# TRIBUNAL SUPERIOR ELECTORAL
# DEPARTAMENTO DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

## PROCEDIMIENTO DE COMPRA MENOR
## Núm. TSE-CCC-CM-16-114-2023

## SERVICIOS DE CATERING PARA DIFERENTES ACTIVIDADES DEL TRIBUNAL SUPERIOR ELECTORAL (DIRIGIDO A MIPYMES)

**Santo Domingo, Distrito Nacional**
**Mayo del 2023**

## 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 Contratación de Catering para diferentes actividades del Tribunal Superior Electoral (dirigido a MIYPMES), con el proceso Núm. TSE-CCC-CM-16-114-2023.

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 | 29 de mayo 2023 |
| Fecha límite para preguntas | 31 de mayo 2023, hasta las 10:30 A.M. |
| Fecha para respuestas | 01 de junio 2023 |
| La fecha límite para enviar oferta | 05 de junio 2023, hasta las 10:30 A.M. |
| Acto de apertura de propuestas. | 05 de junio 2023 |
| Verificación, validación y evaluación del contenido de la propuesta | 07 de junio 2023 |
| Notificación de errores u omisiones de naturaleza subsanables | 12 de junio 2023 |
| Periodo de subsanación de ofertas por parte de los oferentes | 14 de junio 2023, hasta las 4:00 P.M. |
| Visita de evaluación técnica para verificar instalaciones físicas y determinar las condiciones de higiene y calidad de los servicios ofrecidos. | A partir del 6 hasta el 14 de junio del 2023 desde las 8:00 A.M. hasta las 4:00 P.M.<br>Nota:<br>Se realizaran sin previo aviso. |
| Degustación | 15 de junio desde 08:00 A.M., hasta y 04:00 PM |
| Adjudicación | 19 de junio 2023 |
| Notificación de Adjudicación | Hasta cinco (5) días después de la adjudicación |

## 3. De los servicios y actividades a requerir:

| Ítems | Código | Descripción | Unidad |
|---|---|---|---|
| 1 | 90101603 | **Contratación del servicio de compañía que brinde servicios de catering para los eventos de más de tres horas que organice esta alta corte, con los siguientes requisitos: Refrigerios con las siguientes características (mínimo 50 y un máximo de 250 personas):**<br>- Empacado: en una cajita para alimentos, bien presentada y cada bocadillo con sus capacillos. La caja debe tener el papel parafinado en el fondo. Agregar servilleta y/o sobre con desinfectante de manos. | Servicios |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | - Cuatro variedades de salados.<br>- Un dulce.<br>- Botella plástica con jugo natural con poca o ninguna azúcar (depende la fruta).<br><br>Por un monto de UN MILLON DOSCIENTOS MIL PESOS CON 00/100 (RD$1,200,000.00) con Itbis incluidos. Los cuales se irán consumiendo en la medida en que se requieran los servicios de refrigerio y se presenten las facturas correspondientes. | |
| 2 | 90101603 | **Servicios de buffet gourmet para eventos especiales (almuerzos alta directiva/ 25 personas)**<br>- Mesas de buffet y mesas redondas para almuerzo.<br>- Mantelería: manteles, bambalinas, servilletas, forros para sillas.<br>- Sillas acolchadas.<br>- Cubertería: tenedores, cuchillos, cucharas, cuchara o tenedor postre.<br>- Platos: Platos bases, platos de almuerzo, platos postres.<br>- Vasos y/o copas para agua.<br>- "Chafing dishes" para los alimentos que se presenten y todos los utensilios para servirlos.<br>- Servicios de camareros.<br>- Montaje y<br>- Traslados<br><br>**En el almuerzo se debe contemplar**:<br>1. 2 variedades de carne<br>2. 1 variedad de marisco o pescado<br>3. 2 variedades de ensaladas (una verde y otra mezclada)<br>4. 1 variedad de arroz<br>5. Canasta de pan, galletas y/o grisinis.<br>6. Pastelón.<br>7. 1 postre<br><br>Por un monto de DOSCIENTOS MIL PESOS CON 00/100 (RD$200,000.00) con Itbis incluidos. Los cuales se irán consumiendo en la medida en que se requieran los servicios de catering y se presenten las facturas correspondientes. | Servicios |

**4. De los servicios:**

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

1) **Refrigerios con las siguientes características (mínimo 50 y un máximo de 250 personas)**
2) **Servicios de buffet gourmet para eventos especiales (almuerzos alta directiva/ 25 personas)**

La oferta económica deberá ser por el monto total del proceso de compras el cual es UN MILLON CUATROCIENTOS MIL PESOS CON CERO CENTAVOS ($1,400,000.00) dividido de la siguiente manera: UN MILLON DOSCIENTOS MIL PESOS CON CERO CENTAVOS (RD$ 1,200,000.00) ITBIS incluido para el ítem 1 y DOSCIENTOS MIL PESOS CON CERO CENTAVOS (RD$ 200,000.00) ITBIS incluidos para el ítem 2, los cuales se irán consumiendo en la medida en que se presenten las

facturas correspondientes a cada tipo de servicio realizado. Ver ejemplo:

| Item No. | Descripción | Unidad de medida | Cantidad | Precio Unit s/ITBIS | Total s/ITBIS | ITBIS 18% | Total |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Contratación del servicio de compañía que brinde servicios de catering para los eventos de más de tres horas que organice esta alta corte, con los siguientes requisitos: A) Refrigerios con las siguientes características (mínimo 35 y un máximo de 250 personas): - Empacado: en una cajita para alimentos, bien presentada y cada bocadillo con sus capacillos. La caja debe tener el papel parafinado en el fondo. Agregar servilleta y/o sobre con desinfectante de manos. - Cuatro variedades de salados. - Un dulce. - Botella plástica con jugo natural con poca o ninguna azúcar (depende la fruta). | Servicios | 1 | 1,016,949.15 | 1,016,949.15 | 183,050.85 | 1,200,000.00 |
| 2 | Servicios de buffet gourmet para eventos especiales (almuerzos alta directiva un mínimo de 25 personas): - Mesas de buffet y mesas redondas para almuerzo. - Mantelería: manteles, bambalinas, servilletas, forros para sillas. - Sillas acolchadas. - Cubertería: tenedores, cuchillos, cucharas, cuchara o tenedor postre. - Platos: Platos bases, platos de almuerzo, platos postres. - Vasos y/o copas para agua. - "Chafing dishes" para los alimentos que se presenten y todos los utensilios para servirlos. - Servicios de camareros. - Montaje y - Traslados En el almuerzo se debe contemplar: 1. Dos (2) variedades de carne 2. Una (1) variedad de marisco o pescado 3. Dos (2) variedades de ensaladas (una verde y otra mezclada) 4. Una (1) variedad de arroz 5. Canasta de pan, galletas y/o grisinis. 6. Pastelón. 7. Un (1) postre. | Servicios | 1 | 169,491.53 | 169,491.53 | 30,508.47 | 200,000.00 |
| SUBTOTAL: RD$ | | | | | | | 1,186,440.68 |
| ITBIS: RD$ | | | | | | | 213,559.32 |
| TOTAL: RD$ | | | | | | | 1,400,000.00 |

Este proceso se adjudicará a un único (1) oferente, **el cual será seleccionado por el monto total ofertado en 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 y actividades 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 mayo del año 2023.

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-16-114-2023
**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.
- Resumen de Experiencia del oferente. El oferente deberá contar con experiencia de al menos tres (3) contratos u órdenes de suministros de los bienes tipo del proceso que se trata.
- Imagen de 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 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 y Actividades 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 los almuerzos, 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 de propuesta económica en el ítem que corresponda.

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 y calidad de los servicios ofrecidos.

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 do Presentación de | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Oferta | | |
| 2 | Formulario de información sobre el oferente | | |
| 3 | Registro Mercantil. | | |
| 3 | Registro de proveedor del Estado (RPE), dentro del rubro objeto de la presente contratación: 90100000. Restaurantes y catering {servicios de / comidas y bebidas). | | |
| 5 | Certificación vigente de MIPYMES emitida por el Ministerio de Industria Comercio y MIPYMES, que lo acredite como Micro, Pequeña y Mediana empresa. | | |
| 4 | Certificación al día de los pagos de la Dirección General de Impuestos Internos (DGII). | | |
| 5 | Certificación al día de la Tesorería de la Seguridad Social (TSS) | | |
| 6 | Carta compromiso de entrega. | | |
| 7 | Aceptación de las condiciones de pago. | | |
| 8 | Resumen de Experiencia del oferente. El oferente deberá contar con experiencia de al menos tres (3) contratos u órdenes de suministros de los bienes tipo del proceso que se trata. | | |
| 9 | Imagen de almuerzos realizados por ustedes. | | |
| 10 | 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. | | |
| 11 | El Oferente deberá presentar la certificación (vigente) BPH en Cocinas (NORDOM 646) emitida por INDOCAL. | | |
| 12 | Certificación vigente de Autorización del Ministerio de Salud Pública para manipulación y expendio de alimentos/registro sanitario. | | |
| 13 | Evidencia de que cuenta con un sistema certificado de purificación de agua y presentar el control de saneamiento del mismo. | | |
| 14 | Carta de autorización a la institución a realizar visita de inspección para ser evaluados en el presente proceso suscrita por el oferente. | | |
| 15 | 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.. | | |
| 16 | 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. | | |
| 17 | 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 | | |
| 18 | Presentación de menú, en el cual deberá ser presentado la descripción de los refrigerios y catering referidos en la ficha técnica. | | |

TRIBUNAL SUPERIOR ELECTORAL Comité de Compras y Contrataciones Santo Domingo, D.N. República Dominicana

| | 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 13 de junio desde 08:00 A.M., hasta y 04:00 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.

En el inciso Criterio de Evaluación Degustación Muestra del Catering, en una escala de puntuación de 0 a 20, donde "0" equivale a la menor y "20" la mayor en cada criterio a evaluar, con una puntuación total de 100 puntos y la mínima es de 80 puntos.

| CRITERIO DE EVALUACIÓN DEGUSTACIÓN MUESTRA DE CATERING | | | |
|---|---|---|---|
| CRITERIO | | DESCRIPCIÓN | NIVEL DE CUMPLIMIENTO (0-20) |
| 1 | Visual | Consiste en la forma como estén presentados los alimentos y el color de los alimentos. | |
| 2 | Sabor | Esta propiedad de los alimentos combina tres factores: olor, aroma y gusto; por lo tanto, su medición y apreciación son más complejas que las de cada propiedad por separado. | |
| 3 | Olor | Es la percepción por medio de la nariz de sustancias volátiles liberadas en los alimentos. | |
| 4 | Aroma | Consiste en la percepción de las sustancias olorosas y aromáticas de un alimento después de haberse puesto en la boca. El aroma es el principal componente del sabor de los alimentos. | |
| 5 | 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. | |

**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 monto de los ítems ofertado en el desglose

de los servicios a requerir, conforme a la **tabla de servicios.xslx** 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 y económicos.

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 se realizará 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 servicios de catering será por un periodo de tres (3) meses, contados a partir de la emisión de la orden de servicios y/o 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:** Cinthya Montes de Oca
**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 veintiséis (26) de mayo de dos mil veintitrés (2023):

Lic. Ruben Darío Cedeño Ureña
**Secretario General**

Dr. Henrri Cuello Ramírez
**Director de Consultoría Jurídica**

Licda. Eulalia Vásquez Núñez
**Directora de Recursos Humanos**

Licda. Celsa Contreras Almonte
**Directora de Acceso a la Información**

Lic. Alexi Martínez Olivo
**Director Administrativo y Financiero en funciones**

Ing. Yuberquis Genao Fernández
**Directora Planificación y Desarrollo**

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