



ACTO DE FALLO
Invitación Restringida a Cuando Menos Tres Proveedores
No. IR/DGA/DRMSG/SRM/021/2015
Para la Contratación del Servicios de Alimentación

En la Ciudad de México, Distrito Federal, siendo las **19:00** horas del día **16** de **abril** del año **dos mil quince** en la **Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales**, ubicada en Calvario No. 61, Col. Tlalpan Centro, C.P. 14000, con teléfono **5171 4010**; y en cumplimiento con lo dispuesto en los artículos **27** inciso **B**, **28** párrafo **I**, **43** fracción **II**, **52**, **55**, **58** y **63** de la **Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal** y **41** fracción **IV** y **51** de su **Reglamento**, se procede a levantar la presente acta, referente a la presentación del **Dictamen que Fundamenta el Fallo y la Emisión del Fallo** de la **Invitación Restringida a Cuando Menos Tres Proveedores No. IR/DGA/DRMSG/SRM/021/2015**, para la **Contratación de los Servicios de Alimentación**, con base en la **Solicitud de Servicio No. 120** de la **Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales**.-----

Se hace constar que en el presente acto se registro la siguiente participante: -----

Empresa	Representante
Alicia Salazar Hernández	Alicia Salazar Hernández

De conformidad con el artículo **43** fracción **I**, párrafos **III** y **IV** y fracción **II** de la **Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal** y artículo **41** fracción **III** y **51** de su **Reglamento**, dando cumplimiento a lo previsto en el artículo **49** de la misma **Ley** y al numeral **4.2.2** de las Bases; se comunica el siguiente: -----

Dictamen que Fundamenta el Fallo

Con fundamento en el art. 51 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal, cumplen los participantes cuantitativamente con los requisitos solicitados en Bases-----

Evaluación Cualitativa de la Documentación Legal y Administrativa

Con fundamento en el numeral **4.9.1.** fracción **I** de la **Circular Uno Bis**, el **Lic. Miguel Márquez Gómez**, **Director de Recursos Materiales y Servicios Generales**, emite el Dictamen de la revisión cualitativa de la **Documentación Legal y Administrativa** de los participantes: **Alicia Salazar Hernández**, **José Antonio Alva Molina**, y **Leonel Olicon Robles** las cuales **SI CUMPLEN** con todos y cada uno de los requisitos **Legales y Administrativos** solicitados en los puntos **3.1.1**, y **3.1.2** de las bases de la presente **Invitación**.-----

Se reitera que tal y como quedo asentado en el acta de la **Primera Etapa** se llevó a cabo en las páginas electrónicas de la **Contraloría General del Distrito Federal** y de la **Secretaría de la Función Pública**, la revisión de los proveedores participantes de este procedimiento que no estuvieran sancionados por las dos instancias correspondientes, tal y como lo establece el artículo **39 Bis** de la **Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal**.-----

Evaluación Cualitativa de las Propuestas Técnicas

Con apego a lo dispuesto en el artículo **41** fracción **III** del **Reglamento** de la **Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal** y al numeral **4.9.1.** Fracción **II** de la **Circular Uno Bis** vigente "Normatividad en **Materia de Administración de Recursos para las Dependencias, Unidades Administrativas, Unidades Administrativas de Apoyo Técnico Operativo, Órganos Desconcentrados y Entidades de la Administración Pública del Distrito Federal**", la evaluación de las **Propuestas Técnicas** de este procedimiento, fue emitido por la **Subdirección de Servicios Generales** y quien mediante **Dictamen Técnico** de fecha **16 de abril de 2015** dictaminaron lo siguiente:-----

La participante **Alicia Salazar Hernández**, cotiza la **Solicitud de Servicio No. 120**, la cual **SI CUMPLE** con los requisitos solicitados en los puntos **2.4**, **3.3.2**, en el "**Anexo Técnico 1**" y la **Junta de Aclaración de Bases**.-----



ACTO DE FALLO
Invitación Restringida a Cuando Menos Tres Proveedores
No. IR/DGA/DRMSG/SRM/021/2015
Para la Contratación del Servicios de Alimentación

El participante **José Antonio Alva Molina**, cotiza la **Solicitud de Servicio No. 120**, el cual **SI CUMPLE** con los requisitos solicitados en los puntos **2.4, 3.3.2**, en el **"Anexo Técnico 1"** y la **Junta de Aclaración de Bases** -----

El participante **Leonel Olicon Robles**, cotiza la **Solicitud de Servicio No. 120**, la cual **SI CUMPLE** con los requisitos solicitados en los puntos **2.4, 3.3.2**, en el **"Anexo Técnico 1"** y la **Junta de Aclaración de Bases** -----

Con fundamento en el numeral **7.2** de las bases las partidas serán adjudicadas al proveedor que oferte los mejores precios y calidad con un abastecimiento simultáneo de hasta tres fuentes.-----

Una vez comunicado el resultado del **Dictamen que Fundamenta el Fallo**; se dan a conocer los **precios más bajos**-----

PARTIDA	DESCRIPCION DEL SERVICIO	CANT.	U.M.	PRECIO UNITARIO
1	BOX LUNCH ESCOLAR: (sándwich jamón y queso panela, manzana, barra de amaranto, ¼ de leche, envase de plástico y servilleta).	1	PIEZA	42.00
2	BOX LUNCH PERIGRINACIÓN: (torta de jamón y queso amarillo, fruta de temporada, palanqueta, refresco, envase de plástico y servilleta).	1	PIEZA	47.00
3	BOX LUNCH VARIOS (cuernito de jamón y queso amarillo, manzana, palanqueta, refresco de lata, envase de plástico y servilleta).	1	PIEZA	52.50
4	BOX LUNCH COMIDA (espagueti, chuleta ahumada, ensalada rusa, gelatina, refresco y desechables).	1	PIEZA	55.00
5	BOCADILLOS TRADICIONALES (1 cuernito, 1 hojaldra de mole con pollo, 1 hojaldra de atún, refresco y desechables)	1	PERSONA	91.00
6	BOCADILLOS TIPO GURMENT (canapés de pate de pato, salmón y caviar, refresco, agua embotellada y desechables) 4 canapés por persona	1	PERSONA	136.00
7	BOCADILLOS MEXICANOS (pambacitos, quesadillitas y sopecitos, taquitos dorados, aguas frescas (tamarindo horchata, limón y Jamaica) y desechables) 1 de cada uno por persona	1	PERSONA	94.00
8	TAQUIZA (cazuela de arroz, cazuela de frijol, 5 guisados a elegir, tortillas, desechables, refrescos y agua de sabor) se deben de servir 100 grs. Por persona de cada guisado dando un total de 500 grs, más arroz y frijoles	1	PERSONA	121.00
9	SERVICIO DE CAFETERÍA (café, té, agua, refrescos, galletas, sobres de azúcar, sustituto de crema, sustituto de azúcar y desechables	1	PERSONA	39.00
10	DESAYUNO FORMAL COMPLETO (jugo de naranja, cocktail de frutas, plato fuerte con guarnición, café, pan dulce, pan blanco, chiles, mesas, sillas, mantelería, cristalería, loza, plaque y personal de servicio.	1	PERSONA	173.00
11	COMIDA FORMAL DE 3 TIEMPOS COMPLETA: (Crema, Pasta, Plato Fuerte con Guarnición, Postre, Agua o Refresco, Tortillas o Pan, Salsa, Mesas, Sillas Mantelería, Cristalería, Loza, Plaque y Personal de Servicio)	1	PERSONA	215.00
12	SERVICIO DE CATERING (el servicio debe tener platón de carnes frías con queso, agua, refresco, desechables)	1	PERSONA	168.00
13	SERVICIO DE CATERING (el servicio debe tener platón de fruta de temporada, agua, refresco, desechables)	1	PERSONA	94.50
14	SERVICIO DE CARNITAS: (el servicio debe tener refrescos, agua de sabor, salsas, nopales, arroz, frijoles, chicharon y desechables) se deben de servir 350 grs. Por persona más complementos	1	PERSONA	189.00
15	SERVICIO DE BARBACOA: (el servicio debe tener refrescos, agua de sabor, salsas, nopales, arroz, frijoles, consomé y desechables) se deben de servir 350 grs. Por persona más complementos	1	PERSONA	262.00
16	SERVICIO DE TAMALES: (1 Tamal, 1 Vaso Atole) tamales deben ser verdes, mole, rajas y dulce, los atoles deben ser chocolate, fresa, arroz y guayaba	1	PERSONA	33.50



ACTO DE FALLO
Invitación Restringida a Cuando Menos Tres Proveedores
No. IR/DGA/DRMSG/SRM/021/2015
Para la Contratación del Servicios de Alimentación

Se les manifiesta a los participantes que pueden ofertar un **precio más bajo** por el **suministro ofertado** y en beneficio de la **Convocante**, siempre y cuando cuenten con poderes de representación; lo que deberá acreditarse de conformidad con el punto **4.2.2** de las bases de **Invitación** -----

El **Lic. Miguel Márquez Gómez, Director de Recursos Materiales y Servicios Generales**, pregunta a los participante si desean ofertar un precio más bajo de los suministros ofertados, a lo que contestaron que **No.** -----

PRESUPUESTO MÍNIMO Y MÁXIMO QUE PODRÁ EJERCERSE

Monto mínimo incluyendo I.V.A.	Monto máximo incluyendo I.V.A.
\$ 222,344.80 (Doscientos veintidós mil trescientos cuarenta y cuatro pesos 80/100 m.n.)	\$ 2,223,448.00 (Dos millones doscientos veintitrés mil cuatrocientos cuarenta y ocho pesos 00/100 m.n.)

Lo anterior con fundamento en el artículo **63** fracciones I y II de la **Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal.**-----

F A L L O

Una vez analizada la **Documentación Legal y Administrativa**, las **Propuestas Técnicas y las Propuestas Económicas** y con base en el **Dictamen Económico** emitido por la **Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales**, se emite el siguiente **Fallo**, con fundamento en los artículos **28 Párrafo I, 43 fracción II párrafo 4º inciso a), 52, 55, 56, 58 y 63**, de la **Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal, 41 fracción IV de su Reglamento**, al numeral **4.9.1. Fracción III)** de la **Circular Uno Bis** y a los numerales **4.2.2 y 7.2** de las bases de **Invitación**, se adjudican los contratos, a los proveedores que ofertaron los **precios más bajos**, contando con la **Suficiencia Presupuestal** respectiva.-----

PROVEEDOR GANADOR 1		ALICIA SALAZAR HERNÁNDEZ		
PARTIDA	DESCRIPCION DEL SERVICIO	CANT.	U.M.	PRECIO UNITARIO
1	BOX LUNCH ESCOLAR: (sándwich jamón y queso panela, manzana, barra de amaranto, ¼ de leche, envase de plástico y servilleta).	1	PIEZA	42.00
2	BOX LUNCH PERIGRINACIÓN: (torta de jamón y queso amarillo, fruta de temporada, palanqueta, refresco, envase de plástico y servilleta).	1	PIEZA	47.00
3	BOX LUNCH VARIOS (cuernito de jamón y queso amarillo, manzana, palanqueta, refresco de lata, envase de plástico y servilleta).	1	PIEZA	52.50
4	BOX LUNCH COMIDA (espagueti, chuleta ahumada, ensalada rusa, gelatina, refresco y desechables).	1	PIEZA	55.00
5	BOCADILLOS TRADICIONALES (1 cuernito, 1 hojaldra de mole con pollo, 1 hojaldra de atún, refresco y desechables)	1	PERSONA	91.00
6	BOCADILLOS TIPO GURMENT (canapés de pate de pato, salmón y caviar, refresco, agua embotellada y desechables) 4 canapés por persona	1	PERSONA	136.00
7	BOCADILLOS MEXICANOS (pambacitos, quesadillitas y sopecitos, taquitos dorados, aguas frescas (tamarindo horchata, limón y Jamaica) y desechables) 1 de cada uno por persona	1	PERSONA	94.00
8	TAQUIZA (cazuela de arroz, cazuela de frijol, 5 guisados a elegir, tortillas, desechables, refrescos y agua de sabor) se deben de servir 100 grs. Por persona de cada guisado dando un total de 500 grs, más arroz y frijoles	1	PERSONA	121.00



ACTO DE FALLO
Invitación Restringida a Cuando Menos Tres Proveedores
No. IR/DGA/DRMSG/SRM/021/2015
Para la Contratación del Servicios de Alimentación

9	SERVICIO DE CAFETERÍA (café, té, agua, refrescos, galletas, sobres de azúcar, sustituto de crema, sustituto de azúcar y desechables)	1	PERSONA	39.00
10	DESAYUNO FORMAL COMPLETO (jugo de naranja, cocktail de frutas, plato fuerte con guarnición, café, pan dulce, pan blanco, chiles, mesas, sillas, mantelería, cristalería, loza, plaque y personal de servicio.	1	PERSONA	173.00
11	COMIDA FORMAL DE 3 TIEMPOS COMPLETA: (Crema, Pasta, Plato Fuerte con Guarnición, Postre, Agua o Refresco, Tortillas o Pan, Salsa, Mesas, Sillas Mantelería, Cristalería, Loza, Plaque y Personal de Servicio)	1	PERSONA	215.00
12	SERVICIO DE CATERING (el servicio debe tener platón de carnes frías con queso, agua, refresco, desechables)	1	PERSONA	168.00
13	SERVICIO DE CATERING (el servicio debe tener platón de fruta de temporada, agua, refresco, desechables)	1	PERSONA	94.50
14	SERVICIO DE CARNITAS: (el servicio debe tener refrescos, agua de sabor, salsas, nopales, arroz, frijoles, chicharon y desechables) se deben de servir 350 grs. Por persona más complementos	1	PERSONA	189.00
15	SERVICIO DE BARBACOA: (el servicio debe tener refrescos, agua de sabor, salsas, nopales, arroz, frijoles, consomé y desechables) se deben de servir 350 grs. Por persona más complementos	1	PERSONA	262.00
16	SERVICIO DE TAMALES: (1 Tamal, 1 Vaso Atole) tamales deben ser verdes, mole, rajas y dulce, los atoles deben ser chocolate, fresa, arroz y guayaba	1	PERSONA	33.50

Monto mínimo incluyendo I.V.A.	Monto máximo incluyendo I.V.A.
\$ 133,406.88 (Ciento Treinta y Tres mil Cuatrocientos Seis Pesos 88/100 m.n.)	\$ 1'334,068.80 (Un millón Trescientos Treinta y Cuatro mil Sesenta y Ocho Pesos 80/100 m.n.)

PROVEEDOR GANADOR 2		LEONEL OLICON ROBLES		
PARTIDA	DESCRIPCION DEL SERVICIO	CANT.	U.M.	PRECIO UNITARIO
1	BOX LUNCH ESCOLAR: (sándwich jamón y queso panela, manzana, barra de amaranto, ¼ de leche, envase de plástico y servilleta).	1	PIEZA	44.00
2	BOX LUNCH PERIGRINACIÓN: (torta de jamón y queso amarillo, fruta de temporada, palanqueta, refresco, envase de plástico y servilleta).	1	PIEZA	49.00
3	BOX LUNCH VARIOS (cuernito de jamón y queso amarillo, manzana, palanqueta, refresco de lata, envase de plástico y servilleta).	1	PIEZA	55.00
4	BOX LUNCH COMIDA (espagueti, chuleta ahumada, ensalada rusa, gelatina, refresco y desechables).	1	PIEZA	57.00
5	BOCADILLOS TRADICIONALES (1 cuernito, 1 hojaldra de mole con pollo, 1 hojaldra de atún, refresco y desechables)	1	PERSONA	95.00
6	BOCADILLOS TIPO GURMENT (canapés de pate de pato, salmón y caviar, refresco, agua embotellada y desechables) 4 canapés por persona	1	PERSONA	142.00
7	BOCADILLOS MEXICANOS (pambacitos, quesadillitas y sopecitos, taquitos dorados, aguas frescas (tamarindo horchata, limón y Jamaica) y desechables) 1 de cada uno por persona	1	PERSONA	98.00
8	TAQUIZA (cazuela de arroz, cazuela de frijol, 5 guisados a elegir, tortillas, desechables, refrescos y agua de sabor) se deben de servir 100 grs. Por persona de cada guisado dando un total de 500 grs, más arroz y frijoles	1	PERSONA	126.00



ACTO DE FALLO
Invitación Restringida a Cuando Menos Tres Proveedores
No. IR/DGA/DRMSG/SRM/021/2015
Para la Contratación del Servicios de Alimentación

9	SERVICIO DE CAFETERÍA (café, té, agua, refrescos, galletas, sobres de azúcar, sustituto de crema, sustituto de azúcar y desechables)	1	PERSONA	41.00
10	DESAYUNO FORMAL COMPLETO (jugo de naranja, cocktail de frutas, plato fuerte con guarnición, café, pan dulce, pan blanco, chiles, mesas, sillas, mantelería, cristalería, loza, plaque y personal de servicio.	1	PERSONA	180.00
11	COMIDA FORMAL DE 3 TIEMPOS COMPLETA: (Crema, Pasta, Plato Fuerte con Guarnición, Postre, Agua o Refresco, Tortillas o Pan, Salsa, Mesas, Sillas Mantelería, Cristalería, Loza, Plaque y Personal de Servicio)	1	PERSONA	224.00
12	SERVICIO DE CATERING (el servicio debe tener platón de carnes frías con queso, agua, refresco, desechables)	1	PERSONA	175.00
13	SERVICIO DE CATERING (el servicio debe tener platón de fruta de temporada, agua, refresco, desechables)	1	PERSONA	99.00
14	SERVICIO DE CARNITAS: (el servicio debe tener refrescos, agua de sabor, salsas, nopales, arroz, frijoles, chicharon y desechables) se deben de servir 350 grs. Por persona más complementos	1	PERSONA	197.00
15	SERVICIO DE BARBACOA: (el servicio debe tener refrescos, agua de sabor, salsas, nopales, arroz, frijoles, consomé y desechables) se deben de servir 350 grs. Por persona más complementos	1	PERSONA	272.50
16	SERVICIO DE TAMALES: (1 Tamal, 1 Vaso Atole) tamales deben ser verdes, mole, rajas y dulce, los atoles deben ser chocolate, fresa, arroz y guayaba	1	PERSONA	35.00

Monto mínimo incluyendo I.V.A.	Monto máximo incluyendo I.V.A.
\$ 88,937.92 (Ochenta y Ocho mil Novecientos Treinta y Siete Pesos 92/100 m.n.)	\$ 889,379.20 (Ochocientos Ochenta y Nueve mil Trescientos Setenta y Nueve Pesos 20/100 m.n.)

Acto seguido el **Lic. Miguel Márquez Gómez, Director de Recursos Materiales y Servicios Generales**, procede a informar a los asistentes a este evento que el importe adjudicado de esta Invitación Restringida a Cuando Menos Tres Proveedores es por un monto total **\$ 2'223,448.00 (Dos Millones Doscientos Veintitrés Mil Cuatrocientos Cuarenta y Ocho Pesos 00/100 M.N.)**, incluyen 16% del I.V.A. -----

Lo anterior en virtud de que los participantes antes mencionados, reúnen las mejores condiciones **Legales, Administrativas, Técnicas y Económicas** requeridas por la **Convocante**, garantizan satisfactoriamente el cumplimiento de las obligaciones respectivas y por haber ofertado los costos más benéficos.-----

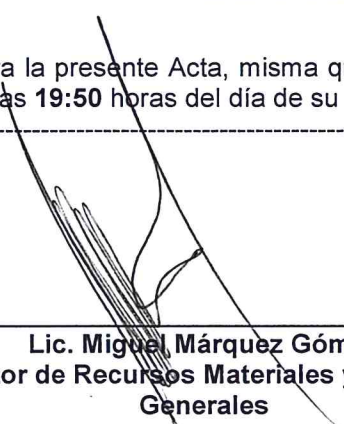


DELEGACIÓN TLALPAN
DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION
DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES
SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES
JEFATURA DE LA UNIDAD DEPARTAMENTAL DE ADQUISICIONES


ACTO DE FALLO
Invitación Restringida a Cuando Menos Tres Proveedores
No. IR/DGA/DRMSG/SRM/021/2015
Para la Contratación del Servicios de Alimentación

Se cierra la presente Acta, misma que firman para constancia y validez todos los que en ella participan, siendo las **19:50** horas del día de su inicio.

Servidores Públicos



Lic. Miguel Márquez Gómez
Director de Recursos Materiales y Servicios
Generales



C. Víctor Manuel Enríquez Paniagua
J.U.D. de Adquisiciones

Lic. Martha Selene Sánchez Coss
Representante de la Subdirección de
Servicios Generales

Por los participantes



Alicia Salazar Hernández



Invitación Restringida a Cuando Menos Tres Proveedores

No. IR/DGA/DRMSG/SRM/021/2015

Contratación de los Servicios de Alimentos

México D.F. 16 de abril de 2015.

Lista de Asistencia de Servidores Públicos

[illegible]



**Invitación Restringida a
Cuando Menos Tres Proveedores
No. IR/DGA/DRMSG/SRM/021/2015
Contratación de los Servicios de Alimentos**

México D.F. 16 de abril de 2015.

Lista de Asistencia de Proveedores Participantes

[illegible]