



**TRIBUNAL SUPERIOR ELECTORAL
DEPARTAMENTO DE COMPRAS Y CONTRATACIONES**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

**PROCEDIMIENTO DE COMPRA MENOR
Núm. TSE-CCC-CM-013-2024**

**CONTRATACION DE SERVICIOS DE CATERING Y
MONTAJE PARA DIFERENTES ACTIVIDADES DEL
TRIBUNAL SUPERIOR ELECTORAL**

**Santo Domingo, Distrito Nacional
Mayo del 2024**

1. Objetivo y alcance

El objetivo del presente documento es establecer el conjunto de cláusulas jurídicas, económicas, técnicas y administrativas, de naturaleza reglamentaria, por el que se fijan los requisitos, exigencias, facultades, derechos y obligaciones de las personas naturales o jurídicas nacionales, que deseen participar en el proceso de Compra Menor para la **CONTRATACION DE SERVICIOS DE CATERING Y MONTAJE PARA DIFERENTES ACTIVIDADES DEL TRIBUNAL SUPERIOR ELECTORAL** con el proceso Núm. TSE-CCC-CM-013-2024.

Este documento constituye la base para la preparación de las Ofertas. Si el Oferente/proponente omite suministrar alguna parte de la información requerida en el presente documento o presenta una información que no se ajuste sustancialmente en todos sus aspectos al mismo, el riesgo estará a su cargo y el resultado podrá ser el rechazo de su propuesta.

2. Cronograma de actividades

Actividades	Período de ejecución
Fecha de publicación de invitación	31 de mayo 2024
Fecha límite para preguntas	5 de junio 2024, hasta las 10:30 A.M.
Fecha para respuestas	6 de junio 2024
La fecha límite para enviar oferta	10 de junio 2024, hasta las 10:30 A.M.
Acto de apertura de propuestas.	10 de junio 2024
Verificación, validación y evaluación del contenido de la propuesta	11 de junio 2024
Notificación de errores u omisiones de naturaleza subsanables y de errores aritméticos, de solicitud de aclaraciones económicas.	12 de junio 2024
Periodo de subsanación de ofertas por parte de los oferentes y aceptación de correcciones de errores aritméticos y de respuesta a las aclaraciones.	17 de junio 2024
Visita de evaluación técnica para verificar instalaciones físicas y determinar las condiciones de higiene y calidad de los servicios ofrecidos.	A partir del 11 hasta el 13 de junio del 2024 desde las 8:00 A.M. hasta las 4:00 P.M. Nota: Se realizaran sin previo aviso.
Degustación	19 de junio desde 8:00 hasta 12:00 P.M. (El cual será coordinado después de la recepción de la oferta).
Adjudicación	Hasta el 21 de junio 2024
Notificación de Adjudicación	Hasta cinco (5) días después de la adjudicación





3. De los servicios a requerir:

Ítems	Código	Descripción	Unidad
1	90101603	REFRIGERIO EJECUTIVO Tipo de Menú Descripción Cinco (5) variedades de bocadillo Empacados de forma individual por persona en cajas biodegradables. Cuatro salados y uno dulce. - Cocktails de frutas servidos vasos transparentes con su tapa. - Brochetas de frutas. - Brochetas de Jamón, queso y aceitunas. - Brochetas de Capresa con salsa de pesto. - Vaso de Yogurt Light y granola. - Vaso de Avena con pasas o ciruelas. - Tortilla Española individual. - Mini Croissant de queso crema con Puerro. - Mini Croissant de queso gouda y jamón. - Mini Wrap de pollo y vegetales. - Mini Wrap de Jamón y queso. - Mini Crepes de Ricota y espinaca. - Mini Quiche de espinacas. - Quiche Lorraine. - Sándwich de Mozzarella y Pesto. - Sándwich de Jamón y queso. - Pinchos de pollo y vegetales. - Pinchos de filete de res con vegetales. - Wrap de filete de res y pimientos. - Muffin de guineo con pasas, de zanahoria o variado. - Galletas de avena y pasas o variadas. - Turquitos de guayaba o variado. - Creps de Jamón de Pavo y queso manchego. - Creps de Pollo. - Creps de Ricota y Espinaca - Pastelitos horneados de queso mozzarella, pollo o res. - Mini empanadas horneadas de pollo. - Sándwich de crema de pollo con puerro. - Bolitas de queso. - Wrap de trigo con crema de pollo, lechuga y queso mozzarella. - Wrap integral de tiras de pechuga de pollo, lechuga y	Servicio

queso mozzarella.

- Quipes de pollo o res.
- Croquetas de pollo.
- Bolitas de papa con queso.
- Mini cuadritos de limón, chinola o guayaba
- Mini brownie
- Mini brownie blanco con dulce de leche
- Mini bizcochito de zanahorias con nueces

Una (1) opción de jugo natural (sin azúcar)

- Jugo de naranja natural.
- Jugo de fresa natural.
- Jugo de frutas mixtas natural.
- Jugo de limón, sandía y menta.
- Mango y fresas

ALMUERZO EJECUTIVO

Una (1) opción de arroz

- Arroz con puerro y tocineta.
- Arroz con cebolla y Hongos.
- Arroz a la Jardinera.
- Arroz con Maíz.
- Moro de habichuela o gandules.
- Arroz con plátano maduro, nueces.
- Risotto de Osobuco.
- Risotto a la parmesana.
- Risotto de Hongos Porcini.
- Arroz blanco o amarillo.
- Arroz Chofán.
- Arroz navideño.

Una (1) opción de carne y uno (1) de Pescado o Marisco.

- Filete de Cerdo a la plancha en crema de Hongos.
- Escalopines de cerdo en salsa de vino y hierbas
- Cerdo mechado al horno en su jugo.
- Pierna de Cerdo Horneada.
- Pechuga de Pavo Horneado en su grave.
- Pechuga de pollo a la Gordon blue.
- Pechuga de pollo a la plancha.
- Pechuga de pollo con crema de Hongos.
- Pechuga de pollo en salsa Teriyaki.
- Pechuga de pollo rellena de tomates secos y queso camembert.
- Filete de mero empanizado.
- Filete de mero en salsa bechamel con hongos.
- Filete de res a la pimienta.
- Filete Miñón.





- Salmón ahumado en salsa al limón o en salsa de chinola.
- Salmón Ahumado con alcaparras.
- Mero a la Plancha o empanizado.
- Pescado en ruedas a la plancha.

Dos (2) ensaladas.

- Ensalada Cesar con Pollo.
- Ensalada de vegetales mixtos.
- Ensalada de aguacate y tomate.
- Ensalada Capresa con salsa al pesto.
- Ensalada de rúcula, queso manchego, nueces y dátiles, con salsa agridulce.
- Ensalada granos.
- Ensalada Rusa.
- Tipile.
- Ensalada de Quinoa.
- Ensalada de rúcula y mézclum de lechugas

Una (1) Opción de Pastelón o Vegetales

- Pastelón de Yuca gratinado relleno de queso.
- Pastelón de Berenjena a la Parmesana.
- Pastelón de Berenjena y plátano maduro relleno de queso (Rolatines).
- Pastelón de Plátano maduro relleno de queso.
- Puré de papa con puerro, tocineta.
- Lasaña de pollo, queso y res (carne molida).
- Soufflé de Brócoli y Coliflor.
- Soufflé de Maíz.
- Soufflé de Auyama relleno de queso.
- Soufflé de batata
- Mini pastel en hojas.
- Vegetales al vapor o al grill
- Vegetales salteados
- Lasaña de queso y vegetales.
- Lasaña de carne

Canasta de Pan y / o casabes (3 variedades)

- Pan de buffet.
- Galletas pan Integral.
- Galletas Pan.
- Grisines.
- Casabitos.

Una (1) opción de postre.

- Cheesecake de fresa (u otra variedad)
- Pudín de pan con ciruela y pasas.

- Dulce de coco horneado.
- Brownie con dulce de Leche.
- Blondie de guayaba
- Cuadritos de limón
- Cuadritos de guayaba.
- Cuadritos de avena y pasas
- Tres Leches.
- Cuadritos de Pecan Pie.
- Tartaleta de melocotón.
- Dulces criollos variados.
- Variedad de galletas dulces (avena y pasas, chispas de chocolate, m y m.
- Mini biscochos de chocolate, vainilla, avena y pasas; zanahoria y pasas.

EN LA SECCIÓN DE ALQUILERES DE UTENSILIOS, DECORACIÓN Y SERVICIOS DE CAMAREROS.

El Departamento de Protocolo podrá solicitar alquileres especiales: tales como manteles bases y topos, mesas de buffet (redondas o rectangulares) utensilios de servir, sillas de diferentes tipos, dependiendo el evento que se va a realizar; cristalería, pucheros de flores para decoración, requerimientos que son enunciativos y no limitativos.

- Alquiler mesas rectangulares tipo buffet
- Alquiler mesas redondas diez (10) personas
- Alquiler sillas plástica sin brazos
- Alquiler sillas Tiffany y/o Luis XV
- Mesas altas tipo cóctel
- Sillas Altas para cóctel
- Biombos (separadores)
- Platos de almuerzo
- Platos bases
- Platos de postre
- Tazas de café
- Taza de chocolate o té
- Vasos altos
- Copas de cristal para agua /vino /espumante
- Set de cubiertos. Acero inoxidable
- Cucharas soperas. Acero inoxidable
- Cucharas y/o tenedores postres. Acero inoxidable
- Cuchara café y/o chocolate. Acero inoxidable
- Servilletas de tela
- Mantel mesa rectangular hasta el piso
- Mantel mesa redonda hasta el piso
- Mantel tope (visillos, lino u otra tela solicitada dependiendo de la hora de la actividad).
- Elaboración de centros de mesas con flores para mesa principal y/o pucheritos.
- Alquiler de Palma arecas y sus maceteros.



	- Alquiler de Plantas altas Ficus Lyrata y/o similar. - Conforme a la necesidad de la entidad contratante se requerirán camareros en eventos especiales, como en cócteles.	
--	---	--



4. De los servicios:

Cada oferente deberá ofertar de manera individual a la oferta económica una tabla de precios de sus servicios para:

1) Contratación de Servicios de catering y montaje desglosando cada ítem según las características.

La oferta económica deberá ser por el monto total del proceso de compras el cual es UN MILLON QUINIENTOS MIL PESOS CON CERO CENTAVOS (\$1,500,000.00), los cuales se irán consumiendo en la medida en que se presenten las facturas correspondientes a cada tipo de servicio realizado.

Este proceso se adjudicará a un único (1) oferente, el cual debe contener el desglose de servicios, por lo que cada oferente deberá completar la Tabla de Servicios donde se detallen los montos de cada uno de los servicios con las especificaciones en el punto 3. De los servicios a requerir", la cual se encuentra anexa al formulario de oferta económica.

5. Recepción de Propuesta/ Sobre:

La presentación de propuestas se realizará en el Tribunal Superior Electoral, ubicado en el 5to piso del edificio del Instituto Nacional de Recursos Hidráulicos (INDRHI), en la Av. Jiménez Moya, esquina Juan de Dios Ventura Simó, Centro de los Héroes de Constanza, Maimón y Estero Hondo, Santo Domingo, Distrito Nacional, hasta las 10:30 A.M., el diez (10) de junio del año 2024.

Las ofertas se abrirán en la fecha y hora indicadas en estas especificaciones técnicas o en sus alcances sobre prórrogas, en el lugar y con las formalidades que se hayan indicado. El acto de apertura sólo podrá postergarse por causas de fuerza mayor o caso fortuito. En estos casos se procederá levantará acta en la que se harán constar los motivos de la postergación.

6. Presentación de Propuesta/ Sobre:

Las ofertas presentadas en soporte papel deberán ser presentadas en un (1) original debidamente marcado como "ORIGINAL" en la primera página del ejemplar, junto con una (1) COPIA. El original y las copias deberán firmarse en todas las páginas por el Representante Legal, debidamente foliadas y deberán llevar el sello social de la compañía.



Los documentos deberán estar organizados según el orden planteado en la sección documentación a presentar y divididos por separadores (pestañas). Las ofertas se presentarán en un sobre cerrado y rotulado con las siguientes inscripciones:

NOMBRE DEL OFERENTE

(Sello social).

Firma del Representante Legal.

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

TRIBUNAL SUPERIOR ELECTORAL (TSE)

COMPRA MENOR NO.: TSE-CCC-CM-013-2024

Dirección: Av. Jiménez Moya, esquina Juan de Dios Ventura Simó, 5to piso del edificio del Instituto Nacional de Recursos Hidráulicos (INDRHI), Centro de los Héroes de Constanza, Maimón y Estero Hondo, Santo Domingo, Distrito Nacional.

Teléfono: 809 535-0075

7. Documentación a presentar:

A- Credenciales

- Presentación de oferta.
- Información sobre el oferente.
- Registro Mercantil.
- Registro de proveedor del Estado (RPE), dentro del rubro objeto de la presente contratación: **90100000**. Restaurantes y catering {servicios de / comidas y bebidas}.
- Certificación vigente de MIPYMES emitida por el Ministerio de Industria Comercio y MIPYMES, que lo acredite como Micro, Pequeña y Mediana empresa.
- Certificación al día de los pagos de la Dirección General de Impuestos Internos (DGII).
- Certificación al día de la Tesorería de la Seguridad Social (TSS).
- Carta compromiso de entrega.
- Aceptación de las condiciones de pago.
- Documentación técnica de dos (02) contratos, facturas u/o constancias de recepción satisfactoria donde se evidencie tener experiencia en la prestación de estos servicios a nivel público o privado.
- Imagen de montajes y almuerzos realizados por ustedes.
- Fotografías de las instalaciones del Oferente que serán utilizadas para preparar los alimentos en las que se aprecien áreas internas (cocina, interiores de frigoríficos, almacenes, despensas, gabinetes), externas (baños para damas y caballeros, comedores), carros disponibles para uso.
- El Oferente deberá presentar la certificación (vigente) BPH en Cocinas (NORDOM 646) emitida por INDOCAL
- Certificación vigente de Autorización del Ministerio de Salud Pública para manipulación y expendio de alimentos/registro sanitario.
- Evidencia de que cuenta con un sistema certificado de purificación de agua y presentar el control de saneamiento del mismo.
- Carta de autorización a la institución a realizar visita de inspección para ser evaluados en el presente proceso suscrita por el oferente.
- Certificación (es) de Control de Plagas vigente emitido por el Ministerio de Agricultura y el Ministerio de Salud Pública de la(s) prestadora(s) de servicios de fumigación a su empresa en los últimos 12 meses.



- Certificación(es) emitida(s) por la(s) prestadora(s) de Servicios de Fumigación, en donde hagan constar que manejan un control efectivo de plagas, junto con la última factura, que no exceda de los (3) tres meses anteriores a la ejecución del presente proceso y asientos que confirmen y ratifiquen el debido uso a las fumigaciones del local.
- Documentación que evidencie el domicilio del referido centro de operaciones del oferente, el cual deberá estar ubicado en un radio máximo de 10 kilómetros desde el Tribunal Superior Electoral, lo cual será acreditado mediante la visita a las instalaciones y cualquier otro medio objetivo que TSE estime conveniente
- Presentación de menú, en el cual deberá ser presentado la descripción de los refrigerios y catering referidos en la ficha técnica.

B- Documentación técnica:

1) Oferta Técnica del servicio ofertado, tal como se establece en el punto 3 (descripción de servicio). **(NO SUBSANABLE).**

2) Documentación técnica de dos (02) contratos, facturas u/o constancias de recepción satisfactoria donde se evidencie tener experiencia en la prestación de estos servicios a nivel público o privado.

3) Formulario de entrega de muestra.

C. Documentación para presentar Económica:

1) Presentación de Formulario de Oferta Económica, debidamente firmado, sellado y expresado en Pesos Dominicanos (RD\$), e incluyendo los impuestos correspondientes.

2) Tabla de servicios donde se detallen los montos de cada uno de los servicios con las especificaciones en el punto 3. Servicios a Requerir.

8. Criterio de evaluación

Se evaluará el cumplimiento de los requisitos técnicos solicitados bajo la modalidad cumple/no cumple a aquellos oferentes que hayan entregado toda la documentación solicitada para las credenciales y oferta técnica. Luego se procederá a la evaluación por puntaje de las muestras de la degustación, el oferente que no alcance un puntaje de mínimo 80 puntos de la sumatoria total de los criterios establecidos para calificación, implica la desestimación de la propuesta y su no calificación para la comparación del referido puntaje.

El Tribunal Superior Electoral se reserva el derecho de realizar una supervisión a las instalaciones físicas de los proveedores que realicen sus propuestas a los fines de determinar las condiciones de higiene, calidad de los servicios ofrecidos y que cuenten en los artículos solicitados para alquiler.

Las propuestas deberán contener la documentación necesaria, suficiente y fehaciente para demostrar los siguientes aspectos que serán verificados bajo la modalidad: **CUMPLE/ NO CUMPLE.**

A) Evaluación técnica

Criterio de Evaluación Credenciales		Cumple	No Cumple
1	Formulario de Presentación de oferta		
2	Formulario de información sobre el oferente		
3	Registro Mercantil.		
4	Registro de proveedor del Estado (RPE), dentro del rubro objeto de la		



5	presente contratación: 90100000. Restaurantes y catering {servicios de comidas y bebidas).		
6	Certificación vigente de MIPYMES emitida por el Ministerio de Industria Comercio y MIPYMES, que lo acredite como Micro, Pequeña y Mediana empresa.		
7	Certificación al día de los pagos de la Dirección General de Impuestos Internos (DGII).		
8	Certificación al día de la Tesorería de la Seguridad Social (TSS)		
9	Carta compromiso de entrega.		
10	Aceptación de las condiciones de pago.		
11	Documentación técnica de dos (02) contratos, facturas u/o constancias de recepción satisfactoria donde se evidencie tener experiencia en la prestación de estos servicios a nivel público o privado.		
12	Imagen de montajes y almuerzos realizados por ustedes.		
13	Fotografías de las instalaciones del Oferente que serán utilizadas para preparar los alimentos en las que se aprecien áreas internas (cocina, interiores de frigoríficos, almacenes, despensas, gabinetes), externas (baños para damas y caballeros, comedores), carros disponibles para uso.		
14	El Oferente deberá presentar la certificación (vigente) BPH en Cocinas (NORDOM 646) emitida por INDOCAL.		
15	Certificación vigente de Autorización del Ministerio de Salud Pública para manipulación y expendio de alimentos/registro sanitario.		
16	Evidencia de que cuenta con un sistema certificado de purificación de agua y presentar el control de saneamiento del mismo.		
17	Carta de autorización a la institución a realizar visita de inspección para ser evaluados en el presente proceso suscrita por el oferente.		
18	Certificación (es) de Control de Plagas vigente emitido por el Ministerio de Agricultura y el Ministerio de Salud Pública de la(s) prestadora(s) de servicios de fumigación a su empresa en los últimos 12 meses..		
19	Certificación(es) emitida(s) por la(s) prestadora(s) de Servicios de Fumigación en donde hagan constar que manejan un control efectivo de plagas, junto con la última factura, que no exceda de los (3) tres meses anteriores a la ejecución del presente proceso y asientos que confirmen y ratifiquen el debido uso a las fumigaciones del local.		
20	Documentación que evidencie el domicilio del referido centro de operaciones del oferente, el deberá estar ubicado en un radio máximo de 10 kilómetros desde el Tribunal Superior Electoral, lo cual será acreditado mediante la visita a las instalaciones y cualquier otro medio objetivo que TSE estime conveniente		
	Presentación de menú, en el cual deberá ser presentado la descripción de los refrigerios y catering referidos en la ficha técnica.		

CRITERIO DE EVALUACIÓN TÉCNICA		CUMPLE	NO CUMPLE
1	Propuesta técnica de acuerdo con lo solicitado en el punto No. 3. descripción de los bienes, presentada completada		
2	visita de evaluación técnica para verificar instalaciones físicas y determinar las condiciones de higiene y calidad de los servicios ofrecidos.		
3	Formulario de entrega de muestra.		



PRESENTACION DE PROPUESTA DE ALIMENTOS

Los oferentes que cumplan con la evaluación legal y administrativa solicitada, deberán presentar una degustación para tres (3) personas de cada uno de los ítems requeridos en el presente procedimiento. La fecha pautada para la degustación es el 19 de junio desde 08:00 A.M., hasta y 12:00 PM.

9. Criterios de evaluación de la degustación

El personal del área de compras de la institución recibirá las muestras presentadas para el proceso, sustituirá el nombre de los oferentes por una letra (ejemplo: A, B, C, etc.) y lo presentara al área competente para su evaluación, de tal manera que la evaluación a realizar sea anónima, es decir, que no sabrán cual oferente presento determinada muestra.

Para la evaluación de las muestras a ser presentadas por los oferentes se aplicará en la evolución de las misma, una escala de puntuación de 0 a 35, donde "0" equivale a la menor y "35" la mayor en cada criterio a evaluar, para una puntuación total de 100 puntos y la mínima de 80 puntos.

En caso de que varios oferentes cumplan con la puntuación requerida, se tomara en cuenta la puntuación más alta.

CRITERIO DE EVALUACIÓN DEGUSTACIÓN MUESTRA DE CATERING				
CRITERIO	DESCRIPCIÓN		VALOR DE PUNTAJE	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
1	Visual	Consiste en el color y la forma de presentación de los alimento, conforme a lo que se establece en el punto 3 (descripción de servicio).	30	
2	Olor	Es la percepción por medio de la nariz de sustancias volátiles liberadas en los alimentos.	30	
3	Gusto	Es el sabor básico de un alimento, puede ser acido, dulce, salado, amargo o bien puede haber una combinación de dos o más de estos. Esta propiedad es detectada por las glándulas gustativas.	35	

Nota: Los oferentes que no presenten las muestras requeridas serán descalificados del procedimiento.



10. Criterio de evaluación de oferta económica

La evaluación económica será evaluada, sobre la base del puntaje en la degustación del servicio a requerir, conforme a la **tabla de servicios.xlsx** la cual se encuentra anexa al formulario de oferta.

Sera calificada como la más conveniente, la oferta que logre cumplir con todos los requisitos técnicos

El oferente deberá presentar el formulario de oferta económica, el cual se encuentra disponible en nuestra página web www.tse.do.

El Formulario de Oferta Económica, tiene que estar debidamente completado, los precios deberán expresarse en dos decimales (XX.XX) y el ITBIS transparentado según aplique. Los oferentes presentarán su oferta en moneda nacional (Pesos Dominicanos, RD\$) y monto total ofertado. Es obligatorio presentar en su propuesta económica las características y especificaciones técnicas de los bienes/servicios ofertados

11. Plazo de mantenimiento de oferta

Los oferentes/proponentes deberán mantener las Ofertas por el termino de 45 días hábiles contados a partir de la fecha de acto de apertura económica.

El plazo de vigencia de la oferta, requerida en este numeral, será verificado a través del Formulario de Presentación de Ofertas. Las Ofertas que no cumplan por lo menos con el plazo establecido serán eliminadas sin más trámite.

12. Criterio de adjudicación

La adjudicación por puntaje a un único oferente, cuya propuesta cumplan con todos los requisitos establecidos en el presente documento y sea calificada como la más conveniente para los intereses institucionales, de conformidad con lo establecido en el artículo 26, numeral 6 del Reglamento para las Compras de Bienes y Contrataciones de Obras y Servicios del Tribunal Superior Electoral.

13. Lugar de entrega de los servicios

Los bienes y/o servicios deberán ser entregados en las oficinas de la Sede Central del Tribunal Superior Electoral, edificio del INDHRI, Quinto piso, Av. Enrique Jiménez Moya, esq. Juan de Dios Ventura Simó, Centro de los Héroes, de Constanza, Maimón y Estero Hondo, Santo Domingo, República Dominicana.

En caso de requerir que los servicios sean entregados en un domicilio distinto al de la institución, la institución notificara en un plazo no mayor de dos (2) días calendario al oferente adjudicatario.

14. Tiempo del servicio

La duración de contratación de servicios de catering y montaje será hasta agotar la totalidad de los servicios según el monto establecido en el presente proceso.

15. Forma de pago

El pago será realizado contra factura sobre los servicios requeridos por la entidad contratante. La factura deberá contener una breve descripción de los servicios suministrados y cantidades.

En caso de que el adjudicatario del contrato sea una Micro, Pequeña y Mediana empresa (MIPYME) el Tribunal Superior Electoral entregara un avance inicial correspondiente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato, para fortalecer su capacidad económica, contra la presentación de la garantía del buen uso del anticipo.

EL TRIBUNAL SUPERIOR ELECTORAL, notificara los resultados dentro de un plazo de cinco (5) días hábiles a partir de la expedición del acto administrativo de adjudicación.

Para cualquier consulta o aclaración, del procedimiento en referencia, los datos de contacto son los siguientes:

Nombre: Franmely Lara.

Departamento: Compras y Contrataciones.

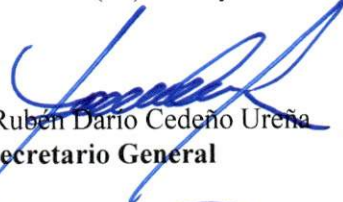
Nombre de la Entidad Contratante: Tribunal Superior Electoral.

Dirección: Av. Jiménez Moya, esquina Juan de Dios Ventura Simó, 5to piso del edificio del Instituto Nacional de Recursos Hidráulicos (INDRHI), Centro de los Héroes de Constanza, Maimón y Estero Hondo, Santo Domingo, Distrito Nacional.

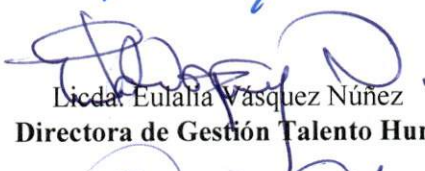
Teléfono: 809-535-0075 Ext.4052

E-mail: compras@tse.do

Las presentes Especificaciones Técnicas fueron aprobadas por el Comité de Compras y Contrataciones, en fecha veintinueve (29) de mayo de dos mil veinticuatro (2024):

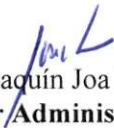

Lic. Rubén Darío Cedeño Ureña
Secretario General


Dr. Henri Cuello Ramírez
Director Jurídico


Licda. Eulalia Vázquez Núñez
Directora de Gestión Talento Humano


Ing. Yuberquis Genao Fernández
Directora Planificación y Desarrollo


Licda. Celsa Contreras Almonte
Encargada de la Oficina de Acceso a la Información


Lic. José Joaquín Joa Figuerero
Director Administrativo


Juez Titular Fernando Fernández Cruz
en representación del Magistrado
Ygnacio Pascual Carracho Hidalgo
Juez Presidente del Tribunal Superior Electoral