

**INSTITUTO DE PENSIONES DEL ESTADO DE JALISCO
COMITÉ DE LA UNIDAD CENTRALIZADA DE COMPRAS**

**LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL
IPEJAL-DAS-UCC-LPL-128/2018**

“CONTRATACIÓN DE LA RENTA DE UN SALÓN DE EVENTOS Y LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS PARA EL EVENTO DEL DÍA DEL PENSIONADO 2018”

FALLO

En la ciudad de Guadalajara, Jalisco a **11 de junio de 2018**, suscriben los representantes de la Unidad Centralizada de Compras, los representantes del Área Requirente y un representante del Comité de Adquisiciones y Enajenaciones del Instituto de Pensiones del Estado de Jalisco, fallo de la licitación pública local **IPEJAL-DAS-UCC-LPL-128/2018 “CONTRATACIÓN DE LA RENTA DE UN SALÓN DE EVENTOS Y LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS PARA EL EVENTO DEL DÍA DEL PENSIONADO 2018”**, con fundamento en el artículo 69, 72 numeral 1 fracción V inciso c) de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios así como el artículo 73 del Reglamento de la citada Ley.

RESULTANDO Y CONSIDERANDO:

1. Que el Instituto de Pensiones del Estado de Jalisco, publicó la convocatoria de la licitación citada en la parte introductiva del presente, el día **15 de mayo de 2018**, en la página del Organismo, cumpliéndose con los requisitos a que se refieren los artículos 60, 72 apartado 1, fracción I y demás aplicables de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios, así como en los numerales 96, 97, 98 y demás aplicables del Reglamento de la Ley antes citada, exhibiéndola además en el tablero oficial de información del Comité de Adquisiciones.
2. Que para efectos del proceso de licitación se estableció para su desarrollo el siguiente calendario:

ETAPA	FECHA
PUBLICACION DE CONVOCATORIA	15 DE MAYO DE 2018
JUNTA ACLARATORIA	22 DE MAYO DE 2018
VISITA A LAS INSTALACIONES	24 DE MAYO DE 2018
DEGUSTACIÓN DE ALIMENTOS	24 DE MAYO DE 2018
RECEPCIÓN DE PROPUESTAS	25 DE MAYO DE 2018
DICTAMEN TÉCNICO-ECONOMICO	08 DE JUNIO DE 2018

3. Posteriormente, con fundamento en el artículo 54 del Reglamento de la Ley que nos ocupa, y en atención a lo establecido en el punto 6. **VISITA A LAS INSTALACIONES** y 7. **PRESENTACIÓN DE DEGUSTACIÓN DE ALIMENTOS**, se llevó a cabo dicho acto, para lo cual se estableció la siguiente metodología:

- I. Tal y como se señaló en las bases de la licitación, el acto de visita a las instalaciones y degustación de alimentos se llevó a cabo con fecha **24 de mayo de 2018**.
- II. A efecto de lo anterior, se recibieron los siguientes correos de los licitantes con la finalidad de informar el interés en participar en la licitación que nos ocupa, así como el domicilio y horario de visita:
- Correo de fecha 21 de mayo de 2018, signado por la C. Gabriela García Cortés, Ejecutiva de Eventos de Operadora de Ferias y Exposiciones, S.A. de C.V., enviado de la dirección ggarcia@expoguadalajara.mx
 - Correo de fecha 24 de mayo de 2018, signado por el Licitante, el C. Jorge Humberto Iñiguez Mora, para llevar a cabo los actos en las instalaciones de la **EXPO GUADALAJARA** (Operadora de Ferias y Exposiciones, S.A. de C.V.), enviado de la dirección cesarcosim@gmail.com
- III. De conformidad a lo establecido en el artículo 35 numeral 1 fracción VII de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios, en dicho acto se hizo constar que se contó con la asistencia de miembros del Área Requirente así como de la Unidad Centralizada de Compras, con la finalidad de verificar que las instalaciones cumplieran con los requisitos solicitados en las bases mediante el anexo 1, así como posteriormente verificar las especificaciones, calidad y cantidad de los alimentos solicitados, objeto de la presente licitación; siendo estos los siguientes:

NOMBRE DEL INTERESADO:	CARÁCTER/CARGO	EN REPRESENTACIÓN DE:
C. TERESA DE JESÚS ORTEGA IBARRA	SECRETARIA DE LA DIRECCIÓN DE PRESTACIONES.	ÁREA REQUIRENTE. (IPEJAL)
LICENCIADO MARIO GÓMEZ VALDÉS.	ENCARGADO DE LA JEFATURA DE RECURSOS MATERIALES Y DE SERVICIOS.	UNIDAD CENTRALIZADA DE COMPRAS. (IPEJAL)
C. EVA ELIZABETH MORENO FLORES.	AUXILIAR DE COMPRAS.	UNIDAD CENTRALIZADA DE COMPRAS. (IPEJAL)
C. EDNA ROSA ISELA MADERO OROZCO.	DISEÑADORA DE PAGINA WEB DEL IPEJAL.	COORDINACIÓN DE COMUNICACIÓN SOCIAL Y RELACIONES PÚBLICAS (IPEJAL).
C. GABRIELA GARCÍA CORTÉS.	LICITANTE.	"OPERADORA DE FERIAS Y EXPOSICIONES, S.A. DE C.V."
C. JORGE HUMBERTO IÑIGUEZ MORA.	LICITANTE.	"JORGE HUMBERTO IÑIGUEZ MORA".

- IV. Una vez ubicados en la **EXPO GUADALAJARA** (Operadora de Ferias y Exposiciones, S.A. de C.V.), con domicilio ubicado en la Avenida Mariano Otero, número 1499, se procedió a realizar el acto de visita a las instalaciones y degustación de alimentos, para lo cual se levantaron las constancias correspondientes, en cumplimiento a los artículos 16, 18 y 19 del Protocolo de actuación de los servidores públicos en materia de contrataciones públicas, referentes a las reglas de contacto, al sistema de registro de servidores públicos y al sistema de manifiestos de vínculos y relaciones y de declaraciones de integridad y no colusión, haciendo la aclaración que a los 02 licitantes se les entregaron las mismas constancias en virtud de que ambos ofrecieron el salón de eventos de **EXPO GUADALAJARA**, con fundamento en el artículo 54 de la Ley que nos ocupa; mismas que se detallan de la siguiente manera:

VISITA A LAS INSTALACIONES

Constancia emitida en favor de los licitantes:

- OPERADORA DE FERIAS Y EXPOSICIONES, S.A. DE C.V.
- JORGE HUMBERTO IÑIGUEZ MORA.

ESPECIFICACIONES DE LA RENTA DE UN SALÓN DE EVENTOS PARA EL EVENTO DEL DÍA DEL PENSIONADO 2018		
CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	OBSERVACIONES
SALÓN DE EVENTOS	<p>Deberá de contar con vías de fácil acceso, que faciliten el arribo de los asistentes, tales como:</p> <p>AL EXTERIOR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ubicación céntrica. - Contar con rampas y elevadores. - Acceso al estacionamiento unido al ingreso. - Área de ascenso y descenso de autobuses. - Planta de luz de emergencia. - Escaleras eléctricas con acceso inmediato posterior al descenso del estacionamiento. - Área para fumar. - Estacionamiento de autobuses. - Zona de descarga de autobuses. - Elevadores para personas con discapacidades diferentes. - Estacionamiento con capacidad de 2,000 cajones para vehículos chicos y medianos. - Equipo de emergencia contra incendios. - Lobby. <p>AL INTERIOR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Techado. - Cerrado. - Mamparas acústicas, movibles, forradas del techo al piso con riel. - La superficie a desarrollarse el evento deberá ser lisa con alfombra anti-derrapante. - Deberá de tener 40 sanitarios para damas y 40 sanitarios para caballeros, accesibles y mínimo 04 sanitarios para personas con discapacidades diferentes. - Aire acondicionado. - Circuito cerrado de seguridad. - Señalética de emergencia. - Extintores. - Gel anti-bacterial. - Equipo de emergencia contra incendios. - Iluminación avanzada. - Internet con un mínimo de 10 mega bytes. - 3,500 tres mil quinientas sillas disponibles para los asistentes al evento. - Zona de recepción para 500 personas y mismo número de sillas disponibles para admisión. - Zona de logística para 100 personas del STAFF. - Zona de operación para 100 personas del STAFF. - Zona de resguardo y entrega de regalos. - Sala de ajustes. - Servicio Médico. - 15 quince personas para limpieza continua de baños y zona general. 	<p>CUMPLE CON TODO LO SOLICITADO EN LAS BASES. SE ANEXA MEMORIA FOTOGRÁFICA.</p> <p>SE ABREN PUERTAS 12:30 PM.</p>

	El salón deberá de contar con una circunferencia de 5,000 cinco mil metros cuadrados. Las instalaciones físicas del lugar deben de tener las condiciones adecuadas para asistentes con discapacidad que garanticen la comodidad y seguridad a los concurrentes del evento.	
AMBULANCIA	<ul style="list-style-type: none"> - Rentada o propia. - De terapia intensiva. - Con el servicio inmediato a hospitales a 05 cinco kilómetros a la redonda del domicilio del salón de eventos. 	SI CUENTAN CON EL SERVICIO.
ADICIONALES	<ul style="list-style-type: none"> - Salón alterno con acceso al salón principal con capacidad para 100 cien personas, equipado con sillas y mesas para invitados especiales. 	CUMPLE CON TODO LO SOLICITADO EN LAS BASES. (SE ANEXAN FOTOGRAFÍAS).
CONDICIONES DE SERVICIO PARA EL EVENTO	<ul style="list-style-type: none"> - Mobiliario y equipo necesario para la intervención de autoridades de la "CONVOCANTE" (Pódium, sonido, etc.). - Mobiliario y cristalería suficiente. - Mesas redondas y tabloncillos según montaje. - Sillas acolchadas y con cubresilla. - Mantelería blanca y cubres de color a elección de la "CONVOCANTE". - Servilleta de tela blanca y faja para silla de color a elección de la "CONVOCANTE". - Vasos de cristal, los necesarios para el evento. - Un mesero para cada 20 veinte personas. (135 meseros). - Espacio exclusivo para la prensa. 	PRESENTA Y CUMPLE CON LO SOLICITADO. - SE ACUERDA MANTEL BLANCO CON CAMINO AZUL MARINO. - BOTANA AL CENTRO SIN PLATO INDIVIDUAL. - SERVILLETA PRESENTACIÓN DE ABÁNICO. - SE QUITA COPA DE VINO.
CONDICIONES DE SERVICIO PARA EL EVENTO	<ul style="list-style-type: none"> - Mobiliario y equipo necesario para la intervención de autoridades de la "CONVOCANTE" (Pódium, sonido, etc.). - Mobiliario y cristalería suficiente. - Mesas redondas y tabloncillos según montaje. - Sillas acolchadas y con cubresilla. - Espacio exclusivo para la prensa. 	SI CUENTA CON EL MOBILIARIO Y EQUIPO NECESARIO.

PRESENTACIÓN DE DEGUSTACIÓN DE ALIMENTOS

Constancia emitida en favor de los licitantes:

-OPERADORA DE FERIAS Y EXPOSICIONES, S.A. DE C.V.
 -JORGE HUMBERTO IÑIGUEZ MORA.

ESPECIFICACIONES PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS PARA EL EVENTO DEL DÍA DEL PENSIONADO 2018			
CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	PRESENTA/NO PRESENTA	OBSERVACIONES
CONDICIONES DE SERVICIO	- Mobiliario y cristalería.	SI PRESENTA.	CUMPLE. - SE QUITA COPA DE VINO.
	- Mesas redondas y tabloncillos según montaje.	SI PRESENTA.	CUMPLE.
	- Sillas acolchadas y con cubresilla.	SI PRESENTA.	CUMPLE.
	- Mantelería blanca y cubres de color a elección de la "CONVOCANTE".	SI PRESENTA.	CUMPLE.

CONDICIONES DE SERVICIO PARA EL EVENTO	- Mantelería blanca y cubres de color a elección de la "CONVOCANTE".	SI PRESENTA.	CUMPLE.
	- Servilleta de tela blanca y faja para silla de color a elección de la "CONVOCANTE".	SI PRESENTA.	CUMPLE.
	- Vasos de cristal.	SI PRESENTA.	CUMPLE. - SERVICIO DE BEBIDA DESDE LA 01 PM.
	- Mesero.	SI PRESENTA.	CUMPLE.
BANQUETE PARA EL EVENTO	COFFE BREAK:		
	- Cafetera, con capacidad para 100 cien cafés.	SI PRESENTA.	CUMPLE CON LO SOLICITADO.
	- Charola con galletas.	SI PRESENTA.	CUMPLE CON LO SOLICITADO.
	BOTANA:		
	- Botana seca con papa saragota, variedad de cacahuete salado y fritura de maíz.	SI PRESENTA.	CUMPLE. - SE PRESENTARÁ 1 CHAROLA A LA MITAD DE LA PRESENTADA.
	- Carnes frías por con queso manchego, panela partida en cuadritos, salchicha y jamón.	SI PRESENTA.	CUMPLE. - CHAROLA MÁS PEQUEÑA. - SE OFRECERÁN PEDAZOS MÁS PEQUEÑOS COMO SE SOLICITÓ AL 24MAY18.
	MENÚ NO. 1:		
	Primer tiempo: Ensalada de 03 tres lechugas y fruta con vinagreta de fresa (Porción de 120 gramos).	SI PRESENTA.	CUMPLE CON LO SOLICITADO. - ACORDE A LA CANTIDAD, BUEN SABOR DE LA VINAGRETA.
	Plato principal: Pollo (pierna y muslo) en mole mancha manteles (a base de ruta y chile mirasol) (Porción de 200 gramos).	SI PRESENTA.	CUMPLE CON LO SOLICITADO.
	Guarnición 1: Arroz primavera moldeado (Porción de 100 gramos).	SI PRESENTA.	CUMPLE CON LO SOLICITADO.
	Guarnición 2: Plátano macho frito (Porción de 70 gramos).	SI PRESENTA.	CUMPLE CON LO SOLICITADO.
	Postre: Pay de queso con zarzamora (Porción de 150 gramos).	SI PRESENTA.	CUMPLE CON LO SOLICITADO.
	MENÚ NO. 2:		
	Primer tiempo: Crema de champiñón (Porción de 120 mililitros).	SI PRESENTA.	CUMPLE CON LO SOLICITADO. MUY BUEN SABOR.
	Plato principal: Pastel de carne (De cerdo y res molida) bañada en salsa roja (Tomate) o bechamel (Porción de 150 gramos).	SI PRESENTA.	CUMPLE CON LO SOLICITADO. BUEN SABOR. SE SELECCIONA ESTE PLATO, DISMINUYENDO EL GRAMAJE.

	Guarnición 1: Espagueti al pesto (Porción de 100 gramos).	SI PRESENTA.	CUMPLE CON LO SOLICITADO. BUEN SABOR.
	Guarnición 2: Verduras a la mantequilla (Porción de 70 gramos).	SI PRESENTA.	CUMPLE CON LO SOLICITADO. BUEN SABOR. SE SELECCIONA VERDURAS AL VAPOR. DISMINUYE GRAMAJE.
	Postre: Strudel de manzana (Porción de 150 gramos).	SI PRESENTA.	CUMPLE CON LO SOLICITADO. SE SELECCIONA ESTE POSTRE.
MENÚ NO. 3:			
	Primer tiempo: Crema de elote (Porción de 120 mililitros).	SI PRESENTA.	CUMPLE CON LO SOLICITADO, MUY BUEN SABOR. ESTE SE SELECCIONA PARA SERVIR.
	Plato principal: Pechuga de pavo a las finas hierbas (Porción de 150 gramos).	SI PRESENTA.	CUMPLE CON LO SOLICITADO.
	Guarnición 1: Puré de papa (Porción de 100 gramos).	SI PRESENTA.	CUMPLE CON LO SOLICITADO. SE SELECCIONA ESTA GUARNICIÓN.
	Guarnición 2: Espárragos salteados (Porción de 70 gramos).	SI PRESENTA.	CUMPLE CON LO SOLICITADO.
	Postre: Flan napolitano (Porción de 150 gramos).	SI PRESENTA.	CUMPLE CON LO SOLICITADO.

4. Con fundamento en el artículo 65 de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios, en el acto de presentación y apertura de propuestas técnicas y económicas celebrado el día **25 de mayo del 2018**, en la **14a. Sesión Ordinaria** del Comité de la Unidad Centralizada de Compras del Instituto de Pensiones del Estado de Jalisco, se presentaron **02 (dos)** licitantes siendo los siguientes:

I. OPERADORA DE FERIAS Y EXPOSICIONES, S.A. DE C.V., representado por la C. Gabriela García Cortés.
II. JORGE HUMBERTO IÑIGUEZ MORA, representado por el C. Cesar Cosio Martínez.

5. En dicha sesión se realizó la revisión cuantitativa de la documentación solicitada en el punto 11.2 de las bases **"DOCUMENTOS QUE DEBERÁ CONTENER EL SOBRE DE LA PROPUESTA TÉCNICA"**, que rigen el presente proceso licitatorio donde se desprende lo siguiente:

INSTITUTO DE PENSIONES DEL ESTADO DE JALISCO LISTA DE VERIFICACIÓN DE DOCUMENTACIÓN TÉCNICA																	
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div> LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL IPEJAL-DAS-UCC-LPL-128/2018 "CONTRATACIÓN DE LA RENTA DE UN SALÓN DE EVENTOS Y LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS PARA EL EVENTO DEL DÍA DEL PENSIONADO 2018" </div> <div>25 de mayo de 2018</div> </div>																	
PUNTO 11.2																	
RAZÓN SOCIAL	<table border="1"> <thead> <tr> <th>a</th><th>b</th><th>c</th><th>d</th><th>e</th><th>f</th><th>g</th><th>h</th><th>i</th><th>j</th><th>k</th><th>l</th><th>m</th><th>n</th><th>o</th><th>p</th> </tr> </thead> </table>	a	b	c	d	e	f	g	h	i	j	k	l	m	n	o	p
a	b	c	d	e	f	g	h	i	j	k	l	m	n	o	p		
1 OPERADORA DE FERIAS Y EXPOSICIONES, S.A. DE C.V.	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>✓</td><td>✓</td><td>✓</td><td>✓</td><td>✓</td><td>✓</td><td>✓</td><td>✓</td><td>✓</td><td>✓</td><td>✓</td><td>✓</td><td>X</td><td>✓</td><td>✓</td><td>✓</td> </tr> </tbody> </table>	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	X	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	X	✓	✓	✓		
2 JORGE HUMBERTO INIGUEZ MORA	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>✓</td><td>✓</td><td>N/A</td><td>✓</td><td>X</td><td>✓</td><td>✓</td><td>✓</td><td>✓</td><td>✓</td><td>✓</td><td>✓</td><td>✓</td><td>✓</td><td>✓</td><td>✓</td> </tr> </tbody> </table>	✓	✓	N/A	✓	X	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	N/A	✓	X	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
a Carta de Proposición conforme al Anexo 3.																	
b Acreditación conforme al Anexo 4.																	
c Copia simple legible del Acta Constitutiva y sus modificaciones, para el caso de personas jurídicas.																	
d Copia simple de un comprobante de domicilio (no mayor a 3 meses de antigüedad a la fecha de la presentación de propuestas técnicas y económicas) a nombre de la razón social del "LICITANTE" el cual deberá tener un domicilio establecido dentro de la Entidad Federativa de Jalisco.																	
e Copia simple de la licencia municipal vigente a nombre de la razón social del "LICITANTE", acorde con el giro de la Licitación con domicilio en el Estado de Jalisco																	
f Propuesta técnica por escrito conforme al Anexo 5, de acuerdo al Anexo 1 "Especificaciones".																	
g Copia del documento con una vigencia no mayor a 30 días naturales contados a partir de la entrega de las propuestas; en el que se emita la opinión del cumplimiento de sus obligaciones fiscales en sentido positivo emitido por el SAT, conforme al Código Fiscal de la Federación, y las reglas de la Resolución Miscelánea Fiscal para el 2018.																	
h Escrito de Manifiesto conforme al Anexo 7.																	
i Declaración de integridad y no colusión, en la que manifieste bajo protesta de decir verdad, que por sí mismo o a través de interpósita persona, se abstendrá de adoptar conductas para que los Servidores Públicos de la "CONVOCANTE" induzcan o alteren la evaluación de las proposiciones, el resultado del procedimiento, u otros aspectos que obarguen condiciones más ventajosas con relación a los demás "LICITANTES", así como la celebración de acuerdos colusorios, conforme al Anexo 8.																	
j Escrito del "LICITANTE" donde su firmante manifieste bajo protesta de decir verdad que cuenta con las facultades suficientes para comprometerse por sí o por su representada.																	
k Escrito del "LICITANTE" bajo protesta de decir verdad, en papel membretado, firmado por el representante legal, en donde manifieste lo siguiente: - Que cuenta con ambulancia propia o rentada de terapia intensiva con el servicio inmediato a hospitales a 05 kilómetros a la redonda del domicilio del Salón de Eventos. - Que se obliga a tener por lo menos 01 un paramédico disponible para la atención de posibles situaciones de emergencia, desde el día 23 de agosto de 2018 durante el montaje de la escenografía para el evento. - El desglose del personal que prestará el servicio, así como el nombre y teléfono del responsable de la organización del evento, con la intención de que la "CONVOCANTE" mantenga comunicación constante para la organización del evento.																	
l Curriculum de la empresa "LICITANTE", firmado por el Representante Legal.																	
m 06 seis fotografías a color en papel fotográfico del exterior del Salón de Eventos, así como 06 seis fotografías a color en papel fotográfico del interior del Salón de Eventos. (12 fotografías en total).																	
n Copia de por lo menos 02 dos contratos y sus respectivas facturas, con una vigencia no mayor a 12 doce meses, para que el "LICITANTE" demuestre la experiencia en la prestación de servicios similares al solicitado en las presentes bases.																	
o Constancia de visita a las instalaciones conforme al Anexo 10, misma que deberá emitirse en sentido positivo en virtud de haber cumplido con las especificaciones solicitadas en el Anexo 1 de las presentes bases.																	
p Constancia de presentación de degustación de alimentos conforme al Anexo 11, misma que deberá emitirse en sentido positivo en virtud de haber cumplido con las especificaciones solicitadas en el Anexo 1 de las presentes bases.																	

6. Con fundamento en el artículo 72 numeral 1 fracción V inciso a) de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios, se evalúo el contenido de la propuesta técnica de los licitantes, de la cual se desprende lo siguiente:

OPERADORA DE FERIAS Y EXPOSICIONES, S.A. DE C.V.

- I. Una vez evaluada la documentación del sobre que contiene la propuesta técnica del licitante, se desprende que el licitante **SI PRESENTÓ** toda la documentación conforme a lo solicitado en el punto 11.2 de las bases.
- II. Por otro lado se hace mención que de conformidad a los criterios de evaluación señalados en los incisos b) y f) del punto 12 de las bases de la licitación, se desprende el siguiente análisis respecto al **APEGO A LAS ESPECIFICACIONES ESTABLECIDAS EN LAS BASES Y SUS ANEXOS** y la **CALIDAD**, respecto de las instalaciones del salón así como de los alimentos ofertados, con fundamento en el artículo 35 numeral 1 fracción VII de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios, mismo que se detalla de la siguiente manera:

VISITA A LAS INSTALACIONES

ESPECIFICACIONES DE LA RENTA DE UN SALÓN DE EVENTOS PARA EL EVENTO DEL DÍA DEL PENSIONADO 2018		
CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	OBSERVACIONES
SALÓN DE EVENTOS	<p>Deberá de contar con vías de fácil acceso, que faciliten el arribo de los asistentes, tales como:</p> <p>AL EXTERIOR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ubicación céntrica. - Contar con rampas y elevadores. - Acceso al estacionamiento unido al ingreso. - Área de ascenso y descenso de autobuses. - Planta de luz de emergencia. - Escaleras eléctricas con acceso inmediato posterior al descenso del estacionamiento. - Área para fumar. - Estacionamiento de autobuses. - Zona de descarga de autobuses. - Elevadores para personas con discapacidades diferentes. - Estacionamiento con capacidad de 2,000 cajones para vehículos chicos y medianos. - Equipo de emergencia contra incendios. - Lobby. <p>AL INTERIOR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Techado. - Cerrado. - Mamparas acústicas, movibles, forradas del techo al piso con riel. - La superficie a desarrollarse el evento deberá ser lisa con alfombra anti-derrapante. - Deberá de tener 40 sanitarios para damas y 40 sanitarios para caballeros, accesibles y mínimo 04 sanitarios para personas con discapacidades diferentes. - Aire acondicionado. - Circuito cerrado de seguridad. - Señalética de emergencia. - Extintores. - Gel anti-bacterial. - Equipo de emergencia contra incendios. - Iluminación avanzada. - Internet con un mínimo de 10 mega bytes. - 3,500 tres mil quinientas sillas disponibles para los asistentes al evento. - Zona de recepción para 500 personas y mismo número de sillas disponibles para admisión. - Zona de logística para 100 personas del STAFF. - Zona de operación para 100 personas del STAFF. - Zona de resguardo y entrega de regalos. - Sala de ajustes. - Servicio Médico. - 15 quince personas para limpieza continua de baños y zona general. <p>El salón deberá de contar con una circunferencia de 5,000 cinco mil metros cuadrados.</p> <p>Las instalaciones físicas del lugar deben de tener las condiciones adecuadas para asistentes con discapacidad que garanticen la comodidad y seguridad a los concurrentes del evento.</p>	
		<p>SI CUMPLE CON TODO LO SOLICITADO.</p> <p>SE REALIZÓ LA VERIFICACIÓN DE LAS INSTALACIONES, HACIENDO CONSTAR MEDIANTE ANEXO 10 QUE EL SALÓN CUENTA CON LAS ESPECIFICACIONES MÍNIMAS SOLICITADAS.</p>

AMBULANCIA	<ul style="list-style-type: none"> - Rentada o propia. - De terapia intensiva. - Con el servicio inmediato a hospitales a 05 cinco kilómetros a la redonda del domicilio del salón de eventos. 	<p>SI CUMPLE CON LO SOLICITADO. SE REALIZÓ LA VERIFICACIÓN DE LAS INSTALACIONES, HACIENDO CONSTAR MEDIANTE ANEXO 10 QUE EL SALÓN CUENTA CON EL SERVICIO DE AMBULANCIA SOLICITADO EN LAS BASES.</p>
ADICIONALES	<ul style="list-style-type: none"> - Salón alterno con acceso al salón principal con capacidad para 100 cien personas, equipado con sillas y mesas para invitados especiales. 	<p>SI CUMPLE CON LO SOLICITADO EN LAS BASES. SE REALIZÓ LA VERIFICACIÓN DE LAS INSTALACIONES, HACIENDO CONSTAR MEDIANTE ANEXO 10 QUE EL SALÓN CUENTA CON LAS ESPECIFICACIONES MÍNIMAS SOLICITADAS.</p>
CONDICIONES DE SERVICIO PARA EL EVENTO	<ul style="list-style-type: none"> - Mobiliario y equipo necesario para la intervención de autoridades de la "CONVOCANTE" (Pódium, sonido, etc.). - Mobiliario y cristalería suficiente. - Mesas redondas y tableros según montaje. - Sillas acojinadas y con cubresilla. - Mantelería blanca y cubres de color a elección de la "CONVOCANTE". - Servilleta de tela blanca y faja para silla de color a elección de la "CONVOCANTE". - Vasos de cristal, los necesarios para el evento. - Un mesero para cada 20 veinte personas. (135 meseros). - Espacio exclusivo para la prensa. 	<p>SI CUMPLE CON TODO LO SOLICITADO. SE REALIZÓ LA VERIFICACIÓN DE LAS INSTALACIONES, HACIENDO CONSTAR MEDIANTE ANEXO 10 QUE EL SALÓN CUENTA CON LAS ESPECIFICACIONES MÍNIMAS SOLICITADAS.</p>
CONDICIONES DE SERVICIO PARA EL EVENTO	<ul style="list-style-type: none"> - Mobiliario y equipo necesario para la intervención de autoridades de la "CONVOCANTE" (Pódium, sonido, etc.). - Mobiliario y cristalería suficiente. - Mesas redondas y tableros según montaje. - Sillas acojinadas y con cubresilla. - Espacio exclusivo para la prensa. 	<p>SI CUMPLE CON TODO LO SOLICITADO. SE REALIZÓ LA VERIFICACIÓN DE LAS INSTALACIONES, HACIENDO CONSTAR MEDIANTE ANEXO 10 QUE EL SALÓN CUENTA CON LAS ESPECIFICACIONES MÍNIMAS SOLICITADAS.</p>

PRESENTACIÓN DE DEGUSTACIÓN DE ALIMENTOS

ESPECIFICACIONES PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS PARA EL EVENTO DEL DÍA DEL PENSIONADO 2018			
CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	PRESENTA/NO PRESENTA	OBSERVACIONES
CONDICIONES DE SERVICIO PARA EL EVENTO	- Mobiliario y cristalería.	SI PRESENTA.	SI CUMPLE. YA QUE EL SALÓN CUENTA CON EL MOBILIARIO Y CRISTALERIA NECESARIO PARA EL EVENTO.
	- Mesas redondas y tablonés según montaje.	SI PRESENTA.	SI CUMPLE. YA QUE EL SALÓN CUENTA CON MESAS REDONDAS Y TABLONES SUFICIENTES PARA EL EVENTO.
	- Sillas acojinadas y con cubresilla.	SI PRESENTA.	SI CUMPLE. YA QUE EL SALÓN CUENTA CON SILLAS ACOJINADAS CON CUBRESILLA SUFICIENTES PARA EL EVENTO.
	- Mantelería blanca y cubres de color a elección de la "CONVOCANTE".	SI PRESENTA.	SI CUMPLE. YA QUE EL SALÓN CUENTA CON LA MANTELERÍA NECESARIA PARA EL EVENTO.
	- Servilleta de tela blanca y faja para silla de color a elección de la "CONVOCANTE".	SI PRESENTA.	SI CUMPLE. YA QUE EL SALÓN CUENTA CON LAS SERVILLETAS Y FAJAS PARA SILLA NECESARIAS PARA EL EVENTO.
	- Vasos de cristal.	SI PRESENTA.	SI CUMPLE. YA QUE EL SALÓN CUENTA CON LOS VASOS NECESARIOS PARA EL EVENTO.
	- Mesero.	SI PRESENTA.	SI CUMPLE. YA QUE OFRECEN EL SERVICIO DE MESEROS NECESARIOS PARA EL EVENTO.
	COFFE BREAK: - Cafetera, con capacidad para 100 cien cafés. - Charola con galletas.	SI PRESENTA. SI PRESENTA.	SI CUMPLE. YA QUE PRESENTARON AMBAS COSAS CONFORME A LO SOLICITADO Y CUENTAN CON EL MATERIAL NECESARIO PARA EL EVENTO.
	BOTANA: - Botana seca con papa saragota, variedad de cacahuete salado y fritura de maíz. - Carnes frías por con queso manchego, panela partida en cuadritos, salchicha y jamón.	SI PRESENTA. SI PRESENTA.	SI CUMPLE. YA QUE PRESENTARON AMBAS BOTANAS CONFORME A LO SOLICITADO, SEÑALANDO QUE LAS MISMAS SON DE BUENA CALIDAD, BUEN SABOR, PRESENTACIÓN Y ACORDE AL GRAMAJE.
	MENÚ NO. 1: Primer tiempo: Ensalada de 03 tres lechugas y fruta con vinagreta de fresa (Porción de 120 gramos).	SI PRESENTA.	SI CUMPLE. YA QUE EL PLATILLO CUMPLE CON UN BUEN SABOR, CALIDAD, PRESENTACIÓN Y GRAMAJE.

BANQUETE PARA EL EVENTO	Plato principal: Pollo (pierna y muslo) en mole mancha manteles (a base de ruta y chile mirasol) (Porción de 200 gramos).	SI PRESENTA.	SI CUMPLE. YA QUE EL PLATILLO CUMPLE CON UN BUEN SABOR, CALIDAD, PRESENTACIÓN Y GRAMAJE.
	Guarnición 1: Arroz primavera moldeado (Porción de 100 gramos).	SI PRESENTA.	SI CUMPLE. YA QUE EL PLATILLO CUMPLE CON UN BUEN SABOR, CALIDAD, PRESENTACIÓN Y GRAMAJE.
	Guarnición 2: Plátano macho frito (Porción de 70 gramos).	SI PRESENTA.	SI CUMPLE. YA QUE EL PLATILLO CUMPLE CON UN BUEN SABOR, CALIDAD, PRESENTACIÓN Y GRAMAJE.
	Postre: Pay de queso con zarzamora (Porción de 150 gramos).	SI PRESENTA.	SI CUMPLE. YA QUE EL PLATILLO CUMPLE CON UN BUEN SABOR, CALIDAD, PRESENTACIÓN Y GRAMAJE.
	MENÚ NO. 2:		
	Primer tiempo: Crema de champiñón (Porción de 120 mililitros).	SI PRESENTA.	SI CUMPLE. YA QUE EL PLATILLO CUMPLE CON UN BUEN SABOR, CALIDAD, PRESENTACIÓN Y GRAMAJE.
	Plato principal: Pastel de carne (De cerdo y res molida) bañada en salsa roja (Tomate) o bechamel (Porción de 150 gramos).	SI PRESENTA.	SI CUMPLE. YA QUE EL PLATILLO CUMPLE CON UN BUEN SABOR, CALIDAD, PRESENTACIÓN Y GRAMAJE.
	Guarnición 1: Espagueti al pesto (Porción de 100 gramos).	SI PRESENTA.	SI CUMPLE. YA QUE EL PLATILLO CUMPLE CON UN BUEN SABOR, CALIDAD, PRESENTACIÓN Y GRAMAJE.
	Guarnición 2: Verduras a la mantequilla (Porción de 70 gramos).	SI PRESENTA.	SI CUMPLE. YA QUE EL PLATILLO CUMPLE CON UN BUEN SABOR, CALIDAD, PRESENTACIÓN Y GRAMAJE..
	Postre: Strudel de manzana (Porción de 150 gramos).	SI PRESENTA.	SI CUMPLE. YA QUE EL PLATILLO CUMPLE CON UN BUEN SABOR, CALIDAD, PRESENTACIÓN Y GRAMAJE.
	MENÚ NO. 3:		
	Primer tiempo: Crema de elote (Porción de 120 mililitros).	SI PRESENTA.	SI CUMPLE. YA QUE EL PLATILLO CUMPLE CON UN BUEN SABOR, CALIDAD, PRESENTACIÓN Y GRAMAJE.
	Plato principal: Pechuga de pavo a las finas hierbas (Porción de 150 gramos).	SI PRESENTA.	SI CUMPLE. YA QUE EL PLATILLO CUMPLE CON UN BUEN SABOR, CALIDAD, PRESENTACIÓN Y GRAMAJE.
	Guarnición 1: Puré de papa (Porción de 100 gramos).	SI PRESENTA.	SI CUMPLE. YA QUE EL PLATILLO CUMPLE CON UN BUEN SABOR, CALIDAD, PRESENTACIÓN Y GRAMAJE.
	Guarnición 2: Espárragos salteados (Porción de 70 gramos).	SI PRESENTA.	SI CUMPLE. YA QUE EL PLATILLO CUMPLE CON UN BUEN SABOR, CALIDAD, PRESENTACIÓN Y GRAMAJE.

	Postre: Flan napolitano (Porción de 150 gramos).	SI PRESENTA.	SI CUMPLE. YA QUE EL PLATILLO CUMPLE CON UN BUEN SABOR, CALIDAD, PRESENTACIÓN Y GRAMAJE.
--	--	---------------------	--

Para reforzar lo anteriormente expuesto, se adjunta al presente **MEMORIA FOTOGRÁFICA** de los actos acorde a lo siguiente:

- ANEXO 1:** MEMORIA FOTOGRÁFICA DEL ACTO DE VISITA A LAS INSTALACIONES.
- ANEXO 2:** MEMORIA FOTOGRÁFICA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN DE DEGUSTACIÓN DE ALIMENTOS.

Por lo anteriormente expuesto, el licitante **OPERADORA DE FERIAS Y EXPOSICIONES, S.A. DE C.V.**, **SI CUMPLE** satisfactoriamente con el aspecto técnico en virtud de que presentó toda la documentación conforme a lo solicitado en el punto 11.2 de las bases de la licitación, y cumplió con los criterios de evaluación señalados en los incisos b) y f) del punto 12 de las bases, con lo cual se comprueba que los servicios ofrecidos cumplen con los requisitos solicitados por la Convocante, señalados en el Anexo 1 "Especificaciones.

JORGE HUMBERTO INÍGUEZ MORA

Cabe destacar que dicho licitante compareció a la presente licitación con fundamento en el artículo 54 de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios, ofertando de misma forma el salón de eventos **EXPO GUADALAJARA, (Operadora de Ferias y Exposiciones, S.A. de C.V.)**.

- I. El licitante **NO CUMPLE**, con la documentación solicitada en el inciso e) del punto 11.2 de las bases, mismo que a la letra establece:

e) Copia simple de la licencia municipal vigente a nombre de la razón social del "LICITANTE", acorde con el giro de la Licitación con domicilio en el Estado de Jalisco.

Ya que el licitante no presentó la Licencia Municipal acorde a lo solicitado en el presente inciso, tal y como se señala en la lista de verificación de documentación técnica de fecha 25 de mayo de 2018, situación que afecta la solvencia de la propuesta.

- II. El licitante **NO CUMPLE**, con la documentación solicitada en el inciso n) del punto 11.2 de las bases, mismo que a la letra establece:

n) Copia de por lo menos 02 dos contratos y sus respectivas facturas, con una vigencia no mayor a 12 doce meses, para que el "LICITANTE" demuestre la experiencia en la prestación de servicios similares al solicitado en las presentes bases.

Ya que si bien con fecha 25 de mayo de 2018 en la lista de verificación de la documentación técnica solicitada en el punto 11.2 de las bases, se asentó que el licitante si presentó dicha documentación, tras la evaluación a su contenido con fundamento en el artículo 72 numeral 1 fracción V inciso a) de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y

Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios, se desprende que el licitante presentó copia simple de la siguiente documentación:

- Contrato número D614, de fecha 01 primero de enero de 2018, celebrado por JORGE HUMBERTO IÑIGUEZ MORA y la sociedad denominada "SOLO ALL", por la prestación de servicios de eventos sociales a domicilio.
- Contrato número D614, de fecha 14 catorce de enero de 2018, celebrado por JORGE HUMBERTO IÑIGUEZ MORA y la sociedad denominada "CELL ENGINE", por la prestación de servicios de eventos sociales a domicilio.

Sin embargo, no presentó las facturas correspondientes a los contratos señalados tal y como se solicitó en el presente inciso, situación que afecta la solvencia de la propuesta ya que no se comprueba que se realizaron con satisfacción dichos eventos, y motivo por el cual se le tiene incumpliendo con lo solicitado en el presente inciso.

- III. Asimismo el licitante no presentó una justificación por escrito en la cual fundamentará la razón por la cual se realizaría la subcontratación de conformidad a lo señalado en el artículo 54 de la Ley de la materia, así como el artículo 42 de su Reglamento.
- IV. De igual manera y de conformidad a los criterios de evaluación señalados en los incisos b) y f) del punto 12 de las bases de la licitación, se desprende el siguiente análisis respecto al **APEGO A LAS ESPECIFICACIONES ESTABLECIDAS EN LAS BASES Y SUS ANEXOS** y a la **CALIDAD**, respecto de las instalaciones del salón así como de los alimentos ofertados con fundamento en el artículo 35 numeral 1 fracción VII de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios, mismo que se detalla de la siguiente manera:

VISITA A LAS INSTALACIONES

ESPECIFICACIONES DE LA RENTA DE UN SALÓN DE EVENTOS PARA EL EVENTO DEL DÍA DEL PENSIONADO 2018		
CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	OBSERVACIONES
SALÓN DE EVENTOS	<p>Deberá de contar con vías de fácil acceso, que faciliten el arribo de los asistentes, tales como:</p> <p>AL EXTERIOR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ubicación céntrica. - Contar con rampas y elevadores. - Acceso al estacionamiento unido al ingreso. - Área de ascenso y descenso de autobuses. - Planta de luz de emergencia. - Escaleras eléctricas con acceso inmediato posterior al descenso del estacionamiento. - Área para fumar. - Estacionamiento de autobuses. - Zona de descarga de autobuses. - Elevadores para personas con discapacidades diferentes. - Estacionamiento con capacidad de 2,000 cajones para vehículos chicos y medianos. - Equipo de emergencia contra incendios. - Lobby. 	

	<p>AL INTERIOR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Techado. - Cerrado. - Mamparas acústicas, movibles, forradas del techo al piso con riel. - La superficie a desarrollarse el evento deberá ser lisa con alfombra anti-derrapante. - Deberá de tener 40 sanitarios para damas y 40 sanitarios para caballeros, accesibles y mínimo 04 sanitarios para personas con discapacidades diferentes. - Aire acondicionado. - Circuito cerrado de seguridad. - Señalética de emergencia. - Extintores. - Gel anti-bacterial. - Equipo de emergencia contra incendios. - Iluminación avanzada. - Internet con un mínimo de 10 mega bytes. - 3,500 tres mil quinientas sillas disponibles para los asistentes al evento. - Zona de recepción para 500 personas y mismo número de sillas disponibles para admisión. - Zona de logística para 100 personas del STAFF. - Zona de operación para 100 personas del STAFF. - Zona de resguardo y entrega de regalos. - Sala de ajustes. - Servicio Médico. - 15 quince personas para limpieza continua de baños y zona general. <p>El salón deberá de contar con una circunferencia de 5,000 cinco mil metros cuadrados.</p> <p>Las instalaciones físicas del lugar deben de tener las condiciones adecuadas para asistentes con discapacidad que garanticen la comodidad y seguridad a los concurrentes del evento.</p>	<p>SI CUMPLE CON TODO LO SOLICITADO.</p> <p>SE REALIZÓ LA VERIFICACIÓN DE LAS INSTALACIONES, HACIENDO CONSTAR MEDIANTE ANEXO 10 QUE EL SALÓN CUENTA CON LAS ESPECIFICACIONES MÍNIMAS SOLICITADAS.</p>
AMBULANCIA	<ul style="list-style-type: none"> - Rentada o propia. - De terapia intensiva. - Con el servicio inmediato a hospitales a 05 cinco kilómetros a la redonda del domicilio del salón de eventos. 	<p>SI CUMPLE CON LO SOLICITADO.</p> <p>SE REALIZÓ LA VERIFICACIÓN DE LAS INSTALACIONES, HACIENDO CONSTAR MEDIANTE ANEXO 10 QUE EL SALÓN CUENTA CON EL SERVICIO DE AMBULANCIA SOLICITADO EN LAS BASES.</p>
ADICIONALES	<ul style="list-style-type: none"> - Salón alterno con acceso al salón principal con capacidad para 100 cien personas, equipado con sillas y mesas para invitados especiales. 	<p>SI CUMPLE CON LO SOLICITADO EN LAS BASES.</p> <p>SE REALIZÓ LA VERIFICACIÓN DE LAS INSTALACIONES, HACIENDO CONSTAR MEDIANTE ANEXO 10 QUE EL SALÓN CUENTA CON LAS</p>

		ESPECIFICACIONES MÍNIMAS SOLICITADAS.
CONDICIONES DE SERVICIO PARA EL EVENTO	<ul style="list-style-type: none"> - Mobiliario y equipo necesario para la intervención de autoridades de la "CONVOCANTE" (Pódium, sonido, etc.). - Mobiliario y cristalería suficiente. - Mesas redondas y tablonés según montaje. - Sillas acojinadas y con cubresilla. - Mantelería blanca y cubres de color a elección de la "CONVOCANTE". - Servilleta de tela blanca y faja para silla de color a elección de la "CONVOCANTE". - Vasos de cristal, los necesarios para el evento. - Un mesero para cada 20 veinte personas. (135 meseros). - Espacio exclusivo para la prensa. 	SI CUMPLE CON TODO LO SOLICITADO. SE REALIZÓ LA VERIFICACIÓN DE LAS INSTALACIONES, HACIENDO CONSTAR MEDIANTE ANEXO 10 QUE EL SALÓN CUENTA CON LAS ESPECIFICACIONES MÍNIMAS SOLICITADAS.
CONDICIONES DE SERVICIO PARA EL EVENTO	<ul style="list-style-type: none"> - Mobiliario y equipo necesario para la intervención de autoridades de la "CONVOCANTE" (Pódium, sonido, etc.). - Mobiliario y cristalería suficiente. - Mesas redondas y tablonés según montaje. - Sillas acojinadas y con cubresilla. - Espacio exclusivo para la prensa. 	SI CUMPLE CON TODO LO SOLICITADO. SE REALIZÓ LA VERIFICACIÓN DE LAS INSTALACIONES, HACIENDO CONSTAR MEDIANTE ANEXO 10 QUE EL SALÓN CUENTA CON LAS ESPECIFICACIONES MÍNIMAS SOLICITADAS.

PRESENTACIÓN DE DEGUSTACIÓN DE ALIMENTOS

ESPECIFICACIONES PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS PARA EL EVENTO DEL DÍA DEL PENSIONADO 2018			
CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	PRESENTA/NO PRESENTA	OBSERVACIONES
CONDICIONES DE SERVICIO PARA EL EVENTO	- Mobiliario y cristalería.	SI PRESENTA.	SI CUMPLE. YA QUE EL SALÓN CUENTA CON EL MOBILIARIO Y CRISTALERIA NECESARIO PARA EL EVENTO.
	- Mesas redondas y tablonés según montaje.	SI PRESENTA.	SI CUMPLE. YA QUE EL SALÓN CUENTA CON MESAS REDONDAS Y TABLONES SUFICIENTES PARA EL EVENTO.
	- Sillas acojinadas y con cubresilla.	SI PRESENTA.	SI CUMPLE. YA QUE EL SALÓN CUENTA CON SILLAS ACOJINADAS CON CUBRESILLA SUFICIENTES PARA EL EVENTO.
	- Mantelería blanca y cubres de color a elección de la "CONVOCANTE".	SI PRESENTA.	SI CUMPLE. YA QUE EL SALÓN CUENTA CON LA MANTELERÍA NECESARIA PARA EL EVENTO.
	- Servilleta de tela blanca y faja para silla de color a elección de la "CONVOCANTE".	SI PRESENTA.	SI CUMPLE.

	- Vasos de cristal.	SI PRESENTA.	YA QUE EL SALÓN CUENTA CON LAS SERVILLETAS Y FAJAS PARA SILLA NECESARIAS PARA EL EVENTO. SI CUMPLE. YA QUE EL SALÓN CUENTA CON LOS VASOS NECESARIOS PARA EL EVENTO.
	- Mesero.	SI PRESENTA.	SI CUMPLE. YA QUE OFRECEN EL SERVICIO DE MESEROS NECESARIOS PARA EL EVENTO.
BANQUETE PARA EL EVENTO	COFFE BREAK: - Cafetera, con capacidad para 100 cien cafés.	SI PRESENTA.	SI CUMPLE. YA QUE PRESENTARON AMBAS COSAS CONFORME A LO SOLICITADO Y CUENTAN CON EL MATERIAL NECESARIO PARA EL EVENTO.
	- Charola con galletas.	SI PRESENTA.	
	BOTANA: - Botana seca con papa saragota, variedad de cacahuete salado y fritura de maíz.	SI PRESENTA.	SI CUMPLE. YA QUE PRESENTARON AMBAS BOTANAS CONFORME A LO SOLICITADO, SEÑALANDO QUE LAS MISMAS SON DE BUENA CALIDAD, BUEN SABOR, PRESENTACIÓN Y ACORDE AL GRAMAJE.
	- Carnes frías por con queso manchego, panela partida en cuadritos, salchicha y jamón.	SI PRESENTA.	
	MENÚ NO. 1: Primer tiempo: Ensalada de 03 tres lechugas y fruta con vinagreta de fresa (Porción de 120 gramos). Plato principal: Pollo (pierna y muslo) en mole mancha manteles (a base de ruta y chile mirasol) (Porción de 200 gramos).	SI PRESENTA.	SI CUMPLE. YA QUE EL PLATILLO CUMPLE CON UN BUEN SABOR, CALIDAD, PRESENTACIÓN Y GRAMAJE.
		SI PRESENTA.	SI CUMPLE. YA QUE EL PLATILLO CUMPLE CON UN BUEN SABOR, CALIDAD, PRESENTACIÓN Y GRAMAJE.
	Guarnición 1: Arroz primavera moldeado (Porción de 100 gramos).	SI PRESENTA.	SI CUMPLE. YA QUE EL PLATILLO CUMPLE CON UN BUEN SABOR, CALIDAD, PRESENTACIÓN Y GRAMAJE.
	Guarnición 2: Plátano macho frito (Porción de 70 gramos).	SI PRESENTA.	SI CUMPLE. YA QUE EL PLATILLO CUMPLE CON UN BUEN SABOR, CALIDAD, PRESENTACIÓN Y GRAMAJE.
	Postre: Pay de queso con zarzamora (Porción de 150 gramos).	SI PRESENTA.	SI CUMPLE. YA QUE EL PLATILLO CUMPLE CON UN BUEN SABOR, CALIDAD, PRESENTACIÓN Y GRAMAJE.
	MENÚ NO. 2: Primer tiempo: Crema de champiñón (Porción de 120 mililitros).	SI PRESENTA.	SI CUMPLE. YA QUE EL PLATILLO CUMPLE CON UN BUEN SABOR, CALIDAD, PRESENTACIÓN Y GRAMAJE.

	Plato principal: Pastel de carne (De cerdo y res molida) bañada en salsa roja (Tomate) o bechamel (Porción de 150 gramos).	SI PRESENTA.	SI CUMPLE. YA QUE EL PLATILLO CUMPLE CON UN BUEN SABOR, CALIDAD, PRESENTACIÓN Y GRAMAJE.
	Guarnición 1: Espagueti al pesto (Porción de 100 gramos).	SI PRESENTA.	SI CUMPLE. YA QUE EL PLATILLO CUMPLE CON UN BUEN SABOR, CALIDAD, PRESENTACIÓN Y GRAMAJE.
	Guarnición 2: Verduras a la mantequilla (Porción de 70 gramos).	SI PRESENTA.	SI CUMPLE. YA QUE EL PLATILLO CUMPLE CON UN BUEN SABOR, CALIDAD, PRESENTACIÓN Y GRAMAJE..
	Postre: Strudel de manzana (Porción de 150 gramos).	SI PRESENTA.	SI CUMPLE. YA QUE EL PLATILLO CUMPLE CON UN BUEN SABOR, CALIDAD, PRESENTACIÓN Y GRAMAJE.
	MENÚ NO. 3:		
	Primer tiempo: Crema de elote (Porción de 120 mililitros).	SI PRESENTA.	SI CUMPLE. YA QUE EL PLATILLO CUMPLE CON UN BUEN SABOR, CALIDAD, PRESENTACIÓN Y GRAMAJE.
	Plato principal: Pechuga de pavo a las finas hierbas (Porción de 150 gramos).	SI PRESENTA.	SI CUMPLE. YA QUE EL PLATILLO CUMPLE CON UN BUEN SABOR, CALIDAD, PRESENTACIÓN Y GRAMAJE.
	Guarnición 1: Puré de papa (Porción de 100 gramos).	SI PRESENTA.	SI CUMPLE. YA QUE EL PLATILLO CUMPLE CON UN BUEN SABOR, CALIDAD, PRESENTACIÓN Y GRAMAJE.
	Guarnición 2: Espárragos salteados (Porción de 70 gramos).	SI PRESENTA.	SI CUMPLE. YA QUE EL PLATILLO CUMPLE CON UN BUEN SABOR, CALIDAD, PRESENTACIÓN Y GRAMAJE.
	Postre: Flan napolitano (Porción de 150 gramos).	SI PRESENTA.	SI CUMPLE. YA QUE EL PLATILLO CUMPLE CON UN BUEN SABOR, CALIDAD, PRESENTACIÓN Y GRAMAJE.

Para reforzar lo anteriormente expuesto, se adjunta al presente **MEMORIA FOTOGRÁFICA** de los actos acorde a lo siguiente:

- ANEXO 1: MEMORIA FOTOGRÁFICA DEL ACTO DE VISITA A LAS INSTALACIONES.
- ANEXO 2: MEMORIA FOTOGRÁFICA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN DE DEGUSTACIÓN DE ALIMENTOS.

Por lo anteriormente expuesto el licitante **JORGE HUMBERTO IÑIGUEZ MORA**, **NO CUMPLE** satisfactoriamente con el aspecto técnico en virtud de que no presentó la documentación conforme a lo solicitado en los incisos e) y n) del punto 11.2 de las bases de la licitación, y asimismo no presentó una justificación por escrito en la cual fundamentará la razón por la cual se realizaría la subcontratación, situación que afecta la solvencia de la propuesta, sujetándose de tal manera a lo señalado en los incisos l) y m) del punto 15 de las bases de la licitación.

7. Los integrantes del Comité de la Unidad Centralizada de Compras procedieron al análisis del cuadro comparativo económico, elaborado por la Dirección Administrativa y de Servicios, el cual sirve como base para emitir el fallo mismo que se integró de las propuestas económicas de los licitantes además de que se tomaron de referencia los precios obtenidos en la Investigación de Mercado elaborada por la Dirección de Prestaciones, los cuales se plasman dentro de dicho cuadro comparativo y que forma parte integral del expediente para todos los efectos legales correspondientes, de conformidad con lo establecido en el artículo 71, numeral 1 y 72, apartado 1, fracción V, inciso c) de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios, así como el numeral 97 del Reglamento de la Ley en mención, del mismo se desprenden las propuestas económicas de los licitantes:

PAQUETE	CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	LICITANTES					
			OPERADORA DE FERIAS Y EXPOSICIONES, S.A. DE C.V.			JORGE HUMBERTO ÍÑIGUEZ MORA		
			TOTAL	I.V.A.	SUB-TOTAL	PRECIO UNITARIO	I.V.A.	SUB-TOTAL
ÚNICO	RENTA DE UN SALÓN DE EVENTOS Y LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS PARA EL EVENTO DEL DÍA DEL PENSIONADO 2018	De acuerdo a las especificaciones del Anexo 1.	\$1,072,010.00	\$171,521.60	\$1,243,531.60	\$1,093,500.00	\$174,960.00	\$1,268,460.00
				GRAN TOTAL	\$1,243,531.60			
				SI CUMPLE TECNICAMENTE		NO CUMPLE TECNICAMENTE		
				VARIACIÓN	9%	VARIACIÓN	11%	

			PRECIOS INVESTIGACIÓN DE MERCADO														
			OPERADORA DE FERIAS Y EXPOSICIONES, S.A. DE C.V. (EXPO GUADALAJARA)			HACIENDA LA PROVIDENCIA					KORT SERVICIOS Y COMERCIALIZADORA (TRASLOMA)						
PAQUETE	CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	TOTAL	I.V.A.	SUB-TOTAL	PERSONAS	PRECIO UNITARIO	SUB-TOTAL	I.V.A.	TOTAL	PERSONAS	PRECIO UNITARIO	SUB-TOTAL	I.V.A.	TOTAL		
ÚNICO	RENTA DE UN SALÓN DE EVENTOS Y LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS PARA EL EVENTO DEL DÍA DEL PENSIONADO 2018	De acuerdo a las especificaciones del Anexo 1.	\$1,009,145.00	\$161,463.20	\$1,170,608.20	2,700.00	\$ 339.00	\$915,300.00	\$146,448.00	\$1,061,748.00	2,700.00	\$ 385.00	\$1,039,500.00	\$166,320.00	\$1,205,820.00		
				GRAN TOTAL	\$1,170,608.20					GRAN TOTAL	\$1,061,748.00					GRAN TOTAL	\$1,205,820.00

PROMEDIO

\$ 1,146,058.73

Promedio de los precios arrojados por la Investigación de Mercado elaborada por la Dirección de Prestaciones.

8. De los precios anteriormente expuestos, se concluye lo siguiente:

- El licitante **OPERADORA DE FERIAS Y EXPOSICIONES, S.A. DE C.V.**, cotizó el único paquete objeto de la presente licitación por un monto total de **\$1'243,531.60 (UN MILLÓN DOSCIENTOS CUARENTA Y TRES MIL QUINIENTOS TREINTA Y UN PESOS 60/100 MONEDA NACIONAL) I.V.A. INCLUIDO**, monto que se ajusta al techo presupuestal autorizado para la presente licitación, no excede del 10% del promedio de los precios arrojados por la Investigación de Mercado elaborada por la Dirección de Prestaciones, y asimismo su propuesta es el precio más bajo ofertado. Por lo cual el licitante **SI CUMPLE** con el aspecto económico solicitado.

- El licitante **JORGE HUMBERTO IÑIGUEZ MORA**, cotizó el único paquete objeto de la presente licitación por un monto total de **\$1'268,460.00 (UN MILLÓN DOSCIENTOS SESENTA Y OCHO MIL CUATROCIENTOS SESENTA PESOS 00/100 MONEDA NACIONAL) I.V.A. INCLUIDO**, monto que se ajusta al techo presupuestal autorizado para la presente licitación, sin embargo sus precios exceden en un 11% del promedio de los precios arrojados por la Investigación de Mercado elaborada por la Dirección de Prestaciones Por lo cual el licitante **NO CUMPLE** con el aspecto económico solicitado.

9. Una vez expuesto lo anterior, se desprende que solo 01 licitante reúne los requisitos técnicos y económicos solicitados en las bases de la licitación, por lo tanto garantiza el cumplimiento de los servicios objeto de la presente licitación, acorde a lo solicitado por la Convocante en el Anexo 1 Especificaciones, por lo cual con fundamento en el artículo 69 de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios, se establecen las siguientes:

PROPOSICIONES:

PRIMERA.- Se **DESECHA** la propuesta del licitante **JORGE HUMBERTO IÑIGUEZ MORA**, ya que no cumplió con el aspecto técnico ni con el aspecto económico solicitado en las bases. Lo anterior con fundamento en el artículo 69, numeral 2 de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios, y asimismo se **DESCALIFICA** al licitante con fundamento en el punto 15, inciso a) de las bases y artículo 52, fracción XII de la Ley que nos ocupa.

SEGUNDA.- Se **ADJUDICAN** los servicios objeto de la presente licitación al licitante **OPERADORA DE FERIAS Y EXPOSICIONES, S.A. DE C.V.**, en virtud de que su propuesta fue solvente pues cumplió con los aspectos técnicos y económicos solicitados en las bases, y sus precios son convenientes para la convocante por un monto equivalente a **\$1'243,531.60 (UN MILLÓN DOSCIENTOS CUARENTA Y TRES MIL QUINIENTOS TREINTA Y UN PESOS 60/100 MONEDA NACIONAL) I.V.A. INCLUIDO**, como se desprende de su propuesta económica con los siguientes precios unitarios:

			OPERADORA DE FERIAS Y EXPOSICIONES, S.A. DE C.V.		
PAQUETE	CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	TOTAL	I.V.A.	SUB-TOTAL
ÚNICO	RENTA DE UN SALÓN DE EVENTOS Y LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS PARA EL EVENTO DEL DÍA DEL PENSIONADO 2018	De acuerdo a las especificaciones del Anexo 1.	\$1,072,010.00	\$171,521.60	\$1,243,531.60
				GRAN TOTAL	\$1,243,531.60

TERCERA.- Se le deberá de informar al licitante adjudicado que en caso de incumplimiento en la entrega de los servicios adjudicados, será acreedor a las sanciones establecidas en las bases y en el contrato, así como en la normatividad respectiva.

CUARTA.- Al licitante se le informa que deberá entregar la documentación respectiva para la elaboración del contrato en un término de 05 días, en el área correspondiente en la Dirección Administrativa y de Servicios, en caso de que su expediente de proveedor no se encuentre completo y actualizado. Refiriendo asimismo que el proveedor adjudicado deberá constituir una garantía por el importe del 10% del monto total del contrato, misma que deberá presentar a la firma del mismo.

QUINTA.- Procédase a la notificación del presente fallo a los licitantes **OPERADORA DE FERIAS Y EXPOSICIONES, S.A. DE C.V.** y **JORGE HUMBERTO ÑIGUEZ MORA**, conforme a lo dispuesto en el artículo 69 de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios.

Con lo anterior se cierra la presente Acta de Fallo misma en la que manifiestan su conformidad los que al final la firman.

Se extiende la presente acta para los efectos legales a que hubiere lugar.

MIEMBROS DEL COMITÉ DE LA UNIDAD CENTRALIZADA DE COMPRAS	
LIC. LUIS ALEJANDRO CERDA ACUÑA DIRECTOR ADMINISTRATIVO Y DE SERVICIOS	JESÚS PABLO BARAJAS SOLÓRZANO DIRECTOR DE CONTRALORIA INTERNA
LIC. GLORIA ELIZABETH GUERRA MACÍAS JEFA DE PROCESOS NORMATIVOS Y RESPONSABILIDADES DE LA CONTRALORIA INTERNA.	LIC. MARIO GÓMEZ VALDÉS ENCARGADO DE LA JEFATURA DE RECURSOS MATERIALES Y DE SERVICIOS UNIDAD CENTRALIZADA DE COMPRAS
MTRO. JESÚS ELIAS NAVARRO ORTEGA DIRECTOR DE PRESTACIONES	C. TERESA DE JESÚS ORTEGA IBARRA SECRETARIA DE LA DIRECCIÓN DE PRESTACIONES

Nota: Esta hoja de firmas corresponde al acta de FALLO del Comité de la Unidad Centralizada de Compras, celebrada el día 11 once de junio de 2018 dos mil dieciocho, relativa a la Licitación Pública Local IPEJAL-DAS-UCC-LPL-128/2018 "CONTRATACIÓN DE LA RENTA DE UN SALÓN DE EVENTOS Y LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS PARA EL EVENTO DEL DÍA DEL PENSIONADO 2018".

