



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.**-----

FALLO

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