



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
13 de mayo 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 3:00 p.m.
(Sujeto a confirmación)

Especificaciones del lugar:

- Salón de conferencias con capacidad para 100 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 70 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 una (1) estación liquida permanente 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 100 personas. (Colocados dentro del salón)
- Almuerzo para 100 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
- 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 un millón de pesos con cero centavos **(RD\$1,000,000.00)** 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-2025-148**.

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:

Credenciales	Cumple/ No cumple
Oferta Técnica	
Oferta Económica	

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

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