

134-19

Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán



Justificación para adquisiciones sin procedimiento de Licitación Pública Artículo 42 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público

22-febrero-2019

I. Descripción del servicio a contratar:

Mantenimiento integral a equipos de cocina

I.1.- En su caso, relación de equipos:

COCINA CENTRAL					
No.	Nombre del Equipo	Cantidad	Marca	Modelo	No. de Inventario
1	Máquina Lava loza	1	Hobart	CR66-A	N-CC1153-I 12100000-40-3
2	Booster	1	Sin marca	320	Sin etiqueta
3	Planchas	4	Sansón	ZH-702	562247628 562247629 562247630 562247631
4	Batidora	1	Hobart	D-300	Sin etiqueta
5	Batidora	1	Century de 30 Kg	Sin modelo	TEMP/*40742*
6	Marmitas de 225 lts	5	Sin marca	Sin modelo	Sin etiqueta
7	Marmita de 110 lts	1	Sin marca	MV-30	Sin etiqueta
8	Planchas	2	Sansón	ZH-702	562247632 562247633
9	Estufas	2	Sansón de 4 quemadores	ZH-701-4	562247626 562247627
10	Estufa	1	Sansón de 4 quemadores	Sin modelo	Sin etiqueta
11	Batidora	1	Hobart	A-200	TEMP/*40743*
12	Licuadoras	4	Internacional	Sin modelo	TEMP/*40718*
13	Picadora (dietas)	1	Hobart	Sin modelo	TEMP/*47929*
14	Picadora (vegetales)	1	Hobart	Sin modelo	Sin etiqueta
15	Picadoras (personal)	2	Hobart	Sin modelo	TEMP/*40714*
16	Cafetera	1	Nacional	Sin modelo	TEMP/*40713*
17	Cafetera	1	Nacional	Sin modelo	I450 600052-005004 TEMP/*40710* I450600000-005000 TEMP/*40709* I456000000-005007 I450600000-005008 I45600000-005001 TEMP/*40707 Sin etiqueta
18	Depósitos o contenedores de agua	8	Sin marca	40-40-AUT	
19	Freidora	1	Sansón	S-3	Sin etiqueta
20	Conservador de alimento	6	Metro	C-200	00020860 00020831 00020858 00020832 00020861 00020859
21	Banda transportadora de charolas	1	Sin marca	Sin modelo	Sin etiqueta
22	Baño María (Barra de comensales)	1	Sin marca	Sin modelo	Sin etiqueta
23	Eliminador eléctrico de Insectos (lámpara electrocufadoras)	8	Ilume	Ecofan	Sin etiqueta

Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán

Justificación para adquisiciones sin procedimiento de Licitación Pública Artículo 42 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público

22-febrero-2019



24	Licadora (Cocina)	1	Inter	LI-3	5199 02971
25	Racks	11	Sin marca	Sin modelo	00020888 00020844 00020847 00020845 00020928 00020843 00020851 00020846 00020841 00020848 00020842
26	Horno conservador de pan	2	Hatco	Sin modelo	00020592 00020587
27	Cafetera	2	Classic coffe West bend	Sin modelo	00020577 00020600
28	Plataforma	9	Sin marca	Sin modelo	00020641 00020631 00020931 00020852 00020853 00020880 00020879 00020891 00020854
29	Licadora	1	Osterizer	Sin modelo	Sin etiqueta
PRIMER PISO					
No.	Nombre del Equipo	Cantidad	Marca	Modelo	No. de inventario
30	Máquina lava loza	1	Hobart	AM-14	Sin etiqueta
31	Booster	1	Sin marca	260	Sin etiqueta
32	Parrilla de 4 quemadores	1	Sansón	54	TEMP/*40453*
33	Horno de microondas	1	Sanyo	Sin modelo	1 450 400010-002908
34	Conservador de alimentos	1	Metro	C-200	1450 600138-002911
35	Licadora	1	Oster	Clásica	5199 30534
36	Carro charolero	2	Sin marca	Sin modelo	TEMP/*40455* TEMP/*40452*
37	Carro térmico transportador de charolas	1	Sin marca	Sin modelo	TEMP/*47943*
38	Carro de acero inoxidable (despensa)	1	Sin marca	Sin modelo	1450400008-002903
SEGUNDO PISO					
No.	Nombre del Equipo	Cantidad	Marca	Modelo	No. de inventario
39	Máquina lava loza	1	Hobart	AM-14	5199 30552
40	Booster	1	Sin marca	260	Sin etiqueta

Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán

Justificación para adquisiciones sin procedimiento de Licitación Pública Artículo 42 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público

22-febrero-2019



41	Parrilla de 4 quemadores	1	Sansón	54	TEMP/*40437*
42	Horno de microondas	1	Mabe	Sin modelo	5199 30530
43	Conservador de alimentos	1	Metro	C-200	5199 30551
44	Licuadora	1	Oster	Clásica	5199 02910
45	Carros charoleros	2	Sin marca	Sin modelo	I090000114002973 I45040008-030548
46	Carro térmico	1	Sin marca	Sin modelo	5199 30553
47	Carro de acero inoxidable (despensa)	1	Sin marca	Sin modelo	I450400146-030543
TERCER PISO					
No.	Nombre del Equipo	Cantidad	Marca	Modelo	No. de inventario
48	Máquina lava loza	1	Hobart	AM-14	5199 02943
49	Booster	1	Sin marca	260	Sin etiqueta
50	Parrilla de 4 quemadores	1	Sansón	54	I450 600118-002933
51	Horno de microondas	1	Sanyo	Sin modelo	5199 02934
52	Conservador de alimentos	1	Metro	C-200	5311 02938
53	Licuadora	1	Oster	Sin modelo	TEMP/*47944*
54	Carro charolero	1	Sin marca	Sin modelo	I1090000114-0022972
55	Carro charolero	1	Sin marca	Sin modelo	I450400008-030561
56	Carro charolero	1	Sin marca	Sin modelo	TEMP/*40435*
57	Carro charolero	1	Sin marca	Sin modelo	TEMP/*40431*
58	Carro térmico transportador de charolas	1	Sin marca	Sin modelo	5199 02953
59	Carro de acero inoxidable (despensa)	1	Sin marca	Sin modelo	I450400008-002920
CUARTO PISO					
No.	Nombre del Equipo	Cantidad	Marca	Modelo	No. de inventario
60	Carro metálico acabado en acero inoxidable	1	Sin marca	Sin modelo	5111 02966
61	Carro Porta-Bandejas	1	Sin marca	Sin modelo	5199 02954
62	Carro Térmico Transportador De Charolas	2	Sin marca	Sin modelo	40447 40448
63	Horno Cocina (Gas y Eléctrico)	1	Master fox	Sin modelo	5199 02967
64	Licuadora (Cocina)	1	Osterizer	De luxe	5199 02937



Justificación para adquisiciones sin procedimiento de Licitación Pública Artículo 42 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público

22-febrero-2019

65	Estufón	1	Master fox	Sin modelo	5199 02968
66	Estufón	1	Master fox	Sin modelo	5199 02969
67	Horno Individual de Acero Inoxidable	1	Master fox	Sin modelo	5199 02970
68	Carro Porta-Bandejas	1	Sin marca	Sin modelo	5199 02949
69	Horno de Microondas	1	Sanyo	EM-D1100	5199 02950
70	Plataforma	1	Sin marca	Sin modelo	00020734
71	Cafetera	1	Classic Cofe	Sin modelo	Sin etiqueta
PLANTA BAJA					
No.	Nombre del Equipo	Cantidad	Marca	Modelo	No. de Inventario
72	Horno de microondas	1	Sanyo	Sin modelo	1450400010-030560
73	Carro charolero	1	Sin marca	Sin modelo	TEMP/*40450*
74	Carro de acero inoxidable transportador de alimentos	1	Sin marca	Sin modelo	Sin Etiqueta

Nota: Este contrato incluye todas las refacciones en mantenimientos preventivos y correctivos.

II. Anexar un mínimo de 3 Cotizaciones.

Se anexa investigación de mercado

III. Plazos y condiciones de la prestación del servicio:

III.1.- Plazo (vigencia):

1º de marzo al 31 de diciembre del 2019

III.2.- Condiciones (anexo técnico):

1. Especificaciones del servicio

El servicio de mantenimiento integral (servicios preventivos y correctivos) requerido para los equipos de cocina tiene como objetivo el mantenerlos a todos y cada uno de ellos en estado óptimo de funcionamiento, para lo cual debe incluir mano de obra con experiencia, así como la supervisión necesaria.

2. Personal requerido para el servicio

El Proveedor deberá proporcionar mínimo 1 Técnico, personal con el que realizarán el servicio integral a los equipos de cocina.

- Se considerará como técnico aquel que compruebe la experiencia para la realización del servicio mediante tres cartas de recomendación donde compruebe su capacidad para la realización del servicio.
- Es incumplimiento al contrato enviar a la atención de un servicio a personal no capacitado ni experimentado en el servicio.



Justificación para adquisiciones sin procedimiento de Licitación Pública Artículo 42 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público

22-febrero-2019

3. Currículum del personal

El Proveedor presentará el currículum del personal a la Coordinación del Departamento de Mantenimiento, y si por alguna causa necesita ingresar personal que difiere con el presentado en la propuesta económica se debe informar y entregar el currículum del personal de nuevo ingreso para que sea anexado a la documentación correspondiente, este documento lo debe entregar con un tiempo máximo de tres días hábiles a partir de la fecha de entrada del personal de nuevo ingreso, si se pasa por alto esta solicitud no se permitirá registrar la asistencia al personal de nuevo ingreso y la empresa será acreedora a una sanción en el mes correspondiente de acuerdo a las cláusulas establecidas en el contrato.

Los técnicos deben contar con la constancia de habilidades laborales DC-3 (STPS) actualizada y vigente durante el contrato, este documento lo deben entregar el día 8 de mayo del 2019 en la Coordinación de Servicios del Departamento de Mantenimiento

El personal de nuevo ingreso debe tener el perfil y documentación solicitada.

4. Registro de Asistencia

El proveedor deberá entregar el primer día de iniciado el servicio los engargolados correspondientes de cada mes considerando la vigencia del contrato, para que sus técnicos registren su asistencia. Cada hoja debe tener los siguientes datos:

- 1.- Logo de la empresa
- 2.- Número de contrato
- 3.- Fecha
- 4.- Hojas foliadas
- 5.- Espacio para que firmen los técnicos entrada, salida y firma
- 6.- Espacio para que firme la coordinación de servicios

Se realizará un conteo mensual del personal registrado y si existen ausencias se realizarán las sanciones correspondientes por incumplimiento.

5. Personal Uniformado e Identificado

El técnico debe estar debidamente uniformados portando una playera que tenga estampado el logo de la empresa y la credencial de identificación con fotografía la que portaran en un lugar visible cada vez que estén dentro de las instalaciones del Instituto.

Para evitar posibles accidentes el técnico debe contar con equipo de seguridad (botas antiestáticas, googles, ropa de algodón)

El Departamento de Vigilancia, permitirá el acceso a los Técnicos que se identifiquen con una credencial oficial (pasaporte, credencial de elector, cartilla de servicio militar, cédula profesional) no es recibirá como identificación la credencial de la empresa y por lo tanto no les permitirá el acceso.

6. Equipo de Medición

Todo el equipo de medición tendrá certificado de calibración el cual permanecerá vigente durante el periodo del contrato, el proveedor presentará una copia del certificado de cada uno de sus equipos a la Coordinación de Servicios, de no presentarla no se permitirá hacer el servicio y se hará acreedor a la sanción correspondiente por cada día de atraso.

El equipo de medición mínimo para la realización de los servicios es: multímetro y termómetro

7. Bitácora

El Proveedor, proporcionará una bitácora desde el primer día de la vigencia del contrato, la cual deberá estar foliada y en la portada debe traer el nombre completo de la empresa, en ella indicará las incidencias presentadas en el servicio; en caso de no presentarse incidencias se establecerá la leyenda "sin



Justificación para adquisiciones sin procedimiento de Licitación Pública Artículo 42 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público

22-febrero-2019

incidencias" y será entregada al término de la jornada para que la Coordinación de Servicios, la revise, firme y selle.

En la bitácora se deben registrar TODOS los Mantenimientos Correctivos que se lleguen a generar durante la jornada, indicando el nombre del equipo y la falla.

Nota No.1

Es importante considerar la entrega en tiempo y forma del currículum del personal, la libreta de asistencia, bitácora, certificados de calibración y que el personal se presente uniformado e identificado, machote de los reportes de servicio de las revisiones y del mantenimiento preventivo mayor para Vo.Bo. de no contar con alguno de estos puntos solicitados no se firmarán las facturas del servicio hasta contar con toda la documentación solicitada.

8. Horario de servicio

El horario del Técnico se presenta en la siguiente tabla:

Horario	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
8:00 a 19:00	1 técnico	1 técnico	1 técnico	1 técnico	1 técnico

Horario	Sábado	Domingo	Días festivos
8:00 a 16:00	1 técnico	1 técnico	1 técnico

9. Plan de trabajo

9.1 Revisión diaria

El Técnico iniciará su recorrido a las 8:00 horas todos los días a fin de atender algún reporte iniciando en las cocinas de distribución de planta baja (ubicada frente a CEYE), cocinas de distribución de 1º, 2º y 3º piso de hospitalización, el Técnico revisará que todos los equipos se encuentren funcionando correctamente, solicitará las firmas a los encargados de esas áreas y lo entregará de forma diaria a la Coordinación de Servicios del Departamento de Mantenimiento, si por alguna razón no se pueda obtener la firma del área usuaria en el reporte de servicio, el personal que realiza la revisión deberá anotar la causa, motivo o razón para conocimiento del supervisor y el reporte será válido solamente con la firma y sello de la Coordinación de Servicios.

Solamente para las marmitas el técnico registrará en la bitácora y en el reporte de servicio la presión de entrada y la presión de trabajo

9.2 Reportes de servicio para la revisión diaria

El reporte deberá contener los siguientes datos:

- ✓ Número de contrato
- ✓ Fecha
- ✓ Hora
- ✓ Anotar si se realizó el cambio de alguna pieza
- ✓ Registrar el nombre completo de la persona que realizó el servicio.

10. Mantenimiento preventivo mayor

El mantenimiento preventivo mayor se debe llevar a cabo dos veces al año en **abril y octubre 2019**

10.1 Rutinas de Mantenimiento preventivo mayor

10.2 Máquina lava loza

- a) Limpieza general



Justificación para adquisiciones sin procedimiento de Licitación Pública Artículo 42 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público

22-febrero-2019

- b) Limpieza de brazos de lavado y enjuague
- c) Limpieza de aspas
- d) Limpieza y ajuste del transportador
- e) Limpieza y verificación del panel de control
- f) Revisión y ajuste del tiempo de lavado
- g) Revisión y ajuste del tiempo de enjuague
- h) Revisión y ajuste del sistema de prelavado
- i) Revisión y ajuste del sistema eléctrico
- j) Revisión y ajuste de la bomba
- k) Revisión del tanque
- l) Revisión y ajuste de temperaturas
- m) Revisión y ajuste del sistema de calentamiento
- n) Limpieza de puertas
- o) Limpieza de rejillas
- p) Limpieza de cortinas
- q) Limpieza de mesa de desborde
- r) Prueba de funcionamiento

10.3 Booster

- a) Revisar y registrar la presión de vapor y agua en caso de que existieran fugas repararlas (sin costo para el Instituto)
- b) Revisión de válvulas
- c) Ajuste del termostato
- d) Prueba de funcionamiento

10.4 Planchas y estufas

- a) limpieza de espreas
- b) lubricación de válvulas
- c) Revisar y reparar fugas en caso de existir (sin costo para el Instituto)
- d) ajustar termostato
- e) ajuste de flamas

10.5 Batidora

- a) limpieza
- b) revisión y funcionamiento del sistema eléctrico
- c) lubricación de partes móviles

10.6 Marmita

- a) limpieza general del equipo
- b) engrasar todas las partes móviles
- c) revisar y ajustar válvulas de salida
- d) revisar, ajustar y registrar las presiones de vapor de entrada
- e) revisar, ajustar y registrar las presiones de vapor de trabajo
- f) corregir fugas en la entrada y salida de las válvulas de purga, en caso de ser necesario cambiarlas sin costo para el instituto.

El técnico de la empresa apoyará al Instituto cuando se haga la prueba hidrostática a las marmitas, desinstalándolas y volviéndolas a colocar, se le avisará con 5 días de anticipación para que tenga la herramienta y material necesario para este trabajo.

10.7 Estufa

- a) limpieza general
- b) limpieza de espreas
- c) lubricación de válvulas
- d) en caso de existir fugas de gas corregirlas sin ningún costo para el Instituto
- e) ajustar termostato



- f) ajustar flama

10.8 Horno de micro ondas

- a) Limpieza general
- b) Revisión del sistema eléctrico
- c) Revisión de la puerta
- d) Revisión del plato giratorio
- e) En caso de que el magnetrón se dañe el proveedor debe presentar su cotización para valorar el costo beneficio.

10.9 Cafeteras

- a) limpieza general
- b) verificación del sistema eléctrico
- c) verificar y corregir fugas en caso de existir
- d) Cambiar empaques cada vez que sea necesario sin costo para el Instituto

10.10 Licuadoras

- a) limpieza general
- b) revisión del sistema eléctrico

10.11 Picadora

- a) limpieza general
- b) revisión del sistema eléctrico

10.12 Freidora

- a) limpieza genera
- b) revisión del sistema eléctrico

10.13 Conservadores de alimentos c-200

- a) Revisión del sistema eléctrico
- b) Revisión del tubo capilar
- c) Revisión y ajuste de puertas
- d) Revisión de empaque
- e) Revisión del motor quemador
- f) Revisión de la resistencia

10.14 Carro charolero y carro porta bandejas, carro transportador de alimentos

- a) Cambiar llantas cada vez que sea necesario sin costo para el Instituto
- b) Todas las reparaciones de ajuste sin costo para el Instituto

10.15 Eliminadores eléctricos de insectos (lamparas electrocutadoras)

- a) Cambiar las lámparas de luz ultravioleta cada vez que sea necesario sin costo para el Instituto marca ILLUMÉ luz ultra violeta, 26 Watts-UVA
- b) Cambiar balastro para lámpara de luz ultravioleta cada vez que sea necesario sin costo para el Instituto marca JADCO, modelo JCF1/26PH120-TP, 120 V 60 Hz, 0.55 A
- c) Cambiar tira adhesiva para charola cambiar cada vez que sea necesario sin costo para el Instituto de la marca ECOFAN con ingrediente activo Polisobuteno.

10.16 Bandas transportadoras de charolas

- a) Limpieza general
- b) Revisar el estado de las bandas
- c) Revisar los motores y cambiar las chumaceras y baleros cada vez que sea necesario sin costo para el Instituto.
- d) Revisión del sistema eléctrico
- e) Prueba de funcionamiento



- f) Se cambiarán las bandas transportadoras de charolas a solicitud del supervisor sin costo para el Instituto.

10.17 Depósitos o contenedores de agua

- a) Limpieza general
- b) Cambio de tubo de cristal cada vez que sea necesario sin costo para el Instituto
- c) Los contenedores de agua que tengan banco de filtros de purificación se deben cambiar en el mes de mayo y octubre sin costo para el Instituto.

10.18 Baño maría

- a) Verificar válvulas
- b) Trampas de vapor
- c) Cubeta invertida
- d) Válvula check

10.19 Plataformas

- a) Se deberá cambiar las llantas cada vez que sea necesario
- b) Se deberán pintar cada vez que sea necesario

10.20 Racks

- a) Se deberá cambiar las llantas cada vez que sea necesario
- b) Se deberán pintar y soldar cada vez que sea necesario

Nota 2:

Todos los equipos que trabajen con energía eléctrica cada vez que sea necesario se debe cambiar la clavija sin costo para el instituto.

11. Calibración de válvulas de seguridad

Se calibrarán las 6 válvulas de seguridad en el mes de abril y se cambiarán los manómetros de presión de las 6 marmitas, este servicio lo pagará el Departamento de Mantenimiento y el técnico de la empresa deberá retirarlas y colocarlas.

12. Mantenimiento correctivo

Si el Mantenimiento Correctivo se ocasiona por falta de Mantenimiento Preventivo o por no seguir las indicaciones del supervisor designado y/o Coordinador de Servicios, el cargo por las reparaciones lo absorberá el proveedor.

Cuando se reporte que algún equipo de cocina está fallando, el técnico de la empresa tendrá 72 horas para repararlo.

Todas las refacciones que se utilicen para los mantenimientos preventivos y correctivos deben ser las recomendadas por el fabricante y sin costo para el Instituto.

13. Pago de la factura

Para la firma de la factura, el proveedor debe entregar a la Coordinación de Servicios una carpeta para documentos de 1, 1 ½, 2, 3, ó 5 pulgadas anillo en D y separadores la documentación que ampare la realización del servicio y debe tener el siguiente orden:

- a) Factura engrapada junto con la copia de la carátula del contrato
- b) Reportes de servicio (diario), firmado y sellado por el supervisor del servicio
- c) Reportes de mantenimiento correctivo (en caso de aplicar), firmado y sellado por el supervisor del servicio.



Justificación para adquisiciones sin procedimiento de Licitación Pública Artículo 42 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público

22-febrero-2019

La carpeta en la portada debe tener una hoja membretada y registrada la información de acuerdo a los siguientes incisos:

- a) Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán
- b) Mantenimiento preventivo y correctivo a equipos de cocina
- c) Número de contrato
- d) Servicio integral correspondiente al mes de (enero, febrero, marzo.... o diciembre del 2019)

Una vez cumplido con lo solicitado el proveedor debe entregarla a la Coordinación Administrativa del Departamento de Mantenimiento para continuar con los trámites de pago.

14. Complementos del contrato

Concluido el contrato, el proveedor debe entregar un oficio donde indique las condiciones en las que deja cada una de los equipos, si alguno de ellos requiere reparación también entregará el dictamen técnico. Este oficio lo presentará antes de los primeros quince días de concluido el servicio y será indispensable para poder liberar la fianza.

IV. Procedimiento de contratación propuesto:

Adjudicación Directa

Fundamentación legal: El Procedimiento de contratación propuesto es la Adjudicación Directa, fundamentada en el Artículo 42 de la Ley de Adquisiciones Arrendamiento y Servicios del Sector Publico:

Las dependencias y entidades, con fundamento en el artículo 42 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público (LAASSP), podrán exceptuar el procedimiento de licitación pública y realizar procedimiento de invitación a cuando menos tres personas o de adjudicación directa, siempre y cuando el importe de cada operación no exceda los montos máximos que al efecto establece el Presupuesto de Egresos de la Federación (PEF) y que las operaciones no se fraccionen para quedar comprendidas en este supuesto de excepción

V. Monto Estimado de la contratación (sin IVA):

2019- \$ 892,490.00 (ochocientos noventa y dos mil cuatrocientos noventa pesos 00/100 M.N.)

VI. Forma de pago propuesta:

10 mensualidades del 1º de marzo al 31 de diciembre del 2019

VII. Persona propuesta para la adjudicación:

EMPRESA: Servi Coci de México, S.A. de C.V.
REPRESENTANTE: María Isabel Villarino Campa
DIRECCIÓN: Cacahuatales No. 22 Exhacienda Coapa Tlalpan CP 14300
TELÉFONO: 5594 5363 ó 5673 4409
CORREO ELECTRÓNICO: facturaselectronicas@servicoci.com.mx

VIII. Acreditación de los criterios en que fundan su excepción, así como la justificación de las razones para el ejercicio de la opción.

Con Fundamento en el Artículo 42 de la Ley de Adquisiciones Arrendamiento y Servicios del Sector Publico (ver Anexo1), se acredita por lo menos uno de los siguientes criterios de Economía, Eficacia, Eficiencia, Imparcialidad, Honradez y Transparencia para satisfacer los objetivos a los que estén destinado.



Justificación para adquisiciones sin procedimiento de Licitación Pública Artículo 42 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público

22-febrero-2019

Economía, Eficacia, Eficiencia, Imparcialidad, Honradez y Transparencia para satisfacer los objetivos a los que estén destinado.

Economía

El realizar una Adjudicación Directa permitirá que el servicio a contratar se obtenga en el menor tiempo posible al contratarlo, fundamentado en el Artículo 42, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, en adición a lo anterior, debe considerarse el costo de oportunidad en función del tiempo requerido para realizar la Licitación Pública o Invitación a Cuando Menos Tres Personas, al tener la empresa un mayor costo en indirectos en la elaboración de su concurso, el cual se vería reflejado en el costo de las propuestas y adecuada aplicación de los recursos federales.

Eficacia

Con el procedimiento de contratación propuesto se obtiene el resultado práctico deseado, al encontrarse todas las acciones de este Instituto regidas por un cálculo de costo-beneficio y además la necesidad y urgencia del servicio a contratar exige una capacidad de respuesta inmediata la cual se obtiene de la Adjudicación Directa, toda vez que, la oportunidad de atención del requerimiento, evita gastos innecesarios y pérdidas significativas que se ocasionarían de haberse seleccionado el procedimiento de licitación Pública.

El mantenimiento integral a los equipos de cocina surge de la necesidad de rebajar el mantenimiento correctivo y todo lo que ello representa. Pretende reducir la reparación mediante una rutina de inspecciones periódicas y la renovación de los elementos dañados, razón por la cual este contrato incluye el servicio y las refacciones.

Los beneficios que adquiere el Departamento de Nutrición Hospitalaria y Ambulatoria con este servicio es evitar, reducir y en su caso reparar las fallas de los equipos, evitar accidentes, aumentar la seguridad para las personas, conservar los bienes en condiciones seguras y preestablecidas de operación y prolongar la vida útil de los equipos.

Es importante señalar que los equipos de la cocina la mayoría tienen más de 15 años en operación y los técnicos de la empresa Servi Coci de México, S.A. de C.V. los han mantenido funcionando, algunos equipos se les han realizado actualizaciones eléctricas porque los componentes son obsoletos.

El Departamento de Nutrición Hospitalaria y Ambulatoria tiene que suministrar desayunos, comidas y cenas a los más de 200 pacientes que se hospitalizan en el Instituto. Esta tarea no podría llevarse a cabo sin el equipo, personal e infraestructura que tiene este departamento. Esta es la razón por la cual los equipos de la cocina deben mantenerse funcionando correctamente.

Por otro lado el comedor central prepara el desayuno, comida y cena a los trabajadores del Instituto y estos alimentos deben estar listos en horas específicas.

Los técnicos de la empresa Servi Coci de México, S.A. de C.V., han demostrado tener la capacidad para realizar los mantenimientos a los equipos de cocina, cuando un equipo queda fuera de servicio porque algún componente fallo, es casi inmediata la reparación, también la empresa manda a reparar los motores de las licuadoras, pero deja un equipo a préstamo mientras se repara el otro.

IX. En su caso, para el arrendamiento de bienes, adjuntar:

IX.1. Estudio de Factibilidad

No aplica

Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán



Justificación para adquisiciones sin procedimiento de Licitación Pública Artículo 42 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público

22-febrero-2019

IX.2. Constancia de no existencia de bienes de las mismas características o, en su caso, el nivel de inventario de los mismos que haga necesario arrendar dichos bienes
No aplica

A t e n t a m e n t e

C.P. Aurelio Jaime Lozano Gómez
Jefe del Departamento de Mantenimiento



892,490

SERVI COCI DE MEXICO, S.A. DE C.V.
Servicios, equipos, productos y asesoría
para restaurantes

Ciudad de México a 22 de Febrero de 2019.

INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS MÉDICAS Y NUTRICION.

DR. SALVADOR ZUBIRAN

Calle Vasco de Quiroga # 15
Col. Belisario Domínguez XVI Delegación Tlalpan
Ciudad de México. C.P. 14080

Atn: C.P. **Aurelio Jaime Lozano Gómez.**
Jefe del Departamento de Mantenimiento.

Atendiendo a su amable solicitud nos es grato someter a su atenta consideración nuestra cotización por el **SERVICIO INTEGRAL A EQUIPOS DE COCINA.**

por tiempo determinado del 1° de Marzo al 31 de diciembre del 2019.

Nuestra propuesta es por \$892,490.00

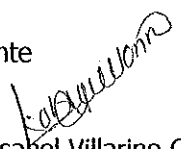
(Ochocientos noventa y dos mil cuatrocientos noventa pesos 00/100 M.N.). Precios firmes hasta la entrega total de los servicios al 31 de diciembre 2019.

COSTO ANUAL DEL MANTENIMIENTO\$892,490.00
COSTO MENSUAL DEL MANTENIMIENTO.....\$89,249.00

El precio anterior es más el 16% correspondiente al I.V.A.

En espera de que lo anterior merezca su aprobación quedamos al pendiente de sus noticias y le saludamos muy atentamente.

Atentamente

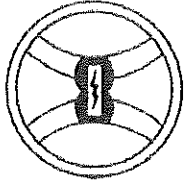

Dra. Ma. Isabel Villarino Campa
SERVI COCI DE MEXICO, S.A. DE C.V.
RFC- SCM891204NG2
Cacahuatales No. 22 Exhacienda Coapa
Tlalpan, CP 14300.

Cacahuatales # 22, Col Ex Hacienda Coapa, Ciudad de México C.P. 14300 Tlalpan.
(55) 55 94 53 63 (55) 56 73 4409

facturas electronicas @ servicioci.com.mx

ELECTRO SPIDER INTERNACIONAL, S.A DE C.V.

1,081,550 //



DIV. AUTOMATIZACION INTEGRAL DE ACCESOS

DISTRIBUIDOR AUTORIZADO



Ciudad de México, a 25 de Febrero de 2019.

INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS MÉDICAS Y NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN
Calle Vasco de Quiroga núm. 15
Col. Belisario Domínguez XVI Delegación Tlalpan
Ciudad de México.

CP. AURELIO JAIME LOZANO GÓMEZ
Jefe Departamento de Mantenimiento

Por este conducto enviamos a usted nuestra propuesta por el Servicio Integral a Equipos de Cocina del 1 de Marzo al 31 de Diciembre 2019 por un monto de \$1,081,550.00 (Un millón ochenta y un mil quinientos cincuenta pesos 00/100 M.N.). El monto anteriormente mencionado estará vigente hasta el 31 de diciembre 2019. El precio anterior es más IVA.

Nota: Electro Spider Internacional, S.A. de C.V.

ESI940801K88

Circuito Educadores núm. 11, Cd. Satélite, Naucalpan Edo de México

Atentamente

Lic. Marco Antonio Perea Maya

