

DICTAMEN TÉCNICO

INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS POR MONTO NÚMERO DGAD-IM-45-2024
CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LA CIUDADANÍA POR LA CONMEMORACIÓN DEL CCXIV ANIVERSARIO DEL INICIO DE LA
INDEPENDENCIA DE MÉXICO REQUERIDO POR LA SECRETARÍA DE GENERAL DE GOBIERNO, Y CONVOCADA POR LA SECRETARÍA DE
ADMINISTRACIÓN DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES.

Dictamen técnico del proveedor participante: PROMOTORA BENEVENTO S.A DE C.V.

PARTIDA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN SOLICITADA	DESCRIPCIÓN OFERTADA	DICTAMEN	OBSERVACIONES
1	1	SERVICIO	1 SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LA CIUDADANÍA POR LA CONMEMORACIÓN DEL CCXIV ANIVERSARIO DEL INICIO DE LA INDEPENDENCIA DE MÉXICO, ORGANIZADO POR LA SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO EL DÍA 15 DE SEPTIEMBRE EN UN HORARIO DE 15:00 HORAS A 21:00 HORAS, EN LA PLAZA DE LA PATRIA, ZONA CENTRO, C.P. 20000, AGS. QUE INCLUYA:	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LA CIUDADANÍA POR LA CONMEMORACIÓN DEL CCXIV ANIVERSARIO DEL INICIO DE LA INDEPENDENCIA DE MÉXICO, ORGANIZADO POR LA SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO EL DÍA 15 DE SEPTIEMBRE EN UN HORARIO DE 15:00 HORAS A 21:00 HORAS, EN LA PLAZA DE LA PATRIA, ZONA CENTRO, C.P. 20000, AGUASCALIENTES, AGS.	SI CUMPLE	

			• 8,000 TAMALES DE 250 GRAMOS CADA UNO DE MASA DE MAÍZ ENVUELTO EN HOJA VEGETAL DE MAÍZ CON CARNE DE PUERCO EN SALSA DE CHILE ROJO.	• 8,000 TAMALES DE 250 GRAMOS CADA UNO DE MASA DE MAÍZ ENVUELTO EN HOJA VEGETAL DE MAÍZ CON CARNE DE PUERCO EN SALSA DE CHILE ROJO.		
			• 8,000 TAMALES 250 GRAMOS CADA UNO DE MASA DE MAÍZ ENVUELTO EN HOJA VEGETAL DE MAÍZ CON CARNE DE PUERCO EN SALSA DE CHILE VERDE.	• 8,000 TAMALES 250 GRAMOS CADA UNO DE MASA DE MAÍZ ENVUELTO EN HOJA VEGETAL DE MAÍZ CON CARNE DE PUERCO EN SALSA DE CHILE VERDE.		
			• 16,000 BOTELLAS DE AGUA SABORIZADAS DE 600 MILILITROS SABORES JAMAICA Y LIMÓN.	• 16,000 BOTELLAS DE AGUA SABORIZADAS DE 600 MILILITROS SABORES JAMAICA Y LIMÓN.		
			• 16,000 VASOS DE 6 ONZAS DE UNICEL CON ELOTE DESGRANADO CON ADEREZO DE MAYONESSA Y QUESO SIERRA (CHASKAS), LA CUAL INCLUIRÁ CUCHARA DE PLÁSTICO Y SERVILETA DE PAPEL.	• 16,000 VASOS DE 6 ONZAS DE UNICEL CON ELOTE DESGRANADO CON ADEREZO DE MAYONESSA Y QUESO SIERRA (CHASKAS), LA CUAL INCLUIRÁ CUCHARA DE PLÁSTICO Y SERVILETA DE PAPEL.		
			• 16,000 BOLSAS DE CELOFÁN CON 25 GRAMOS DE FRITURAS DE HARINA DE TRIGO EN FORMA DE RINES CADA UNA.	• 16,000 BOLSAS DE CELOFÁN CON 25 GRAMOS DE FRITURAS DE HARINA DE TRIGO EN FORMA DE RINES CADA UNA.	• 8,000 DULCES	• 8,000 DULCES DE

			TAMARINDO TÍPICOS DE 30 GRAMOS CADA UNO ENVUELTO EN BOLSA DE CELOFÁN. • 8,000 COCADAS DE BANDERAS TRICOLOR DE 70 GRAMOS CADA UNA ENVUELTO EN BOLSA DE CELOFÁN. • 8,000 VASOS DE 6 ONZAS DE UNICEL CON 200 GRAMOS DE ARROZ CON LECHE, LA CUAL INCLUIRÁ CUCHARA DE PLÁSTICO Y SERVILETA DE PAPEL. • 8,000 BOLILLOS DE 170 GRAMOS CADA UNO CON CREMA ACIDA, 1 REBANADAS DE JAMÓN DE 50 GRAMOS Y UN CHILE JALAPEÑO EN ESCABECHE, ENVUELTO EN SERVILETA DE PAPEL.	TAMARINDO TÍPICOS DE 30 GRAMOS CADA UNO ENVUELTO EN BOLSA DE CELOFÁN. • 8,000 COCADAS DE BANDERAS TRICOLOR DE 70 GRAMOS CADA UNA ENVUELTO EN BOLSA DE CELOFÁN. • 8,000 VASOS DE 6 ONZAS DE UNICEL CON 200 GRAMOS DE ARROZ CON LECHE, LA CUAL INCLUIRÁ CUCHARA DE PLÁSTICO Y SERVILETA DE PAPEL. • 8,000 BOLILLOS DE 170 GRAMOS CADA UNO CON CREMA ACIDA, 1 REBANADAS DE JAMÓN DE 50 GRAMOS Y UN CHILE JALAPEÑO EN ESCABECHE, ENVUELTO EN SERVILETA DE PAPEL.		
			EL PROVEEDOR ADJUDICADO DEBERÁ PROPORCIONAR 48 MESAS DE 240 CENTÍMETROS DE LARGO X 75 CENTÍMETROS DE ANCHO X 73 CENTÍMETROS DE ALTURA CADA UNA, DONDE SE COLOCARÁN LOS ALIMENTOS PARA SERVIR A LA CIUDADANÍA, LOS CUALES DEBERÁN SER REPARTIDOS	EL PROVEEDOR ADJUDICADO DEBERÁ PROPORCIONAR 48 MESAS DE 240 CENTÍMETROS DE LARGO X 75 CENTÍMETROS DE ANCHO X 73 CENTÍMETROS DE ALTURA CADA UNA, DONDE SE COLOCARÁN LOS ALIMENTOS PARA SERVIR A LA CIUDADANÍA, LOS CUALES DEBERÁN SER REPARTIDOS		

			POR MEDIO DE 48 PERSONAS DE APOYO (1 PERSONA POR MESA) Y 20 SUPERVISORES GENERALES DEL EVENTO. FORMA DE ENTREGA DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS: A TEMPERATURA ADECUADA, DE ACUERDO DE ACUERDO AL ALIMENTO Y CANTIDAD, RESPETANDO LO SOLICITADO EN EL SERVICIO. FECHA Y HORARIO DE INSTALACIÓN DE LAS MESAS CON LOS ALIMENTOS: 15 DE SEPTIEMBRE DEL 2024, A LAS 14:30 HORAS, PARA QUE LA CIUDADANÍA DEGUSTAR LOS ALIMENTOS A PARTIR DE LAS 15:00 HORAS. FECHA Y HORARIO DEL RETIRO DEL SOBRANTE DE LOS ALIMENTOS: 15 DE SEPTIEMBRE DEL 2024, A LAS 21:00 HORAS. CONDICIONES GENERALES • LUGAR DEL EVENTO:	CUALES DEBERÁN SER REPARTIDOS POR MEDIO DE 48 PERSONAS DE APOYO (1 PERSONA POR MESA) Y 20 SUPERVISORES GENERALES DEL EVENTO. FORMA DE ENTREGA DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS: A TEMPERATURA ADECUADA, DE ACUERDO AL ALIMENTO Y CANTIDAD, RESPETANDO LO SOLICITADO EN EL SERVICIO. FECHA Y HORARIO DE INSTALACIÓN DE LAS MESAS CON LOS ALIMENTOS: 15 DE SEPTIEMBRE DEL 2024, A LAS 14:30 HORAS, PARA QUE LA CIUDADANÍA COMIENCE A DEGUSTAR LOS ALIMENTOS A PARTIR DE LAS 15:00 HORAS. FECHA Y HORARIO DEL RETIRO DEL SOBRANTE DE LOS ALIMENTOS: 15 DE SEPTIEMBRE DEL 2024, A LAS 21:00 HORAS. CONDICIONES GENERALES • LUGAR DEL EVENTO:		
--	--	--	--	--	--	--

			PLAZA DE LA PATRIA, ZONA CENTRO C.P. 20000, AGUASCALIENTES, AGS. • FECHA DEL EVENTO: 15 DE SEPTIEMBRE DEL 2024. • HORARIO DEL EVENTO: DE 15:00 HORAS A 21:00 HORAS. GARANTÍA DE LOS ALIMENTOS: LOS ALIMENTOS SE DEBERÁN SERVIR EN CONDICIONES SALUBRES, EN LAS PORCIONES CONVENIDAS Y A LA TEMPERATURA ADECUADA PARA EL TIPO DE ALIMENTO Y CANTIDAD RESPETANDO LO SOLICITADO EN EL SERVICIO. GARANTÍA DEL SERVICIO: LAS MESAS Y DEMÁS ENSERES DEBERÁN CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE CANTIDAD, CALIDAD Y CARACTERÍSTICAS REQUERIDAS Y DEBERÁ SER INSTALADO EN TIEMPO Y FORMA, DURANTE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO. TIEMPO DE REPOSICIÓN: EN CASO DE CUALQUIER DESPERFECTO QUE	
			PLAZA DE LA PATRIA, ZONA CENTRO C.P. 20000, AGUASCALIENTES, AGS. • FECHA DEL EVENTO: 15 DE SEPTIEMBRE DEL 2024. • HORARIO DEL EVENTO: DE 15:00 HORAS A 21:00 HORAS. GARANTÍA DE LOS ALIMENTOS: LOS ALIMENTOS SE DEBERÁN SERVIR EN CONDICIONES SALUBRES, EN LAS PORCIONES CONVENIDAS Y A LA TEMPERATURA ADECUADA PARA EL TIPO DE ALIMENTO Y CANTIDAD RESPETANDO LO SOLICITADO EN EL SERVICIO. GARANTÍA DEL SERVICIO: LAS MESAS Y DEMÁS ENSERES DEBERÁN CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE CANTIDAD, CALIDAD Y CARACTERÍSTICAS REQUERIDAS Y DEBERÁ SER INSTALADO EN TIEMPO Y FORMA, DURANTE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO. TIEMPO DE REPOSICIÓN: EN CASO DE CUALQUIER DESPERFECTO QUE AFECTE EL DESARROLLO DEL SERVICIO, ÉSTE DEBERÁ SER ATENDIDO 15 MINUTOS	

			POSTERIORES A LA NOTIFICACIÓN AL PROVEEDOR Y/O VÍA TELEFÓNICA. EL PERSONAL DE APOYO Y SUPERVISORES DEL EVENTO, SE DEBERÁN PRESENTAR EN EL LUGAR DE TRABAJO ASEADOS, Y EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE SALUD. CONDICIONES DE PAGO: 20 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA PRESENTACIÓN DEL CFDI.	AFFECTE EL DESARROLLO DEL SERVICIO, ÉSTE DEBERÁ SER ATENDIDO 15 MINUTOS POSTERIORES A LA NOTIFICACIÓN AL PROVEEDOR PERSONALMENTE Y/O VÍA TELEFÓNICA. EL PERSONAL DE APOYO Y SUPERVISORES DEL EVENTO, SE DEBERÁN PRESENTAR EN EL LUGAR DE TRABAJO ASEADOS, Y EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE SALUD. CONDICIONES DE PAGO: 20 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA PRESENTACIÓN DEL CFDI.	
--	--	--	--	---	--

La descripción señalada respecto al requisito 1 del apartado II inciso a) de la Convocatoria se evalúa conforme a la siguiente tabla:

No.	REQUISITO	DICTAMEN	OBSERVACIONES
1.	Escrito que contenga su Oferta Técnica, conforme a la forma establecida en el Anexo B, especificando la descripción amplia y pormenorizada de los SERVICIOS requeridos. Deberá presentarse en idioma español, indicando las especificaciones y características completas, deberá venir firmada de manera autógrafa en todas sus hojas, sin textos entre líneas, tachaduras o enmendaduras por el representante legal o la Persona Física.	SI CUMPLE	

	Además, el PARTICIPANTE deberá presentar su Oferta Técnica (Anexo B) en un dispositivo USB en archivos editables, escaneados y firmados en cada una de sus hojas por su Representante Legal o la Persona Física y en formato PDF dentro del mismo sobre.	
	El dispositivo USB le será devuelto a partir del día siguiente al fallo de adjudicación.	

ENTE REQUIRENTE

LIC. LORENA MÁRQUEZ VARGAS
 Director General Administrativo de la
 de la Secretaría General de Gobierno del Estado de Aguascalientes.

POR PARTE DEL AREA TÉCNICA:
 LIC. RAQUEL BACCIO PÉREZ
 Jefa del depto. De Control Presupuestal
 de la Secretaría General de Gobierno del Estado de Aguascalientes.

Aguascalientes, Ags., a 09 de septiembre de 2024.

-----FIN DEL DICTAMEN TÉCNICO-----

DICTAMEN TÉCNICO

INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS POR MONTO NÚMERO DGAD-IM-45-2024
CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LA CIUDADANÍA POR LA CONMEMORACIÓN DEL CCXIV ANIVERSARIO DEL INICIO DE LA
INDEPENDENCIA DE MÉXICO REQUERIDO POR LA SECRETARÍA DE GENERAL DE GOBIERNO, Y CONVOCADA POR LA SECRETARÍA DE
ADMINISTRACIÓN DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES.

Dictamen técnico del proveedor participante: Martha Patricia Mancilla Prieto

PARTIDA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN SOLICITADA	DESCRIPCIÓN OFERTADA	DICTAMEN	OBSERVACIONES
1	1	SERVICIO	1 SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LA CIUDADANÍA POR LA CONMEMORACIÓN DEL CCXIV ANIVERSARIO DEL INICIO DE LA INDEPENDENCIA DE MÉXICO, ORGANIZADO POR LA SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO EL DÍA 15 DE SEPTIEMBRE EN UN HORARIO DE 15:00 HORAS A 21:00 HORAS, EN LA PLAZA DE LA PATRIA, ZONA CENTRO, C.P. 20000, AGS. QUE INCLUYA:	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LA CIUDADANÍA POR LA CONMEMORACIÓN DEL CCXIV ANIVERSARIO DEL INICIO DE LA INDEPENDENCIA DE MÉXICO, ORGANIZADO POR LA SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO EL DÍA 15 DE SEPTIEMBRE EN UN HORARIO DE 15:00 HORAS A 21:00 HORAS, EN LA PLAZA DE LA PATRIA, ZONA CENTRO, C.P. 20000, AGUASCALIENTES, AGS.	SI CUMPLE	

			• 8,000 TAMALES DE 250 GRAMOS CADA UNO DE MASA DE MAÍZ ENVUELTO EN HOJA VEGETAL DE MAÍZ CON CARNE DE PUERCO EN SALSA DE CHILE ROJO.	QUE INCLUYA:		
			• 8,000 TAMALES 250 GRAMOS CADA UNO DE MASA DE MAÍZ ENVUELTO EN HOJA VEGETAL DE MAÍZ CON CARNE DE PUERCO EN SALSA DE CHILE VERDE.	• 8,000 TAMALES 250 GRAMOS CADA UNO DE MASA DE MAÍZ ENVUELTO EN HOJA VEGETAL DE MAÍZ CON CARNE DE PUERCO EN SALSA DE CHILE VERDE.		
			• 16,000 BOTELLAS DE AGUA SABORIZADAS DE 600 MILILITROS SABORES JAMAICA Y LIMÓN.	• 16,000 BOTELLAS DE AGUA SABORIZADAS DE 600 MILILITROS SABORES JAMAICA Y LIMÓN.		
			• 16,000 VASOS DE 6 ONZAS DE UNICEL CON ELOTE DESGRANADO CON ADEREZO DE MAYONESSA Y QUESO SIERRA (CHASKAS), LA CUAL INCLUIRÁ CUCHARA DE PLÁSTICO Y SERVILETA DE PAPEL.	• 16,000 VASOS DE 6 ONZAS DE UNICEL CON ELOTE DESGRANADO CON ADEREZO DE MAYONESSA Y QUESO SIERRA (CHASKAS), LA CUAL INCLUIRÁ CUCHARA DE PLÁSTICO Y SERVILETA DE PAPEL.		
			• 16,000 BOLSAS DE CELOFÁN CON 25 GRAMOS DE FRITURAS DE HARINA DE TRIGO EN FORMA DE RINES CADA UNA.	• 16,000 BOLSAS DE CELOFÁN CON 25 GRAMOS DE FRITURAS DE HARINA DE TRIGO EN FORMA DE RINES CADA UNA.		
			• 8,000 DULCES DE	• 8,000 DULCES DE		

			TAMARINDO TÍPICOS DE 30 GRAMOS CADA UNO ENVUELTO EN BOLSA DE CELOFÁN. • 8,000 COCADAS DE BANDERAS TRICOLOR DE 70 GRAMOS CADA UNA ENVUELTO EN BOLSA DE CELOFÁN. • 8,000 VASOS DE 6 ONZAS DE UNICEL CON 200 GRAMOS DE ARROZ CON LECHE, LA CUAL INCLUIRÁ CUCHARA DE PLÁSTICO Y SERVILETA DE PAPEL. • 8,000 BOLILLOS DE 170 GRAMOS CADA UNO CON CREMA ACIDA, 1 REBANADAS DE JAMÓN DE 50 GRAMOS Y UN CHILE JALAPEÑO EN ESCABECHE, ENVUELTOS EN SERVILETA DE PAPEL.	TAMARINDO TÍPICOS DE 30 GRAMOS CADA UNO ENVUELTO EN BOLSA DE CELOFÁN. • 8,000 COCADAS DE BANDERAS TRICOLOR DE 70 GRAMOS CADA UNA ENVUELTO EN BOLSA DE CELOFÁN. • 8,000 VASOS DE 6 ONZAS DE UNICEL CON 200 GRAMOS DE ARROZ CON LECHE, LA CUAL INCLUIRÁ CUCHARA DE PLÁSTICO Y SERVILETA DE PAPEL. • 8,000 BOLILLOS DE 170 GRAMOS CADA UNO CON CREMA ACIDA, 1 REBANADAS DE JAMÓN DE 50 GRAMOS Y UN CHILE JALAPEÑO EN ESCABECHE, ENVUELTOS EN SERVILETA DE PAPEL.		
		EL PROVEEDOR ADJUDICADO DEBERÁ PROPORCIONAR 48 MESAS DE 240 CENTÍMETROS DE LARGO X 75 CENTÍMETROS DE ANCHO X 73 CENTÍMETROS DE ALTURA CADA UNA, DONDE SE COLOCARÁN LOS ALIMENTOS PARA SERVIR A LA CIUDADANÍA, LOS CUALES DEBERÁN SER REPARTIDOS	EL PROVEEDOR ADJUDICADO DEBERÁ PROPORCIONAR 48 MESAS DE 240 CENTÍMETROS DE LARGO X 75 CENTÍMETROS DE ANCHO X 73 CENTÍMETROS DE ALTURA CADA UNA, DONDE SE COLOCARÁN LOS ALIMENTOS PARA SERVIR A LA CIUDADANÍA, LOS CUALES DEBERÁN SER REPARTIDOS			

			POR MEDIO DE 48 PERSONAS DE APOYO (1 PERSONA POR MESA) Y 20 SUPERVISORES GENERALES DEL EVENTO. FORMA DE ENTREGA DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS: A TEMPERATURA ADECUADA, DE ACUERDO AL ALIMENTO Y CANTIDAD, RESPETANDO LO SOLICITADO EN EL SERVICIO. FECHA Y HORARIO DE INSTALACIÓN DE LAS MESAS CON LOS ALIMENTOS: 15 DE SEPTIEMBRE DEL 2024, A LAS 14:30 HORAS, PARA QUE LA CIUDADANÍA COMIENCE A DEGUSTAR LOS ALIMENTOS A PARTIR DE LAS 15:00 HORAS. FECHA Y HORARIO DEL RETIRO DEL SOBRANTE DE LOS ALIMENTOS: 15 DE SEPTIEMBRE DEL 2024, A LAS 21:00 HORAS. CONDICIONES GENERALES • LUGAR DEL EVENTO:	CUALES DEBERÁN SER REPARTIDOS POR MEDIO DE 48 PERSONAS DE APOYO (1 PERSONA POR MESA) Y 20 SUPERVISORES GENERALES DEL EVENTO. FORMA DE ENTREGA DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS: A TEMPERATURA ADECUADA, DE ACUERDO AL ALIMENTO Y CANTIDAD, RESPETANDO LO SOLICITADO EN EL SERVICIO. FECHA Y HORARIO DE INSTALACIÓN DE LAS MESAS CON LOS ALIMENTOS: 15 DE SEPTIEMBRE DEL 2024, A LAS 14:30 HORAS, PARA QUE LA CIUDADANÍA COMIENCE A DEGUSTAR LOS ALIMENTOS A PARTIR DE LAS 15:00 HORAS. FECHA Y HORARIO DEL RETIRO DEL SOBRANTE DE LOS ALIMENTOS: 15 DE SEPTIEMBRE DEL 2024, A LAS 21:00 HORAS. CONDICIONES GENERALES • LUGAR DEL EVENTO:		
--	--	--	--	--	--	--

			PLAZA DE LA PATRIA, ZONA CENTRO C.P. 20000, AGUASCALIENTES, AGS. • FECHA DEL EVENTO: 15 DE SEPTIEMBRE DEL 2024. • HORARIO DEL EVENTO: DE 15:00 HORAS A 21:00 HORAS. GARANTÍA DE LOS ALIMENTOS: LOS ALIMENTOS SE DEBERÁN SERVIR EN CONDICIONES SALUBRES, EN LAS PORCIONES CONVENIDAS Y A LA TEMPERATURA ADECUADA PARA EL TIPO DE ALIMENTO Y CANTIDAD RESPETANDO LO SOLICITADO EN EL SERVICIO. GARANTÍA DEL SERVICIO: LAS MESAS Y DEMÁS ENSERES DEBERÁN CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE CANTIDAD, CALIDAD Y CARACTERÍSTICAS REQUERIDAS Y DEBERÁ SER INSTALADO EN TIEMPO Y FORMA, DURANTE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO. TIEMPO DE REPOSICIÓN: EN CASO DE CUALQUIER DESPERFECTO QUE		
			PLAZA DE LA PATRIA, ZONA CENTRO C.P. 20000, AGUASCALIENTES, AGS. • FECHA DEL EVENTO: 15 DE SEPTIEMBRE DEL 2024. • HORARIO DEL EVENTO: DE 15:00 HORAS A 21:00 HORAS. GARANTÍA DE LOS ALIMENTOS: LOS ALIMENTOS SE DEBERÁN SERVIR EN CONDICIONES SALUBRES, EN LAS PORCIONES CONVENIDAS Y A LA TEMPERATURA ADECUADA PARA EL TIPO DE ALIMENTO Y CANTIDAD RESPETANDO LO SOLICITADO EN EL SERVICIO. GARANTÍA DEL SERVICIO: LAS MESAS Y DEMÁS ENSERES DEBERÁN CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE CANTIDAD, CALIDAD Y CARACTERÍSTICAS REQUERIDAS Y DEBERÁ SER INSTALADO EN TIEMPO Y FORMA, DURANTE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO. TIEMPO DE REPOSICIÓN: EN CASO DE CUALQUIER DESPERFECTO QUE AFECTE EL DESARROLLO DEL SERVICIO, ÉSTE DEBERÁ SER ATENDIDO 15 MINUTOS		

			POSTERIORES A LA NOTIFICACIÓN AL PROVEEDOR PERSONALMENTE Y/O VÍA TELEFÓNICA.	AFFECTE EL DESARROLLO DEL SERVICIO, ÉSTE DEBERÁ SER ATENDIDO 15 MINUTOS POSTERIORES A LA NOTIFICACIÓN AL PROVEEDOR PERSONALMENTE Y/O VÍA TELEFÓNICA.		
			EL PERSONAL DE APOYO Y SUPERVISORES DEL EVENTO, SE DEBERÁN PRESENTAR EN EL LUGAR DE TRABAJO ASEADOS, Y EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE SALUD.	EL PERSONAL DE APOYO Y SUPERVISORES DEL EVENTO, SE DEBERÁN PRESENTAR EN EL LUGAR DE TRABAJO ASEADOS, Y EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE SALUD.		
			CONDICIONES DE PAGO: 20 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA PRESENTACIÓN DEL CFDI.	CONDICIONES DE PAGO: 20 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA PRESENTACIÓN DEL CFDI.		

La descripción señalada respecto al requisito 1 del apartado II inciso a) de la Convocatoria se evalúa conforme a la siguiente tabla:

No.	REQUISITO	DICTAMEN	OBSERVACIONES
1.	Escrito que contenga su Oferta Técnica , conforme a la forma establecida en el Anexo B , especificando la descripción amplia y pormenorizada de los SERVICIOS requeridos. Deberá presentarse en idioma español, indicando las especificaciones y características completas, deberá venir firmada de manera autógrafa en todas sus hojas, sin textos entre líneas, tachaduras o enmendaduras por el representante legal o la Persona Física.	SI CUMPLE	

	Además, el PARTICIPANTE deberá presentar su Oferta Técnica (Anexo B) en un dispositivo USB en archivos editables, escaneados y firmados en cada una de sus hojas por su Representante Legal o la Persona Física y en formato PDF dentro del mismo sobre. El dispositivo USB le será devuelto a partir del día siguiente al fallo de adjudicación.		
--	--	--	--

ENTE REQUIRENTE


LIC. LORENA MÁRQUEZ VARGAS
Director General Administrativo de la
de la Secretaría General de Gobierno del Estado de Aguascalientes.

POR PARTE DEL ÁREA TÉCNICA:


LIC. RAQUEL BACCIO PÉREZ
Jefa del deppto. De Control Presupuestal
de la Secretaría General de Gobierno del Estado de Aguascalientes.

Aguascalientes, Ags., a 09 de septiembre de 2024.

-----FIN DEL DICTAMEN TÉCNICO-----

DICTAMEN TÉCNICO

INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS POR MONTO NÚMERO DGAD-IM-45-2024
CONTRATACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LA CIUDADANÍA POR LA CONMEMORACIÓN DEL CCXIV ANIVERSARIO DEL INICIO DE LA
INDEPENDENCIA DE MÉXICO REQUERIDO POR LA SECRETARÍA DE GENERAL DE GOBIERNO, Y CONVOCADA POR LA SECRETARÍA DE
ADMINISTRACIÓN DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES.

Dictamen técnico del proveedor participante: Flor Aguilar Enriquez

PARTIDA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN SOLICITADA	DESCRIPCIÓN OFERTADA	DICTAMEN	OBSERVACIONES
1	1	SERVICIO	¹ SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LA CIUDADANÍA POR LA CONMEMORACIÓN DEL CCXIV ANIVERSARIO DEL INICIO DE LA INDEPENDENCIA DE MÉXICO, ORGANIZADO POR LA SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO EL DÍA 15 DE SEPTIEMBRE EN UN HORARIO DE 15:00 HORAS A 21:00 HORAS, EN LA PLAZA DE LA PATRIA, ZONA CENTRO, C.P. 20000, AGUASCALIENTES, AGS. QUE INCLUYA:	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LA CIUDADANÍA POR LA CONMEMORACIÓN DEL CCXIV ANIVERSARIO DEL INICIO DE LA INDEPENDENCIA DE MÉXICO, ORGANIZADO POR LA SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO EL DÍA 15 DE SEPTIEMBRE EN UN HORARIO DE 15:00 HORAS A 21:00 HORAS, EN LA PLAZA DE LA PATRIA, ZONA CENTRO, C.P. 20000, AGUASCALIENTES, AGS. QUE INCLUYA:	SI CUMPLE	

		• 8,000 TAMALES DE 250 GRAMOS CADA UNO DE MASA DE MAÍZ ENVUELTO EN HOJA VEGETAL DE MAÍZ CON CARNE DE PUERCO EN SALSA DE CHILE ROJO.	• 8,000 TAMALES DE 250 GRAMOS CADA UNO DE MASA DE MAÍZ ENVUELTO EN HOJA VEGETAL DE MAÍZ CON CARNE DE PUERCO EN SALSA DE CHILE ROJO.		
		• 8,000 TAMALES 250 GRAMOS CADA UNO DE MASA DE MAÍZ ENVUELTO EN HOJA VEGETAL DE MAÍZ CON CARNE DE PUERCO EN SALSA DE CHILE VERDE.	• 8,000 TAMALES 250 GRAMOS CADA UNO DE MASA DE MAÍZ ENVUELTO EN HOJA VEGETAL DE MAÍZ CON CARNE DE PUERCO EN SALSA DE CHILE VERDE.		
		• 16,000 BOTELLAS DE AGUA SABORIZADAS DE 600 MILILITROS SABORES JAMAICA Y LIMÓN.	• 16,000 BOTELLAS DE AGUA SABORIZADAS DE 600 MILILITROS SABORES JAMAICA Y LIMÓN.		
		• 16,000 VASOS DE 6 ONZAS DE UNICEL CON ELOTE DESGRANADO CON ADEREZO DE MAYONESA Y QUESO SIERRA (CHASKAS), LA CUAL INCLUIRÁ CUCHARA DE PLÁSTICO Y SERVILLETA DE PAPEL.	• 16,000 VASOS DE 6 ONZAS DE UNICEL CON ELOTE DESGRANADO CON ADEREZO DE MAYONESA Y QUESO SIERRA (CHASKAS), LA CUAL INCLUIRÁ CUCHARA DE PLÁSTICO Y SERVILLETA DE PAPEL.		
		• 16,000 BOLSAS DE CELOFÁN CON 25 GRAMOS DE FRITURAS DE HARINA DE TRIGO EN FORMA DE RINES CADA UNA.	• 16,000 BOLSAS DE CELOFÁN CON 25 GRAMOS DE FRITURAS DE HARINA DE TRIGO EN FORMA DE RINES CADA UNA.		
		• 8,000 DULCES DE TAMARINDO TÍPICOS DE 30	• 8,000 DULCES DE TAMARINDO TÍPICOS DE 30		

			GRAMOS CADA UNO ENVUELTO EN BOLSA DE CELOFÁN.	GRAMOS CADA UNO ENVUELTO EN BOLSA DE CELOFÁN.
			8,000 COCADAS DE BANDERAS TRICOLOR DE 70 GRAMOS CADA UNA ENVUELTO EN BOLSA DE CELOFÁN. 8,000 VASOS DE 6 ONZAS DE UNICEL CON 200 GRAMOS DE ARROZ CON LECHE, LA CUAL INCLUIRÁ CUCHARA DE PLÁSTICO Y SERVILLETA DE PAPEL. 8,000 BOLILLOS DE 170 GRAMOS CADA UNO CON CREMA ACIDA, 1 REBANADAS DE JAMÓN DE UN CHILE JALAPEÑO EN ESCABECHE, ENVUELTO EN SERVILLETA DE PAPEL.	8,000 COCADAS DE BANDERAS TRICOLOR DE 70 GRAMOS CADA UNA ENVUELTO EN BOLSA DE CELOFÁN. 8,000 VASOS DE 6 ONZAS DE UNICEL CON 200 GRAMOS DE ARROZ CON LECHE, LA CUAL INCLUIRÁ CUCHARA DE PLÁSTICO Y SERVILLETA DE PAPEL. 8,000 BOLILLOS DE 170 GRAMOS CADA UNO CON CREMA ACIDA, 1 REBANADAS DE JAMÓN DE 50 GRAMOS Y UN CHILE JALAPEÑO EN ESCABECHE, ENVUELTO EN SERVILLETA DE PAPEL.
			EL PROVEEDOR ADJUDICADO DEBERÁ PROPORCIONAR 48 MESAS DE LARGO X 75 CENTÍMETROS DE ANCHO X 73 CENTÍMETROS DE ALTURA CADA UNA, DONDE SE COLOCARÁN LOS ALIMENTOS PARA SERVIR A LA CIUDADANÍA, LOS CUALES DEBERÁN SER REPARTIDOS POR MEDIO DE 48 PERSONAS	EL PROVEEDOR ADJUDICADO DEBERÁ PROPORCIONAR 48 MESAS DE 240 CENTÍMETROS DE LARGO X 75 CENTÍMETROS DE ANCHO X 73 CENTÍMETROS DE ALTURA CADA UNA, DONDE SE COLOCARÁN LOS ALIMENTOS PARA SERVIR A LA CIUDADANÍA, LOS CUALES DEBERÁN SER

			DE APOYO (1 PERSONA POR MESA) Y 20 SUPERVISORES GENERALES DEL EVENTO. FORMA DE ENTREGA DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS: A TEMPERATURA ADECUADA, DE ACUERDO AL ALIMENTO Y CANTIDAD, RESPETANDO LO SOLICITADO EN EL SERVICIO. FECHA Y HORARIO DE INSTALACIÓN DE LAS MESAS CON LOS ALIMENTOS: 15 DE SEPTIEMBRE DEL 2024, A LAS 14:30 HORAS, PARA QUE LA CIUDADANÍA DEGUSTAR LOS ALIMENTOS A PARTIR DE LAS 15:00 HORAS. FECHA Y HORARIO DEL RETIRO DEL SOBRANTE DE LOS ALIMENTOS: 15 DE SEPTIEMBRE DEL 2024, A LAS 21:00 HORAS. CONDICIONES GENERALES • LUGAR DEL EVENTO: PLAZA DE LA PATRIA, ZONA	REPARTIDOS POR MEDIO DE 48 PERSONAS DE APOYO (1 PERSONA POR MESA) Y 20 SUPERVISORES GENERALES DEL EVENTO. FORMA DE ENTREGA DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS: A TEMPERATURA ADECUADA, DE ACUERDO AL ALIMENTO Y CANTIDAD, RESPETANDO LO SOLICITADO EN EL SERVICIO. FECHA Y HORARIO DE INSTALACIÓN DE LAS MESAS CON LOS ALIMENTOS: 15 DE SEPTIEMBRE DEL 2024, A LAS 14:30 HORAS, PARA QUE LA CIUDADANÍA COMIENCE A DEGUSTAR LOS ALIMENTOS A PARTIR DE LAS 15:00 HORAS. FECHA Y HORARIO DEL RETIRO DEL SOBRANTE DE LOS ALIMENTOS: 15 DE SEPTIEMBRE DEL 2024, A LAS 21:00 HORAS. CONDICIONES GENERALES • LUGAR DEL EVENTO: PLAZA DE LA PATRIA, ZONA		
--	--	--	---	--	--	--

			CENTRO C.P. 20000, AGUASCALIENTES, AGS. • FECHA DEL EVENTO: 15 DE SEPTIEMBRE DEL 2024. • HORARIO DEL EVENTO: DE 15:00 HORAS A 21:00 HORAS. GARANTÍA DE LOS ALIMENTOS: LOS ALIMENTOS SE DEBERÁN SERVIR EN CONDICIONES SALUBRES, EN LAS PORCIONES CONVENIDAS Y A LA TEMPERATURA ADECUADA PARA EL TIPO DE ALIMENTO Y CANTIDAD RESPETANDO LO SOLICITADO EN EL SERVICIO. GARANTÍA DEL SERVICIO: LAS MESAS Y DEMÁS ENSERES DEBERÁN CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE CANTIDAD, CALIDAD Y CARACTERÍSTICAS REQUERIDAS Y DEBERÁ SER INSTALADO EN TIEMPO Y FORMA, DURANTE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO. TIEMPO DE REPOSICIÓN: EN CASO DE CUALQUIER DESPERFECTO QUE AFECTE EL DESARROLLO	
			CENTRO C.P. 20000, AGUASCALIENTES, AGS. • FECHA DEL EVENTO: 15 DE SEPTIEMBRE DEL 2024. • HORARIO DEL EVENTO: DE 15:00 HORAS A 21:00 HORAS. GARANTÍA DE LOS ALIMENTOS: LOS ALIMENTOS SE DEBERÁN SERVIR EN CONDICIONES SALUBRES, EN LAS PORCIONES CONVENIDAS Y A LA TEMPERATURA ADECUADA PARA EL TIPO DE ALIMENTO Y CANTIDAD RESPETANDO LO SOLICITADO EN EL SERVICIO. GARANTÍA DEL SERVICIO: LAS MESAS Y DEMÁS ENSERES DEBERÁN CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE CANTIDAD, CALIDAD Y CARACTERÍSTICAS REQUERIDAS Y DEBERÁ SER INSTALADO EN TIEMPO Y FORMA, DURANTE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO. TIEMPO DE REPOSICIÓN: EN CASO DE CUALQUIER DESPERFECTO QUE AFECTE EL DESARROLLO DEL SERVICIO, ÉSTE DEBERÁ SER ATENDIDO 15 MINUTOS POSTERIORES A LA	

			NOTIFICACIÓN AL PROVEEDOR PERSONALMENTE Y/O VÍA TELEFÓNICA.	DEL SERVICIO, ÉSTE DEBERÁ SER ATENDIDO 15 MINUTOS POSTERIORES A LA NOTIFICACIÓN AL PROVEEDOR PERSONALMENTE Y/O VÍA TELEFÓNICA.	
			EL PERSONAL DE APOYO Y SUPERVISORES DEL EVENTO, SE DEBERÁN PRESENTAR EN EL LUGAR DE TRABAJO ASEADOS, Y EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE SALUD.	EL PERSONAL DE APOYO Y SUPERVISORES DEL EVENTO, SE DEBERÁN PRESENTAR EN EL LUGAR DE TRABAJO ASEADOS, Y EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE SALUD.	
			CONDICIONES DE PAGO: 20 DÍAS NATURALES A LA PRESENTACIÓN DEL CFDI.	CONDICIONES DE PAGO: 20 DÍAS NATURALES A LA PRESENTACIÓN DEL CFDI.	

La descripción señalada respecto al requisito 1 del apartado II inciso a) de la Convocatoria se evalúa conforme a la siguiente tabla:

No.	REQUISITO	DICTAMEN	OBSERVACIONES
1.	Escrito que contenga su Oferta Técnica, conforme a la forma establecida en el Anexo B, especificando la descripción amplia y pormenorizada de los SERVICIOS requeridos. Deberá presentarse en idioma español, indicando las especificaciones y características completas, deberá venir firmada de manera autógrafa en todas sus hojas, sin textos entre líneas, tachaduras o enmendaduras por el representante legal o la Persona Física.	SI CUMPLE	

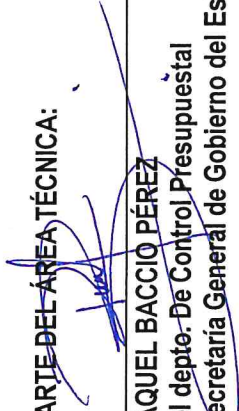
	Además, el PARTICIPANTE deberá presentar su Oferta Técnica (Anexo B) en un dispositivo USB en archivos editables, escaneados y firmados en cada una de sus hojas por su Representante Legal o la Persona Física y en formato PDF dentro del mismo sobre.	
	El dispositivo USB le será devuelto a partir del día siguiente al fallo de adjudicación.	

ENTE REQUIRENTE



LIC. LORENA MÁRQUEZ VARGAS
 Director General Administrativo de la
 de la Secretaría General de Gobierno del Estado de Aguascalientes.

POR PARTE DEL ÁREA TÉCNICA:



LIC. RAQUEL BACCIO PÉREZ
 Jefa del ~~depto.~~ De Control Presupuestal
 de la Secretaría General de Gobierno del Estado de Aguascalientes.

Aguascalientes, Ags., a 09 de septiembre de 2024.

-----FIN DEL DICTAMEN TÉCNICO-----

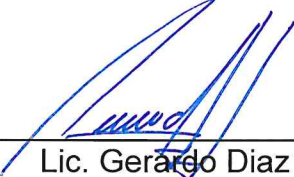
ENTREGA DE PROPUESTAS TÉCNICAS PARA ELABORACIÓN DEL DICTAMEN TÉCNICO

Recibí para su evaluación mediante formato electrónico (USB) las propuestas técnicas de los proveedores: **PROMOTORA BENEVENTO, S.A. DE C.V., MARTHA PATRICIA MANCILLA PRIETO Y FLOR AGUILAR ENRIQUE** mismos que presentaron sus propuestas dentro de la Invitación a Cuando Menos Tres Personas por Monto número **DGAD-IM-45-2024, PARA LLEVAR A CABO LA CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LA CIUDADANÍA POR LA CONMEMORACIÓN DEL CCXIV ANIVERSARIO DEL INICIO DE LA INDEPENDENCIA DE MÉXICO**

La evaluación se deberá presentar mediante el formato del **Dictamen Técnico**, en original y firmado a más tardar el **día 09 de septiembre del presente año a las 15:00 horas**, en las oficinas de la jefatura de invitaciones a cuando menos tres personas por monto, ubicada en Avenida de la Convención de 1914 oriente número 104, 4to. Piso, Colonia del Trabajo, C.P. 20180, en la Ciudad de Aguascalientes, Ags.

En la ciudad de Aguascalientes, capital del estado del mismo nombre siendo las **13:00** horas del día 09 de septiembre del año 2024.

ENTREGA



Lic. Gerardo Díaz de León

RECIBE



NOMBRE Y FIRMA



449 910 25 00



www.aguascalientes.gob.mx



Av. Convención Ote.104/Col. Del
Trabajo, C.P. 20180

