyectos de Formación Continua

**Aprobado por:**

**Ricardo Mota**

Gerente de Formación Continua

**Peritos:**

**Ricardo Mota**

Gerente de Formación Continua

**Luis José Méndez**

Analista de Gerencia de Innovación, Gestión y Transferencia

**Coraima Guzmán**

Analista de Gestión de Datos y Registro