



Informe de justificación “Contratación servicios profesionales conceptualización, montaje, coordinación, producción del espacio de recreación, bienestar, socialización y consumición A &B de la Conferencia del Poder Judicial”

Marzo 27, 2024
Santo Domingo, Rep. Dom.

I. ANTECEDENTES Y CONTEXTO

En sesión ordinaria 13-2023 del 25 de abril de 2023, el Consejo del Poder Judicial reinstauró la Conferencia del Poder Judicial, como espacio de diálogo y de concertación, interno y externo, para presentar y discutir proyectos e iniciativas, involucrando a los actores del sistema de justicia buscando una justicia diaria que garantice la dignidad de las personas.

Se espera que la Conferencia atraiga a un público diverso, compuesto por al menos 2,000 personas tanto a nivel nacional como internacional. El evento se llevará a cabo en la Ciudad Judicial de Santo Domingo Este, durante los días 25, 26 y 27 de abril de 2024.

Con una duración de tres días, se anticipa la asistencia de destacadas autoridades tanto nacionales como internacionales. Es importante destacar que en esta conferencia de gran relevancia, contaremos con la presencia del más alto mandatario de la República Dominicana, así como con altos funcionarios del gobierno local. Además, se espera la participación de ex presidentes de la Suprema Corte de Justicia del país.

Se contará con la presencia de personalidades de relevancia en el ámbito académico y judicial de la comunidad internacional. Contaremos con la presencia de jueces/zas **presidentes de las Cortes Supremas de la región de Centroamérica e Iberoamérica**. Además, contaremos con la presencia de más de **100 ponentes** que alcanza desde **expertos de relevancia** hasta **Presidentes de Cortes de Norteamérica y de Europa**. Durante tres días contaremos con:

- **Primer día:** público principal, jueces/zas y servidores judiciales, gobierno central.
- **Segundo día:** público principal, actores externos y comunidad internacional
- **Tercer día:** público principal, academias y estudiantes universitarios.

A propósito de lo antes expuesto y como parte de los diferentes componentes necesarios para la celebración de la Conferencia se requiere contar con los **servicios profesionales conceptualización, montaje, coordinación y producción del espacio destinado a la recreación, bienestar, socialización y consumo de alimentos y bebidas (A&B)**, que garanticen la correcta atención de los perfiles de participantes y flujo esperado, cumpliendo con **estándares de seguridad alimentaria y sanitarias** necesarias.

II. OBJETIVO

Contratar los servicios de una empresa especializada en asesoramiento, conceptualización, montaje, coordinación y producción del espacio de recreación, bienestar, socialización y consumición A&B que garantice altos niveles y estándares de calidad con la participación un equipo profesional de alta categoría.

III. JUSTIFICACIÓN

Como antes de mencionó, la Conferencia del Poder Judicial contará con la asistencia de una diversidad de participantes; frente al alto perfil de invitados y ponentes esperados se requiere contar con los servicios de profesionales de una empresa que asegure una **experiencia culinaria integral y de calidad** para todos/as, cuidando cada detalle desde la **selección de montaje, mobiliario y decoración** hasta la **selección de chefs /cocineros de nivel probado** y que garantice altos estándares de calidad, salubridad y seguridad alimentaria.

En este sentido, ante el compromiso asumido, se hace necesario iniciar el diseño de los espacios, en el marco de la Conferencia, que permitirán realizar las gestiones administrativas correspondientes de manera eficiente y sin contratiempos. Esto implica establecer un plan detallado que contemple cada etapa del proceso, desde la **elaboración del concepto de montaje**, la **selección de proveedores y chefs** hasta la **coordinación logística**, que permita vivir una experiencia gastronómica diferente.

Asimismo, es fundamental contar con un **equipo multidisciplinario comprometido y capacitado** de alto nivel, que pueda abordar de manera integral cada aspecto de la organización, asegurando así el éxito y posicionamiento de este evento y que garantice la **implementación de medidas de seguridad y salud de los comensales**.

Se requiere contar con **chefs/cocineros** que combinen **habilidades culinarias sólidas con creatividad, organización liderazgo, pasión gastronomía y adaptabilidad**, que respondan a la atención de los invitados de alto nivel que nos acompañarán.

Considerando que el artículo 46 del Reglamento de Compras de Bienes y Contrataciones del Poder Judicial en el numeral 3 que establece como uno de los casos de excepción: *“Obras científicas, técnicas, literarias, artísticas o restauración de monumentos históricos, que debería confiarse a personas, naturales o jurídicas, que respondan a la especialidad relacionada con sus conocimientos profesionales, técnicos, artísticos o científicos y su reconocida experiencia en la prestación objeto de la contratación”*.

Considerando que el artículo 6 de la Ley 340-06 establece que se considera un caso de excepción, y no de una violación a la Ley 340-06 (siempre que se observen los reglamentos correspondientes).

Se sugiere la contratación bajo la modalidad de contrataciones por excepción, para la contratación de los servicios de una empresa con las características antes mencionadas que asegure la coordinación de la logística hasta la provisión de alimentos para el público preparados por **profesionales de la cocina con habilidades culinarias avanzadas**.

IV. PRESENTACIÓN DE MIGUEL & MAGALLANES

En atención a lo expuesto en el acápite anterior, se han evaluado la empresa MIGUEL & MAGALLANES que reúne las características antes referidas.

Esta empresa cuenta con una sólida trayectoria de casi 20 años en la realización de una amplia gama de producciones. Su especialidad radica en proporcionar servicios integrales para la ambientación y abastecimiento de eventos. Con una amplia experiencia en la conceptualización, producción y suministro de elementos para la ambientación de espacios destinados a la recreación, bienestar, socialización y consumo de alimentos y bebidas.

Entre las actividades realizadas destaca el diseño, la **provisión y servicios alimentarios** de los eventos que organiza, asegurando una experiencia integral y de calidad para todos los participantes, velando por cada detalle para satisfacer a clientes e invitados.

El enfoque principal de esta empresa es potenciar las instituciones mediante la creatividad, la innovación y un compromiso con la excelencia que les caracteriza. Se destacan por ofrecer soluciones efectivas e innovadoras, siempre manteniendo los más altos estándares de calidad en todos sus proyectos. Cuentan con una amplia capacidad tanto en producción como en logística, abarcando eventos, ferias y convenciones con eficacia y profesionalismo, manteniendo los **más altos estándares de calidad**.

En cada proyecto, se distinguen por su seguridad y profesionalismo, a los fines de que cada detalle esté cuidado y que se alcancen los objetivos planteados de manera exitosa.

Cabe resaltar algunos aspectos de la experiencia de esta empresa, a saber:

- **Foro de Biarritz de Jefes y Jefas de Estado y de Gobierno**, situación de Haití, 2023.
- **Feria de Exposición Comercial ASONAHORES Años 2017, 2018, 2022 y**

2023, siendo responsables del levantamiento en la locación, supervisión y logística de montaje de señalizaciones internas y externas y la provisión de alimentos y bebidas; con una participación promedio de 1,200 personas diarias, durante sus 3 días de evento.

Este es un evento insignia de ASONAHORES dirigido a suplidores de productos, nacionales e internacionales, que beneficien las operaciones y servicios de establecimientos turísticos dominicanos.

- **Foro de Inversión Turística 2018, 2021, 2022 y 2023:** realizado en grandes hoteles en la ciudad de Santo Domingo y agrupa a importantes exponentes del sector gubernamental y del turismo a nivel internacional, Con una convocatoria de 400 personas.

Este evento contó con la participación de importantes exponentes del sector gubernamental y del turismo a nivel internacional, así del Ministro de Turismo.

- **Semana Calidad 2023, cliente Banreservas, sector público.**
- **Premios Soberano 2014, 2016 y 2017,** cliente Cervecería Nacional Dominicana, sector privado: Logística de A&B, Manejo de alquileres de mobiliarios y montajes.

Se destaca además, que esta empresa cuenta un equipo reconocido, de alto nivel y altas capacidades. En concreto, su equipo cuenta con las reconocidas Chefs Catherine Lemoine y Elisa Miguel. A continuación, se detallan algunos aspectos destacados de estas reconocidas cocineras:

1. Elisa Miguel

Introdujo al mercado local una nueva marca de productos naturales llamada “**Hint Spice Blends**”, se trata de una línea de condimentos elaborados con hierbas y especias, sin ningún tipo de preservantes ni sabores artificiales.

Cabe destacar que este producto creado por ésta estuvo presente durante el **Bocao Food Fest 2019**, uno de los eventos gastronómicos más conocidos de la República Dominicana.

Ha impartido **cursos de cocina en Knife Culinary School**, enfocados en gastronomía asiática, mexicana y parrilladas, creando platos auténticos y deliciosos en cada ocasión. Además, cuenta con **experiencia en restaurantes, como Gamalsan, como también en Sembra con eventos privados.**

Cocinera apasionada y primera finalista de Masterchef RD con experiencia destacada

en la creación de experiencias gastronómicas memorables. Especializada en maridaje basado en tiempos y en la elaboración de menús que armonizan perfectamente.

Es entusiasta de la cocina de autor pero buscando siempre utilizar ingredientes locales y de temporada en cada creación. Su pasión por la cocina va más allá de la mera preparación de platos, ya que se esfuerza por promover prácticas alimenticias responsables y respetuosas con el medio ambiente.

Busca, en cada ocasión, sorprender gratamente a cada uno de los comensales con combinaciones y sabores únicos y memorables.

Ver Perfil: <https://www.instagram.com/elisamasterchefrd?igsh=OGtra2k0dWYxamto>
<http://www.foxmagazinerd.com/2019/12/master-chef-dominicana-elisa-miguel.html>

2. Catherine Lemoine

Considerada una de las artistas top de la actual escena gastronómica de nuestro país, es un referente de la frase que reza «haz lo que amas y no tendrás que trabajar un día en tu vida». Formada en Argentina en el prestigioso Instituto Superior Mariano Moreno, en el cual combinó sus cuatro años de intensos estudios con la extraordinaria experiencia de haber trabajado junto a los reconocidos chefs Iwo Komiyama y Borja Blázquez.

La también empresaria habló con Santo Domingo Times sobre los esfuerzos que tuvo que realizar para materializar uno de sus grandes sueños: ser referente de la cocina asiática en República Dominicana. Después de trabajar en grandes restaurantes como Masai, tuvo que enfrentar las negativas a su idea de colocar la gastronomía asiática en el top of mind de la gastronomía dominicana. Un hecho que logró materializar con Temporada Pop-Up y, detrás de ello, con una gran historia de perseverancia.

En atención a las características descritas respecto de la empresa MIGUEL & MAGALLANES, los servicios que ofrece, la experiencia en eventos de gran escala con la presencia de autoridades de alto mando, así como la facilidad de disponer chefs de reconocida experiencia que aseguren que durante la Conferencia se cuente con un servicio de alimentación y vivir una experiencia culinaria que prevea:

- **Platos excepcionales**
- **Ambiente acogedor**
- **Servicio profesional**
- **Innovación y creatividad de los platos**

- **Profundidad culinaria**

Ver perfil: <https://www.instagram.com/cathylemoine?igsh=MTI1OXJ2bDRoZnBnYQ==>

III. DESCRIPCIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

a. INFORMACIONES GENERALES DEL EVENTO

Contratación de servicios profesionales conceptualización, montaje, coordinación, producción del espacio de recreación, bienestar, socialización y consumición A &B de la Conferencia del Poder Judicial, a realizarse en un lugar del Gran Santo Domingo, según las condiciones fijadas en estas especificaciones técnicas.

Perfil del público:

- Jueces, juezas y servidores/as judiciales
- Actores claves del sector justicia
- Presidentes de altas cortes de la región
- Organizaciones sociales
- Sector privado
- Comunidad jurídica
- Comunidad académica
- Organismos internacionales.
- Gobierno central
- Representes del Poder Legislativo
- Prensa y líderes de opinión.

Concepto: Celebración de la Conferencia del Poder Judicial dominicano año 2024.

Descripción: La Conferencia del Poder Judicial es un espacio de diálogo y de concertación, a lo interno y a lo externo, para la presentación y discusión de proyectos e iniciativas, involucrando a todos los actores del sistema de justicia en procura de lograr una justicia al día que garantice la dignidad de las personas.

Asistencia esperada: 2,000 personas aproximadamente.

Lugar: Ciudad Judicial de Santo Domingo Este, municipio de Santo Domingo Este

Fecha de evento: 25 al 27 de abril de 2024

b. REQUERIMIENTOS DE BIENES Y SERVICIOS

Alcance de la Contratación

- 1) Elaboración de un plan detallado que contemple cada etapa del proceso, desde la elaboración del concepto de montaje, la selección de proveedores hasta la coordinación logística y la implementación de medidas de seguridad y salud.

- 2) Supervisión de los proveedores de montaje.
- 3) Ofrecer los servicios de supervisión de las chefs/cocineras Caterinne Lemoine y Elisa Magallanes, que aseguren la calidad de los alimentos y bebidas a ser provistos
- 4) Conceptualización, producción y suministro de la ambientación del área de recreación, bienestar, socialización y consumo de alimentos y bebidas.
- 5) Conceptualización de la provisión y servicios de alimentos del evento, asegurando una experiencia integral y de calidad para todos los participantes

V. FUENTE DE RECURSOS Y CONDICIONES DE PAGO

La fuente de los recursos está contenida en el presupuesto aprobado por Consejo de Poder Judicial para el año 2024, con una disponibilidad de diez millones de pesos dominicanos (RD\$10,000,000.00).

VI. ANEXOS

- Página web: <https://www.mmbc.do>

ASONAHORES

Foro Asonahores de Inversión Turística 2023



MM / BRANDING & COMUNICACIÓN

ASONAHORES

Dominican Annual Tourism Exchange 2022



MM / BRANDING & COMUNICACIÓN

ASONAHORES

Foro Asonahores de Inversión Turística 2022



MM / BRANDING & COMUNICACIÓN

ASONAHORES

Dominican Annual Tourism Exchange 2023



MM BRANDING & COMUNICACIÓN

VII. SOLICITUD

Solicitamos la contratación de la empresa MIGUEL & MAGALLANES para los servicios profesionales relativos a la conceptualización, montaje, coordinación y producción del espacio de recreación, bienestar, socialización y consumición A & B para la Conferencia del Poder Judicial 2024 basado en lo establecido en el artículo 46 numeral 3 del Reglamento de Compras y Contrataciones sobre el uso del proceso de excepción.

Elaborado por:

Sarah Elena Pérez Medina

Gerente de Control Operativo- Dirección General Técnica

Carolina Medrano Torres

Coordinadora Operativa - Dirección General de Administración y Carrera Judicial

Validado por:

Isnelda Guzmán

Directora

Dirección de Planificación