DICTAMEN TÉCNICO PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE BANQUETERÍA PARA EVENTO DEL DÍA DEL MAESTRO

DEL PROVEEDOR: NALU PRODUCIENDO S.A. DE C.V.

CANT	U/M	DESCRIPCIÓN MINIMA SOLICITADA	DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES OFERTADOS (SE INCLUYE MARCA)	DICTAMINA
1,150	SERVICIO	**Alimentos** El servicio deberá incluir como mínimo: • Aperitivos: botanas variadas para recepción. • Plato fuerte: una o dos opciones a elegir por el contratante. • Guarniciones: podrán incluir arroz, verduras, puré, pasta u opciones equivalentes. • Postres: pastel, gelatina, flan o mesa de dulces. **Bebidas** El servicio deberá contemplar: • Refrescos • Agua natural y de sabor **Servicio y logística** El proveedor deberá incluir: • Personal de servicio (meseros) suficiente para la atención del evento • Vajilla, cristalería y cubiertos en buen estado • Decoración de mesas • Centros de mesa • Servicio emplatado • Personal para montaje • Montaje total para 127 mesas horario: Inicio: 2:30 p.m. Término: 11:00 p.m.	Alimentos El servicio incluye un menú completo: Aperitivos (recepción): Selección de botanas variadas, que podrán incluir: •Papas tipo gourmet y dips Plato fuerte (a elegir): •Pechuga de pollo en salsa cremosa o a las finas hierbas Guarniciones: Acompañamientos incluyen: •Puré de papa •Verduras al vapor o salteadas Postres: •Flan napolitano Bebidas El servicio contempla bebidas sin alcohol durante todo el evento: •Refrescos de diversos sabores •Agua natural embotellada •Aguas frescas de sabores (horchata, jamaica, frutas de temporada) Servicio y logística Para garantizar la adecuada atención del evento, se incluye: •Personal de servicio (meseros) capacitado, en proporción adecuada al número de invitados uno por mesa •Vajilla, cristalería y cubiertos en excelente estado •Decoración de mesas acorde al tipo de evento •Centros de mesa decorativos floral •Servicio emplatado profesional •Personal para montaje y desmontaje Horario del servicio El servicio se prestará conforme al siguiente horario: •Inicio: 2:30 p.m. •Término: 11:00 p.m.	SI CUMPLE

En base a la revisión y evaluación de la propuesta técnica presentada por el proveedor **NALU PRODUCIENDO S.A. DE C.V.** se dictamina que, **SI CUMPLE** con su **partida única** en las que participa ya que reúnen los requisitos previstos por las bases de conformidad con los criterios establecidos, los que inciden en los requisitos técnicos mínimos, los aspectos de calidad y oportunidad expresados en dichos anexos, así como los demás aspectos técnicos que incidan en la solvencia de su propuesta.

DEL PROVEEDOR: MERCALOGISTIC PUBLICIDAD Y SERVICIOS S.A. DE C.V.

CANT	U/M	DESCRIPCIÓN MINIMA SOLICITADA	DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES OFERTADOS (SE INCLUYE MARCA)	DICTAMINA
1,150	SERVICIO	**Alimentos** El servicio deberá incluir como mínimo: • Aperitivos: botanas variadas para recepción. • Plato fuerte: una o dos opciones a elegir por el contratante. • Guarniciones: podrán incluir arroz, verduras, puré, pasta u opciones equivalentes. • Postres: pastel, gelatina, flan o mesa de dulces. **Bebidas** El servicio deberá contemplar: • Refrescos • Agua natural y de sabor **Servicio y logística** El proveedor deberá incluir: • Personal de servicio (meseros) suficiente para la atención del evento • Vajilla, cristalería y cubiertos en buen estado • Decoración de mesas • Centros de mesa • Servicio emplatado • Personal para montaje • Montaje total para 127 mesas. horario: Inicio: 2:30 p.m. Término: 11:00 p.m.	**Propuesta de Servicio de Alimentos y Logística** **Alimentos** • Aperitivos: Frituras y papas. • Plato fuerte: Lomo al tamarindo. • Guarniciones: ○ Ensalada dulce con arándano, nuez y mango. ○ Papa al delfín. ○ Cuernitos. • Postres: Gelatina servida en vasos individuales. • Refrescos de diferentes sabores. • Aguas frescas de: Jamaica, alfalfa, limón con chía y piña (incluye vasos desechables). • Agua natural. **Servicio y Logística** • Personal de servicio: 2 meseros por mesa. • Servicio emplatado. • Personal para montaje y desmontaje. • Vajilla, cristalería, cubiertos y servilleta por comensal. • Decoración y arreglo de mesas. • Centros de mesa incluidos. • Montaje total para 127 mesas. **Horario del servicio** • Inicio: 2:30 p.m. • Término: 11:00 p.m.	SI CUMPLE

En base a la revisión y evaluación de la propuesta técnica presentada por el proveedor **MERCALOGISTIC PUBLICIDAD Y SERVICIOS S.A. DE C.V.** se dictamina que **SI CUMPLE** con su **partida única** en las que participa ya que reúnen los requisitos previstos por las bases de conformidad con los criterios establecidos, los que inciden en los requisitos técnicos mínimos, los aspectos de calidad y oportunidad expresados en dichos anexos, así como los demás aspectos técnicos que incidan en la solvencia de su propuesta.

ENTE REQUIRENTE Y ÁREA TÉCNICA

L.A. Nancy Olivia Rodríguez López
Subdirectora de Finanzas, Administración y Control Presupuestal

L.A. Erika Cruz Zapata
Jefa del Departamento de Recursos Humanos