



REPÚBLICA DOMINICANA
**ESCUELA NACIONAL
DE LA JUDICATURA**

Especificaciones técnicas

**Contratación de los servicios de una agencia
para la reserva de espacios para las diferentes
actividades de la Escuela Nacional de la
Judicatura.**

Dirigido a Mipymes.

Santo Domingo, D.N.
República Dominicana
30 de abril 2025

1. Objeto del procedimiento de selección

Contratar una agencia que se encargue de realizar los servicios de reservas de espacios y montaje para diferentes actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura (en lo adelante ENJ), dirigido a Mipymes.

2. Valor referencial

El presupuesto estimado para el presente proceso de contratación asciende a **Un millón setecientos cuarenta y cinco mil quinientos pesos dominicanos con 00/100 (RD\$1,745,500.00)**, 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-2025-132** de fecha 16 de abril de 2025.

3. Descripción y especificaciones del bien o servicio

Para el presente proceso, se requiere contratar los servicios de una agencia que se encargue de realizar la coordinación, reservas de espacios y el montaje (ese último según se requiera) para las actividades de la ENJ, conforme al siguiente desglose:

Descripción del servicio:

Se requiere:

Espacio I:

- Un (1) espacio al aire libre en el Distrito Nacional con gazebo o área techada (no carpa) y sillas.
- Proyector y pantalla de resolución mínima 1280 x 720p.
- Horario: Media tanda puede ser 9:00 a.m. a 12:00 m. o de 2:00 p.m. a 5:00 p.m. (sujeto a confirmación).
- Capacidad hasta 15 personas.
- Incluir limpieza del lugar, acceso a baños y acceso a parqueos.
- Acceso al menos una hora antes de la actividad para organización de equipo técnico.

Nota: El espacio será utilizado dos (2) veces, uno en el mes de junio 2025 y uno en el mes de diciembre 2025, sujeto a confirmación.

Espacio II:

- Un (1) salón techado, climatizado en Baní, provincia Peravia.
- A ser utilizado desde el martes hasta el viernes en horario 2:00 p.m. a 6:00 p.m.
- Con capacidad hasta 150 personas.
- Incluir limpieza del lugar, acceso a baños y acceso a parqueos.
- Montaje de sillas tipo auditorio.
- Tarima con altura superior a las sillas para fácil visibilidad de todos.
- El salón debe incluir conexión a internet Wi-Fi.

- Sistema de audiovisuales incluido (bocinas consolas, micrófonos, pantallas o proyector).
- El jueves se requiere un segundo salón adicional, techado, climatizado en Baní, provincia Peravia que debe ser la misma ubicación del **espacio II**, a ser utilizado el jueves de 2:00 p.m. a 6:00 p.m., con capacidad hasta 50 personas.
- El segundo salón debe Incluir limpieza del lugar, acceso a baños y acceso a parqueos.
- El segundo salón debe contemplar montaje de mesas y sillas tipo escuela.
- El segundo salón debe el salón debe incluir conexión a internet Wi-Fi.
- El segundo salón debe incluir sistema de audiovisuales incluido (bocinas consolas, micrófonos, pantallas o proyector).
- El jueves se requiere un tercer salón adicional, que debe ser la misma ubicación del **espacio II**, que será utilizado para el montaje del almuerzo con cantidad hasta 50 personas (solo se requiere el salón sin ningún tipo de amenidad).
- El salón para el almuerzo debe estar disponible desde las 10:30 a.m. hasta las 2:30 p.m.

Nota: Será utilizado en el mes de mayo 2025, sujeto a confirmación.

Espacio III:

- Se requiere de espacio en un hotel tipo salón de conferencia
- Fecha y horario: Será utilizado en el mes de agosto 2025 en horario de 8:30 a.m. 3:00 p.m. (Sujeto a confirmación)
- Salón de conferencias con capacidad para 100 personas.
- Disponibilidad para montaje del salón el día anterior a la actividad.
- Montaje de sillas tipo auditorio, (sillas con prudente distancia).
- El hotel, debe tener calificación mínima de 4 estrellas,
- Ubicado en el Distrito Nacional.
- Capacidad de mínimo 130 parqueos disponibles para fines del evento sin costo alguno para los participantes de eventos.
- En el 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.
- En el 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.

Otras especificaciones a incluir:

- Dentro del salón de conferencias contar dos (2) estaciones líquidas 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, y 3 opciones de bocadillos (Dos saladas y una dulce) para 120 personas. (Colocados dentro del salón).
- Almuerzo para 120 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
- 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.

Nota: El menú será seleccionado por la Gestión de Administración y Finanzas.

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.

-Fecha de entrega:

Los servicios serán solicitados a requerimiento por la Gestión de Administración y Finanzas.

4. Documentación para presentar:

1. Oferta Técnica: Presentar la documentación textual y detallada de su oferta técnica conforme a las especificaciones técnicas indicadas en el numeral 3.
2. Dos (2) certificaciones que avalen la recepción conforme de servicios, de procesos de esta misma naturaleza firmadas y selladas.
3. Certificación del MIPYMES, emitida por el Ministerio de Industria, Comercio y Mipymes.

5. 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:

| | |
|-----------------------|-------------------|
| Credenciales | Cumple/ No cumple |
| Oferta Técnica | |

| | |
|-------------------------|--|
| Oferta Económica | |
|-------------------------|--|

6. Adjudicación

La adjudicación se decidirá a favor un único oferente cuya propuesta se haya calificado CUMPLE, por reunir las condiciones legales, técnicas y económicas requeridas en las especificaciones técnicas y sea la más conveniente para los intereses institucionales, **considerando el menor porcentaje de tasa por servicio.**

Si completada la evaluación económica se comprueba que existe un empate con relación a dos (2) o más ofertas, se acogerá la de mejor calidad e idoneidad, y si las dos (2) o más fueran de la misma calidad e idoneidad, la Unidad de Compras y Contrataciones procederá a convocar a un acto de desempate por una elección al azar, en presencia de los interesados, utilizando para tales fines un método aleatorio de un sorteo.

El sorteo consiste en introducir los nombres de los oferentes empatados en una tómbola o recipiente semejante, donde será elegido el oferente ganador. La fecha prevista para el Sorteo deberá notificarse a los oferentes empatados. La consecución de este evento no puede suspenderse por la no presentación de los oferentes después de las invitaciones a participar del desempate.

7. Elaboración de facturas

La(s) factura(s) deberán elaborarse con el desglose exacto del servicio proporcionado, en correspondencia con los requerimientos de cada actividad. Cada facturación debe incluir, como mínimo, la siguiente información: nombre de la actividad, cantidad requerida, fecha y monto del servicio, número de orden de compra y número del proceso de compras.

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

8. Condición de pagos

Crédito a treinta (30) días a partir de la fecha de recepción de la factura con comprobante gubernamental y constancia de pago de impuestos al día.

9. Generalidades

El(los) oferente(s) que resulte(n) adjudicado(s) estará(n) sujeto(s) a evaluaciones periódicas de cada servicio prestado, las cuales serán realizadas por el área interna de la Escuela Nacional de la Judicatura que haya solicitado dicho servicio. Estas evaluaciones tienen como propósito proporcionar retroalimentación constante al adjudicatario, con el fin de asegurar que el servicio se mantenga dentro de los estándares de calidad exigidos. Dicha información, también, será utilizada como insumo para emitir las certificaciones de cumplimiento al final de la contratación.

En caso de que el servicio brindado no cumpla con los niveles de calidad requeridos, el adjudicatario podría ser objeto de sanciones conforme a la normativa vigente. Estas sanciones podrán incluir, entre otras, penalidades económicas, suspensión temporal del contrato, o, en casos de incumplimiento reiterado, la terminación anticipada del contrato. La implementación de este proceso de evaluación y retroalimentación continua tiene como objetivo fomentar una relación de colaboración que permita la mejora continua del servicio, contribuyendo así a los altos estándares de eficiencia y calidad que la Escuela Nacional de la Judicatura espera de sus proveedores.

10. Confidencialidad

El oferente quedará expresamente obligado a ejecutar el contrato bajo estricta confidencialidad y reserva sobre los documentos y contenidos a los que tenga acceso. Asimismo, quedará obligada al cumplimiento de la legislación vigente en materia de protección de datos.

(Documento firmado electrónicamente)

Elaborado por:

Pamela Ramos
Analista de Gestión de Administración y Finanzas

Aprobado por:

Inés Barcácel
Gestora de Gestión de Administración y Finanzas

Peritos:

Luznel Carrasco
Gerente de Proyectos

Cindy Terrero
Especialista de Proyectos

Pamela Ramos
Analista de Gestiones



PODER JUDICIAL | REPÚBLICA DOMINICANA

Pamela L. Ramos Hiciano

Inés G. Barcácel Arias

Cindy S. Terrero Santana

Luznel Carrasco Pión

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

<https://firma.poderjudicial.gob.do/inbox/app/poderjudicial/v/SJAR-N8PR-1QEH-ZRM1>