



REPÚBLICA DOMINICANA  
**ESCUELA NACIONAL  
DE LA JUDICATURA**

## **Especificaciones técnicas**

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

Santo Domingo, D.N.  
**República Dominicana**  
**16 de marzo 2026**

## 1. Objeto del procedimiento de selección

Contratar una agencia que se encargue de realizar los servicios de alquiler de espacios para diferentes actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura.

## 2. Valor referencial

El presupuesto estimado para el presente proceso de contratación asciende a **dos millones cuatrocientos cuarenta y ocho mil trescientos pesos dominicanos con 00/100 (RD\$2,448,300.00)**, consignados en el presupuesto General de la Escuela Nacional de la Judicatura correspondiente al año 2026, como consta en la certificación de disponibilidad financiera número **CR-GAF-2026-072** de fecha 12 de febrero 2026.

## 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, alquiler de espacios y el montaje (ese último según se requiera) para las actividades de la ENJ, conforme al siguiente desglose:

### Descripción del servicio:

Ítems	Descripción
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se requiere un espacio en hotel del Distrito Nacional.</li> <li>• Salón de conferencias cerrado, privado y climatizado con disponibilidad inmediata.</li> <li>• Disponibilidad para montaje del salón el día anterior a la actividad.</li> <li>• Capacidad: 30 personas</li> <li>• Montaje de sillas tipo auditorio con mesas redondas.</li> <li>• Debe tener calificación mínima de 4 estrellas.</li> <li>• Capacidad de parqueos disponibles para fines del evento sin costo alguno para nuestra institución o los participantes del evento.</li> </ul> <p><b>Otras especificaciones a incluir:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dentro del salón de conferencias contar con Una (1) estación líquida permanente de: agua, café, té, leche descremada, leche sin lactosa, leche de almendra, cocoa, azúcar crema, azúcar blanca, edulcorante.</li> </ul> <p>El oferente deberá presentar propuesta de menú tipo buffet que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entrada</li> <li>• Plato Fuerte</li> <li>• Postre</li> <li>• Incluye bebidas no alcohólicas</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menaje: Platos de porcelana, plato base, platos para postre, cubertería completa en acero inoxidable, copa para agua, copa para jugos y servilletas de tela.</li> </ul> <p><b>Equipamiento requerido:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tarima alfombrada.</li> <li>• Acústica adecuada.</li> <li>• Pódium en acrílico transparente.</li> </ul> <p><b>Audiovisuales del evento:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pantalla para proyección de aproximadamente 70 pulgadas.</li> <li>• Equipo de sonido con amplificador, 4 micrófonos inalámbricos y 5 micrófonos de pedestal para la mesa principal.</li> </ul>
<p><b>2</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se requiere un espacio en hotel del Distrito Nacional para actividades académicas de la Escuela Nacional de la Judicatura.</li> <li>• Salón de conferencias cerrado, privado y climatizado con disponibilidad inmediata.</li> <li>• Disponibilidad para montaje del salón el día anterior a la actividad.</li> <li>• Capacidad mínima: 70 personas</li> <li>• Montaje de sillas tipo auditorio con mesas redondas.</li> <li>• Debe tener calificación mínima de 4 estrellas.</li> <li>• Capacidad de parqueos disponibles para fines del evento sin costo alguno para nuestra institución o los participantes del evento.</li> </ul> <p><b>Otras especificaciones a incluir:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dentro del salón de conferencias contar con Una (1) estación líquida permanente de: agua, café, té, leche descremada, leche sin lactosa, leche de almendra, cocoa, azúcar crema, azúcar blanca, edulcorante.</li> </ul> <p>El oferente deberá presentar propuesta de menú tipo buffet que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entrada</li> <li>• Plato Fuerte</li> <li>• Postre</li> <li>• Incluye bebidas no alcohólicas</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menaje: Platos de porcelana, plato base, platos para postre, cubertería completa en acero inoxidable, copa para agua, copa para jugos y servilletas de tela.</li> </ul> <p><b>Equipamiento requerido:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tarima alfombrada.</li> <li>• Acústica adecuada.</li> <li>• Pódium en acrílico transparente.</li> </ul> <p>Nota: El salón debe contar con excelentes condiciones de ambientación: Aire acondicionado, iluminación, mobiliario, toma corrientes y limpieza.</p>
<p style="text-align: center;"><b>3</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se requiere un espacio en hotel del Distrito Nacional para actividades académicas de la Escuela Nacional de la Judicatura.</li> <li>• Salón de conferencias cerrado, privado y climatizado con disponibilidad inmediata.</li> <li>• Disponibilidad para montaje del salón el día anterior a la actividad.</li> <li>• Capacidad mínima: 70 personas</li> <li>• Debe tener calificación mínima de 4 estrellas.</li> <li>• Capacidad de parqueos disponibles para fines del evento sin costo alguno para nuestra institución o los participantes del evento.</li> </ul> <p><b>Otras especificaciones a incluir:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dentro del salón de conferencias contar con una (1) estación líquida permanente de: agua, café, té, leche descremada, leche sin lactosa, leche de almendra, cocoa, azúcar crema, azúcar blanca, edulcorante.</li> </ul> <p>El oferente deberá presentar propuesta de menú tipo buffet que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entrada</li> <li>• Plato Fuerte</li> <li>• Postre</li> <li>• Incluye bebidas no alcohólicas</li> <li>• Menaje: Platos de porcelana, plato base, platos para postre, cubertería completa en acero inoxidable, copa para agua, copa para jugos y servilletas de tela.</li> </ul> <p><b>Equipamiento requerido:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tarima alfombrada.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acústica adecuada.</li> <li>• Pódium en acrílico transparente.</li> </ul> <p>Nota: El salón debe contar con excelentes condiciones de ambientación: Aire acondicionado, iluminación, mobiliario, toma corrientes y limpieza.</p>
<p style="text-align: center;"><b>4</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se requiere un salón de conferencias en un hotel ubicado en el Distrito Nacional, cerrado, privado y climatizado con capacidad para 70 personas.</li> <li>• Disponibilidad para montaje del salón el día anterior a la actividad.</li> <li>• Montaje de sillas tipo herradura, con mesa principal en tarima para 5 personas y mesa lateral para 5 personas (sillas con prudente distancia).</li> <li>• Capacidad de parqueos disponibles para fines del evento sin costo alguno para nuestra institución o los participantes del evento.</li> </ul> <p><b>Otras especificaciones a incluir:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dentro del salón de conferencias contar con Una (1) estación líquida permanente de: agua, café, té, leche descremada, leche sin lactosa, leche de almendra, cocoa, azúcar crema, azúcar blanca, edulcorante.</li> <li>• Refrigerio variado que contenga 4 opciones de bocadillos (Tres opciones saladas y una dulce) y jugos naturales colocados dentro del salón para dos jornadas.</li> </ul> <p>El oferente deberá presentar propuesta de menú 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 alérgenos que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entrada</li> <li>• Plato Fuerte</li> <li>• Postre</li> <li>• Incluye bebidas no alcohólicas</li> <li>• Menaje: Platos de porcelana, plato base, platos para postre, cubertería completa en acero inoxidable, copa para agua, copa para jugos y servilletas de tela</li> </ul> <p><b>Equipamiento requerido:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tarima</li> <li>• Acústica adecuada.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conexión a internet permanente y estable.</li> <li>• El salón debe contar con excelentes condiciones de ambientación: aire acondicionado, iluminación, mobiliario, toma corrientes y limpieza.</li> <li>• Espacio para banderas detrás de la mesa principal.</li> </ul> <p><b>Audiovisuales del evento:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pantalla para proyección de aproximadamente 70 pulgadas</li> <li>• Equipo de sonido con amplificador, 4 micrófonos inalámbricos y 5 micrófonos de pedestal para la mesa principal.</li> </ul> <p><b>Nota: Las actividades serán requeridas sujeto a confirmación.</b></p>
--	---

#### 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.

#### 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:

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

#### 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. Vigencia del servicio:**

La vigencia del servicio será de un año (1) contado a partir de su notificación o hasta agotar la totalidad del monto adjudicado.

## **8. 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.

## **9. 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.

## **10. 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.

## 11. 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

### Peritos:

**Pura Hernández**

Gerente

**Arianna Díaz**

Analista

**Withny Vásquez**

Analista



PODER JUDICIAL | REPÚBLICA DOMINICANA

Withny Fernanda Vásquez Juan

Pura Angelina Hernández Betances

Arianna Díaz

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

<https://firma.poderjudicial.gob.do/inbox/app/poderjudicial/v/QVW4-1VKO-WQ66-MHXA>