

FICHA TÉCNICA

La Escuela Nacional de la Judicatura les invita a participar en el proceso de compra menor para servicios de alquiler de salón de conferencias, conforme las siguientes especificaciones:

Descripción del servicio:	Contratación de servicio de alquiler de un salón de conferencias en un hotel de la ciudad de Santo Domingo, Distrito Nacional.
Salón de conferencias para el 3 de mayo	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad para 40 personas • Aire acondicionado • Wifi • Alcohol o desinfectante disponible en el salón • Almuerzo tipo buffet con postres y bebidas (refrescos y jugos de diferentes sabores). • Refrigerio matutino y vespertino: 5 variedades (4 saladas y 1 dulce) y jugos naturales. • Estación líquida permanente: agua, café y té, azúcar crema, azúcar blanca, edulcorante, cremora, leche descremada, leche sin lactosa, leche de almendra y cocoa, colocadas dentro del salón de conferencia en mesas corridas. <ul style="list-style-type: none"> ○ Asistencia del personal de servicio. • Mesas de trabajo: <ul style="list-style-type: none"> ○ Seis (6) mesas redondas de 8 sillas con montaje de medialuna, con manteles del mismo color. Ubicación: Dentro del salón. ○ Una (1) mesa rectangular de 3 sillas, con su mantel, bambalina y conexión eléctrica. Ubicación: frente a la entrada del salón para fines de registro. • Audiovisuales: <ul style="list-style-type: none"> ○ Equipo de proyección (data show y pantalla) ○ Dos micrófonos inalámbricos ○ Sonido estándar ○ Asistencia de personal técnico • Horarios: <ul style="list-style-type: none"> ○ De 8:00 a.m. a 5:00 p.m. Montaje disponible el día anterior. <p>Garantizar parqueo para todos los participantes.</p>

FICHA TÉCNICA

<p>Salón de conferencias para el 8 de mayo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad para 60 personas • Aire acondicionado • Wifi • Alcohol o desinfectante disponible en el salón • Almuerzo tipo buffet con postres y bebidas (refrescos y jugos de diferentes sabores). • Refrigerio matutino: 5 variedades (4 saladas y 1 dulce) y jugos naturales. • Estación líquida permanente: agua, café y té, azúcar crema, azúcar blanca, edulcorante, cremora, leche descremada, leche sin lactosa, leche de almendra y cocoa, colocadas dentro del salón de conferencia en mesas corridas. <ul style="list-style-type: none"> ○ Asistencia del personal de servicio. • Mesas de trabajo: <ul style="list-style-type: none"> ○ Nueve (9) mesas redondas de 8 sillas con montaje de medialuna, con manteles del mismo color. Ubicación: Dentro del salón. • Audiovisuales: <ul style="list-style-type: none"> ○ Equipo de proyección (data show y pantalla) ○ Dos micrófonos inalámbricos ○ Sonido estándar ○ Asistencia de personal técnico • Horarios: <ul style="list-style-type: none"> ○ De 8:00 a.m. a 1:00 p.m. Montaje disponible el día anterior. <p>Garantizar parqueo para todos los participantes.</p>
---	--

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.

Condición de pago: crédito por 30 días (mínimo).

FICHA TÉCNICA

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 (si aplica).
5. Certificación o sello de protocolo estandarizado de salud e higiene.

2. Presupuesto

El presupuesto base para el presente proceso es de **RD\$700,000.00** por lo cual se enmarca en el procedimiento de compra menor.

3. Información importante:

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.

Los 30 días de crédito son a partir de la entrega de la factura bien o servicio.

Enviar la propuesta a la dirección de correo electrónico: cotizaciones@enj.org

Firmado digitalmente en fecha: 20 de abril de 2023.

Elaborado por:

Angelica García

Área Administración y Calidad FyC

Aprobado por:

Luznel Carrasco

Gerente de Formación y Capacitación