



**El gigante  
de México**

Secretaría de  
**Administración**

**PROVEEDOR: PRODUCTOS SEREL, S.A. DE CV.**

**ENTE REQUIERENTE: SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO  
DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES**

**CONTRATO ABIERTO DE ADQUISICIÓN DE BIENES**

**CONTRATO No. 026/2025-AB-LICITACIÓN-SEGOB  
LIC. CCMG / LIC. CAAT / LIC. SDGV / LIC. MIMG.**

**CONTRATO ABIERTO DE ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS  
PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y  
EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA,  
PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMAS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE  
EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS**

**CONTRATO No. 026/2025-AB-LICITACIÓN-SEGOB**

Contrato abierto de **adquisición de productos alimenticios procesados para diversos cursos de formación inicial, formación continua y evaluaciones de distintas Instituciones de Seguridad Pública, procuración de justicia y demás Instituciones Estatales**, que celebran por una parte el **Gobierno del Estado de Aguascalientes** a través de la **Secretaría de Administración del Estado de Aguascalientes**, representada en este acto por la **Lic. Raquel Soto Orozco** en su carácter de **Secretaria de Administración del Estado de Aguascalientes**, a quien se le denominará **“La SAE”** y por la otra parte la persona moral **Productos Serel, S.A. de C.V.**, representada en este acto por el **C. Israel Cabrera Zavala**, en su carácter de **Apoderado Legal**, a quien se le denominará **“El Proveedor”**, así mismo cuando los celebrantes actúen de manera conjunta se les denominará como **“Las Partes”**, al tenor de los siguientes antecedentes, declaraciones y cláusulas:

**A N T E C E D E N T E S**

1. La **Secretaría General de Gobierno del Estado de Aguascalientes**, a través del **Secretariado Ejecutivo del Sistema Estatal de Seguridad Pública del Estado de Aguascalientes**, representado por su titular el **Licenciado Mauricio de la Serna Hernández**, en adelante **“El Ente Requiere”** determinó la necesidad de adquirir **productos alimenticios procesados para diversos cursos de formación inicial, formación continua y evaluaciones de distintas Instituciones de Seguridad Pública, procuración de justicia y demás Instituciones Estatales**.
2. En virtud de lo anterior, mediante requisición de compra número **378/2025**, emitida en el **SIIF** (Sistema Integral de Información Financiera), por **“El Ente Requiere”** en términos de lo dispuesto por el artículo 16 del Manual de Lineamientos y Políticas Generales para el Control de los Recursos de las Dependencias y Entidades del Gobierno del Estado de Aguascalientes, le solicitó a **“La SAE”** la **adquisición de productos alimenticios procesados para diversos cursos de formación inicial, formación continua y evaluaciones de distintas Instituciones de Seguridad Pública, procuración de justicia y demás Instituciones**, para cubrir las necesidades del programa de profesionalización de diversas Instituciones de Seguridad Pública Estatal y Municipal, del fondo de Seguridad Pública ya que debido al tiempo que permanecen en el Instituto resulta necesario la otorgación de alimentos durante su capacitación y formación, siendo la alimentación un factor importante en su preparación física y mental, permitiendo que la adecuada nutrición



priorice el aprendizaje en cada uno de los alumnos, evitando que exista distracción o perdida de capacitaciones a fin de proveerse de alimentos, así como deserción de los participantes.

3. Derivado de lo anterior y de conformidad con lo dispuesto por los artículos 39 fracción I y 43, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Aguascalientes y sus Municipios, en fecha 27 de mayo del 2025 se publicó el resumen de la convocatoria en un Diario de Circulación Estatal, en fechas 28, 29 y 30 de mayo del 2025 se puso a disposición la convocatoria de la **Licitación Pública Nacional número DGAD-LEA-NO13-2025**; en el portal del Gobierno del Estado de Aguascalientes "HOY SE COMPRA"; llevándose a cabo el día 03 de junio del 2025 la junta de aclaraciones, el 06 de abril del 2025 tuvo verificativo la presentación y apertura de proposiciones, emitiéndose el 11 de junio del 2025 el fallo de adjudicación del citado procedimiento.
4. Así las cosas, previo análisis de lo establecido en el artículo 55 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Aguascalientes y sus Municipios, en cumplimiento de lo dispuesto por el diverso numeral 56 de la citada Ley por cumplir con las especificaciones técnicas solicitadas, los requisitos legales y económicos, se resolvió adjudicar la **partida 1** del procedimiento de **Licitación Pública Nacional número DGAD-LEA-NO13-2025** correspondiente a la **adquisición de productos alimenticios procesados para diversos cursos de formación inicial, formación continua y evaluaciones de distintas Instituciones de Seguridad Pública, procuración de justicia y demás Instituciones Estatales que consiste en un mínimo de 82,736 y un máximo de 118,195 servicios a "El Proveedor"**, por cumplir con las especificaciones y conceptos señalados en el dictamen técnico, los requisitos legales y administrativos y no rebasar el presupuesto autorizado para esta adquisición, por un importe total mínimo de **\$7,597,282.84 (SIETE MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL DOSCIENTOS OCENTA Y DOS PESOS 84/100 M.N.)** y un monto total máximo de **\$10,853,326.79 (DIEZ MILLONES OCHOCIENTOS CINCUENTA Y TRES MIL TRESCIENTOS VEINTISÉIS PESOS 79/100 M.N.)** I.V.A. incluido.

Por lo anterior y en cumplimiento de lo dispuesto por el artículo 66 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Aguascalientes y sus Municipios, en adelante, "**La Ley**" se procede al otorgamiento del presente contrato en términos de las siguientes:

#### DECLARACIONES

**Primera:** "La SAE" declara:

- 1.1. Que es una Dependencia del Gobierno del Estado de Aguascalientes, de acuerdo con lo establecido en el artículo 12 fracción II de la Ley Orgánica de la Administración Pública Estatal.
- 1.2. Que la **Lic. Raquel Soto Orozco** comparece en este acto con el carácter de **Secretaria de Administración del Estado de Aguascalientes**, según lo acredita con el respectivo nombramiento número **DG/N/003/2022** de fecha 01 de octubre del 2022, otorgado por la Gobernadora Constitucional del Estado de Aguascalientes, **Dra. María Teresa Jiménez Esquivel**.



- 1.3. Que en términos de lo previsto por los artículos 22 fracciones II y XII, y 27 fracciones XIX y XXVII de la Ley Orgánica de la Administración Pública Estatal, y diversos 2, 9, 11 y 14 fracciones XVII, XXIV y XLVIII del Reglamento Interior de la Secretaría de Administración del Estado de Aguascalientes, en relación con el artículo 12 fracción II de “**La Ley**”, “**La SAE**” tiene las facultades legales y administrativas para celebrar el presente contrato.
- 1.4. Que en fecha 21 de mayo 2025, la Secretaría de Finanzas del Estado de Aguascalientes autorizó los recursos necesarios para cubrir las erogaciones derivadas del presente contrato, correspondientes a la requisición de compra **378/2025**.
- 1.5. Que tiene establecido su domicilio para oír y recibir todo tipo de notificaciones derivadas del presente contrato el ubicado en Avenida de la Convención de 1914 Oriente número 104, 4° piso, Colonia del Trabajo, C.P. 20180, en la Ciudad de Aguascalientes, Aguascalientes.
- 1.6. Que su registro federal de contribuyentes es **SFI-011030-DU4**, a nombre de la Secretaría de Finanzas, única Dependencia del Poder Ejecutivo del Gobierno del Estado de Aguascalientes autorizada para realizar pagos, quien tiene su domicilio fiscal en Avenida de la Convención de 1914 Oriente número 102, Colonia del Trabajo, C.P. 20180, en la ciudad de Aguascalientes, Aguascalientes.
- 1.7. Que, a través de la Dirección General de Adquisiciones de “**La SAE**”, se verificó que, a la fecha de la celebración del presente contrato, los accionistas de “**El Proveedor**” así como su **Apoderado Legal**, no desempeñan empleo, cargo o comisión en el servicio público, en relación con lo dispuesto por el **artículo 36 fracción IX de la Ley de Responsabilidades Administrativas del Estado de Aguascalientes**.

Segunda: “**El Proveedor**” declara:

- 2.1. Que es una persona moral legalmente constituida mediante escritura pública número **27,564**, Volumen **634** de fecha 13 de noviembre de 1989, otorgada ante la fe pública del **Licenciado Roberto Núñez y Bandera, Notario en ejercicio, Titular de la Notaría número 1** del Distrito Federal actualmente Ciudad de México, debidamente inscrita en el Registro Público de la Propiedad y de Comercio del Distrito Federal ahora Ciudad de México, en fecha 19 de abril de 1990.
- **Protocolización del Acta de Asamblea General Extraordinaria de Accionistas. Cambio de denominación de Servideal, Servicios Integrales de Alimentación, S.A. de C.V. por la de Productos Serel, S.A. de C.V.** Escritura pública número **88,023**, libro **2,194** de fecha 16 de agosto de 2019, otorgada ante la fe pública del **Lic. Carlos Alberto Sotelo Regil Hernández Titular de la Notaría número 165** de la Ciudad de México, actuando como suplente en el protocolo de la Notaría número Uno de la que es **Titular el Licenciado Roberto Núñez y Bandera**; debidamente inscrita en el Registro Público de la Propiedad y de Comercio de la Ciudad de México, en fecha 25 de octubre de 2019.
  - **Protocolización del Acta de Asamblea General Extraordinaria de Accionistas. Modificación al objeto social.** Escritura pública número **103,386**, libro **3,123** de fecha



22 de julio de 2021, otorgada ante la fe pública del **Lic. Cesar Álvarez Flores Titular de la Notaría Pública número 87** de la Ciudad de México, actuando como asociado en el protocolo de la **Notaría número 98**, de la que es Titular el **Lic. Gonzalo M. Ortiz Blanco**; debidamente inscrita en el Registro Público de la Propiedad y de Comercio del Distrito Federal actualmente Ciudad de México, en fecha 25 de mayo de 2022.

- 2.2. El **C. Israel Cabrera Zavala**, cuenta con capacidad suficiente para suscribir el presente acuerdo de voluntades y obligar a su representada en los términos de este instrumento legal, en virtud de que tiene el carácter de **Apoderado Legal**, con poder general para pleitos y cobranzas, y para actos de administración, lo anterior como se desprende de la escritura pública número **104,955**, libro **3,196**, de fecha 30 de septiembre del 2021, otorgada ante la fe pública del **Lic. Cesar Álvarez Flores Titular de la Notaría Pública número 87** de la Ciudad de México, actuando como asociado en el protocolo de la **Notaría número 98**, de la que es Titular el **Lic. Gonzalo M. Ortiz Blanco**, facultades que bajo protesta de decir verdad sigue desempeñando, y que las mismas no le han sido revocadas, disminuidas, ni modificadas; y se identifica con credencial para votar expedida por el Instituto Nacional Electoral número **CBZVIS79010609H900**.
- 2.3. Que cuenta con constancia de proveedor inscrita para este ejercicio fiscal en el Padrón Único de Proveedores de la Administración Pública Estatal, bajo el número **PR06753**.
- 2.4. **La actividad económica según obra en su constancia de situación fiscal emitida por el Servicio de Administración Tributaria lo es:** Servicios de comedor para empresas e Instituciones. Preparación y venta de comida y antojitos en general.
- 2.5. Que tiene su domicilio fiscal ubicado en Av. Lomas de Sotelo número 1094, Piso 1, Colonia Lomas Hermosa, Alcaldía Miguel Hidalgo, Ciudad de México, C.P. 11200, con números telefónicos 55-22-82-26-00 y 55-30-26-29-17, y cuenta de correo electrónico **licitaciones@ck.com.mx**, mismos datos que señala para oír y recibir todo tipo de notificaciones derivadas del presente contrato.
- 2.6. Que cuenta con el Registro Federal de Contribuyentes número **PSE891129GS1**, encontrándose al corriente en el cumplimiento de las obligaciones fiscales a su cargo.
- 2.7. Que bajo protesta de decir verdad manifiesta que cuenta con registro patronal ante el Instituto Mexicano del Seguro Social número **Y5443504104**, encontrándose al corriente de sus obligaciones patronales.
- 2.8. Con fundamento en lo dispuesto por el **artículo 36 fracción IX de la Ley de Responsabilidades Administrativas del Estado de Aguascalientes**, y como se desprende del escrito de fecha 12 de junio del 2025 manifiesta bajo protesta de decir verdad que, a la fecha de celebración del presente contrato, sus accionistas, así como su **Apoderado Legal**, no desempeñan empleo, cargo o comisión en el servicio público.
- 2.9. Que está en aptitud legal para celebrar el contrato ya que no se ubica en alguno de los supuestos contemplados en el artículo 71 de **“La Ley”**.

**Tercera: “Las Partes”** conjuntamente declaran:



- 3.1. Que reconocen la personalidad y la capacidad para la celebración del presente contrato, señalando que no existe error, dolo o cualquier otra circunstancia que pudiera afectar o invalidar su vigencia.
- 3.2. Que cualquier modificación durante la vigencia del presente contrato en las declaraciones asentadas en este apartado, deberá notificarse de inmediato a la otra parte por escrito.
- 3.3. Que conocen los términos y condiciones que se pactan en el presente contrato.

Expuestas las declaraciones que anteceden, **“Las Partes”** convienen en las siguientes:

### CLÁUSULAS

**PRIMERA. OBJETO.**- El objeto del presente contrato es la **adquisición de productos alimenticios procesados para diversos cursos de formación inicial, formación continua y evaluaciones de distintas Instituciones de Seguridad Pública, procuración de justicia y demás Instituciones Estatales**, a los que en lo sucesivo se les denominará **“Los Bienes”**, cuyas características se encuentran descritas en el **pedido de compra número 234/25, así como en la oferta técnica y económica**, de **“El Proveedor”**, mismos que se adjuntan al presente instrumento jurídico, en el apartado de **ANEXOS**.

**“El Proveedor** deberá entregar **“Los Bienes”** de acuerdo a lo estipulado en el presente instrumento legal, y en el apartado de **ANEXOS**, y conforme a las especificaciones que emita para tal efecto **“El Ente Requierente”**.

**SEGUNDA. DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES E IMPORTE TOTAL A PAGAR.**- La descripción completa de **“Los Bienes”** objeto del presente contrato, así como el número de partida, cantidad, unidad de medida y precio unitario, así como monto mínimo y máximo corresponde a lo señalado en el **pedido de compra número 234/25, así como la oferta técnica y económica de “El Proveedor”**, mismos que se adjuntan al presente instrumento jurídico, en el apartado de **ANEXOS**.

**“Los Bienes”** consisten en un mínimo de 82,736 y un máximo de 118,195 servicios, se distribuyen de la siguiente manera:

- 49,770 desayunos
- 63,925 comidas
- 4,500 cenas

El monto mínimo a pagar contraprestación a **“El Proveedor”** equivale a la cantidad de **\$6,549,381.76 (SEIS MILLONES QUINIENTOS CUARENTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS OCHENTA Y UN PESOS 76/100 M.N.)**, más el impuesto al valor agregado por un monto de **\$1,047,901.08 (UN MILLÓN CUARENTA Y SIETE MIL NOVECIENTOS UN PESOS 08/100 M.N.)**, arrojando así un monto mínimo total de **\$7,597,282.84 (SIETE MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL DOSCIENTOS OCHENTA Y DOS PESOS 84/100 M.N.)**.

Página 5



El monto máximo a pagar como contraprestación a “**El Proveedor**” equivale a la cantidad de **\$9,356,316.20 (NUEVE MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y SEIS MIL TRESCIENTOS DIECISÉIS PESOS 20/100 M.N.)**, más el impuesto al valor agregado por un monto de **\$1,497,010.59 (UN MILLÓN CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL DIEZ PESOS 59/100 M.N.)**, arrojando así un monto máximo total a pagar de **\$10,853,326.79 (DIEZ MILLONES OCHOCIENTOS CINCUENTA Y TRES MIL TRESCIENTOS VEINTISEIS PESOS 79/100 M.N.)**.

**TERCERA. PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE LA ENTREGA DE BIENES.** - “**El Proveedor**” se obliga a entregar “**Los Bienes**” adquiridos a partir del día siguiente natural de la fecha del fallo de adjudicación al 30 de noviembre de 2025, “**El Proveedor**” elaborará y servirá “**Los Bienes**” en las instalaciones de la Universidad de la Policía y Ciencias de la Seguridad de Aguascalientes (UNPOL), ubicada en calle Los Conos #105 Fraccionamiento Ojo Caliente INEGI, C.P. 20196, Aguascalientes, Ags., con utensilios que la Universidad tenga a su cargo, a buena temperatura y de igual presentación.

-Horario de lunes a sábado:

- De 07:00 a las 11:00 horas los desayunos.
- De las 13:00 a las 18:00 horas la comida.
- De las 18:00 a las 20:00 horas la cena.

“**Los Bienes**” deberán ser preparados el día de su consumo y no menores a la composición y cantidades solicitadas. En caso de que, por intolerancia a alguno de “**Los Bienes**”, fuera necesario modificar la composición de alguno, dicha modificación se llevará a cabo de común acuerdo, y deberá dejarse constancia en acta, indicando los motivos y el cambio, el cual deberá ser por la calidad, cantidad y precio similares al de origen.

El costo de consumo por gas correrá por cuenta de “**El Proveedor**”. El costo de consumo de consumo de agua y luz correrá por cuenta de la Universidad de la Policía y Ciencias de la Seguridad de Aguascalientes (UNPOL).

La Universidad de la Policía y Ciencias de la Seguridad de Aguascalientes (UNPOL), designará a una persona para que supervise el cumplimiento de la agenda de alimentos.

Las condiciones específicas de “**Los Bienes**” se encuentran descritas en el **pedido de compra número 234/25, así como en la oferta técnica y oferta económica de “El Proveedor”**, que forman parte integral del presente instrumento jurídico y se encuentran en el apartado de **ANEXOS**.

“**El Ente Requiere**” no estará obligado a recibir “**Los Bienes**” si estos no cumplen con los requisitos establecidos en el presente contrato y sus **ANEXOS**.

**CUARTA. RESPONSABLES.** - En términos de lo dispuesto por el artículo 4º de “**La Ley**” el responsable del trámite de pago; es decir de la ejecución, validación y comprobación del gasto será el **Lic. Mauricio de la Serna Hernández**, en su carácter de **Secretario Ejecutivo del Sistema Estatal de Seguridad Pública del Estado de Aguascalientes** de “**El Ente Requiere**” o quien lo sustituya en su cargo y/o funciones.



Así mismo, en términos de lo dispuesto en el artículo 14 del Manual de Lineamientos de la Dirección General Jurídica de la Secretaría de Administración del Estado de Aguascalientes, dicho servidor público en coordinación con el **Lic. Joel Moisés Valdés López**, en su carácter de **Director de Administración y Finanzas de la Universidad de la Policía y Ciencias de la Seguridad de Aguascalientes** serán los responsables de verificar que **“Los Bienes”** se destinen al cumplimiento del proyecto para el cual fueron adquiridos, así como de dar seguimiento, supervisar y vigilar el cumplimiento de las obligaciones contraídas mediante el presente contrato.

Los servidores públicos señalados en la presente cláusula serán los encargados de verificar que la entrega de **“Los Bienes”**, se efectúe bajo las condiciones de tiempo y forma requeridos, de conformidad con las especificaciones establecidas en este instrumento legal, y de reportar en tiempo y forma a **“La SAE”** de cualquier incumplimiento de **“El Proveedor”**, para efecto de que **“La SAE”** de ser el caso, inicie el procedimiento establecido en artículo 76 de **“La Ley”**.

De ser necesario, para casos específicos, **“El Ente Requirente”** emitirá escritos de designación de los servidores públicos que serán responsables de darles seguimiento; escritos que una vez emitidos y recibidos se harán del conocimiento de **“El Proveedor”**.

**QUINTA. FORMA DE PAGO.**.- La contraprestación señalada en la cláusula segunda del presente contrato será pagada a **“El Proveedor”** a mes vencido, con corte al último día de cada mes, en moneda nacional y mediante transferencia electrónica a la cuenta que fue designada expresamente por él al momento de su inscripción en el Padrón Único de Proveedores de la Administración Pública Estatal y en términos del artículo 72 de **“La Ley”** el pago se realizará dentro los 20 días naturales posteriores a la entrega del Comprobante Fiscal Digital por Internet (CFDI) contra entrega de **“Los Bienes”** a entera satisfacción de la Universidad de la Policía y Ciencias de la Seguridad de Aguascalientes (UNPOL), acompañado del pedido de compra debidamente firmado de recibido por los servidores públicos señalados en la cláusula cuarta del presente contrato.

Dicho comprobante deberá cumplir con los requisitos fiscales vigentes que establezca la Secretaría de Hacienda y Crédito Público y se expedirán a nombre de la Secretaría de Finanzas, cuyos datos fiscales quedaron asentados en el **numeral 1.6** del apartado de declaraciones del presente contrato y se entregará en un lapso de 1 a 5 días hábiles posteriores a cada corte.

**SEXTA. OBLIGACIONES FISCALES.**.- **“El Proveedor”** se obliga a solicitar opinión positiva por internet en la página del Servicio de Administración Tributaria (SAT) en la opción **“Mi Portal”**, por medio de la cual se constate que se encuentra al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales. Dicha opinión se deberá entregar antes de la firma del presente contrato, en la Jefatura de Gestión Documental e Información Estadística de la Dirección General de Adquisiciones de **“La SAE”**, el incumplimiento a lo señalado en la presente cláusula podrá ser motivo de rescisión del presente contrato sin responsabilidad alguna para **“La SAE”** y/o **“El Ente Requirente”**.

**“El Proveedor”** deberá cumplir con lo establecido en el artículo 32 fracciones III y V de la Ley del Impuesto al Valor Agregado vigente.

Página 7



**SÉPTIMA. VIGENCIA DEL CONTRATO.**- La vigencia de este contrato será desde su firma hasta el 31 de diciembre del 2025, o bien hasta que se den por concluidas todas y cada una de las obligaciones contraídas en este instrumento legal. Lo anterior sin perjuicio del vencimiento de los períodos de garantía establecidos en la cláusula octava del presente contrato, durante los cuales estará vigente el actual instrumento legal, para efectos de ejercitarse las acciones de garantía que correspondan por la mala calidad de **“Los Bienes”** o en su caso por el incumplimiento de las obligaciones a cargo de **“El Proveedor”**.

**OCTAVA. GARANTÍAS.** - Las garantías que se otorgan serán las siguientes:

**A) GARANTÍA DE CALIDAD DE LOS BIENES.** **“El Proveedor”** en término de los artículos 69 fracción III y 74 párrafo tercero de **“La Ley”** se obliga a garantizar la calidad de **“Los Bienes”** durante la vigencia del contrato y será responsable de que se encuentren en buen estado y que sean preparados con las medidas higiénicas necesarias, a temperatura apropiada para cada alimento.

Si durante el periodo de garantía anteriormente señalado, se presenta descomposición de algún alimento o bien faltantes de los mismos, **“El Proveedor”** deberá reponer en un lapso máximo de 15 minutos, una vez notificado por **“El Ente Requierente”** vía telefónica y/o correo electrónico sin cargo adicional para **“La SAE”** y/o **“El Ente Requierente”**.

El incumplimiento de **“El Proveedor”** con respecto a la garantía aquí pactada, no lo eximirá de cumplir con las obligaciones que a su cargo derivan por virtud de la misma, en especial en lo que corresponde a la obligación de reponer **“Los Bienes”** que hubieran sido entregados en malas condiciones.

**B) GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.** Con el fin de garantizar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones que el presente contrato impone y de acuerdo con lo que establece el artículo 69 fracción II y párrafo tercero de **“La Ley”**, **“El Proveedor”** presentará a **“La SAE”**, dentro de los diez días naturales posteriores a la firma del presente contrato, el medio de garantía idóneo (siempre que sea de los contemplados en el artículo 63 del Código Fiscal del Estado de Aguascalientes) debiendo precisar el tipo de bienes a garantizar; cuyo importe constituirá el monto de reclamación con cargo al medio de garantía otorgado, por la cantidad equivalente al 10% del monto total adjudicado en este contrato, incluyendo los impuestos correspondientes y que en términos del artículo 70 de **“La Ley”** deberá exhibir a favor de la Secretaría de Finanzas del Estado de Aguascalientes.

Dicho medio de garantía tendrá vigencia hasta el total cumplimiento de las obligaciones consignadas en el presente contrato y se hará efectivo cuando **“El Proveedor”** no entregue **“Los Bienes”** objeto del presente instrumento jurídico a entera de satisfacción de **“El Ente Requierente”**, en el plazo estipulado, así como por no cumplir con cualquier otra obligación a su cargo consignada en el presente contrato.

Así mismo la garantía referida estará vigente aún durante la substanciación de los recursos legales o juicios que se interpongan hasta que se pronuncie resolución definitiva, de forma tal que su vigencia no podrá acotarse en razón del plazo de ejecución del contrato principal o fuente de las obligaciones, o cualquier otra circunstancia.



De igual forma esta garantía permanecerá en vigor aun en los casos en que “**El Ente Requiere**nte”, a través de los responsables de recepción y de dar seguimiento a la entrega de “**Los Bienes**”, señalados en la cláusula segunda del presente contrato, otorguen prorrogas o esperas a “**El Proveedor**” para el cumplimiento de sus obligaciones.

**NOVENA. PROHIBICIÓN DE CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES.**.- De conformidad con lo previsto por el artículo 67 último párrafo de “**La Ley**”, “**El Proveedor**” se obliga a no ceder en favor de cualquier otra persona, los derechos y obligaciones a su cargo, derivados de este contrato; lo anterior con excepción de los derechos de cobro en cuyo caso deberá contar con el consentimiento por escrito de “**La SAE**” y/o de “**El Ente Requiere**nte”.

**DÉCIMA. CONFIDENCIALIDAD.**.- “**El Proveedor**” tiene y asume la obligación de guardar el secreto y la confidencialidad de toda la información tangible o intangible, imágenes, datos y documentos de “**La SAE**” y/o “**El Ente Requiere**nte” y/o de **cualquier área del Gobierno del Estado** a la que tenga acceso durante a la vigencia del presente contrato. Dicha información no será revelada, parcial o completamente sin previo consentimiento por escrito de la “**La SAE**”, ni será utilizada para ningún otro propósito que no esté relacionado con el presente instrumento legal; teniendo por única excepción a lo establecido anteriormente, la obligación de alguna de “**Las Partes**” de reunir u otorgar información en términos de la legislación aplicable o por requerimiento de autoridad competente.

“**El Proveedor**” se compromete a no presentar la información relativa al objeto del presente contrato, en ningún tipo de procedimiento de adquisición que se celebre en territorio nacional, ya sea de carácter estatal o federal. Así mismo, “**El Proveedor**” será responsable de todos los daños y perjuicios que se originen a “**La SAE**” y/o “**El Ente Requiere**nte” como consecuencia del incumplimiento doloso o culposo de esta obligación.

“**El Proveedor**” acepta y reconoce que tiene pleno conocimiento del tratamiento que debe darle a los datos personales que en virtud del presente contrato tiene acceso, por lo que a la firma del actual instrumento legal se obliga a tomar y ejecutar las medidas necesarias para dar cabal cumplimiento a las obligaciones que como sujeto obligado le impone la Ley Federal de Protección de Datos Personales en posesión de los particulares, su Reglamento y demás disposiciones aplicables.

**DÉCIMA PRIMERA. DERECHOS DE AUTOR.** “**El Proveedor**” se obliga a defender a “**La SAE**” sin cargo alguno para éstos, de las reclamaciones de terceros basadas en que “**Los Bienes**” adquiridos constituyan trasgresión a algún derecho de autor o invasión u otra violación a alguna patente, o cualquier otro derecho o título relativo a la propiedad intelectual o industrial, siempre y cuando “**La SAE**” y/o “**El Ente Requiere**nte” le den aviso por escrito de tales reclamaciones en un plazo no mayor de cinco (5) días hábiles, contados a partir del día siguiente en que se hubiere practicado el emplazamiento o notificación. Asimismo, en ese plazo “**La SAE**” y/o “**El Ente Requiere**nte” deberá entregar la información y asistencia del caso, o establecer las causas por las cuales esté impedido de proporcionarlas. En este mismo supuesto, “**La SAE**” y/o “**El Ente Requiere**nte” se obliga a efectuar las gestiones necesarias a fin de que “**El Proveedor**” pueda representarlas en el proceso o procedimiento respectivo.

En el caso de que se dictara sentencia definitiva en contra de “**La SAE**” y/o “**El Ente Requiere**nte” con o sin intervención de “**El Proveedor**”, este último se obliga a pagar las



sumas a que sean condenadas “**La SAE**” y/o “**El Ente Requierente**”, o las cantidades que se deriven del arreglo que se tuviere con el tercero. En todo caso, “**El Proveedor**” se obliga a tomar las medidas necesarias para que se continúe con la prestación de los servicios objeto de este contrato a “**La SAE**” y/o “**El Ente Requierente**”, sujeto a que previamente se haya notificado a “**El Proveedor**” de la reclamación de que se trate.

**DÉCIMA SEGUNDA. PRECIO SUJETO A AJUSTES POR CIRCUNSTANCIAS AJENAS A LA VOLUNTAD DE LAS PARTES.** De conformidad con lo dispuesto por el último párrafo del artículo 65 de “**La Ley**”, cuando con posterioridad a la adjudicación del presente contrato se presenten circunstancias económicas de tipo general, como resultado de situaciones supervenientes ajenas a la responsabilidad de “**Las Partes**” y que provoquen directamente un aumento o reducción en los precios de “**Los Bienes**”, aún no entregados o aún no pagados, y que por tal razón no pudieron haber sido objeto de consideración en la proposición de “**El Proveedor**” que sirvió de base para la adjudicación del presente, “**La SAE**” podrá reconocer incrementos o requerir reducciones, conforme a las disposiciones que en su caso resulten aplicables.

**DÉCIMA TERCERA. INCREMENTO EN LOS BIENES.** Con base en lo dispuesto por el artículo 73 de “**La Ley**”, “**La SAE**” a solicitud de “**El Ente Requierente**” podrá acordar el incremento en la cantidad de “**Los Bienes**” adquiridos por virtud del presente instrumento mediante la modificación del mismo. El incremento en “**Los Bienes**” sólo se llevará a cabo previa solicitud razonada que formule “**El Ente Requierente**” y procederá bajo la responsabilidad exclusiva de ésta, siempre y cuando el monto total de las modificaciones no rebase el cincuenta por ciento de los montos pactados respecto de cada una de las partidas adjudicadas, obligándose “**El Proveedor**” a respetar el precio de “**Los Bienes**” y que éste sea idéntico al originalmente pactado.

**DÉCIMA CUARTA. EXCLUSIÓN LABORAL.** “**El Proveedor**” se constituye por su carácter de patrón, en responsable único de las relaciones presentes o futuras, entre éste y las personas que destine para la entrega de “**Los Bienes**”, así como de las dificultades o conflictos que pudieran surgir entre éste y dichas personas o de estas últimas entre si. También será responsable de los accidentes que se originen con motivo de la entrega de “**Los Bienes**”, asimismo de todos los daños y perjuicios que se llegaren a ocasionar a “**La SAE**” y/o “**El Ente Requierente**” o a terceros con motivo o como consecuencia de dicho accidente, si el mismo es imputable a las personas que destine “**El Proveedor**” para el cumplimiento del presente contrato.

Así mismo, “**El Proveedor**” por su carácter de patrón para con sus trabajadores, se encargará de delimitar legalmente, que en ningún caso se deberá tomar a “**La SAE**” y/o “**El Ente Requierente**” como patrones directos o sustitutos, obligándose desde este momento a que, si por alguna razón se llegare a dar el caso de fincárseles alguna responsabilidad a “**La SAE**” y/o “**El Ente Requierente**” por ese concepto, “**El Proveedor**” les reembolsará cualquier gasto en que incurrieran por tal motivo asumiendo y reconociendo ante la autoridad su carácter de patrón.

**DÉCIMA QUINTA. RESCISIÓN DEL CONTRATO.** En caso de incumplimiento a las obligaciones a cargo de “**El Proveedor**”, “**La SAE**” por sí o a solicitud de “**El Ente Requierente**”



podrá rescindir administrativamente el presente contrato; lo anterior de conformidad con lo dispuesto por el artículo 76 de **“La Ley”**.

El presente contrato se podrá rescindir bajo los siguientes supuestos, los cuales se mencionan a continuación de manera enunciativa, más no limitativa.

Son causas de rescisión del presente contrato sin responsabilidad para **“El Proveedor”**:

- a) El incumplimiento en el pago de **“Los Bienes”** de conformidad a lo establecido en este contrato.
- b) Cualquier otro incumplimiento de los términos y condiciones establecidos en este contrato por parte de **“La SAE”**.

Son causas de rescisión de este contrato sin responsabilidad para **“La SAE”**:

- a) El incumplimiento en la entrega de **“Los Bienes”** objeto de este contrato, en los términos y condiciones establecidas en el mismo.
- b) El incumplimiento de **“El Proveedor”** respecto de los compromisos establecidos en la garantía de calidad y vicios ocultos ofrecida para **“Los Bienes”**.
- c) La falta de presentación de la garantía de cumplimiento del contrato, en los términos señalados para tales efectos.
- d) La divulgación de parte de **“El Proveedor”** de la información tangible y/o intangible, imágenes, datos y documentos a que tenga acceso durante la vigencia de este contrato, sin haber recabado antes el consentimiento por escrito de **“La SAE”** y/o **“El Ente Requierente”**.
- e) El que ante la solicitud de **“La SAE”** y/o **“El Ente Requierente”** de ampliar la contratación de **“Los Bienes”** objeto de este contrato, **“El Proveedor”** no respete el precio unitario estipulado en la cláusula segunda del presente contrato.
- f) La falta de presentación del documento con el que acredite estar al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales referido en la cláusula sexta del presente contrato.
- g) El incumplimiento en las obligaciones laborales establecidas en la cláusula décima cuarta del presente contrato.
- h) Cualquier otro incumplimiento de los términos y condiciones establecidos en este contrato.

No obstante, lo anterior, en términos de lo dispuesto por el artículo 89 de **“La Ley”** cuando derivado del presente instrumento **“El Proveedor”** incumpla con las obligaciones que le imponen todas las demás disposiciones legales y administrativas aplicables, **“El Proveedor”** será el único responsable de su actuar, así como de las sanciones penales y administrativas que dicho incumplimiento acarree.

**DÉCIMA SEXTA. PENA CONVENCIONAL.** De conformidad con lo dispuesto por el artículo 74 de **“La Ley”**, cuando **“El Proveedor”** no entregue **“Los Bienes”** conforme a lo establecido en el presente contrato, queda obligado a pagar a **“La SAE”** por cada día natural de mora, una pena convencional de 2 al millar, en función de **“Los Bienes”** no prestados oportunamente. La mora se calculará en días calendario desde la fecha en que se hubiera suscitado el incumplimiento por parte de **“El Proveedor”** hasta la fecha en que se verifique por escrito y

Página 11



aceptado de conformidad por “**El Ente Requierente**” la correcta entrega de “**Los Bienes**”. El monto de estas penas no excederá el monto total adjudicado a que se refiere la cláusula segunda de este contrato. “**La SAE**” podrá además exigir el cumplimiento o la rescisión del contrato.

Dicha pena convencional se descontará de la porción de mora con el máximo de las liquidaciones o pagos que deban hacerse en la proporción que corresponda o se llevarán a cabo los trámites necesarios para constituirle un crédito fiscal en caso de que el pago ya se le haya efectuado en términos del artículo 72 párrafo segundo de “**La Ley**”.

**DÉCIMA SÉPTIMA. TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO.** De conformidad con lo dispuesto por el artículo 77 de “**La Ley**”, se podrá dar por terminado anticipadamente el contrato, cuando concurren razones de interés general, o bien, cuando por causas justificadas, se extinga la necesidad de “**Los Bienes**” adquiridos originalmente y se demuestre que, de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se occasionaría algún daño o perjuicio al Estado.

“**El Ente Requierente**” podrá optar por la terminación anticipada del contrato con “**El Proveedor**” considerando el periodo de impartición de cursos de capacitación de distintos elementos de Seguridad Pública.

Cuando se actualice este supuesto, “**La SAE**” a través de “**El Ente Requierente**” reembolsará a “**El Proveedor**” los gastos no recuperables en que haya incurrido, siempre que estos sean razonables, estén debidamente comprobados y se relacionen directamente con el presente contrato.

**DÉCIMA OCTAVA. MODIFICACIONES AL CONTRATO.** En términos del párrafo cuarto del artículo 73 de “**La Ley**”, “**Las Partes**” acuerdan que cualquier modificación al presente contrato deberá formalizarse por escrito a través de los instrumentos legales respectivos, los cuales serán suscritos por “**El Proveedor**”, así como por los servidores públicos que lo harán en el presente contrato o quienes los sustituyan o estén facultados para ello.

“**El Ente Requierente**” no autorizará ampliaciones al plazo de entrega, ni condonación de sanciones cuando el retraso se deba a causas imputables a “**El Proveedor**”.

**DÉCIMA NOVENA. CONDICIONES DE LA CONVOCATORIA.** “**El Proveedor**” se obliga a cumplir con las condiciones establecidas en la **Licitación Pública Nacional número DGAD-LEA-N013-2025**, así como con las señaladas en la proposición que presentó dentro de los actos del procedimiento de licitación de referencia y en la junta de aclaraciones, mismas que en términos del artículo 51 de “**La Ley**”, forman parte integral de la convocatoria.

**VIGÉSIMA. JURISDICCIÓN Y COMPETENCIA.** En términos de lo dispuesto por el artículo 110 de “**La Ley**”, para la interpretación y cumplimiento del presente contrato, así como para todo aquello que no esté expresamente estipulado en el mismo, “**Las Partes**” se someten a las leyes y jurisdicción de los Tribunales del Estado de Aguascalientes. Por lo tanto, “**El Proveedor**” renuncia al fuero que pudiera corresponderle por razón de su domicilio presente, futuro o por cualquier otra causa.



**El  
gigante  
de México**

Secretaría de  
**Administración**

CONTRATO DE ADQUISICIÓN DE BIENES

CONTRATO No. 026/2025-AB-LICITACIÓN-SEGOB  
LIC. CCMG/ LIC. CAAT/ LIC. SDGV/ LIC. MMMG.

El presente contrato se firma en cuatro ejemplares en la Ciudad de Aguascalientes, Aguascalientes, el dia 12 de junio del año 2025.

Por "La SAE"

LIC. RAQUEL SOTO OROZCO,  
SECRETARIA DE ADMINISTRACIÓN  
DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES.

Por "El Proveedor"

C. ISRAEL CABRERA ZAVALA,  
APODERADO LEGAL DE  
PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.

Testigos

LIC. MAURICIO DE LA SERNA HERNÁNDEZ,  
SECRETARIO EJECUTIVO DEL SISTEMA  
ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA DE LA  
SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO DEL  
ESTADO DE AGUASCALIENTES.

C.P. ROBERTO CARLOS MALO MACÍAS,  
DIRECTOR GENERAL DE ADQUISICIONES  
DE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES.



El  
gigante  
de México

Secretaría de  
**Administración**

CONTRATO DE ADQUISICIÓN DE BIENES

CONTRATO No. 026/2025-AB-LICITACIÓN-SEGOB  
LIC. CCMG/ LIC. CAAT/ LIC. SDGV/ LIC. MMMG.

# ANEXOS

GOBIERNO DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES  
SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
PEDIDO DE COMPRA

PROVEEDOR: PRO6733 PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.

CLAVE COMPLETA: 16130051

DIRECCIÓN: AV. LOMAS DE SOTELO #1094, INTERIOR PISO 1, LOMAS HERMOSA, MIGUEL HIDALGO CIUDAD DE MEXICO, MEXICO C.P. 11200

TELÉFONO: 5522822800 / 5530262917

CONDICIONES DE PAGO: CREDITO 20 DIAS NATURALES

TIPO COMPRA: Licitación

TIPO DE RECURSO: GA

CRITERIO DE ADJUDICACIÓN: USUARIO SIRE:

ROLANDO DE JESÚS FIGUEROA RUIZ

FAX:

FECHA DE ELABORACIÓN:

FECHA DE ADJUDICACIÓN:

REC: PSE091129GS1  
TIEMPO DE ENTREGA: 172  
EN DIAS NATURALES  
FECHA LÍMITE ENTREGA: 30/11/2025  
FECHA ADJUDICACIÓN: 11/06/2025

No.	PARTIDA	CANTIDAD	UNIDAD	OBJETO GASTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNIT.	IMPORTE
1	118,195.00	PIEZA	22101	221010004 PERSONAS: PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS	PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE FORMACIÓN INICIAL, PROCURACIÓN DE JUSTICIA, Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,735 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS.	179.16	39,355.316.20

DISTRIBUIDOS DE LA SIGUIENTE MANERA: 49,770 DESAYUNOS,  
63,925 COMIDAS  
4,500 CENAS

A PROPORCIONAR EN UN PERÍODO A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE NATURAL DE LA FECHA DEL FALLO DE ADJUDICACIÓN AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2025.

SE DEBERÁ NOTIFICAR A PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V., EN CASO DE SER ADJUDICADA, CON 15 DÍAS NATURALES DE ANTICIPACIÓN LA VARIACIÓN DE INCREMENTO EN LA CANTIDAD DE LOS ALIMENTOS A OTORGAR Y AL MENOS 48 HORAS EN CASO DE DISMINUCIÓN DE LOS SERVICIOS EN EL PERÍODO ANTES MENCIONADO.

LA INTEGRACIÓN DEL ALIMENTO, DEBERÁ VARÍAR POR DÍA Y DE MANERA ROTATIVA (LOS ALIMENTOS DEBERÁN SER SERVIDOS EN PORCIONES INDIVIDUALES), COMO SE INDICA A CONTINUACIÓN:

MENÚ 1

DESAVUJO:

HUEVO A LA MEXICANA CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRIOLES REFITOS CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA.

COMIDA:

FLAUTAS DE CARNE DE RES 5 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ESPAGUETI VERDE 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, ARROZ CON LECHE 1 TAZA.

CENA:

SÁNDWICH DE JAMÓN CON ENSALADA DE VERDURAS 2 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, CAFÉ 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.



GOBIERNO DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES  
SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
PEDIDO DE COMPRA

TIPO COMPRA:	Licitación	CONDICIONES DE PAGO:	TIPO DE RECURSO:	GA	CRITERIO DE ADJUDICACIÓN:	PRECIO	PROCESO DE ADJUDICACIÓN:	LI	HOJA :
					Menú 2				
PROVEEDOR :	PRO6753 PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.	CLAVE COMPUESTA:	16130051		DESAVUNO:				
DIRECCIÓN :	AV. LOMAS DE SOTELO #1094, INTERIOR PISO 1, LOMAS HERMOSA, MIGUEL HIDALGO CIUDAD DE MEXICO, MEXICO C.P. 11200	TELÉFONO :	5526262600 / 5530262917		CHI AQUILES VERDES CON POLLO 1 TAZA, FRUJOLES DE LA OLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, BOULLIO 1 PIEZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MINIMO 150 GRAMOS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.				
					COMIDA:				
					TROCITO DE BISTEC A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, FRUJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, POSTRE CARLOTA 1/2 TAZA.				
					CENA:				
					MOLLETES DE FRUJOLES 2 PIEZAS, PICO DE GALLO 1 TAZA, SALSA 1/2 TAZA, TÉ DE MANZANILLA 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.				
					Menú 3				
					DESAVUNO:				
					HUEVO CON SALCHICHA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.				
					COMIDA:				
					ALBÓNDIGAS 2 PIEZAS, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE FRESA 1 TAZA.				
					CENA:				
					TACOS DE BISTEC 4 PIEZAS, FRUJOLES DE LA OLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, CAFÉ 1 TAZA.				
					Menú 4				
					DESAVUNO:				
					TORTA DE JAMÓN 1 PIEZA, FRUJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, COCTEL DE FRUTAS 1 TAZA, TORTILLAS 4 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.				
					COMIDA:				
					MOLE Poblano CON POLLO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE ARROZ 1 TAZA, FLAN 1 TAZA.				

GOBIERNO DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES  
SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
PEDIDO DE COMPRA

PROVEEDOR:	PROSOSIS PRODUCTOS SEREL S.A. DE C.V.			NUMERO DE PEDIDO:	234/025
CLAVE COMPIUESTA:	16130051			TIEMPO DE ENTREGA:	172
DIRECCIÓN:	AV. LOMAS DE SOTEO #094, INTERIOR PISO 1, LOMAS HERMOSA, MIGUEL HIDALGO CIUDAD DE MEXICO, MEXICO C.P. 11200			FECHA LÍMITE ENTREGA:	30/11/2025
TELÉFONO:	5522822800 / 5530262917			FECHA ADJUDICACIÓN:	11/06/2025
CONDICIONES DE PAGO:	CREDITO 20 DIAS NATURALES			USUARIO SIIIF:	ROLANDO DE JESUS FIGUEROA RUMZ
TIPO COMPRAR:	Licitación	TIPO DE RECURSO:	GA	CRITERIO DE ADJUDICACIÓN:	PRECIO
				FECHA DE ELABORACIÓN:	11/06/2025
				LI	HOJA:
				3/16	
<p><b>CENA:</b> HAMBURGUESA DE CARNE DE RES 1 PIEZA, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, PAPAS FRITAS 1 TAZA, TÉ DE CANELA 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 5</b></p> <p><b>DESAVUNDO:</b> RAJAS CON CREMA Y POLLO 1 1/2 TAZA, FRUOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TORTILLAS 7 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> PESCADO EMPANIZADO 1 PIEZA, DE FILETE DE 120 GRAMOS, SOPA DE ARROZ 1 TAZA, CREMA DE ZANAHORIA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON BROCOLI 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE UVA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> QUESADILLAS DE TORTILLAS DE HARINA CON JAMÓN 3 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 6</b></p> <p><b>DESAVUNDO:</b> HUEVO EN SALSA ROJA 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, FRUOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA, DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TORTILLAS 7 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> POLLO CON CREMA Y CHIPOTLE 1 CUCHARÓN DE 237 MILLITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON MANGO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, ARROZ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> TACOS DORADOS DE PAPA 5 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE NOPALES CON JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TÉ DE MANZANILLA 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 7</b></p> <p><b>DESAVUNDO:</b> COSTILLAS DE CERDO CON NOPALES 1 CUCHARÓN DE 237 MILLITROS, FRUOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA.</p>					



GOBIERNO DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES  
SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
PEDIDO DE COMPRA

PROVEEDOR:	PROSITSA PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.		
CLAVE COMIQUESTA:	16130051		
DIRECCIÓN:	AV. LOMAS DE SOTELO #1094, INTERIOR PISO 1, LOMAS HERMOSA, MIGUEL HIDALGO CIUDAD DE MEXICO, MEXICO C.P. 11200		
TELÉFONO:	5528822600 / 5530262917		
CONDICIONES DE PAGO:	CREDITO 20 DIAS NATURALES		
TIPO COMPRA:	Licitación		
TIPO DE RECURSO:	GA	CRITERIO DE ADJUDICACIÓN:	PRECIO
PROCESO DE ADJUDICACIÓN:	LI	FECHA DE ELABORACIÓN:	11/06/2025
NUMERO DE PEDIDO	234425		
TIEMPO DE ENTREGA EN DIAS NATURALES	172		
FECHA LÍMITE ENTREGA	30/11/2025		
FECHA ADJUDICACIÓN	11/06/2025		
<p><b>MENÚ 10</b></p> <p>DESAYUNO: SÁNDWICH DE JAMÓN 1 PIEZA, PAPAS A LA MEXICANA 1 TAZA, FRÍOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 5 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: PESCADO EMPANIZADO 1 PIEZA DE FILETE DE 120 GRAMOS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, CREMA DE ZANAHORIA 1 TAZA, ENSALADA DE ZANAHORIA, LECHUGA, PAPA, Y CREMA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA.</p> <p>CENA: SOPAS DE FRÍOLES 4 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA Y JITOMATE 1 TAZA, SALSA 1/2 TAZA, PAN DULCE 1 PIEZA, TÉ DE LIMÓN 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 11</b></p> <p>DESAYUNO: HUEVO CON JAMÓN 1 TAZA, FRÍOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE INDIALES 1 TAZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, TORTILLAS 7 PIEZAS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: FRÍTAS DE POLLO EN SALSA VERDE CON CALABAZAS 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON NARANJA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA CON CREMA 1 TAZA.</p> <p>CENA: ENSALADA DE CODITO CON VERDURAS Y POLLO 1 1/2 TAZA, TOSTADAS 5 PIEZAS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 12</b></p> <p>DESAYUNO: CHILAQUILES ROJOS 1 TAZA, FRÍOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: POZOLE ROJO DE CARNE DE CERDO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, ENSALADA DE LECHUGA CON RABANOS 1 TAZA, TOSTADAS 7 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE FRESA 1 TAZA.</p> <p>CENA: CEREALES 1 TAZA, LECHE 1 TAZA, PLÁTANO 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, FRUTA DE MANO DE</p>			



GOBIERNO DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES  
SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
PEDIDO DE COMPRA

PROVEEDOR:	PRO653 PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.			NUMERO DE PEDIDO:	234025
CLAVE CONSULTA:	16130051			TIEMPO DE ENTREGA:	172
DIRECCIÓN:	AV. LOMAS DE SOTELO #1094, INTERIOR PISO 1, LOMAS HERMOSA, MIGUEL HIDALGO CIUDAD DE MÉXICO, MÉXICO C.P. 11200			FECHA LÍMITE ENTREGA:	30/11/2025
TELÉFONO:	5522822500 / 5530262917			FECHA ADJUDICACIÓN:	11/06/2025
CONDICIONES DE PAGO:	CREDITO 20 DIAS NATURALES			USUARIO SINF:	ROLANDO DE JESÚS FIGUEROA RUIZ
TIPO COMpra:	Licitación	TIPO DE RECURSO:	GA	CRITERIO DE ADJUDICACIÓN:	PRECIO
			FECHA DE ELABORACIÓN:		
			LI		
			HOJA:		
<p>1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE LECHUGA CON ELOTE 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, FLAN 1 TAZA.</p> <p>CENA: ENSALADA DE ESPAGUETI CON ATÚN Y VERDURAS 1 1/2 TAZA, GALLETA SALADAS 2 PAQUETES DE 12 GRAMOS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 15</p> <p>DESAYUNO: TORTA DE JAMÓN 1 PIEZA, FRUJOLES REFITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, COCTEL DE FRUTA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: MOLE VERDE 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON MANZANA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA.</p> <p>CENA: SANDWICH DE JAMÓN CON ENSALADA DE VERDURAS 2 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, LECHE 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 17</p> <p>DESAYUNO: RÁMPS CON CREMA Y POLLO 1 TAZA, FRUJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUTA DE MANDO DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: CARNE DE CERDO EN SALSA PASILLA CON PAPAS 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA CON CREMA 1 TAZA.</p> <p>CENA: TACOS DE BISTEC 4 PIEZAS, FRUJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 18</p> <p>DESAYUNO: HUEVO EN SALSA ROJA 1 TAZA, FRUJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUTA DE</p>					



GOBIERNO DEL  
ESTADO DE  
AGUASCALIENTES

**GOBIERNO DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES**  
**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN**  
**PEDIDO DE COMPRAS**

PROVEEDOR :	PRG6753 PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.	FECHA DE ENTREGA:	23/07/25
CLAVE COMPIUESTA:	16130051	TIEMPO DE ENTREGA EN DÍAS NATURALES	172
DIRECCIÓN :	AV. LOMAS DE SOTELO #1094, INTERIOR PISO 1, LOMAS HERMOSA, MIGUEL HIDALGO CIUDAD DE MEXICO, MEXICO C.P. 11200	FECHA LÍMITE ENTREGA:	30/11/2025
TELÉFONO :	5522822800 / 5530262917	FECHA ADJUDICACIÓN:	11/06/2025
CONDICIONES DE PAGO:		CREDITO 20 DIAS NATURALES	
TIPO COMPRAS:	Licitación	TIPO DE RECURSO:	GA
USUARIO SIRF:	ROLANDO DE JESUS FIGUEROA RUIZ	FECHA DE ELABORACIÓN:	11/06/2025
CRITERIO DE ADJUDICACIÓN:	PRECIO	PROCESO DE ADJUDICACIÓN:	LJ
HOJA :		HOJA :	8/16
<p>COMIDA:</p> <p>HIGADO A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRUJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SOPA DE ARROZ 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, ARROZ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p>CENA:</p> <p>HAMBURGUESA DE CARNE DE RES 1 PIEZA, ENSALADA DE LECHUGA Y CEBOLLA 1 TAZA, PAPAS FRITAS 1 TAZA, TÉ DE MANZANILLA 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 19</p> <p>DESAYUNO:</p> <p>COSTILLAS DE CERDO CON NOPALES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>COMIDA:</p> <p>MEDALLÓN DE POLLO 1 PIEZA DE MINIMO 120 GRAMOS, ESPAGUETI ROJO 1 CUCHARÓN DE 116 MILILITROS, ENSALADA DE LECHUGA CON BRÓCOLI 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, PLÁTANOS CON CREMA 1 TAZA.</p> <p>CENA:</p> <p>QUESADILLAS DE TORTILLA DE HARINA CON JAMÓN 3 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE 1 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MINIMO DE 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 20</p> <p>DESAYUNO:</p> <p>HUEVO CON JAMÓN 1 TAZA, FRUJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILLILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, PLÁTANOS CON CREMA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p>COMIDA:</p> <p>POTOLE VERDE 1 CUCHARÓN DE 237 MILLILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, TOSTADAS 7 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON RÁBANOS 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA.</p> <p>CENA:</p> <p>TACOS DORADOS DE PAPA 4 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, ENSALADA DE NOPALES CON</p>			

GOBIERNO DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES  
SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
PEDIDO DE COMPRA

PROVEEDOR:	PROSIS PRODUCTOS SEREL S.A. DE C.V.	TIEMPO DE ENTREGA:	23/02/25
CLAVE COMIESTA:	16130051	EN DÍAS NATURALES	172
DIRECCIÓN:	AV. LOMAS DE SOTEO #1094, INTERIOR PISO 1, LOMAS HERMOSA, MIGUEL HIDALGO CIUDAD DE MEXICO, MEXICO, C.P. 11200	FECHA LÍMITE ENTREGA:	30/11/2025
TELÉFONO:	5522822600 / 5530262917	FECHA ADJUDICACIÓN:	11/05/2025
CONDICIONES DE PAGO:	CREDITO 20 DÍAS NATURALES	USUARIO SUF:	ROLANDO DE JESÚS FIGUEROA RUIZ
TIPO COMpra:	Licitación	CRITERIO DE ADJUDICACIÓN:	PROCESO DE ADJUDICACIÓN:
TIPO DE RECURSO:	GA	PRECIO	FECHA DE ELABORACIÓN:
		JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA.	11/05/2025
		MENÚ 21	
		DESAYUNO: CHILAQUILES ROJOS 1 TAZA, FRIJOLAS MACHACADAS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, BOLILLO 1 PIEZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA, 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.	
		COMIDA: BISTEC A LA MEXICANA EN SALSA 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, ENSALADA DE ESPINACAS CON FRESCAS 1 TAZA, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.	
		CENA: PAPAS A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLAS MACHACADAS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SALSA FRESCAS 1 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA, 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TORTILLAS 5 PIEZAS, CAFÉ 1 TAZA.	
		MENÚ 22	
		DESAYUNO: SANDWICH DE JAMÓN 1 PIEZA, PAPAS A LA MEXICANA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.	
		COMIDA: ENCHILADAS VERDES DE POLLO 5 PIEZAS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON ELOTE 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TÉ DE LIMÓN 1 TAZA.	
		CENA: HOT DOGS CON SALCHICHA 2 PIEZAS, PICO DE GALLO 1/2 TAZA, SALSA CÁTSUP 2 SOBRES DE 12 GRAMOS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TÉ DE LIMÓN 1 TAZA.	
		MENÚ 23	
		DESAYUNO: HUEVO CON JAMÓN 1 TAZA, FRIJOLAS MACHACADAS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE NOPALES 1/2 TAZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, TORTILLAS 7 PIEZAS, CAFÉ 1 TAZA.	
		COMIDA: FLAUTAS DE CARNE 5 PIEZAS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ESPAGUETI VERDE 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA.	



GOBIERNO DEL  
ESTADO DE  
AGUASCALIENTES

**GOBIERNO DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES**  
**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN**  
**PEDIDO DE COMPRA**

GOBIERNO DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES  
SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
PEDIDO DE COMPRA

PROVEEDOR:	PRODSYS PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.			REFC:	PSE891129GS1		
CLAVE COMPIUESTA:	16130051			FECHA:	01/11/2025		
DIRECCIÓN:	AV. LOMAS DE SOTELO #1084, INTERIOR PISO 4, LOMAS HERMOSA, MIGUEL HIDALGO CIUDAD DE MEXICO, MEXICO C.P. 11200			FAX:	5522822600 / 55392652917		
TELÉFONO:				USUARIO S/UF:	ROLANDO DE JESÚS FIGUEROA RUIZ		
CONDICIONES DE PAGO:	CREDITO 20 DIAS NATURALES			FECHA DE ELABORACIÓN:	11/05/2025		
TIPO COMPA:	Licitación	TIPO DE RECURSO:	GA	CRITERIO DE ADJUDICACIÓN:	PRECIO	PROCESO DE ADJUDICACIÓN:	LI
						HOJA:	11/16
<p>COMIDA: PESCADO EMPANIZADO 1 PIEZA DE FILETE 120 GRAMOS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, CREMA DE ZANAHORIA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON MANGO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, PLATANOS CON CREMA 1 TAZA.</p> <p>CENA: CEREAL 1 TAZA, LECHE 1 TAZA, PLÁTANO 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, TORTILLAS 5 PIEZAS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 27</p> <p>DESAVUENO: HUEVO CON SALCHICHA 1 TAZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: POLLO CON CREMA Y CHIPOTLE 1 CUCHARÓN DE 237 MILLITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON ELOTE 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE FRESA 1 TAZA.</p> <p>CENA: FLAUTAS DE POLLO 5 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, PAN DULCE 1 PIEZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 28</p> <p>DESAVUENO: TORTA DE JAMÓN 1 PIEZA, FRUDLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, TORTILLAS 4 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: DISCADA DE CARNE DE CERDO 1 CUCHARÓN DE 237 MILLITROS, PAPAS A LA MANTEQUILLA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON ELOTE 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE FRESA 1 TAZA.</p> <p>CENA: ENSALADA DE ESPAGUETI CON ATÚN Y VERDURA 1/2 TAZA, GALLETAS SALADAS 2 PAQUETES DE 12 GRAMOS, TOSTADAS 3 PIEZAS, FRUTA DE MANDO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TÉ DE LIMÓN 1 TAZA.</p>							



GOBIERNO DEL  
ESTADO DE  
AGUASCALIENTES

GOBIERNO DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES  
SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
PEDIDO DE COMPRA

PROVEEDOR : PR06753 PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.

CLAVE COMPUESTA: 16130051

DIRECCIÓN : AV. LOMAS DE SOTELO #1084, INTERIOR PISO 1, LOMAS HERMOSA, MIGUEL HIDALGO CIUDAD DE MEXICO, MEXICO C.P. 11200

TELÉFONO : 5522022600 / 5530262917

CONDICIONES DE PAGO: CREDITO 20 DIAS NATURALES

TIPO COMPRA: Licitación

TIPO DE RECURSO: GA

CRITERIO DE ADJUDICACIÓN: PRECIO

FECHA DE ELABORACIÓN: 11/06/2025

HOJA :

FECHA ADJUDICACIÓN: 11/06/2025

FECHA LÍMITE ENTREGA: 30/06/2025

TIEMPO DE ENTREGA: 10 DIAS NATURALES

NÚMERO DE PEDIDO: 2344725

RFC: PSE691129GS1

FAX:

USUARIO SII:

ROLANDO DE JESUS FIGUEROA RUIZ

FECHA DE ELABORACIÓN: 11/06/2025

HOJA :

FECHA ADJUDICACIÓN: 12/16

MENÚ 29

DESAYUNO:  
RAJAS CON CREMA Y POLLO 1 TAZA, FRUJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILLILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA, DE MINIMO DE 150 GRAMOS, TORTILLAS 7 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.

COMIDA:

ENSALADA DE ATÚN CON VERDURAS 1 1/2 TAZA, CREMA DE ELOTE 1 TAZA, GALLETAS SALADAS 3 PAQUETES DE 12 GRAMOS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE LIMÓN 1 TAZA.

CENA:

SANDWICH DE JAMÓN CON ENSALADA DE VERDURAS 2 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, LECHE 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.

MENÚ 30

DESAYUNO:  
HUEVO EN SALSA ROJA 1 TAZA, FRUJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILLILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MINIMO DE 150 GRAMOS, TORTILLAS 7 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.

COMIDA:

ENSALADA DE REPOLLO CON JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILLILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, CARNE ASADA 120 GRAMOS, TORTILLAS 7 PIEZAS, FRUJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILLILITROS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA.

CENA:

MOLLETES DE FRUJOLES 2 PIEZAS, PICO DE GALLO 1 TAZA, SALSA 1/2 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MINIMO DE 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.

MENÚ 31

DESAYUNO:  
COSTILLAS DE CERDO CON NOPALES 1 CUCHARÓN DE 118 MILLILITROS, FRUJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILLILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.

COMIDA:

PESCADO EMPANIZADO 1 PIEZA DE FILETE DE 120 GRAMOS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE ZANAHORIA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINO 1 TAZA, CREMA

GOBIERNO DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES  
SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

PEDIDO DE COMPRA

PROVEEDOR: PROSIS PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.

CLAVE COMPLETA: 1613051

DIRECCIÓN: AV. LOMAS DE SOTELO #1094, INTERIOR PISO 1, LOMAS HERMOSA, MIGUEL HIDALGO CIUDAD DE MEXICO, MEXICO C.P. 11200

TELÉFONO: 5522822600 / 5530262917

CONDICIONES DE PAGO: CREDITO 20 DIAS NATURALES

TIPO COMPRA: Licitación

RFC: PSE891129GS1

FAX:

USUARIO SIIIF: ROLANDO DE JESUS FIGUEROA RUIZ

FECHA DE ELABORACIÓN: 11/06/2025

FECHA DE ADJUDICACIÓN: 11/06/2025

TIPO DE RECURSO: GA

CRITERIO DE ADJUDICACIÓN: PRECIO

PROCESO DE ADJUDICACIÓN: LI

HORA: 13/06

FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, POSTRE CARLOTA 1 TAZA.

CENA:

TAOS DE BISTEC 4 PIEZAS, FRIOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILLILITROS, ENSALADA DE

REPOLLO CON CEBOLLA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILLILITROS, CAFÉ 1 TAZA.

PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V. OFRECERÁ UNA DEGUSTACIÓN DE LOS ALIMENTOS REQUERIDOS.

SE PRESENTARÁN TRES PLATILLOS DIFERENTES DE MUESTRA DE DESAYUNO, TRES PLATILLOS DIFERENTES DE MUESTRAS DE COMIDA Y TRES DIFERENTES MUESTRAS DE CENAS, DE CUALQUIERA DE LOS TREINTA Y UN MENÚS, PARA CORROBORAR LA PRESENTACIÓN, PROPORCIÓN, LA CALIDAD, SERVICIO, SAZÓN Y LIMPIEZA, LA CUAL SE LLEVARÁ A CABO AL SIGUIENTE DÍA HÁBIL DE LA APERTURA DE PROPUESTAS.

PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V. GARANTIZARÁ LA CALIDAD DEL SERVICIO DURANTE EL PERÍODO DE PRESTACIÓN DE ESTE.

EN CASO DE QUE, POR INTOLERANCIA A ALGUNO DE LOS ALIMENTOS, FUERA NECESARIO MODIFICAR LA COMPOSICIÓN DE ALGÚN ALIMENTO, DICHA MODIFICACIÓN SE LLEVARÁ A CABO DE COMÚN ACUERDO, Y DEBERÁ DEJARSE CONSTANCIA EN ACTA, INDICANDO LOS MOTIVOS Y EL CAMBIO, EL CUAL DEBERÁ SER POR LA CALIDAD, CANTIDAD Y PRECIO SIMILARES AL DE ORIGEN.

LOS ALIMENTOS DEBERÁN SER PREPARADOS EL DÍA DE SU CONSUMO Y NO MENORES A LA COMPOSICIÓN Y CANTIDADES SOLICITADAS.

EL COSTO DE CONSUMO POR GAS CORRERÁ POR CUENTA DE PRODUCTOS SEREL SA. DE C.V., EN CASO DE SER ADJUDICADA.

EL COSTO DE CONSUMO DE AGUA Y LUZ CORRERÁ POR CUENTA DE LA UNIVERSIDAD DE LA POLÍCIA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES (UNPOL).

LA UNIVERSIDAD DE LA POLÍCIA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES (UNPOL) DESIGNARÁ A UNA PERSONA PARA QUE SUPERVISE EL CUMPLIMIENTO DE LA AGENDA DE ALIMENTOS.

EL ENTE REQUERENTE PODRÁ OPTAR POR LA TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO DE PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V., EN CASO DE SER ADJUDICADA, CONSIDERANDO EL PERÍODO DE IMPARTICIÓN DE CURSOS DE CAPACITACIÓN DE DISTINTOS ELEMENTOS DE SEGURIDAD PÚBLICA.

CONDICIONES GENERALES:



GOBIERNO DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES  
SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
PEDIDO DE COMPRA

PROVEEDOR :	PR06753 PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.	CLAVE COMPUESTA:	16130051	RFC:	PSE691129GS1	DIRECCIÓN :	AV. LOMAS DE SOTELO #1094, INTERIOR PISO 1, LOMAS HERMOSA, MIGUEL HIDALGO CIUDAD DE MEXICO, MEXICO C.P. 11200	TELÉFONO :	5522822620 / 5530262917	CONDICIONES DE PAGO:	CREDITO 20 DIAS NATURALES	TIPO DE RECURSO:	Licitación	CRITERIO DE ADJUDICACIÓN:	GA	CONDICIONES DE PAGO DE LOS SERVICIOS:	LOS PAGOS SE REALIZARÁN A MES VENCIDO, CON CORTE AL ÚLTIMO DÍA DE CADA MES.	FECHA DE ELABORACIÓN:	11/06/2025	FECHA ADJUDICACIÓN:	11/06/2025	HOJA :	14/16
<p>UNA VEZ PRESENTADA LA FACTURA CORRESPONDIENTE EN UN LAPSO DE 1 A 5 DÍAS HÁBILES POSTERIORES A CADA CORTE. LOS PAGOS SE REALIZARÁN A LOS 20 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA ENTREGA DEL CFDI CONTRA ENTREGA DEL SERVICIO A ENTERA SATISFACCIÓN DE LA UNIVERSIDAD DE LA POLICIA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES (UNPOL).</p>																							
<p>TIEMPO DE ENTREGA DE LOS SERVICIOS: A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE NATURAL DE LA FECHA DEL FALLO DE ADJUDICACIÓN AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2025.</p>																							
<p>FORMA DE ENTREGA DE LOS SERVICIOS: PRODUCTOS SEREL S.A. DE C.V. ELABORARÁ Y SERVIRÁ LOS ALIMENTOS EN LAS INSTALACIONES DE LA UNIVERSIDAD DE LA POLICIA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES (UNPOL). UBICADA EN CALLE LOS CONDOS #105, FRACCIONAMIENTO OJOCALIENTE INEGI C.P. 20196, AGUASCALIENTES, AGS., CON UTENSILIOS QUE LA UNIVERSIDAD TENGA A SU CARGO, A BUENA TEMPERATURA Y DE IGUAL PRESENTACIÓN HORARIO DE LUNES A SÁBADO:</p>																							
<p>DE 07:00 A LAS 11:00 HORAS LOS DESAYUNOS, DE LAS 13:00 A LAS 18:00 HORAS LA COMIDA Y DE LAS 18:00 A LAS 20:00 HORAS LA CENA.</p>																							
<p>TIEMPO DE REPOSICIÓN DE LOS SERVICIOS: EN CASO DE DESCOMPOSICIÓN DE ALGÚN ALIMENTO O BIEN FALTANTES DE LOS MISMOS, PRODUCTOS SEREL S.A. DE C.V., EN CASO DE SER ADJUDICADA, LOS REPONDRA EN UN LAPSO MÁXIMO DE 15 MINUTOS, UNA VEZ NOTIFICADO POR EL ENTE REQUIRENTÉ VÍA TELEFÓNICA Y/O CORREO ELECTRÓNICO.</p>																							
<p>TIEMPO DE RAPARACIÓN DE LOS SERVICIOS: NO APLICA.</p>																							
<p>LUGAR DE ENTREGA DE LOS SERVICIOS: UNIVERSIDAD DE LA POLICIA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES (UNPOL) CALLE LOS CONDOS NÚMERO 105, FRACCIONAMIENTO OJOCALIENTE INEGI C.P. 20196 AGUASCALIENTES AGS. EN UN HORARIO DE LUNES A SÁBADO DE 07:00 A LAS 11:00 HORAS LOS DESAYUNOS, DE LAS 13:00 A LAS 18:00 HORAS LA COMIDA Y DE LAS 18:00 A LAS 20:00 HORAS LA CENA.</p>																							
<p>GARANTÍA DE LOS SERVICIOS: PRODUCTOS SEREL S.A. DE C.V., EN CASO DE SER ADJUDICADA, SERÁ RESPONSABLE DE QUE LOS ALIMENTOS SE ENCUENTREN EN BUEN ESTADO Y QUE SEAN PREPARADOS CON LAS MEDIDAS HIGIÉNICAS NECESARIAS.</p>																							
<p>NOTA: LA UNIDAD DE MEDIDA "PIEZA" FUE ESTABLECIDA POR LA FEDERACIÓN, POR LO QUE PIEZAS.</p>																							

GOBIERNO DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES  
SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
PEDIDO DE COMPRA

*SD*

*BS*

PROVEEDOR: PROS753 PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.  
CLAVE COMPLETA: 16130051  
DIRECCIÓN: AV. LOMAS DE SOTELO #1084, INTERIOR PISO 1, LOMAS HERMOSA, MIGUEL HIDALGO CIUDAD DE MEXICO, MEXICO C.P. 11200  
TELÉFONO: 5528222600 / 5530052917  
CONDICIONES DE PAGO: CREDITO 20 DIAS NATURALES  
TIPO COMPRA: Licitación

RFC: PSE891129GS1  
FAX: *SD*  
USUARIO SIF: ROLANDO DE JESUS FIGUEROA RUIZ  
FECHA DE ELABORACIÓN: 11/06/2025

TIPO DE RECURSO: GA  
CRITERIO DE ADJUDICACIÓN: PRECIO  
PROCESO DE ADJUDICACIÓN: LI  
HOJA: 15/16

REQUISICIÓN: 06 SEGGOB, SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO  
378 0601 DESPACHO DEL SECRETARIO GENERAL DE GOBIERNO  
06006 SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

LUGAR DE RECEPCIÓN: UNPOL, CALLE LOS COHES, NÚMERO 105, COLONIA JESÚS ASES, LÍNEA 8, SÁBADO DE 07:00 A LAS 13:00 HORAS, HASTA LOS DESCONTOS, DE LAS 13:00 A LAS 16:00 HORAS LA COMPAÑIA DE LAS 16:00 A LAS 20:00 HORAS JUEVES.

RESPONSABLE DE RECEPCIÓN: LICENCIADO JOEL MOISÉS VALDÉZ LOPEZ DIRECTOR DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DE LA UNPOL  
OBSERVACIONES: ADJUDICACIÓN DERIVADA DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL DE GOLEANDRO-2025- PARTIDA UNICA.

TELÉFONO: 4499700059105

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ
<i>M. Malo</i>	<i>C. J. C. B.</i>	<i>C. P. Roberto Carlos Malo Macías</i>

DATOS DE FACTURACIÓN:

SECRETARÍA DE FINANZAS R.F.C.: SFM110300D4 Av. Convención OTE, 102 COL. Del Trabajo C.P. 20180

NÚMERO DE PEDIDO	234425
TIEMPO DE ENTREGA EN DÍAS NATURALES	172
FECHA LÍMITE ENTREGA	30/11/2025
FECHA ADJUDICACIÓN	11/06/2025



**GOBIERNO DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES**  
**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN**  
**PEDIDO DE COMPRA**

NUMERO DE PEDIDO:	234/25
TIEMPO DE ENTREGA EN DIAS NATURALES:	172
FECHA LIMITE EN TREGA:	30/11/2025
FECHA ADJUDICACIÓN:	11/06/2025
FECHA DE ELABORACIÓN:	11/06/2025
HOJA :	1616
USUARIO S/N:	ROLANDO DE JESUS FIGUEROA RUIZ
CRITERIO DE ADJUDICACIÓN:	PRECIO
TIPO DE RECURSO:	GA
FORMATO DE RECEPCION DEL PEDIDO	FORMATO DE RECEPCION DE LOS BIENES A SATISFACCION
<p><b>Razón Social:</b> <b>PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.</b></p> <p><b>Nombre de la persona que recibe:</b> <b>JOSÉ MIGUEL HIDALGO CIUDAD DE MEXICO, MEXICO C.P. 11200</b></p> <p><b>CONDICIONES DE PAGO:</b> CREDITO 20 DIAS NATURALES</p> <p><b>TIPO COMPRAS:</b> Licitación</p> <p><b>TIPO DE RECURSO:</b> GA</p> <p><b>FECHA / Hora de recepción:</b> <b>12/06/2025 14:00 horas</b></p> <p><b>Identificación:</b> <b>JNE</b></p> <p><b>Carácter requisitada:</b> <b>Características de los bienes cumplen cabalmente las especificaciones y las características solicitadas?</b></p> <p><b>Carácter requisitada:</b> <b>Si</b> <input type="checkbox"/> <b>NO</b> <input type="checkbox"/></p>	
<p><b>FORMATO DE RECEPCION DE LOS BIENES A SATISFACCION</b></p> <p><b>Dependencia requisitante:</b> <b>DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACION Y FINANZAS</b></p> <p><b>Carácter requisitado:</b> <b>Características de los bienes cumplen cabalmente las especificaciones y las características solicitadas?</b></p> <p><b>Carácter requisitada:</b> <b>Si</b> <input type="checkbox"/> <b>NO</b> <input type="checkbox"/></p>	
<p><b>DETALLE DE LA SOLICITUD DE PEDIDO</b></p> <p><b>DETALLE DE LA SOLICITUD DE RECEPCION</b></p> <p><b>DETALLE DE LA SOLICITUD DE PAGO</b></p>	



# PRODUCTOS SEREL S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD PARA LA CADENA DE SUMINISTRO ISO 28000:2007



## LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

### ANEXO B

#### NUMERAL 1 DEL APARTADO 2.4) DE ESTA CONVOCATORIA

Fecha: 6 de junio de 2025

Licitación Pública Nacional número DGAD-LEA-N013-2025

### OFERTA TÉCNICA

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES.  
P R E S E N T E.

PARTIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN COMPLETA DE LOS SERVICIOS SOLICITADOS	DESCRIPCIÓN COMPLETA DE LOS SERVICIOS OFERTADOS POR PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.
1	PIEZA	CANTIDAD MÍNIMA 82,736 CANTIDAD MÁXIMA 118,195	PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS:  PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS.  DISTRIBUIDOS DE LA SIGUIENTE MANERA: 49,770 DESAYUNOS, 63,925 COMIDAS 4,500 CENAS A PROPORCIONAR EN UN PERÍODO A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE NATURAL DE LA FECHA DEL FALLO DE ADJUDICACIÓN AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2025.	PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS:  PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS.  DISTRIBUIDOS DE LA SIGUIENTE MANERA: 49,770 DESAYUNOS, 63,925 COMIDAS 4,500 CENAS A PROPORCIONAR EN UN PERÍODO A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE NATURAL DE LA FECHA DEL FALLO DE ADJUDICACIÓN AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2025.



## PRODUCTOS SEREL S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD PARA LA CADENA DE SUMINISTRO ISO 28000:2007



### LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

			<p>SE DEBERÁ NOTIFICAR AL PROVEEDOR ADJUDICADO CON 15 DÍAS NATURALES DE ANTICIPACIÓN LA VARIACIÓN DE INCREMENTO EN LA CANTIDAD DE LOS ALIMENTOS A OTORGAR Y AL MENOS 48 HORAS EN CASO DE DISMINUCIÓN DE LOS SERVICIOS EN EL PERÍODO ANTES MENCIONADO.</p> <p>LA INTEGRACIÓN DEL ALIMENTO, DEBERÁ VARIAR POR DÍA Y DE MANERA ROTATIVA (LOS ALIMENTOS DEBERÁN SER SERVIDOS EN PORCIONES INDIVIDUALES), COMO SE INDICA A CONTINUACIÓN:</p> <p><b>MENÚ 1</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b> HUEVO A LA MEXICANA CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRIJOLES REFRITOS CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> FLAUTAS DE CARNE DE RES 5 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ESPAGUETI VERDE 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, ARROZ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> SÁNDWICH DE JAMÓN CON ENSALADA DE VERDURAS 2 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, CAFÉ 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 2</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b></p>	<p>SE DEBERÁ NOTIFICAR A PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V., EN CASO DE SER ADJUDICADA, CON 15 DÍAS NATURALES DE ANTICIPACIÓN LA VARIACIÓN DE INCREMENTO EN LA CANTIDAD DE LOS ALIMENTOS A OTORGAR Y AL MENOS 48 HORAS EN CASO DE DISMINUCIÓN DE LOS SERVICIOS EN EL PERÍODO ANTES MENCIONADO.</p> <p>LA INTEGRACIÓN DEL ALIMENTO, DEBERÁ VARIAR POR DÍA Y DE MANERA ROTATIVA (LOS ALIMENTOS DEBERÁN SER SERVIDOS EN PORCIONES INDIVIDUALES), COMO SE INDICA A CONTINUACIÓN:</p> <p><b>MENÚ 1</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b> HUEVO A LA MEXICANA CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRIJOLES REFRITOS CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> FLAUTAS DE CARNE DE RES 5 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ESPAGUETI VERDE 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, ARROZ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> SÁNDWICH DE JAMÓN CON ENSALADA DE VERDURAS 2 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, CAFÉ 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 2</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b></p>
--	--	--	---	---



# PRODUCTOS SEREL S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD PARA LA CADENA DE SUMINISTRO ISO 28000:2007



## LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

		<p>CHILAQUILES VERDES CON POLLO 1 TAZA, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, BOLILLO 1 PIEZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: TROCITOS DE BISTEC A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, POSTRE CARLOTA 1/2 TAZA.</p> <p>CENA: MOLLETES DE FRIJOLES 2 PIEZAS, PICO DE GALLO 1 TAZA, SALSA 1/2 TAZA, TÉ DE MANZANILLA 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 3 DESAVUNO: HUEVO CON SALCHICHA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: ALBÓNDIGAS 2 PIEZAS, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE FRESA 1 TAZA.</p> <p>CENA: TACOS DE BISTEC 4 PIEZAS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE</p> <p>CHILAQUILES VERDES CON POLLO 1 TAZA, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, BOLILLO 1 PIEZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: TROCITOS DE BISTEC A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, POSTRE CARLOTA 1/2 TAZA.</p> <p>CENA: MOLLETES DE FRIJOLES 2 PIEZAS, PICO DE GALLO 1 TAZA, SALSA 1/2 TAZA, TÉ DE MANZANILLA 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 3 DESAVUNO: HUEVO CON SALCHICHA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: ALBÓNDIGAS 2 PIEZAS, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE FRESA 1 TAZA.</p> <p>CENA: TACOS DE BISTEC 4 PIEZAS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE</p>
--	--	---



## PRODUCTOS SEREL S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2010

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD PARA LA CADENA DE SUMINISTRO ISO 28000:2007



### LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

		<p>REPOLLO CON CEBOLLA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 4</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b></p> <p>TORTA DE JAMÓN 1 PIEZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, COCTEL DE FRUTAS 1 TAZA, TORTILLAS 4 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b></p> <p>MOLE POBLANO CON POLLO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE ARROZ 1 TAZA, FLAN 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b></p> <p>HAMBURGUESA DE CARNE DE RES 1 PIEZA, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, PAPAS FRITAS 1 TAZA, TÉ DE CANELA 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 5</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b></p> <p>RAJAS CON CREMA Y POLLO 1 1/2 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TORTILLAS 7 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b></p> <p>PESCADO EMPANIZADO 1 PIEZA DE FILETE DE 120 GRAMOS, SOPA DE ARROZ 1 TAZA, CREMA DE ZANAHORIA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON BRÓCOLI 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE UVA 1 TAZA.</p> <p>REPOLLO CON CEBOLLA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 4</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b></p> <p>TORTA DE JAMÓN 1 PIEZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, COCTEL DE FRUTAS 1 TAZA, TORTILLAS 4 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b></p> <p>MOLE POBLANO CON POLLO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE ARROZ 1 TAZA, FLAN 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b></p> <p>HAMBURGUESA DE CARNE DE RES 1 PIEZA, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, PAPAS FRITAS 1 TAZA, TÉ DE CANELA 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 5</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b></p> <p>RAJAS CON CREMA Y POLLO 1 1/2 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TORTILLAS 7 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b></p> <p>PESCADO EMPANIZADO 1 PIEZA DE FILETE DE 120 GRAMOS, SOPA DE ARROZ 1 TAZA, CREMA DE ZANAHORIA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON BRÓCOLI 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE UVA 1 TAZA.</p>
--	--	---



## PRODUCTOS SEREL S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD PARA LA CADENA DE SUMINISTRO ISO 28000:2007



### LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-NO13-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

			<p><b>CENA:</b> QUESADILLAS DE TORTILLAS DE HARINA CON JAMÓN 3 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 6</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b> HUEVO EN SALSA ROJA 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TORTILLAS 7 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> POLLO CON CREMA Y CHIPOTLE 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON MANGO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, ARROZ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> TACOS DORADOS DE PAPA 5 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE NOPALES CON JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TÉ DE MANZANILLA 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 7</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b> COSTILLAS DE CERDO CON NOPALES 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> QUESADILLAS DE TORTILLAS DE HARINA CON JAMÓN 3 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 6</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b> HUEVO EN SALSA ROJA 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TORTILLAS 7 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> POLLO CON CREMA Y CHIPOTLE 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON MANGO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, ARROZ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> TACOS DORADOS DE PAPA 5 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE NOPALES CON JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TÉ DE MANZANILLA 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 7</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b> COSTILLAS DE CERDO CON NOPALES 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p>
--	--	--	---

#### OFICINAS CORPORATIVAS

AVENIDA LOMAS DE SOTELO NO. 1094, PISO 1, COL. LOMAS HERMOSA, ALCALDÍA MIGUEL HIDALGO, C.P. 11200, CIUDAD DE MÉXICO. R.F.C. PSE 891129 GS1,  
llclicaciones@ck.com.mx TEL. 55 2282-2600, FAX 55 5395-2399

#### PLANTA DE PROCESO TIF 415

EJE 6 SUR CABECERA ORIENTE, NAVE 2, PISO 1, INTERIOR CENTRAL DE ABASTOS "MERCADO DE AVES Y CÁRNICOS", COL. EJIDO DEL MORAL, ALCALDÍA IZTAPALAPA, C.P. 09040, CIUDAD DE MÉXICO. TEL. 55 2282-2410/ 55 2282-2489, FAX 55 2282 2411.



## PRODUCTOS SEREL S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001:2015  
SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015  
SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018  
SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018  
SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)  
SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD PARA LA CADENA DE SUMINISTRO ISO 28000:2007



### LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

		<p><b>COMIDA:</b> ENSALADA DE ATÚN CON VERDURAS 1 1/2 TAZA, GALLETA SALADAS 3 PAQUETES DE 12 GRAMOS, TOSTADAS 4 PIEZAS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, FLAN 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> PAPAS A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SALSA 1/2 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TORTILLAS 5 PIEZAS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 8</b> <b>DESAYUNO:</b> HUEVO CON JAMÓN 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, PLÁTANOS CON CREMA 1/2 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> DISCADA DE CARNE DE CERDO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, PAPAS A LA MANTEQUILLA 1 TAZA, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE ESPINACAS CON FRESAS 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE LIMÓN 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> HOT DOG CON SALCHICHA 2 PIEZAS, PICO DE GALLO 1/2 TAZA, SALSA CATSUP 2 SOBRES DE 12 GRAMOS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TE DE CANELA 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 9</b> <b>DESAYUNO:</b></p>	<p><b>COMIDA:</b> ENSALADA DE ATÚN CON VERDURAS 1 1/2 TAZA, GALLETA SALADAS 3 PAQUETES DE 12 GRAMOS, TOSTADAS 4 PIEZAS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, FLAN 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> PAPAS A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SALSA 1/2 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TORTILLAS 5 PIEZAS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 8</b> <b>DESAYUNO:</b> HUEVO CON JAMÓN 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, PLÁTANOS CON CREMA 1/2 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> DISCADA DE CARNE DE CERDO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, PAPAS A LA MANTEQUILLA 1 TAZA, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE ESPINACAS CON FRESAS 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE LIMÓN 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> HOT DOG CON SALCHICHA 2 PIEZAS, PICO DE GALLO 1/2 TAZA, SALSA CATSUP 2 SOBRES DE 12 GRAMOS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TE DE CANELA 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 9</b> <b>DESAYUNO:</b></p>
--	--	--	--



## PRODUCTOS SEREL S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD PARA LA CADENA DE SUMINISTRO ISO 28000:2007



### LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICIA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

		<p>CHILAQUILES ROJOS 1 TAZA, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, BOLILLO 1 PIEZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, CARNE ASADA 120 GRAMOS, TORTILLAS 5 PIEZAS, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, PLÁTANOS CON CREMA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> SALCHICHAS A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 10</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b> SÁNDWICH DE JAMÓN 1 PIEZA, PAPAS A LA MEXICANA 1 TAZA, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 5 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> PESCADO EMPANIZADO 1 PIEZA DE FILETE DE 120 GRAMOS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, CREMA DE ZANAHORIA 1 TAZA, ENSALADA DE ZANAHORIA, LECHUGA, PAPA Y CREMA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> SOPES DE FRIJOLES 4 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA Y JITOMATE 1 TAZA, SALSA 1/2 TAZA,</p>	<p>CHILAQUILES ROJOS 1 TAZA, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, BOLILLO 1 PIEZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, CARNE ASADA 120 GRAMOS, TORTILLAS 5 PIEZAS, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, PLÁTANOS CON CREMA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> SALCHICHAS A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 10</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b> SÁNDWICH DE JAMÓN 1 PIEZA, PAPAS A LA MEXICANA 1 TAZA, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 5 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> PESCADO EMPANIZADO 1 PIEZA DE FILETE DE 120 GRAMOS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, CREMA DE ZANAHORIA 1 TAZA, ENSALADA DE ZANAHORIA, LECHUGA, PAPA Y CREMA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> SOPES DE FRIJOLES 4 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA Y JITOMATE 1 TAZA, SALSA 1/2 TAZA,</p>
--	--	--	--



## PRODUCTOS SEREL S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001:2015  
SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015  
SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018  
SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018  
SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)  
SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD PARA LA CADENA DE SUMINISTRO ISO 28000:2007



### LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

			PAN DULCE 1 PIEZA, TÉ DE LIMÓN 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.  MENÚ 11 DESAYUNO: HUEVO CON JAMÓN 1 TAZA, FRUJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE NOPALES 1 TAZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, TORTILLAS 7 PIEZAS, CAFÉ 1 TAZA.  COMIDA: FAJITAS DE POLLO EN SALSA VERDE CON CALABAZAS 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON NARANJA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA CON CREMA 1 TAZA.  CENA: ENSAÑADA DE CODITO CON VERDURAS Y POLLO 1 1/2 TAZA, TOSTADAS 5 PIEZAS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA.  MENÚ 12 DESAYUNO: CHILAQUILES ROJOS 1 TAZA, FRUJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA.  COMIDA: POZOLE ROJO DE CARNE DE CERDO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, ENSALADA DE LECHUGA CON RÁBANOS 1 TAZA, TOSTADAS 7 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE FRESA 1 TAZA.  CENA:	PAN DULCE 1 PIEZA, TÉ DE LIMÓN 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.  MENÚ 11 DESAYUNO: HUEVO CON JAMÓN 1 TAZA, FRUJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE NOPALES 1 TAZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, TORTILLAS 7 PIEZAS, CAFÉ 1 TAZA.  COMIDA: FAJITAS DE POLLO EN SALSA VERDE CON CALABAZAS 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON NARANJA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA CON CREMA 1 TAZA.  CENA: ENSAÑADA DE CODITO CON VERDURAS Y POLLO 1 1/2 TAZA, TOSTADAS 5 PIEZAS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA.  MENÚ 12 DESAYUNO: CHILAQUILES ROJOS 1 TAZA, FRUJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA.  COMIDA: POZOLE ROJO DE CARNE DE CERDO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, ENSALADA DE LECHUGA CON RÁBANOS 1 TAZA, TOSTADAS 7 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE FRESA 1 TAZA.  CENA:
--	--	--	--	--



## PRODUCTOS SEREL S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD PARA LA CADENA DE SUMINISTRO ISO 28000:2007



### LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-NO13-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

		<p>CEREAL 1 TAZA, LECHE 1 TAZA, PLÁTANO 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 13</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b> HUEVO A LA MEXICANA 1 TAZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> ENCHILADAS ROJAS CON POLLO 4 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON APIO 1 TAZA, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, PAPAS A LA MANTEQUILLA 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, POSTRE CARLOTA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> FLAUTAS DE POLLO 5 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TÉ DE MANZANILLA 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 14</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b> CHILAQUILES VERDES CON POLLO 1 TAZA, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, BOLILLO 1 PIEZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> CALDO DE CAMARÓN 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ 1 TAZA, ENSALADA DE JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, Galletas SALADAS 3 PAQUETES DE 12 GRAMOS, AGUA DE ARROZ 1 TAZA, GELATINA DE LIMÓN 1 TAZA.</p>	<p>CEREAL 1 TAZA, LECHE 1 TAZA, PLÁTANO 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 13</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b> HUEVO A LA MEXICANA 1 TAZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> ENCHILADAS ROJAS CON POLLO 4 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON APIO 1 TAZA, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, PAPAS A LA MANTEQUILLA 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, POSTRE CARLOTA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> FLAUTAS DE POLLO 5 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TÉ DE MANZANILLA 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 14</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b> CHILAQUILES VERDES CON POLLO 1 TAZA, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, BOLILLO 1 PIEZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> CALDO DE CAMARÓN 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ 1 TAZA, ENSALADA DE JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, Galletas SALADAS 3 PAQUETES DE 12 GRAMOS, AGUA DE ARROZ 1 TAZA, GELATINA DE LIMÓN 1 TAZA.</p>
--	--	--	--



## PRODUCTOS SEREL S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001:2015  
SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015  
SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018  
SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018  
SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)  
SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD PARA LA CADENA DE SUMINISTRO ISO 28000:2007



### LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

		<p><b>CENA:</b> ENSALADA DE ESPAGUETI CON ATÚN Y VERDURA 1 1/2 TAZA, GALLETAS SALADAS 2 PAQUETES DE 12 GRAMOS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 15</b> <b>DESAYUNO:</b> HUEVO CON SALCHICHA 1 TAZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> CHULETAS DE BISTEC A LA MEXICANA 120 GRAMOS, SOPA DE ARROZ 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE LECHUGA CON ELOTE 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, FLAN 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> ENSALADA DE ESPAGUETI CON ATÚN Y VERDURAS 1 1/2 TAZA, GALLETAS SALADAS 2 PAQUETES DE 12 GRAMOS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 16</b> <b>DESAYUNO:</b> TORTA DE JAMÓN 1 PIEZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, COCTEL DE FRUTA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> MOLE VERDE 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO</p>	<p><b>CENA:</b> ENSALADA DE ESPAGUETI CON ATÚN Y VERDURA 1 1/2 TAZA, GALLETAS SALADAS 2 PAQUETES DE 12 GRAMOS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 15</b> <b>DESAYUNO:</b> HUEVO CON SALCHICHA 1 TAZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> CHULETAS DE BISTEC A LA MEXICANA 120 GRAMOS, SOPA DE ARROZ 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE LECHUGA CON ELOTE 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, FLAN 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> ENSALADA DE ESPAGUETI CON ATÚN Y VERDURAS 1 1/2 TAZA, GALLETAS SALADAS 2 PAQUETES DE 12 GRAMOS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 16</b> <b>DESAYUNO:</b> TORTA DE JAMÓN 1 PIEZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, COCTEL DE FRUTA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> MOLE VERDE 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO</p>
--	--	---	---



## PRODUCTOS SEREL S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD PARA LA CADENA DE SUMINISTRO ISO 28000:2007



### LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

			<p>1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON MANZANA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA.</p> <p>CENA: SÁNDWICH DE JAMÓN CON ENSALADA DE VERDURAS 2 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, LECHE 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 17 DESAYUNO: RAJAS CON CREMA Y POLLO 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TORTILLAS 7 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: CARNE DE CERDO EN SALSA PASILLA CON PAPAS 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA CON CREMA 1 TAZA.</p> <p>CENA: TACOS DE BISTEC 4 PIEZAS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 18 DESAYUNO: HUEVO EN SALSA ROJA 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TORTILLAS 7 PIEZAS,</p> <p>1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON MANZANA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA.</p> <p>CENA: SÁNDWICH DE JAMÓN CON ENSALADA DE VERDURAS 2 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, LECHE 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 17 DESAYUNO: RAJAS CON CREMA Y POLLO 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TORTILLAS 7 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: CARNE DE CERDO EN SALSA PASILLA CON PAPAS 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA CON CREMA 1 TAZA.</p> <p>CENA: TACOS DE BISTEC 4 PIEZAS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 18 DESAYUNO: HUEVO EN SALSA ROJA 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TORTILLAS 7 PIEZAS,</p>
--	--	--	---

#### OFICINAS CORPORATIVAS

AVENIDA LOMAS DE SOTELO NO. 1094, PISO 1, COL. LOMAS HERMOSA, ALCALDÍA MIGUEL HIDALGO, C.P. 11200, CIUDAD DE MÉXICO. R.F.C. PSE 081129 GS1,  
llicitaciones@ck.com.mx TEL. 55 2282-2600, FAX 55 5395-2399

#### PLANTA DE PROCESO TIF 415

EJE 8 SUR CABECERA ORIENTE, NAVE 2, PISO 1, INTERIOR CENTRAL DE ABASTOS "MERCADO DE AVES Y CÁRNICOS", COL. EJIDO DEL MORAL, ALCALDÍA IZTAPALAPA, C.P. 09040, CIUDAD DE MÉXICO. TEL. 55 2282-2410/ 55 2282-2409, FAX 55 2282-2411.



## PRODUCTOS SEREL S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001:2015  
SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015  
SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018  
SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018  
SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)  
SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD PARA LA CADENA DE SUMINISTRO ISO 28000:2007



### LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

		<p>JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> HÍGADO A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SOPA DE ARROZ 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, ARROZ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> HAMBURGUESA DE CARNE DE RES 1 PIEZA, ENSALADA DE LECHUGA Y CEBOLLA 1 TAZA, PAPAS FRITAS 1 TAZA, TÉ DE MANZANILLA 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 19</b> <b>DESAYUNO:</b> COSTILLAS DE CERDO CON NOPALES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> MEDALLÓN DE POLLO 1 PIEZA DE MÍNIMO 120 GRAMOS, ESPAGUETI ROJO 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE LECHUGA CON BRÓCOLI 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, PLÁTANOS CON CREMA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> QUESADILLAS DE TORTILLA DE HARINA CON JAMÓN 3 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON jitomate 1 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 20</b> <b>DESAYUNO:</b></p>	<p>JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> HÍGADO A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SOPA DE ARROZ 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, ARROZ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> HAMBURGUESA DE CARNE DE RES 1 PIEZA, ENSALADA DE LECHUGA Y CEBOLLA 1 TAZA, PAPAS FRITAS 1 TAZA, TÉ DE MANZANILLA 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 19</b> <b>DESAYUNO:</b> COSTILLAS DE CERDO CON NOPALES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> MEDALLÓN DE POLLO 1 PIEZA DE MÍNIMO 120 GRAMOS, ESPAGUETI ROJO 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE LECHUGA CON BRÓCOLI 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, PLÁTANOS CON CREMA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> QUESADILLAS DE TORTILLA DE HARINA CON JAMÓN 3 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON jitomate 1 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 20</b> <b>DESAYUNO:</b></p>
--	--	--	--



## PRODUCTOS SEREL S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001:2016  
 SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015  
 SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018  
 SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018  
 SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)  
 SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD PARA LA CADENA DE SUMINISTRO ISO 28000:2007



### LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-NO13-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

		<p>HUEVO CON JAMÓN 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, PLÁTANOS CON CREMA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: POZOLE VERDE 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, TOSTADAS 7 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON RÁBANOS 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA.</p> <p>CENA: TACOS DORADOS DE PAPA 4 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, ENSALADA DE NOPALES CON JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 21</p> <p>DESAYUNO: CHILAQUILES ROJOS 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, BOLILLO 1 PIEZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: BISTEC A LA MEXICANA EN SALSA 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, ENSALADA DE ESPINACAS CON FRESCAS 1 TAZA, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, POSTRE CARLOTA 1 TAZA.</p> <p>CENA: PAPAS A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SALSA 1/2 TAZA, FRUTA DE MANO</p> <p>HUEVO CON JAMÓN 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, PLÁTANOS CON CREMA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: POZOLE VERDE 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, TOSTADAS 7 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON RÁBANOS 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA.</p> <p>CENA: TACOS DORADOS DE PAPA 4 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, ENSALADA DE NOPALES CON JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 21</p> <p>DESAYUNO: CHILAQUILES ROJOS 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, BOLILLO 1 PIEZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: BISTEC A LA MEXICANA EN SALSA 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, ENSALADA DE ESPINACAS CON FRESCAS 1 TAZA, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, POSTRE CARLOTA 1 TAZA.</p> <p>CENA: PAPAS A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SALSA 1/2 TAZA, FRUTA DE MANO</p>
--	--	---



## PRODUCTOS SEREL S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD PARA LA CADENA DE SUMINISTRO ISO 28000:2007



### LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

		<p>DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TORTILLAS 5 PIEZAS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 22</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b> SÁNDWICH DE JAMÓN 1 PIEZA, PAPAS A LA MEXICANA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> ENCHILADAS VERDES DE POLLO 5 PIEZAS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON ELOTE 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE UVA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> HOT DOGS CON SALCHICHA 2 PIEZAS, PICO DE GALLO 1/2 TAZA, SALSA CÁTSUP 2 SOBRES DE 12 GRAMOS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TÉ DE LIMÓN 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 23</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b> HUEVO CON JAMÓN 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE NOPALES 1/2 TAZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, TORTILLAS 7 PIEZAS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> FLAUTAS DE CARNE 5 PIEZAS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ESPAGUETI VERDE 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, ARROZ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b></p>	<p>DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TORTILLAS 5 PIEZAS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 22</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b> SÁNDWICH DE JAMÓN 1 PIEZA, PAPAS A LA MEXICANA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> ENCHILADAS VERDES DE POLLO 5 PIEZAS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON ELOTE 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE UVA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> HOT DOGS CON SALCHICHA 2 PIEZAS, PICO DE GALLO 1/2 TAZA, SALSA CÁTSUP 2 SOBRES DE 12 GRAMOS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TÉ DE LIMÓN 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 23</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b> HUEVO CON JAMÓN 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE NOPALES 1/2 TAZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, TORTILLAS 7 PIEZAS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> FLAUTAS DE CARNE 5 PIEZAS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ESPAGUETI VERDE 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, ARROZ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b></p>
--	--	---	---



## PRODUCTOS SEREL S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD PARA LA CADENA DE SUMINISTRO ISO 28000:2007



### LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

			<p>SALCHICHAS A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 24</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b></p> <p>BARBACOA 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b></p> <p>ALBÓNDIGAS EN CALDO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, FRIJOLES CON CHORIZO 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b></p> <p>SOPES DE FRIJOLES 3 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOATE 1 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 25</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b></p> <p>HUEVO A LA MEXICANA 1 TAZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b></p> <p>MOLE ROJO CON POLLO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON RÁBANO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE ARROZ 1 TAZA, GELATINA DE UVA 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 24</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b></p> <p>BARBACOA 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 5 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b></p> <p>ALBÓNDIGAS EN CALDO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, FRIJOLES CON CHORIZO 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b></p> <p>SOPES DE FRIJOLES 3 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOATE 1 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 25</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b></p> <p>HUEVO A LA MEXICANA 1 TAZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b></p> <p>MOLE ROJO CON POLLO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON RÁBANO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE ARROZ 1 TAZA, GELATINA DE UVA 1 TAZA.</p>
--	--	--	--

#### OFICINAS CORPORATIVAS

AVENIDA LOMAS DE SOTELO NO. 1094, PISO 1, COL. LOMAS HERMOSA, ALCALDÍA MIGUEL HIDALGO, C.P. 11200, CIUDAD DE MÉXICO. R.F.C. PSE 891129 GS1,  
llicitaciones@ck.com.mx TEL. 55 2282-2600, FAX 55 5395-2399

#### PLANTA DE PROCESO TIF 415

EJE 6 SUR CABECERA ORIENTE, NAVE 2, PISO 1, INTERIOR CENTRAL DE ABASTOS "MERCADO DE AVES Y CÁRNICOS", COL. EJIDO DEL MORAL, ALCALDÍA IZTAPALAPA, C.P. 09040, CIUDAD DE MÉXICO. TEL. 55 2282-2410/ 55 2282-2489, FAX 55 2282 2411.



## PRODUCTOS SEREL S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD PARA LA CADENA DE SUMINISTRO ISO 20000:2007



### LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

		<p><b>CENA:</b> ENSALADA DE CODITO CON POLLO 1 1/2 TAZA, TOSTADAS 5 PIEZAS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 26</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b> CHILAQUILES VERDES CON POLLO 1 TAZA, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, BOLILLO 1 PIEZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> PESCADO EMPANIZADO 1 PIEZA DE FILETE 120 GRAMOS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, CREMA DE ZANAHORIA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON MANGO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, PLÁTANOS CON CREMA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> CEREAL 1 TAZA, LECHE 1 TAZA, PLÁTANO 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 5 PIEZAS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 27</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b> HUEVO CON SALCHICHA 1 TAZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> POLLO CON CREMA Y CHIPOTLE 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS,</p>	<p><b>CENA:</b> ENSALADA DE CODITO CON POLLO 1 1/2 TAZA, TOSTADAS 5 PIEZAS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 26</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b> CHILAQUILES VERDES CON POLLO 1 TAZA, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, BOLILLO 1 PIEZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> PESCADO EMPANIZADO 1 PIEZA DE FILETE 120 GRAMOS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, CREMA DE ZANAHORIA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON MANGO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, PLÁTANOS CON CREMA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> CEREAL 1 TAZA, LECHE 1 TAZA, PLÁTANO 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 5 PIEZAS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 27</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b> HUEVO CON SALCHICHA 1 TAZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> POLLO CON CREMA Y CHIPOTLE 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS,</p>
--	--	---	---



# PRODUCTOS SEREL S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001:2016  
SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015  
SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018  
SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018  
SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)  
SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD PARA LA CADENA DE SUMINISTRO ISO 28000:2007



## LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-NO13-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

		<p>SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON ELOTE 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE FRESA 1 TAZA.</p> <p>CENA: FLAUTAS DE POLLO 5 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, PAN DULCE 1 PIEZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 28 DESAYUNO: TORTA DE JAMÓN 1 PIEZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, TORTILLAS 4 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: DISCADA DE CARNE DE CERDO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, PAPAS A LA MANTEQUILLA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON ELOTE 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE FRESA 1 TAZA.</p> <p>CENA: ENSALADA DE ESPAGUETI CON ATÚN Y VERDURA 1 1/2 TAZA, GALLETAS SALADAS 2 PAQUETES DE 12 GRAMOS, TOSTADAS 3 PIEZAS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TÉ DE LIMÓN 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 29 DESAYUNO: RAJAS CON CREMA Y POLLO 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TORTILLAS 7 PIEZAS,</p>	<p>SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON ELOTE 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE FRESA 1 TAZA.</p> <p>CENA: FLAUTAS DE POLLO 5 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, PAN DULCE 1 PIEZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 28 DESAYUNO: TORTA DE JAMÓN 1 PIEZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, TORTILLAS 4 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: DISCADA DE CARNE DE CERDO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, PAPAS A LA MANTEQUILLA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON ELOTE 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE FRESA 1 TAZA.</p> <p>CENA: ENSALADA DE ESPAGUETI CON ATÚN Y VERDURA 1 1/2 TAZA, GALLETAS SALADAS 2 PAQUETES DE 12 GRAMOS, TOSTADAS 3 PIEZAS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TÉ DE LIMÓN 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 29 DESAYUNO: RAJAS CON CREMA Y POLLO 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TORTILLAS 7 PIEZAS,</p>
--	--	---	---



## PRODUCTOS SEREL S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001:2016

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD PARA LA CADENA DE SUMINISTRO ISO 28000:2007



### LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

		JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.	JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.
		<b>COMIDA:</b> ENSALADA DE ATÚN CON VERDURAS 1 1/2 TAZA, CREMA DE ELOTE 1 TAZA, GALLETAS SALADAS 3 PAQUETES DE 12 GRAMOS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE LIMÓN 1 TAZA.	<b>COMIDA:</b> ENSALADA DE ATÚN CON VERDURAS 1 1/2 TAZA, CREMA DE ELOTE 1 TAZA, GALLETAS SALADAS 3 PAQUETES DE 12 GRAMOS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE LIMÓN 1 TAZA.
		<b>CENA:</b> SÁNDWICH DE JAMÓN CON ENSALADA DE VERDURAS 2 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, LECHE 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.	<b>CENA:</b> SÁNDWICH DE JAMÓN CON ENSALADA DE VERDURAS 2 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, LECHE 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.
		<b>MENÚ 30</b> <b>DESAYUNO:</b> HUEVO EN SALSA ROJA 1 TAZA, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TORTILLAS 7 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.	<b>MENÚ 30</b> <b>DESAYUNO:</b> HUEVO EN SALSA ROJA 1 TAZA, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TORTILLAS 7 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.
		<b>COMIDA:</b> ENSALADA DE REPOLLO CON JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, CARNE ASADA 120 GRAMOS, TORTILLAS 7 PIEZAS, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA.	<b>COMIDA:</b> ENSALADA DE REPOLLO CON JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, CARNE ASADA 120 GRAMOS, TORTILLAS 7 PIEZAS, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA.
		<b>CENA:</b> MOLLETES DE FRIJOLES 2 PIEZAS, PICO DE GALLO 1 TAZA, SALSA 1/2 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.	<b>CENA:</b> MOLLETES DE FRIJOLES 2 PIEZAS, PICO DE GALLO 1 TAZA, SALSA 1/2 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.
		<b>MENÚ 31</b>	<b>MENÚ 31</b>



## PRODUCTOS SEREL S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD PARA LA CADENA DE SUMINISTRO ISO 28000:2007



### LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,786 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

			<p><b>DESAYUNO:</b> COSTILLAS DE CERDO CON NOPALES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> PESCADO EMPANIZADO 1 PIEZA DE FILETE DE 120 GRAMOS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, CREMA DE ZANAHORIA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, POSTRE CARLOTA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> TACOS DE BISTEC 4 PIEZAS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>LOS LICITANTES PARTICIPANTES DEBERÁN OFRECER UNA DEGUSTACIÓN DE LOS ALIMENTOS REQUERIDOS.</p> <p>SE PRESENTARÁN TRES PLATILLOS DIFERENTES DE MUESTRA DE DESAYUNO, TRES PLATILLOS DIFERENTES DE MUESTRAS DE COMIDA Y TRES DIFERENTES MUESTRAS DE CENAS, DE CUALQUIERA DE LOS TREINTA Y UN MENÚS, PARA CORROBORAR LA PRESENTACIÓN, PROPORCIÓN, LA CALIDAD, SERVICIO, SAZÓN Y LIMPIEZA, LA CUAL SE LLEVARÁ A CABO AL SIGUIENTE DÍA HÁBIL DE LA APERTURA DE PROPUESTAS.</p> <p>LOS LICITANTES PARTICIPANTES DEBERÁN GARANTIZAR LA CALIDAD DEL SERVICIO DURANTE</p>	<p><b>DESAYUNO:</b> COSTILLAS DE CERDO CON NOPALES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> PESCADO EMPANIZADO 1 PIEZA DE FILETE DE 120 GRAMOS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, CREMA DE ZANAHORIA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, POSTRE CARLOTA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> TACOS DE BISTEC 4 PIEZAS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V. OFRECERÁ UNA DEGUSTACIÓN DE LOS ALIMENTOS REQUERIDOS.</p> <p>SE PRESENTARÁN TRES PLATILLOS DIFERENTES DE MUESTRA DE DESAYUNO, TRES PLATILLOS DIFERENTES DE MUESTRAS DE COMIDA Y TRES DIFERENTES MUESTRAS DE CENAS, DE CUALQUIERA DE LOS TREINTA Y UN MENÚS, PARA CORROBORAR LA PRESENTACIÓN, PROPORCIÓN, LA CALIDAD, SERVICIO, SAZÓN Y LIMPIEZA, LA CUAL SE LLEVARÁ A CABO AL SIGUIENTE DÍA HÁBIL DE LA APERTURA DE PROPUESTAS.</p> <p>PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V., GARANTIZARÁ LA CALIDAD DEL SERVICIO DURANTE EL PERÍODO DE PRESTACIÓN DE ÉSTE.</p>
--	--	--	---	--

#### OFICINAS CORPORATIVAS

AVENIDA LOMAS DE SOTEO NO. 1094, PISO 1, COL. LOMAS HERMOSA, ALCALDÍA MIGUEL HIDALGO, C.P. 11200, CIUDAD DE MÉXICO. R.F.C. PSE 091129 GS1,  
llamaciones@ck.com.mx TEL. 55 2282-2600, FAX 55 6395-2399

#### PLANTA DE PROCESO TIF 416

EJE 6 SUR CABECERA ORIENTE, NAVE 2, PISO 1, INTERIOR CENTRAL DE ABASTOS "MERCADO DE AVES Y CÁRNICOS", COL. EJIDO DEL MORAL, ALCALDÍA IZTAPALAPA, C.P. 09040, CIUDAD DE MÉXICO. TEL. 55 2282-2410/ 55 2282-2489, FAX 55 2282 2411.



## PRODUCTOS SEREL S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2010

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2010

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD PARA LA CADENA DE SUMINISTRO ISO 28000:2007



### LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

		<p>EL PERÍODO DE PRESTACIÓN DE ÉSTE.</p> <p>EN CASO DE QUE, POR INTOLERANCIA A ALGUNO DE LOS ALIMENTOS, FUERA NECESARIO MODIFICAR LA COMPOSICIÓN DE ALGÚN ALIMENTO, DICHA MODIFICACIÓN SE LLEVARÁ A CABO DE COMÚN ACUERDO, Y DEBERÁ DEJARSE CONSTANCIA EN ACTA, INDICANDO LOS MOTIVOS Y EL CAMBIO, EL CUAL DEBERÁ SER POR LA CALIDAD, CANTIDAD Y PRECIO SIMILARES AL DE ORIGEN.</p> <p>LOS ALIMENTOS DEBERÁN SER PREPARADOS EL DÍA DE SU CONSUMO Y NO MENORES A LA COMPOSICIÓN Y CANTIDADES SOLICITADAS.</p> <p>EL COSTO DE CONSUMO POR GAS CORRERÁ POR CUENTA DEL PROVEEDOR ADJUDICADO.</p> <p>EL COSTO DE CONSUMO DE AGUA Y LUZ CORRERÁ POR CUENTA DE LA UNIVERSIDAD DE LA POLICIA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES (UNPOL).</p> <p>LA UNIVERSIDAD DE LA POLICIA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES (UNPOL). DESIGNARÁ A UNA PERSONA PARA QUE SUPERVISE EL CUMPLIMIENTO DE LA AGENDA DE ALIMENTOS.</p> <p>EL ENTE REQUERENTE PODRÁ OPTAR POR LA TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO DEL PROVEEDOR ADJUDICADO, CONSIDERANDO EL PERÍODO DE IMPARTICIÓN DE CURSOS DE CAPACITACIÓN DE DISTINTOS ELEMENTOS DE SEGURIDAD PÚBLICA.</p> <p>CONDICIONES GENERALES:</p>	<p>EN CASO DE QUE, POR INTOLERANCIA A ALGUNO DE LOS ALIMENTOS, FUERA NECESARIO MODIFICAR LA COMPOSICIÓN DE ALGÚN ALIMENTO, DICHA MODIFICACIÓN SE LLEVARÁ A CABO DE COMÚN ACUERDO, Y DEBERÁ DEJARSE CONSTANCIA EN ACTA, INDICANDO LOS MOTIVOS Y EL CAMBIO, EL CUAL DEBERÁ SER POR LA CALIDAD, CANTIDAD Y PRECIO SIMILARES AL DE ORIGEN.</p> <p>LOS ALIMENTOS DEBERÁN SER PREPARADOS EL DÍA DE SU CONSUMO Y NO MENORES A LA COMPOSICIÓN Y CANTIDADES SOLICITADAS.</p> <p>EL COSTO DE CONSUMO POR GAS CORRERÁ POR CUENTA DE PRODUCTOS SEREL S.A. DE C.V., EN CASO DE SER ADJUDICADA.</p> <p>EL COSTO DE CONSUMO DE AGUA Y LUZ CORRERÁ POR CUENTA DE LA UNIVERSIDAD DE LA POLICIA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES (UNPOL).</p> <p>LA UNIVERSIDAD DE LA POLICIA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES (UNPOL). DESIGNARÁ A UNA PERSONA PARA QUE SUPERVISE EL CUMPLIMIENTO DE LA AGENDA DE ALIMENTOS.</p> <p>EL ENTE REQUERENTE PODRÁ OPTAR POR LA TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO DE PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V., EN CASO DE SER ADJUDICADA, CONSIDERANDO EL PERÍODO DE IMPARTICIÓN DE CURSOS DE CAPACITACIÓN DE DISTINTOS ELEMENTOS DE SEGURIDAD PÚBLICA.</p> <p>CONDICIONES GENERALES:</p>
--	--	---	---



## PRODUCTOS SEREL S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD PARA LA CADENA DE SUMINISTRO ISO 28000:2007



### LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

			<p><b>CONDICIONES DE PAGO DE LOS SERVICIOS:</b> LOS PAGOS SE REALIZARÁN A MES VENCIDO, CON CORTE AL ÚLTIMO DÍA DE CADA MES.</p> <p>UNA VEZ PRESENTADA LA FACTURA CORRESPONDIENTE EN UN LAPSO DE 1 A 5 DÍAS HÁBILES POSTERIORES A CADA CORTE. LOS PAGOS SE REALIZARÁN A LOS 20 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA ENTREGA DEL CFDI, CONTRA ENTREGA DEL SERVICIO A ENTERA SATISFACCIÓN DE LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES (UNPOL).</p> <p><b>TIEMPO DE ENTREGA DE LOS SERVICIOS:</b> A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE NATURAL DE LA FECHA DEL FALLO DE ADJUDICACIÓN AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2025.</p> <p><b>FORMA DE ENTREGA DE LOS SERVICIOS:</b> EL PROVEEDOR ADJUDICADO DEBERÁ ELABORAR Y SERVIR LOS ALIMENTOS EN LAS INSTALACIONES DE LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES (UNPOL). UBICADA EN CALLE LOS CONOS #105, FRACCIONAMIENTO OJOCALIENTE INEGI, C.P. 20196, AGUASCALIENTES, AGS., CON UTENSILIOS QUE LA UNIVERSIDAD TENGA A SU CARGO, A BUENA TEMPERATURA Y DE IGUAL PRESENTACIÓN</p> <p><b>HORARIO DE LUNES A SÁBADO:</b> DE 07:00 A LAS 11:00 HORAS LOS DESAYUNOS, DE LAS 13:00 A LAS 18:00 HORAS LA COMIDA Y DE LAS 18:00 A LAS 20:00 HORAS LA CENA.</p> <p><b>TIEMPO DE REPOSICIÓN DE LOS SERVICIOS:</b> EN CASO DE</p>	<p><b>CONDICIONES DE PAGO DE LOS SERVICIOS:</b> LOS PAGOS SE REALIZARÁN A MES VENCIDO, CON CORTE AL ÚLTIMO DÍA DE CADA MES.</p> <p>UNA VEZ PRESENTADA LA FACTURA CORRESPONDIENTE EN UN LAPSO DE 1 A 5 DÍAS HÁBILES POSTERIORES A CADA CORTE. LOS PAGOS SE REALIZARÁN A LOS 20 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA ENTREGA DEL CFDI, CONTRA ENTREGA DEL SERVICIO A ENTERA SATISFACCIÓN DE LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES (UNPOL).</p> <p><b>TIEMPO DE ENTREGA DE LOS SERVICIOS:</b> A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE NATURAL DE LA FECHA DEL FALLO DE ADJUDICACIÓN AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2025.</p> <p><b>FORMA DE ENTREGA DE LOS SERVICIOS:</b> PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V ELABORARÁ Y SERVIRÁ LOS ALIMENTOS EN LAS INSTALACIONES DE LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES (UNPOL). UBICADA EN CALLE LOS CONOS #105, FRACCIONAMIENTO OJOCALIENTE INEGI, C.P. 20196, AGUASCALIENTES, AGS., CON UTENSILIOS QUE LA UNIVERSIDAD TENGA A SU CARGO, A BUENA TEMPERATURA Y DE IGUAL PRESENTACIÓN</p> <p><b>HORARIO DE LUNES A SÁBADO:</b> DE 07:00 A LAS 11:00 HORAS LOS DESAYUNOS, DE LAS 13:00 A LAS 18:00 HORAS LA COMIDA Y DE LAS 18:00 A LAS 20:00 HORAS LA CENA.</p> <p><b>TIEMPO DE REPOSICIÓN DE LOS SERVICIOS:</b> EN CASO DE DESCOMPOSICIÓN DE ALGÚN</p>
--	--	--	---	---

#### OFICINAS CORPORATIVAS

AVENIDA LOMAS DE SOTELO NO. 1094, PISO 1, COL. LOMAS HERMOSA, ALCALDÍA MIGUEL HIDALGO, C.P. 11200, CIUDAD DE MÉXICO. R.F.C. PSE 691129 GS1, llctacaciones@ck.com.mx TEL. 55 2282-2600, FAX 55 5395-2399

#### PLANTA DE PROCESO TIF 415

EJE 6 SUR CABECERA ORIENTE, NAVE 2, PISO 1, INTERIOR CENTRAL DE ABASTOS "MERCADO DE AVES Y CÁRNICOS", COL. EJIDO DEL MORAL, ALCALDÍA IZTAPALAPA, C.P. 09040, CIUDAD DE MÉXICO. TEL. 55 2282-2410/ 55 2282-2488, FAX 55 2282 2411.



## PRODUCTOS SEREL S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO 9001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD PARA LA CADENA DE SUMINISTRO ISO 28000:2007



### LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

		<p>DESCOMPOSICIÓN DE ALGÚN ALIMENTO O BIEN FALTANTES DE LOS MISMOS, EL PROVEEDOR ADJUDICADO DEBERÁ REPONERLOS EN UN LAPSO MÁXIMO DE 15 MINUTOS, UNA VEZ NOTIFICADO POR EL ENTE REQUIRENTE VÍA TELEFÓNICA Y/O CORREO ELECTRÓNICO.</p> <p>TIEMPO DE RAPARACIÓN DE LOS SERVICIOS: NO APLICA</p> <p>LUGAR DE ENTREGA DE LOS SERVICIOS: UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES (UNPOL) CALLE LOS CONOS NÚMERO 105, FRACCIONAMIENTO OJOCALIENTE INEGI C.P. 20196 AGUASCALIENTES AGS. EN UN HORARIO DE LUNES A SÁBADO DE 07:00 A LAS 11:00 HORAS LOS DESAYUNOS, DE LAS 13:00 A LAS 18:00 HORAS LA COMIDA Y DE LAS 18:00 A LAS 20:00 HORAS LA CENA.</p> <p>GARANTÍA DE LOS SERVICIOS: EL PROVEEDOR ADJUDICADO SERÁ RESPONSABLE DE QUE LOS ALIMENTOS SE ENCUENTREN EN BUEN ESTADO Y QUE SEAN PREPARADOS CON LAS MEDIDAS HIGIÉNICAS NECESARIAS.</p>	<p>ALIMENTO O BIEN FALTANTES DE LOS MISMOS, PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V., EN CASO DE SER ADJUDICADA, LOS REPONDRA EN UN LAPSO MÁXIMO DE 15 MINUTOS, UNA VEZ NOTIFICADO POR EL ENTE REQUIRENTE VÍA TELEFÓNICA Y/O CORREO ELECTRÓNICO.</p> <p>TIEMPO DE RAPARACIÓN DE LOS SERVICIOS: NO APLICA</p> <p>LUGAR DE ENTREGA DE LOS SERVICIOS: UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES (UNPOL) CALLE LOS CONOS NÚMERO 105, FRACCIONAMIENTO OJOCALIENTE INEGI C.P. 20196 AGUASCALIENTES AGS. EN UN HORARIO DE LUNES A SÁBADO DE 07:00 A LAS 11:00 HORAS LOS DESAYUNOS, DE LAS 13:00 A LAS 18:00 HORAS LA COMIDA Y DE LAS 18:00 A LAS 20:00 HORAS LA CENA.</p> <p>GARANTÍA DE LOS SERVICIOS: PRODUCTOS SEREL S.A. DE C.V., EN CASO DE SER ADJUDICADA, SERÁ RESPONSABLE DE QUE LOS ALIMENTOS SE ENCUENTREN EN BUEN ESTADO Y QUE SEAN PREPARADOS CON LAS MEDIDAS HIGIÉNICAS NECESARIAS.</p>
--	--	---	---

Protesto lo necesario

Israel Cabrera Zavala  
Apoderado Legal y Gerente Comercial de la empresa  
"Productos Serel, S.A. de C.V."



# PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.

**SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001:2015**  
**SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015**  
**SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018**  
**SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018**  
**SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)**  
**SEGURIDAD Y RESILIENCIA - SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ISO 28000:2022**



**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025**  
**PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.**

## ANEXO C

### NUMERAL 2 DEL APARTADO 2.4) DE ESTA CONVOCATORIA

Fecha: 6 de junio de 2024  
 Licitación Pública Nacional número DGAD-LEA-N013-2025

#### OFERTA ECONÓMICA

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
 DEL ESTADO DE MÉXICO  
 PRESENTE:**

#### OFERTA ECONOMICA SERVICIOS MINIMOS

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN COMPLETA DE LOS SERVICIOS OFERTADOS.	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL	I.V.A.	TOTAL
1	82,736	PIEZA	<p>PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS:</p> <p>PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS.</p> <p>DISTRIBUIDOS DE LA SIGUIENTE MANERA: 49,770 DESAYUNOS, 63,925 COMIDAS, 4,500 CENAS A PROPORCIONAR EN UN PERÍODO A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE NATURAL DE LA FECHA DEL FALLO DE ADJUDICACIÓN AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2025.</p> <p>SE DEBERÁ NOTIFICAR A PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V., EN CASO DE SER ADJUDICADA, CON 15 DÍAS NATURALES DE</p>	\$79.16	\$6,549,381.76	\$1,047,901.08	\$7,597,282.84



## PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SEGURIDAD Y RESILIENCIA – SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ISO 28000:2022

Serel

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LPA-N013-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICIA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN COMPLETA DE LOS SERVICIOS OFERTADOS.	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL	I.V.A.	TOTAL
			<p>ANTICIPACIÓN LA VARIACIÓN DE INCREMENTO EN LA CANTIDAD DE LOS ALIMENTOS A OTORGAR Y AL MENOS 48 HORAS EN CASO DE DISMINUCIÓN DE LOS SERVICIOS EN EL PERÍODO ANTES MENCIONADO.</p> <p>LA INTEGRACIÓN DEL ALIMENTO, DEBERÁ VARIAR POR DÍA Y DE MANERA ROTATIVA (LOS ALIMENTOS DEBERÁN SER SERVIDOS EN PORCIONES INDIVIDUALES), COMO SE INDICA A CONTINUACIÓN:</p> <p><b>MENÚ 1</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b> HUEVO A LA MEXICANA CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRIJOLES REFRITOS CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> FLAUTAS DE CARNE DE RES 5 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ESPAGUETI VERDE 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, ARROZ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> SÁNDWICH DE JAMÓN CON ENSALADA DE VERDURAS 2 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, CAFÉ 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 2</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b> CHILAQUILES VERDES CON POLLO 1 TAZA, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, BOLILLO 1 PIEZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> TROCITOS DE BISTEC A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, SOPA DE</p>				



# PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.

**SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001:2015**  
**SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015**  
**SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018**  
**SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018**  
**SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)**  
**SEGURIDAD Y RESILIENCIA – SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ISO 28000:2022**



## LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN COMPLETA DE LOS SERVICIOS OFERTADOS.	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL	I.V.A.	TOTAL
			<p>ARROZ ROJO 1 TAZA, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, POSTRE CARLOTA 1/2 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> MOLLETES DE FRIJOLES 2 PIEZAS, PICO DE GALLO 1 TAZA, SALSA 1/2 TAZA, TÉ DE MANZANILLA 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 3</b> <b>DESAYUNO:</b> HUEVO CON SALCHICHA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> ALBÓNDIGAS 2 PIEZAS, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE FRESA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> TACOS DE BISTEC 4 PIEZAS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 4</b> <b>DESAYUNO:</b> TORTA DE JAMÓN 1 PIEZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, COCTEL DE FRUTAS 1 TAZA, TORTILLAS 4 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b></p>				



# PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SEGURIDAD Y RESILIENCIA – SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ISO 28000:2022



## LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN COMPLETA DE LOS SERVICIOS OFERTADOS.	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL	I.V.A.	TOTAL
			<p>MOLE POBLANO CON POLLO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE ARROZ 1 TAZA, FLAN 1 TAZA.</p> <p>CENA:</p> <p>HAMBURGUESA DE CARNE DE RES 1 PIEZA, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, PAPAS FRITAS 1 TAZA, TÉ DE CANELA 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 5</p> <p>DESAYUNO:</p> <p>RAJAS CON CREMA Y POLLO 1 1/2 TAZA, FRUJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TORTILLAS 7 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>COMIDA:</p> <p>PESCADO EMPANIZADO 1 PIEZA DE FILETE DE 120 GRAMOS, SOPA DE ARROZ 1 TAZA, CREMA DE ZANAHORIA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON BRÓCOLI 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE UVA 1 TAZA.</p> <p>CENA:</p> <p>QUESADILLAS DE TORTILLAS DE HARINA CON JAMÓN 3 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 6</p> <p>DESAYUNO:</p> <p>HUEVO EN SALSA ROJA 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, FRUJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TORTILLAS 7 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1</p>				



# PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.

**SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001:2015**  
**SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015**  
**SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018**  
**SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018**  
**SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)**  
**SEGURIDAD Y RESILIENCIA – SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ISO 28000:2022**



## LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN COMPLETA DE LOS SERVICIOS OFERTADOS.	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL	I.V.A.	TOTAL
			TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.  <b>COMIDA:</b> POLLO CON CREMA Y CHIPOTLE 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON MANGO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, ARROZ CON LECHE 1 TAZA.  <b>CENA:</b> TACOS DORADOS DE PAPA 5 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE NOPALES CON JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TÉ DE MANZANILLA 1 TAZA.  <b>MENÚ</b> 7 <b>DESAYUNO:</b> COSTILLAS DE CERDO CON NOPALES 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.  <b>COMIDA:</b> ENSALADA DE ATÚN CON VERDURAS 1 1/2 TAZA, GALLETAS SALADAS 3 PAQUETES DE 12 GRAMOS, TOSTADAS 4 PIEZAS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, FLAN 1 TAZA.  <b>CENA:</b> PAPAS A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SALSA 1/2 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TORTILLAS 5 PIEZAS, CAFÉ 1 TAZA.  <b>MENÚ</b> 8 <b>DESAYUNO:</b>				



# PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SEGURIDAD Y RESILIENCIA – SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ISO 28000:2022



## LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN COMPLETA DE LOS SERVICIOS OFERTADOS.	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL	I.V.A.	TOTAL
			<p>HUEVO CON JAMÓN 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, PLÁTANOS CON CREMA 1/2 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> DISCADA DE CARNE DE CERDO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, PAPAS A LA MANTEQUILLA 1 TAZA, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE ESPINACAS CON FRESAS 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE LIMÓN 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> HOT DOG CON SALCHICHA 2 PIEZAS, PICO DE GALLO 1/2 TAZA, SALSA CATSUP 2 SOBRES DE 12 GRAMOS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TE DE CANELA 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 9</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b> CHILAQUILES ROJOS 1 TAZA, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, BOLILLO 1 PIEZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, CARNE ASADA 120 GRAMOS, TORTILLAS 5 PIEZAS, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, PLÁTANOS CON CREMA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> SALCHICHAS A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, CAFÉ 1 TAZA.</p>				



# PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SEGURIDAD Y RESILIENCIA – SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ISO 28000:2022



## LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICIA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN COMPLETA DE LOS SERVICIOS OFERTADOS.	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL	I.V.A.	TOTAL
			<p><b>MENÚ</b> 10</p> <p><b>DESAYUNO:</b></p> <p>SÁNDWICH DE JAMÓN 1 PIEZA, PAPAS A LA MEXICANA 1 TAZA, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 5 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b></p> <p>PESCADO EMPANIZADO 1 PIEZA DE FILETE DE 120 GRAMOS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, CREMA DE ZANAHORIA 1 TAZA, ENSALADA DE ZANAHORIA, LECHUGA, PAPA Y CREMA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b></p> <p>SOPES DE FRIJOLES 4 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA Y JITOMATE 1 TAZA, SALSA 1/2 TAZA, PAN DULCE 1 PIEZA, TÉ DE LIMÓN 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ</b> 11</p> <p><b>DESAYUNO:</b></p> <p>HUEVO CON JAMÓN 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE NOPALES 1 TAZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, TORTILLAS 7 PIEZAS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b></p> <p>FAJITAS DE POLLO EN SALSA VERDE CON CALABAZAS 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON NARANJA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA CON CREMA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b></p> <p>ENSALADA DE CODITO CON VERDURAS Y POLLO 1 1/2 TAZA, TOSTADAS 5 PIEZAS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1</p>				



# PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SEGURIDAD Y RESILIENCIA - SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ISO 28000:2022



## LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN COMPLETA DE LOS SERVICIOS OFERTADOS.	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL	I.V.A.	TOTAL
			<p>PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ</b> 12</p> <p><b>DESAYUNO:</b> CHILAQUILES ROJOS 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> POZOLE ROJO DE CARNE DE CERDO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, ENSALADA DE LECHUGA CON RÁBANOS 1 TAZA, TOSTADAS 7 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE FRESA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> CEREAL 1 TAZA, LECHE 1 TAZA, PLÁTANO 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ</b> 13</p> <p><b>DESAYUNO:</b> HUEVO A LA MEXICANA 1 TAZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> ENCHILADAS ROJAS CON POLLO 4 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON APIO 1 TAZA, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, PAPAS A LA MANTEQUILLA 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, POSTRE CARLOTA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> FLAUTAS DE POLLO 5 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TÉ DE MANZANILLA 1 TAZA.</p>				

OFICINAS CORPORATIVAS

AVENIDA LOMAS DE SOTELO NO. 1094, PISO 1, COL. LOMAS HERMOSA, ALCALDÍA MIGUEL HIDALGO, C.P. 11200, CIUDAD DE MÉXICO. R.F.C. PSE 891129 GS1, CORREO ELECTRÓNICO: licitaciones@ck.com.mx TEL. 55 2282-2600.

PLANTA DE PROCESO TIF 415

EJE 6 SUR CABECERA ORIENTE, NAVE 2, PISO 1, INTERIOR CENTRAL DE ABASTOS "MERCADO DE AVES Y CÁRNICOS", COL. EJIDO DEL MORAL, ALCALDÍA IZTAPALAPA, C.P. 09040, CIUDAD DE MÉXICO. TEL. 55 2282-2410/ 55 2282-2489.



# PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SEGURIDAD Y RESILIENCIA – SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ISO 28000:2022



## LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN COMPLETA DE LOS SERVICIOS OFERTADOS.	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL	I.V.A.	TOTAL
			<p><b>MENÚ</b> 14</p> <p><b>DESAYUNO:</b> CHILAQUILES VERDES CON POLLO 1 TAZA, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, BOLILLO 1 PIEZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> CALDO DE CAMARÓN 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ 1 TAZA, ENSALADA DE JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, GALLETAS SALADAS 3 PAQUETES DE 12 GRAMOS, AGUA DE ARROZ 1 TAZA, GELATINA DE LIMÓN 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> ENSALADA DE ESPAGUETI CON ATÚN Y VERDURA 1 1/2 TAZA, GALLETAS SALADAS 2 PAQUETES DE 12 GRAMOS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ</b> 15</p> <p><b>DESAYUNO:</b> HUEVO CON SALCHICHA 1 TAZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> CHULETAS DE BISTEC A LA MEXICANA 120 GRAMOS, SOPA DE ARROZ 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE LECHUGA CON ELOTE 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, FLAN 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> ENSALADA DE ESPAGUETI CON ATÚN Y VERDURAS 1 1/2 TAZA, GALLETAS SALADAS 2 PAQUETES DE 12 GRAMOS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE</p>				



# PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SEGURIDAD Y RESILIENCIA - SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ISO 28000:2022



## LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN COMPLETA DE LOS SERVICIOS OFERTADOS.	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL	I.V.A.	TOTAL
			<p>150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ</b> 16</p> <p><b>DESAYUNO:</b></p> <p>TORTA DE JAMÓN 1 PIEZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, COCTEL DE FRUTA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b></p> <p>MOLE VERDE 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON MANZANA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b></p> <p>SÁNDWICH DE JAMÓN CON ENSALADA DE VERDURAS 2 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, LECHE 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ</b> 17</p> <p><b>DESAYUNO:</b></p> <p>RAJAS CON CREMA Y POLLO 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TORTILLAS 7 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b></p> <p>CARNE DE CERDO EN SALSA PASILLA CON PAPAS 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA CON CREMA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b></p> <p>TACOS DE BISTEC 4 PIEZAS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE REPOLLO CON</p>				



# PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SEGURIDAD Y RESILIENCIA – SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ISO 28000:2022



## LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN COMPLETA DE LOS SERVICIOS OFERTADOS.	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL	I.V.A.	TOTAL
			<p>CEBOLLA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ</b> 18</p> <p><b>DESAYUNO:</b></p> <p>HUEVO EN SALSA ROJA 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TORTILLAS 7 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b></p> <p>HÍGADO A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SOPA DE ARROZ 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, ARROZ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b></p> <p>HAMBURGUESA DE CARNE DE RES 1 PIEZA, ENSALADA DE LECHUGA Y CEBOLLA 1 TAZA, PAPAS FRITAS 1 TAZA, TÉ DE MANZANILLA 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ</b> 19</p> <p><b>DESAYUNO:</b></p> <p>COSTILLAS DE CERDO CON NOPALES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b></p> <p>MEDALLÓN DE POLLO 1 PIEZA DE MÍNIMO 120 GRAMOS, ESPAGUETI ROJO 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE LECHUGA CON BRÓCOLI 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, PLÁTANOS CON CREMA 1 TAZA.</p>				



# PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SEGURIDAD Y RESILIENCIA – SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ISO 28000:2022



## LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN COMPLETA DE LOS SERVICIOS OFERTADOS.	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL	I.V.A.	TOTAL
			<p><b>CENA:</b> QUESADILLAS DE TORTILLA DE HARINA CON JAMÓN 3 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE 1 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ</b> 20 <b>DESAYUNO:</b> HUEVO CON JAMÓN 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, PLÁTANOS CON CREMA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> POZOLE VERDE 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, TOSTADAS 7 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON RÁBANOS 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> TACOS DORADOS DE PAPA 4 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, ENSALADA DE NOPALES CON JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ</b> 21 <b>DESAYUNO:</b> CHILAQUILES ROJOS 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, BOLILLO 1 PIEZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> BISTEC A LA MEXICANA EN SALSA 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, ENSALADA DE ESPINACAS CON FRESAS 1 TAZA, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, POSTRE CARLOTA 1 TAZA.</p>				



# PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SEGURIDAD Y RESILIENCIA – SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ISO 28000:2022



## LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN COMPLETA DE LOS SERVICIOS OFERTADOS.	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL	I.V.A.	TOTAL
			<p><b>CENA:</b> PAPAS A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SALSA 1/2 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TORTILLAS 5 PIEZAS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ</b> 22 <b>DESAYUNO:</b> SÁNDWICH DE JAMÓN 1 PIEZA, PAPAS A LA MEXICANA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> ENCHILADAS VERDES DE POLLO 5 PIEZAS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON ELOTE 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE UVA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> HOT DOGS CON SALCHICHA 2 PIEZAS, PICO DE GALLO 1/2 TAZA, SALSA CÁTSUP 2 SOBRES DE 12 GRAMOS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TÉ DE LIMÓN 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ</b> 23 <b>DESAYUNO:</b> HUEVO CON JAMÓN 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE NOPALES 1/2 TAZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, TORTILLAS 7 PIEZAS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> FLAUTAS DE CARNE 5 PIEZAS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ESPAGUETI VERDE 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, ARROZ CON LECHE 1 TAZA.</p>				



# PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SEGURIDAD Y RESILIENCIA – SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ISO 28000:2022



## LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN COMPLETA DE LOS SERVICIOS OFERTADOS.	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL	I.V.A.	TOTAL
			<p><b>CENA:</b> SALCHICHAS A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 24</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b> BARBACOA 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> ALBÓNDIGAS EN CALDO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, FRIJOLES CON CHORIZO 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> SOPES DE FRIJOLES 3 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE 1 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 25</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b> HUEVO A LA MEXICANA 1 TAZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> MOLE ROJO CON POLLO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON RÁBANO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE ARROZ 1 TAZA, GELATINA DE UVA 1 TAZA.</p>				



# PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SEGURIDAD Y RESILIENCIA – SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ISO 28000:2022



**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025**  
**PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.**

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN COMPLETA DE LOS SERVICIOS OFERTADOS.	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL	I.V.A.	TOTAL
			<p><b>CENA:</b>          ENSALADA DE CODITO CON POLLO 1 1/2 TAZA, TOSTADAS 5 PIEZAS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ</b> 26  <b>DESAYUNO:</b>          CHILAQUILES VERDES CON POLLO 1 TAZA, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, BOLILLO 1 PIEZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b>          PESCADO EMPANIZADO 1 PIEZA DE FILETE 120 GRAMOS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, CREMA DE ZANAHORIA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON MANGO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, PLÁTANOS CON CREMA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b>          CEREAL 1 TAZA, LECHE 1 TAZA, PLÁTANO 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 5 PIEZAS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ</b> 27  <b>DESAYUNO:</b>          HUEVO CON SALCHICHA 1 TAZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b>          POLLO CON CREMA Y CHIPOTLE 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON ELOTE 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE</p>				



# PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SEGURIDAD Y RESILIENCIA – SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ISO 28000:2022



## LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN COMPLETA DE LOS SERVICIOS OFERTADOS.	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL	I.V.A.	TOTAL
			<p>FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE FRESA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> FLAUTAS DE POLLO 5 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, PAN DULCE 1 PIEZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ</b> 28 <b>DESAYUNO:</b> TORTA DE JAMÓN 1 PIEZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, TORTILLAS 4 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> DISCADA DE CARNE DE CERDO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, PAPAS A LA MANTEQUILLA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON ELOTE 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE FRESA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> ENSALADA DE ESPAGUETI CON ATÚN Y VERDURA 1 1/2 TAZA, GALLETAS SALADAS 2 PAQUETES DE 12 GRAMOS, TOSTADAS 3 PIEZAS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TÉ DE LIMÓN 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ</b> 29 <b>DESAYUNO:</b> RAJAS CON CREMA Y POLLO 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TORTILLAS 7 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> ENSALADA DE ATÚN CON VERDURAS 1 1/2 TAZA, CREMA DE</p>				



# PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL, (HACCP)

SEGURIDAD Y RESILIENCIA – SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ISO 28000:2022



## LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICIA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN COMPLETA DE LOS SERVICIOS OFERTADOS.	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL	I.V.A.	TOTAL
			<p>ELOTE 1 TAZA, GALLETAS SALADAS 3 PAQUETES DE 12 GRAMOS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE LIMÓN 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> SÁNDWICH DE JAMÓN CON ENSALADA DE VERDURAS 2 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, LECHE 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ</b> 30 <b>DESAYUNO:</b> HUEVO EN SALSA ROJA 1 TAZA, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TORTILLAS 7 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> ENSALADA DE REPOLLO CON JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, CARNE ASADA 120 GRAMOS, TORTILLAS 7 PIEZAS, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> MOLLETES DE FRIJOLES 2 PIEZAS, PICO DE GALLO 1 TAZA, SALSA 1/2 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ</b> 31 <b>DESAYUNO:</b> COSTILLAS DE CERDO CON NOPALES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> PESCADO EMPANIZADO 1 PIEZA DE FILETE DE 120 GRAMOS,</p>				



# PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SEGURIDAD Y RESILIENCIA – SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ISO 28000:2022



## LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 62,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICIA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN COMPLETA DE LOS SERVICIOS OFERTADOS.	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL	I.V.A.	TOTAL
			<p>SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, CREMA DE ZANAHORIA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, POSTRE CARLOTA 1 TAZA.</p> <p>CENA:</p> <p>TACOS DE BISTEC 4 PIEZAS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V. OFRECERÁ UNA DEGUSTACIÓN DE LOS ALIMENTOS REQUERIDOS. UNA DEGUSTACIÓN DE LOS ALIMENTOS REQUERIDOS.</p> <p>SE PRESENTARÁN TRES PLATILLOS DIFERENTES DE MUESTRA DE DESAYUNO, TRES PLATILLOS DIFERENTES DE MUESTRAS DE COMIDA Y TRES DIFERENTES MUESTRAS DE CENAS, DE CUALQUIERA DE LOS TREINTA Y UN MENÚS, PARA CORROBORAR LA PRESENTACIÓN, PROPORCIÓN, LA CALIDAD, SERVICIO, SAZÓN Y LIMPIEZA, LA CUAL SE LLEVARÁ A CABO AL SIGUIENTE DÍA HÁBIL DE LA APERTURA DE PROPUESTAS.</p> <p>PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V., GARANTIZARÁ LA CALIDAD DEL SERVICIO DURANTE EL PERÍODO DE PRESTACIÓN DE ÉSTE.</p> <p>EN CASO DE QUE, POR INTOLERANCIA A ALGUNO DE LOS ALIMENTOS, FUERA NECESARIO MODIFICAR LA COMPOSICIÓN DE ALGÚN ALIMENTO, Dicha MODIFICACIÓN SE LLEVARÁ A CABO DE COMÚN ACUERDO, Y DEBERÁ DEJARSE CONSTANCIA EN ACTA, INDICANDO LOS MOTIVOS Y EL CAMBIO, EL CUAL DEBERÁ SER POR LA CALIDAD, CANTIDAD Y PRECIO SIMILARES AL DE ORIGEN.</p> <p>LOS ALIMENTOS DEBERÁN SER PREPARADOS EL DÍA DE SU CONSUMO Y NO MENORES A LA COMPOSICIÓN Y</p>				



# PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.

**SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001:2015**  
**SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015**  
**SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018**  
**SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018**  
**SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)**  
**SEGURIDAD Y RESILIENCIA – SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ISO 28000:2022**



## LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN COMPLETA DE LOS SERVICIOS OFERTADOS.	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL	I.V.A.	TOTAL
			<p>CANTIDADES SOLICITADAS.</p> <p>EL COSTO DE CONSUMO POR GAS CORRERÁ POR CUENTA DE PRODUCTOS SEREL S.A. DE C.V., EN CASO DE SER ADJUDICADA,</p> <p>EL COSTO DE CONSUMO DE AGUA Y LUZ CORRERÁ POR CUENTA DE LA UNIVERSIDAD DE LA POLICIA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES (UNPOL).</p> <p>LA UNIVERSIDAD DE LA POLICIA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES (UNPOL), DESIGNARÁ A UNA PERSONA PARA QUE SUPERVISE EL CUMPLIMIENTO DE LA AGENDA DE ALIMENTOS.</p> <p>EL ENTE REQUERENTE PODRÁ OPTAR POR LA TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO DE PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V., EN CASO DE SER ADJUDICADA, CONSIDERANDO EL PERÍODO DE IMPARTICIÓN DE CURSOS DE CAPACITACIÓN DE DISTINTOS ELEMENTOS DE SEGURIDAD PÚBLICA.</p> <p><b>CONDICIONES GENERALES:</b></p> <p><b>CONDICIONES DE PAGO DE LOS SERVICIOS:</b> LOS PAGOS SE REALIZARÁN A MES VENCIDO, CON CORTE AL ÚLTIMO DÍA DE CADA MES.</p> <p>UNA VEZ PRESENTADA LA FACTURA CORRESPONDIENTE EN UN LAPSO DE 1 A 5 DÍAS HÁBILES POSTERIORES A CADA CORTE.</p> <p>LOS PAGOS SE REALIZARÁN A LOS 20 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA ENTREGA DEL CFDI, CONTRA ENTREGA DEL SERVICIO A ENTERA SATISFACCIÓN DE LA UNIVERSIDAD DE LA POLICIA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES (UNPOL).</p> <p><b>TIEMPO DE ENTREGA DE LOS SERVICIOS:</b> A PARTIR DEL DÍA</p>				



# PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SEGURIDAD Y RESILIENCIA – SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ISO 28000:2022



## LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN COMPLETA DE LOS SERVICIOS OFERTADOS.	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL	I.V.A.	TOTAL
			<p>SIGUIENTE NATURAL DE LA FECHA DEL FALLO DE ADJUDICACIÓN AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2025.</p> <p>FORMA DE ENTREGA DE LOS SERVICIOS: PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V. ELABORARÁ Y SERVIRÁ LOS ALIMENTOS EN LAS INSTALACIONES DE LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES (UNPOL). UBICADA EN CALLE LOS CONOS #105, FRACCIONAMIENTO OJOCALIENTE INEGI, C.P. 20196, AGUASCALIENTES, AGS., CON UTENSILIOS QUE LA UNIVERSIDAD TENGA A SU CARGO, A BUENA TEMPERATURA Y DE IGUAL PRESENTACIÓN</p> <p>HORARIO DE LUNES A SÁBADO: DE 07:00 A LAS 11:00 HORAS LOS DESAYUNOS, DE LAS 13:00 A LAS 18:00 HORAS LA COMIDA Y DE LAS 18:00 A LAS 20:00 HORAS LA CENA.</p> <p>TIEMPO DE REPOSICIÓN DE LOS SERVICIOS: EN CASO DE DESCOMPOSICIÓN DE ALGÚN ALIMENTO O BIEN FALTANTES DE LOS MISMOS, PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V., EN CASO DE SER ADJUDICADA, LOS REPONDrá EN UN LAPSO MÁXIMO DE 15 MINUTOS, UNA VEZ NOTIFICADO POR EL ENTE REQUIRENTe VÍA TELEFÓNICA Y/O CORREO ELECTRÓNICO.</p> <p>TIEMPO DE RAPARACIÓN DE LOS SERVICIOS: NO APLICA</p> <p>LUGAR DE ENTREGA DE LOS SERVICIOS: UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES (UNPOL) CALLE LOS CONOS NÚMERO 105, FRACCIONAMIENTO OJOCALIENTE INEGI C.P. 20196 AGUASCALIENTES AGS. EN UN HORARIO DE LUNES A SÁBADO DE 07:00 A LAS 11:00 HORAS LOS DESAYUNOS, DE LAS 13:00 A LAS 18:00 HORAS LA COMIDA Y DE LAS 18:00 A LAS 20:00 HORAS LA CENA.</p> <p>GARANTÍA DE LOS SERVICIOS: PRODUCTOS SEREL S.A. DE C.V., EN CASO DE SER ADJUDICADA, SERÁ RESPONSABLE DE QUE LOS ALIMENTOS SE ENCUENTREN EN BUEN ESTADO Y</p>				



# PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001:2015  
 SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015  
 SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018  
 SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018  
 SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)  
 SEGURIDAD Y RESILIENCIA – SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ISO 28000:2022



## LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

PARTIDA	CANTIDAD MÍNIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN COMPLETA DE LOS SERVICIOS OFERTADOS.	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL	I.V.A.	TOTAL
			QUE SEAN PREPARADOS CON LAS MEDIDAS HIGIÉNICAS NECESARIAS.				
GRAN TOTAL DE LA PARTIDA (CANTIDAD MÍNIMA)					\$6,549,381.76	\$1,047,901.08	\$7,597,282.84
CANTIDAD CON LETRA DE LA PARTIDA (CANTIDAD MÍNIMA): (Siete millones quinientos noventa y siete mil doscientos ochenta y dos pesos 84/100 M.N.)							

## OFERTA ECONOMICA SERVICIOS MÁXIMOS

PARTIDA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN COMPLETA DE LOS SERVICIOS OFERTADOS	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL	I.V.A.	TOTAL
1	118,195	PIEZA	PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS: PRÓDUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS. DISTRIBUIDOS DE LA SIGUIENTE MANERA: 49,770 DESAYUNOS, 63,925 COMIDAS, 4,500 CENAS A PROPORCIONAR EN UN PERÍODO A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE NATURAL DE LA FECHA DEL FALLO DE ADJUDICACIÓN AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2025. SE DEBERÁ NOTIFICAR A PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V. EN CASO DE SER ADJUDICADA, CON 15 DÍAS NATURALES DE ANTICIACIÓN LA VARIACIÓN DE INCREMENTO EN LA	\$79.16	\$9,356,316.20	\$1,497,010.59	\$10,853,326.79



## PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SEGURIDAD Y RESILIENCIA – SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ISO 28000:2022



### LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-013-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

PARTIDA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN COMPLETA DE LOS SERVICIOS OFERTADOS	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL	I.V.A.	TOTAL
			<p>CANTIDAD DE LOS ALIMENTOS A OTORGAR Y AL MENOS 48 HORAS EN CASO DE DISMINUCIÓN DE LOS SERVICIOS EN EL PERÍODO ANTES MENCIONADO.</p> <p>LA INTEGRACIÓN DEL ALIMENTO, DEBERÁ VARIAR POR DÍA Y DE MANERA ROTATIVA (LOS ALIMENTOS DEBERÁN SER SERVIDOS EN PORCIONES INDIVIDUALES), COMO SE INDICA A CONTINUACIÓN:</p> <p><b>MENÚ 1</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b></p> <p>HUEVO A LA MEXICANA CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRIJOLES REFRITOS CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b></p> <p>FLAUTAS DE CARNE DE RES 5 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ESPAGUETI VERDE 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, ARROZ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b></p> <p>SÁNDWICH DE JAMÓN CON ENSALADA DE VERDURAS 2 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, CAFÉ 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 2</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b></p> <p>CHILAQUILES VERDES CON POLLO 1 TAZA, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, BOLILLO 1 PIEZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b></p> <p>TROCITOS DE BISTEC A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE</p>				



# PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SEGURIDAD Y RESILIENCIA – SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ISO 28000:2022



**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025**  
**PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.**

PARTIDA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN COMPLETA DE LOS SERVICIOS OFERTADOS	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL	I.V.A.	TOTAL
			<p>118 MILILITROS, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, POSTRE CARLOTA 1/2 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> MOLLETES DE FRIJOLES 2 PIEZAS, PICO DE GALLO 1 TAZA, SALSA 1/2 TAZA, TÉ DE MANZANILLA 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ</b> 3 <b>DESAYUNO:</b> HUEVO CON SALCHICHA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> ALBÓNDIGAS 2 PIEZAS, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE FRESA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> TACOS DE BISTEC 4 PIEZAS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ</b> 4 <b>DESAYUNO:</b> TORTA DE JAMÓN 1 PIEZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, COCTEL DE FRUTAS 1 TAZA, TORTILLAS 4 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> MOLE POBLANO CON POLLO 1 CUCHARÓN DE 237</p>				



# PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SEGURIDAD Y RESILIENCIA – SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ISO 20000:2022



## LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

PARTIDA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN COMPLETA DE LOS SERVICIOS OFERTADOS	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL	I.V.A.	TOTAL
			<p>MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE ARROZ 1 TAZA, FLAN 1 TAZA.</p> <p>CENA:</p> <p>HAMBURGUESA DE CARNE DE RES 1 PIEZA, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, PAPAS FRITAS 1 TAZA, TÉ DE CANELA 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 5</p> <p>DESAYUNO:</p> <p>RAJAS CON CREMA Y POLLO 1 1/2 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TORTILLAS 7 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>COMIDA:</p> <p>PESCADO EMPANIZADO 1 PIEZA DE FILETE DE 120 GRAMOS, SOPA DE ARROZ 1 TAZA, CREMA DE ZANAHORIA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON BRÓCOLI 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE UVA 1 TAZA.</p> <p>CENA:</p> <p>QUESADILLAS DE TORTILLAS DE HARINA CON JAMÓN 3 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 6</p> <p>DESAYUNO:</p> <p>HUEVO EN SALSA ROJA 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TORTILLAS 7 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p>				



# PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SEGURIDAD Y RESILIENCIA - SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ISO 28000:2022



## LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

PARTIDA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN COMPLETA DE LOS SERVICIOS OFERTADOS	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL	I.V.A.	TOTAL
			<p><b>COMIDA:</b> POLLO CON CREMA Y CHIPOTLE 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON MANGO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, ARROZ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> TACOS DORADOS DE PAPA 5 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE NOPALES CON JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TÉ DE MANZANILLA 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 7</b> <b>DESAYUNO:</b> COSTILLAS DE CERDO CON NOPALES 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> ENSALADA DE ATÚN CON VERDURAS 1 1/2 TAZA, GALLETAS SALADAS 3 PAQUETES DE 12 GRAMOS, TOSTADAS 4 PIEZAS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, FLAN 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> PAPAS A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SALSA 1/2 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TORTILLAS 5 PIEZAS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 8</b> <b>DESAYUNO:</b> HUEVO CON JAMÓN 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS,</p>				



## PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SEGURIDAD Y RESILIENCIA – SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ISO 28000:2022



### LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

PARTIDA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN COMPLETA DE LOS SERVICIOS OFERTADOS	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL	I.V.A.	TOTAL
			<p>FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, PLÁTANOS CON CREMA 1/2 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> DISCADA DE CARNE DE CERDO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, PAPAS A LA MANTEQUILLA 1 TAZA, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE ESPINACAS CON FRESAS 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE LIMÓN 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> HOT DOG CON SALCHICHA 2 PIEZAS, PICO DE GALLO 1/2 TAZA, SALSA CATSUP 2 SOBRES DE 12 GRAMOS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TE DE CANELA 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ</b> 9</p> <p><b>DESAYUNO:</b> CHILAQUILES ROJOS 1 TAZA, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, BOLILLO 1 PIEZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, CARNE ASADA 120 GRAMOS, TORTILLAS 5 PIEZAS, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, PLÁTANOS CON CREMA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> SALCHICHAS A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ</b> 10</p>				



# PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SEGURIDAD Y RESILIENCIA – SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ISO 28000:2022



## LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

PARTIDA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN COMPLETA DE LOS SERVICIOS OFERTADOS	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL	I.V.A.	TOTAL
			<p><b>DESAYUNO:</b> SÁNDWICH DE JAMÓN 1 PIEZA, PAPAS A LA MEXICANA 1 TAZA, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 5 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> PESCADO EMPANIZADO 1 PIEZA DE FILETE DE 120 GRAMOS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, CREMA DE ZANAHORIA 1 TAZA, ENSALADA DE ZANAHORIA, LECHUGA, PAPA Y CREMA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> SOPES DE FRIJOLES 4 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA Y JITOMATE 1 TAZA, SALSA 1/2 TAZA, PAN DULCE 1 PIEZA, TÉ DE LIMÓN 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 11</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b> HUEVO CON JAMÓN 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE NOPALES 1 TAZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, TORTILLAS 7 PIEZAS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> FAJITAS DE POLLO EN SALSA VERDE CON CALABAZAS 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON NARANJA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA CON CREMA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> ENSALADA DE CODITO CON VERDURAS Y POLLO 1 1/2 TAZA, TOSTADAS 5 PIEZAS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA.</p>				



# PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SEGURIDAD Y RESILIENCIA – SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ISO 28000:2022



## LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

PARTIDA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN COMPLETA DE LOS SERVICIOS OFERTADOS	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL	I.V.A.	TOTAL
			<p><b>MENÚ</b> 12</p> <p><b>DESAYUNO:</b></p> <p>CHILAQUILES ROJOS 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b></p> <p>POZOLE ROJO DE CARNE DE CERDO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, ENSALADA DE LECHUGA CON RÁBANOS 1 TAZA, TOSTADAS 7 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE FRESA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b></p> <p>CEREAL 1 TAZA, LECHE 1 TAZA, PLÁTANO 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ</b> 13</p> <p><b>DESAYUNO:</b></p> <p>HUEVO A LA MEXICANA 1 TAZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b></p> <p>ENCHILADAS ROJAS CON POLLO 4 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON APIO 1 TAZA, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, PAPAS A LA MANTEQUILLA 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, POSTRE CARLOTA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b></p> <p>FLAUTAS DE POLLO 5 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TÉ DE MANZANILLA 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ</b> 14</p> <p><b>DESAYUNO:</b></p>				



# PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SEGURIDAD Y RESILIENCIA – SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ISO 28000:2022



## LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

PARTIDA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN COMPLETA DE LOS SERVICIOS OFERTADOS	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL	I.V.A.	TOTAL
			<p>CHILAQUILES VERDES CON POLLO 1 TAZA, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, BOLILLO 1 PIEZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> CALDO DE CAMARÓN 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ 1 TAZA, ENSALADA DE JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, GALLETAS SALADAS 3 PAQUETES DE 12 GRAMOS, AGUA DE ARROZ 1 TAZA, GELATINA DE LIMÓN 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> ENSALADA DE ESPAGUETI CON ATÚN Y VERDURA 1 1/2 TAZA, GALLETAS SALADAS 2 PAQUETES DE 12 GRAMOS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 15</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b> HUEVO CON SALCHICHA 1 TAZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> CHULETAS DE BISTEC A LA MEXICANA 120 GRAMOS, SOPA DE ARROZ 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE LECHUGA CON ELOTE 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, FLAN 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> ENSALADA DE ESPAGUETI CON ATÚN Y VERDURAS 1 1/2 TAZA, GALLETAS SALADAS 2 PAQUETES DE 12 GRAMOS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 16</b></p>				

### OFICINAS CORPORATIVAS

AVENIDA LOMAS DE SOTEO NO. 1094, PISO 1; COL. LOMAS HERMOSA, ALCALDÍA MIGUEL HIDALGO, C.P. 11200, CIUDAD DE MÉXICO. R.F.C. PSE 091129 GS1, CORREO ELECTRÓNICO: licitaciones@ck.com.mx TEL. 55 2282-2600.

### PLANTA DE PROCESO TIF 415

EJE 6 SUR CABECERA ORIENTE, NAVE 2, PISO 1, INTERIOR CENTRAL DE ABASTOS "MERCADO DE AVES Y CÁRNICOS", COL. EJIDO DEL MORAL, ALCALDÍA IZTAPALAPA, C.P. 09040, CIUDAD DE MÉXICO. TEL. 55 2282-2410/ 55 2282-2489.



## PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SEGURIDAD Y RESILIENCIA – SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ISO 28000:2022



### LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICIA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

PARTIDA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN COMPLETA DE LOS SERVICIOS OFERTADOS	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL	I.V.A.	TOTAL
			<p><b>DESAYUNO:</b> TORTA DE JAMÓN 1 PIEZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, COCTEL DE FRUTA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> MOLE VERDE 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON MANZANA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> SÁNDWICH DE JAMÓN CON ENSALADA DE VERDURAS 2 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, LECHE 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 17</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b> RAJAS CON CREMA Y POLLO 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TORTILLAS 7 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> CARNE DE CERDO EN SALSA PASILLA CON PAPAS 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA CON CREMA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> TACOS DE BISTEC 4 PIEZAS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, CAFÉ 1 TAZA.</p>				



# PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SEGURIDAD Y RESILIENCIA - SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ISO 28000:2022



## LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

PARTIDA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN COMPLETA DE LOS SERVICIOS OFERTADOS	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL	I.V.A.	TOTAL
			<p><b>MENÚ</b> 18</p> <p><b>DESAYUNO:</b></p> <p>HUEVO EN SALSA ROJA 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TORTILLAS 7 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b></p> <p>HÍGADO A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SOPA DE ARROZ 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, ARROZ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b></p> <p>HAMBURGUESA DE CARNE DE RES 1 PIEZA, ENSALADA DE LECHUGA Y CEBOLLA 1 TAZA, PAPAS FRITAS 1 TAZA, TÉ DE MANZANILLA 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ</b> 19</p> <p><b>DESAYUNO:</b></p> <p>COSTILLAS DE CERDO CON NOPALES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b></p> <p>MEDALLÓN DE POLLO 1 PIEZA DE MÍNIMO 120 GRAMOS, ESPAGUETI ROJO 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE LECHUGA CON BRÓCOLI 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, PLÁTANOS CON CREMA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b></p> <p>QUESADILLAS DE TORTILLA DE HARINA CON JAMÓN 3</p>				



# PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SEGURIDAD Y RESILIENCIA - SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ISO 28000:2022



## LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

PARTIDA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN COMPLETA DE LOS SERVICIOS OFERTADOS	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL	I.V.A.	TOTAL
			<p>PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE 1 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ</b> 20</p> <p><b>DESAYUNO:</b> HUEVO CON JAMÓN 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, PLÁTANOS CON CREMA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> POZOLE VERDE 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, TOSTADAS 7 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON RÁBANOS 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> TACOS DORADOS DE PAPA 4 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, ENSALADA DE NOPALES CON JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ</b> 21</p> <p><b>DESAYUNO:</b> CHILAQUILES ROJOS 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, BOLILLO 1 PIEZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> BISTEC A LA MEXICANA EN SALSA 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, ENSALADA DE ESPINACAS CON FRESAS 1 TAZA, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, POSTRE CARLOTA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b></p>				



# PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SEGURIDAD Y RESILIENCIA - SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ISO 28000:2022



## LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

PARTIDA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN COMPLETA DE LOS SERVICIOS OFERTADOS	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL	I.V.A.	TOTAL
			<p>PAPAS A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SALSA 1/2 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TORTILLAS 5 PIEZAS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 22</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b> SÁNDWICH DE JAMÓN 1 PIEZA, PAPAS A LA MEXICANA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> ENCHILADAS VERDES DE POLLO 5 PIEZAS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON ELOTE 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE UVA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> HOT DOGS CON SALCHICHA 2 PIEZAS, PICO DE GALLO 1/2 TAZA, SALSA CÁTSUP 2 SOBRES DE 12 GRAMOS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TÉ DE LIMÓN 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 23</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b> HUEVO CON JAMÓN 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE NOPALES 1/2 TAZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, TORTILLAS 7 PIEZAS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> FLAUTAS DE CARNE 5 PIEZAS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ESPAGUETI VERDE 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, ARROZ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b></p>				



# PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SEGURIDAD Y RESILIENCIA - SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ISO 28000:2022



## LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

PARTIDA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN COMPLETA DE LOS SERVICIOS OFERTADOS	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL	I.V.A.	TOTAL
			<p>SALCHICHAS A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 24</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b> BARBACOA 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> ALBÓNDIGAS EN CALDO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, FRIJOLES CON CHORIZO 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> SOPES DE FRIJOLES 3 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE 1 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 25</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b> HUEVO A LA MEXICANA 1 TAZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> MOLE ROJO CON POLLO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON RÁBANO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE ARROZ 1 TAZA, GELATINA DE UVA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> ENSALADA DE CODITO CON POLLO 1 1/2 TAZA, TOSTADAS 5</p>				



# PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2010

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SEGURIDAD Y RESILIENCIA - SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ISO 28000:2022



## LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

PARTIDA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN COMPLETA DE LOS SERVICIOS OFERTADOS	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL	I.V.A.	TOTAL
			<p>PIEZAS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ</b> 26</p> <p><b>DESAYUNO:</b></p> <p>CHILAQUILES VERDES CON POLLO 1 TAZA, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, BOLILLO 1 PIEZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b></p> <p>PESCADO EMPANIZADO 1 PIEZA DE FILETE 120 GRAMOS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, CREMA DE ZANAHORIA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON MANGO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, PLÁTANOS CON CREMA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b></p> <p>CEREAL 1 TAZA, LECHE 1 TAZA, PLÁTANO 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 5 PIEZAS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ</b> 27</p> <p><b>DESAYUNO:</b></p> <p>HUEVO CON SALCHICHA 1 TAZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b></p> <p>POLLO CON CREMA Y CHIPOTLE 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON ELOTE 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE FRESA 1 TAZA.</p>				



# PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SEGURIDAD Y RESILIENCIA – SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ISO 28000:2022



## LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

PARTIDA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN COMPLETA DE LOS SERVICIOS OFERTADOS	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL	I.V.A.	TOTAL
			<p><b>CENA:</b> FLAUTAS DE POLLO 5 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, PAN DULCE 1 PIEZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ</b> 28 <b>DESAYUNO:</b> TORTA DE JAMÓN 1 PIEZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, TORTILLAS 4 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> DISCADA DE CARNE DE CERDO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, PAPAS A LA MANTEQUILLA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON ELOTE 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE FRESA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> ENSALADA DE ESPAGUETI CON ATÚN Y VERDURA 1 1/2 TAZA, GALLETAS SALADAS 2 PAQUETES DE 12 GRAMOS, TOSTADAS 3 PIEZAS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TÉ DE LIMÓN 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ</b> 29 <b>DESAYUNO:</b> RAJAS CON CREMA Y POLLO 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TORTILLAS 7 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> ENSALADA DE ATÚN CON VERDURAS 1 1/2 TAZA, CREMA DE ELOTE 1 TAZA, GALLETAS SALADAS 3 PAQUETES DE 12 GRAMOS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, AGUA DE FRUTA</p>				



# PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SEGURIDAD Y RESILIENCIA – SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ISO 28000:2022



## LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICIA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

PARTIDA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN COMPLETA DE LOS SERVICIOS OFERTADOS	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL	I.V.A.	TOTAL
			<p>DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE LIMÓN 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> SÁNDWICH DE JAMÓN CON ENSALADA DE VERDURAS 2 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, LECHE 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ</b> 30</p> <p><b>DESAYUNO:</b> HUEVO EN SALSA ROJA 1 TAZA, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TORTILLAS 7 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> ENSALADA DE REPOLLO CON JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, CARNE ASADA 120 GRAMOS, TORTILLAS 7 PIEZAS, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> MOLLETES DE FRIJOLES 2 PIEZAS, PICO DE GALLO 1 TAZA, SALSA 1/2 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ</b> 31</p> <p><b>DESAYUNO:</b> COSTILLAS DE CERDO CON NOPALES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> PESCADO EMPANIZADO 1 PIEZA DE FILETE DE 120 GRAMOS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, CREMA DE ZANAHORIA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINO 1 TAZA,</p>				



## PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SEGURIDAD Y RESILIENCIA - SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ISO 28000:2022



### LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

PARTIDA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN COMPLETA DE LOS SERVICIOS OFERTADOS	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL	I.V.A.	TOTAL
			<p>TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, POSTRE CARLOTA 1 TAZA.</p> <p>CENA:</p> <p>TACOS DE BISTEC 4 PIEZAS, FRUJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V. OFRECERÁ UNA DEGUSTACIÓN DE LOS ALIMENTOS REQUERIDOS.</p> <p>SE PRESENTARÁN TRES PLATILLOS DIFERENTES DE MUESTRA DE DESAYUNO, TRES PLATILLOS DIFERENTES DE MUESTRAS DE COMIDA Y TRES DIFERENTES MUESTRAS DE CENAS, DE CUALQUIERA DE LOS TREINTA Y UN MENÚS, PARA CORROBORAR LA PRESENTACIÓN, PROPORCIÓN, LA CALIDAD, SERVICIO, SAZÓN Y LIMPIEZA, LA CUAL SE LLEVARÁ A CABO AL SIGUIENTE DÍA HÁBIL DE LA APERTURA DE PROYECTOS.</p> <p>PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V., GARANTIZARÁ LA CALIDAD DEL SERVICIO DURANTE EL PERÍODO DE PRESTACIÓN DE ÉSTE.</p> <p>EN CASO DE QUE, POR INTOLERANCIA A ALGUNO DE LOS ALIMENTOS, FUERA NECESARIO MODIFICAR LA COMPOSICIÓN DE ALGÚN ALIMENTO, DICHA MODIFICACIÓN SE LLEVARÁ A CABO DE COMÚN ACUERDO, Y DEBERÁ DEJARSE CONSTANCIA EN ACTA, INDICANDO LOS MOTIVOS Y EL CAMBIO, EL CUAL DEBERÁ SER POR LA CALIDAD, CANTIDAD Y PRECIO SIMILARES AL DE ORIGEN.</p> <p>LOS ALIMENTOS DEBERÁN SER PREPARADOS EL DÍA DE SU CONSUMO Y NO MENORES A LA COMPOSICIÓN Y CANTIDADES SOLICITADAS.</p> <p>EL COSTO DE CONSUMO POR GAS CORRERÁ POR CUENTA DE</p>				



# PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SEGURIDAD Y RESILIENCIA – SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ISO 28000:2022



## LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

PARTIDA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN COMPLETA DE LOS SERVICIOS OFERTADOS	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL	I.V.A.	TOTAL
			<p>PRODUCTOS SEREL S.A. DE C.V., EN CASO DE SER ADJUDICADA.</p> <p>EL COSTO DE CONSUMO DE AGUA Y LUZ CORRERÁ POR CUENTA DE LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES (UNPOL).</p> <p>LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES (UNPOL), DESIGNARÁ A UNA PERSONA PARA QUE SUPERVISE EL CUMPLIMIENTO DE LA AGENDA DE ALIMENTOS.</p> <p>EL ENTE REQUERENTE PODRÁ OPTAR POR LA TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO DE PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V., EN CASO DE SER ADJUDICADA, CONSIDERANDO EL PERÍODO DE IMPARTICIÓN DE CURSOS DE CAPACITACIÓN DE DISTINTOS ELEMENTOS DE SEGURIDAD PÚBLICA.</p> <p><b>CONDICIONES GENERALES:</b></p> <p><b>CONDICIONES DE PAGO DE LOS SERVICIOS:</b> LOS PAGOS SE REALIZARÁN A MES VENCIDO, CON CORTE AL ÚLTIMO DÍA DE CADA MES.</p> <p>UNA VEZ PRESENTADA LA FACTURA CORRESPONDIENTE EN UN LAPSO DE 1 A 5 DÍAS HÁBILES POSTERIORES A CADA CORTE.</p> <p>LOS PAGOS SE REALIZARÁN A LOS 20 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA ENTREGA DEL CFDI, CONTRA ENTREGA DEL SERVICIO A ENTERA SATISFACCIÓN DE LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES (UNPOL).</p> <p><b>TIEMPO DE ENTREGA DE LOS SERVICIOS:</b> A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE NATURAL DE LA FECHA DEL FALLO DE ADJUDICACIÓN AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2025.</p>				



## PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SEGURIDAD Y RESILIENCIA – SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ISO 28000:2022



### LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

PARTIDA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN COMPLETA DE LOS SERVICIOS OFERTADOS	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL	I.V.A.	TOTAL
			<p><b>FORMA DE ENTREGA DE LOS SERVICIOS:</b> PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V. ELABORARÁ Y SERVIRÁ LOS ALIMENTOS EN LAS INSTALACIONES DE LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES (UNPOL). UBICADA EN CALLE LOS CONOS #105, FRACCIONAMIENTO OJOCALIENTE INEGI, C.P. 20196, AGUASCALIENTES, AGS., CON UTENSILIOS QUE LA UNIVERSIDAD TENGA A SU CARGO, A BUENA TEMPERATURA Y DE IGUAL PRESENTACIÓN</p> <p><b>HORARIO DE LUNES A SÁBADO:</b> DE 07:00 A LAS 11:00 HORAS LOS DESAYUNOS, DE LAS 13:00 A LAS 18:00 HORAS LA COMIDA Y DE LAS 18:00 A LAS 20:00 HORAS LA CENA.</p> <p><b>TIEMPO DE REPOSICIÓN DE LOS SERVICIOS:</b> EN CASO DE DESCOMPOSICIÓN DE ALGÚN ALIMENTO O BIEN FALTANTES DE LOS MISMOS, PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V., EN CASO DE SER ADJUDICADA, LOS REPONDrá EN UN LAPSO MÁXIMO DE 15 MINUTOS, UNA VEZ NOTIFICADO POR EL ENTE REQUIRENTe VÍA TELEFÓNICA Y/O CORREO ELECTRÓNICO.</p> <p><b>TIEMPO DE RAPARACIÓN DE LOS SERVICIOS:</b> NO APLICA</p> <p><b>LUGAR DE ENTREGA DE LOS SERVICIOS:</b> UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES (UNPOL) CALLE LOS CONOS NÚMERO 105, FRACCIONAMIENTO OJOCALIENTE INEGI C.P. 20196 AGUASCALIENTES AGS. EN UN HORARIO DE LUNES A SÁBADO DE 07:00 A LAS 11:00 HORAS LOS DESAYUNOS, DE LAS 13:00 A LAS 18:00 HORAS LA COMIDA Y DE LAS 18:00 A LAS 20:00 HORAS LA CENA.</p> <p><b>GARANTÍA DE LOS SERVICIOS:</b> PRODUCTOS SEREL S.A. DE C.V., EN CASO DE SER ADJUDICADA, SERÁ RESPONSABLE DE QUE LOS ALIMENTOS SE ENCUENTREN EN BUEN ESTADO Y QUE SEAN PREPARADOS CON LAS MEDIDAS HIGIÉNICAS NECESARIAS.</p>				

#### OFICINAS CORPORATIVAS

AVENIDA LOMAS DE SOTELO NO. 1084, PISO 1, COL. LOMAS HERMOSA, ALCALDÍA MIGUEL HIDALGO, C.P. 11200, CIUDAD DE MÉXICO. R.F.C. PSE 891129 GS1, CORREO ELECTRÓNICO: licitaciones@ck.com.mx TEL. 55 2282-2600.

#### PLANTA DE PROCESO TIF 415

EJE 6 SUR CABECERA ORIENTE, NAVE 2, PISO 1, INTERIOR CENTRAL DE ABASTOS "MERCADO DE AVES Y CÁRNICOS", COL. EJIDO DEL MORAL, ALCALDÍA IZTAPALAPA, C.P. 09040, CIUDAD DE MÉXICO. TEL. 55 2282-2410/ 55 2282-2489.



# PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.

**SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001:2015**  
**SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015**  
**SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018**  
**SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018**  
**SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)**  
**SEGURIDAD Y RESILIENCIA – SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ISO 28000:2022**



## LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

PARTIDA	CANTIDAD MÁXIMA	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN COMPLETA DE LOS SERVICIOS OFERTADOS	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL	I.V.A.	TOTAL
<b>GRAN TOTAL DE LA PARTIDA (CANTIDAD MÍNIMA)</b>				\$9,356,316.20	\$1,497,010.59	\$10,853,326.79	
<b>CANTIDAD CON LETRA DE LA PARTIDA (CANTIDAD MÍNIMA): (DIEZ MILLONES OCHOCIENTOS CINCUENTA Y TRES MIL TRESIENTOS VEINTISEIS PESOS 79/100 M.N.)</b>							

**NOTA:**

1. Indicar el precio unitario, subtotal, I.V.A., total, gran total y el importe con letra.
2. Los valores numéricos que presente el LICITANTE en el precio unitario, subtotal, I.V.A., total, gran total deberán ser presentados a dos decimales solo para señalar los centavos.
3. Los montos deberán ser en Moneda Nacional.
4. Se recomienda hacer los cálculos en Excel con dos dígitos de decimales.
5. **FAVOR DE RESPETAR EL FORMATO ESTABLECIDO.**

Condiciones de pago:	LOS PAGOS SE REALIZARÁN A MES VENCIDO, CON CORTE AL ÚLTIMO DÍA DE CADA MES, UNA VEZ PRESENTADA LA FACTURA CORRESPONDIENTE EN UN LAPSO DE 1 A 5 DÍAS HÁBILES POSTERIORES A CADA CORTE, LOS PAGOS SE REALIZARÁN A LOS 20 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA ENTREGA DEL CFDI, CÓNTRADA ENTREGA DEL SERVICIO A ENTERA SATISFACCIÓN DE LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES (UNPOL)
Tiempo de entrega de los servicios:	A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE NATURAL DE LA FECHA DEL FALLO DE ADJUDICACIÓN AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2025.
Forma de Entrega de los servicios:	MI REPRESENTADA ELABORARÁ Y SERVIRÁ LOS ALIMENTOS EN LAS INSTALACIONES DE LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES (UNPOL). UBICADA EN CALLE LOS CONOS #105, FRACCIONAMIENTO OJOCALIENTE INEGI, C.P. 20196, AGUASCALIENTES, AGS., CON UTENSILIOS QUE LA UNIVERSIDAD TENGA A SU CARGO, A BUENA TEMPERATURA Y DE IGUAL PRESENTACIÓN
	<b>HORARIO DE LUNES A SÁBADO:</b> DE 07:00 A LAS 11:00 HORAS LOS DESAYUNOS, DE LAS 13:00 A LAS 18:00 HORAS LA COMIDA Y DE LAS 18:00 A LAS 20:00 HORAS LA CENA.
Tiempo de reposición de los servicios:	EN CASO DE DESCOMPOSICIÓN DE ALGÚN ALIMENTO O BIEN FALTANTES DE LOS MISMOS, MI REPRESENTADA DEBERÁ REPONERLOS EN UN LAPSO MÁXIMO DE 15 MINUTOS, UNA VEZ NOTIFICADA POR EL ENTE REQUERENTE VÍA TELEFÓNICA Y/O CORREO ELECTRÓNICO.
Tiempo de reparación de los servicios:	<u>NO APLICA.</u>
Lugar de entrega de los servicios:	UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES (UNPOL) CALLE LOS CONOS NÚMERO 105, FRACCIONAMIENTO OJOCALIENTE INEGI C.P. 20196 AGUASCALIENTES AGS. EN UN HORARIO DE LUNES A SÁBADO DE 07:00 A LAS 11:00 HORAS LOS DESAYUNOS, DE LAS 13:00 A LAS 18:00 HORAS LA COMIDA Y DE LAS 18:00 A LAS 20:00 HORAS LA CENA.



## PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001:2015

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO ISO 45001:2018

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ISO 22000:2018

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

SEGURIDAD Y RESILIENCIA – SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ISO 28000:2022

Serel

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICIA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

Garantía de los servicios:	MI REPRESENTADA SERÁ RESPONSABLE DE QUE LOS ALIMENTOS SE ENCUENTREN EN BUEN ESTADO Y QUE SEAN PREPARADOS CON LAS MEDIDAS HIGIÉNICAS NECESARIAS.
Vigencia de la oferta:	DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.

## Protesto lo necesario

Israel Cabrera Zavala

### Apoderado Legal y Gerente Comercial de la empresa

**“Productos Serel, S.A. de C.V.”**

AVENIDA LOMAS DE SOTELO NO. 1094, PISO 1, COL. LOMAS HERMOSA, ALCALDÍA  
MIGUEL HIDALGO, C.P. 11200, CIUDAD DE MÉXICO. R.F.C. PSE 891129 GS1,  
CORREO ELECTRÓNICO: [llctaciones@ck.com.mx](mailto:llctaciones@ck.com.mx) TEL. 55 2282-2000.

PLANTA DE PROCESO TIF 415

EJE 6 SUR CABECERA ORIENTE, NAVE 2, PISO 1, INTERIOR CENTRAL DE ABASTOS  
"MERCADO DE AVES Y CÁRNICOS", COL. EJIDO DEL MORAL, ALCALDÍA IZTAPALAPA,  
C.P. 09040, CIUDAD DE MÉXICO. TEL. 55 2282-2410/ 55 2282-2489.