



GOBIERNO DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES
SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES

Poder Ejecutivo
Estado de Aguascalientes

ACTA DE EMISIÓN Y NOTIFICACIÓN DE FALLO DE LA INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS POR MONTO NÚMERO DGAD-IM-128-21, RELATIVA A LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR PARA PERSONAL OPERATIVO QUE BRINDARÁ SEGURIDAD EN EL EVENTO DEL “CONGRESO NACIONAL CHARRO”, REQUERIDO POR LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES Y CONVOCADA POR LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES.

En la ciudad de Aguascalientes, capital del Estado del mismo nombre, siendo las **14:00 horas del día tres de noviembre del año dos mil veintiuno**, habiéndose citado en la Sala de Juntas de la Secretaría de Administración del Estado, personal de la Dirección General de Adquisiciones de la Secretaría de Administración del Estado (en adelante la **SAE**), personal del ente requirente siendo la Secretaría de Seguridad Pública del Estado (en adelante la **SSP**) y su personal técnico, así como el personal de la Contraloría del Estado (en adelante la **Contraloría**), a los representantes de los proveedores invitados, cuyos nombres, cargos y firmas de los asistentes aparecen al final de la presente acta; con fundamento en lo establecido por los artículos 64 párrafo segundo y tercero de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Aguascalientes y sus Municipios (en adelante la Ley) y 34 del Manual Único de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios (en adelante el Manual), así como en el apartado III inciso a) de la Convocatoria, se procede a celebrar el acto de Emisión y Notificación del Fallo de la Invitación a Cuando Menos Tres Personas por Monto (en adelante la Invitación) número **DGAD-IM-128-21**.

En cumplimiento a lo dispuesto por los artículos 55 segundo párrafo de la Ley, 31, 32 y 34 del Manual, y lo señalado en el apartado VIII inciso a) de la convocatoria, se procede a analizar las proposiciones que se recibieron siendo las siguientes:

EMPRESA		NÚMERO DE PARTIDAS OFERTADAS
1	LIZBETH YAMELL ANAYA HUERTA	1
2	DPAUPA GOURMET, S.A. DE C.V.	1

Acto continuo, en cumplimiento a lo dispuesto por el artículo 64 párrafo tercero de la Ley y 34 del Manual, así como lo señalado en el apartado VI, inciso b) subinciso b.2) de la Convocatoria se procede a realizar el análisis y valoración de la documentación presentada por los proveedores participantes, a efecto de emitir el fallo de adjudicación dentro del procedimiento de la Invitación número **DGAD-IM-128-21**, emitiendo el Dictamen Técnico por el ente requirente el Lic. Rodrigo Martínez Esparza, Director General Administrativo y el TSU. José Luis Morales León, Auxiliar de Adquisiciones y por el área técnica el TSU Enrique Jiménez González, Oficial, todos de la **SSP** del cual se anexa copia al final de la presente acta.



Poder Ejecutivo
Estado de Aguascalientes

ACTA DE EMISIÓN Y NOTIFICACIÓN DE FALLO DE LA
INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS POR MONTO NÚMERO DGAD-IM-128-21
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR PARA PERSONAL OPERATIVO, EVENTO
"CONGRESO NACIONAL CHARRO",
REQUERIDO POR LA SSP Y CONVOCADO POR LA SAE

El Comparativo de precio unitario ofertado por partida, por los proveedores que presentaron su proposición en la presente Invitación, es el siguiente:

PART.	CANT.	UNID. DE MED.	DESCRIPCIÓN SINTETIZADA	LIZBETH YAMELL ANAYA HUERTA	DPAUPA GOURMET, S.A. DE C.V.
1	1	Servicio	SERVICIO DE COMEDOR, QUE CONSTA DE 1700 COMIDAS Y 1700 CENAS COMPLETAS DURANTE LOS DIAS DEL 05 AL 21 DE NOVIEMBRE DEL 2021, ATENDIENDO 100 COMIDAS Y 100 CENAS DIARIAS DURANTE LOS 17 DIAS DEL SERVICIO, CONSTA DE COMEDOR INSTALADO, LOZA, CRISTALERIA, PERSONAL DE SERVICIO (5 MESEROS PARA LA COMIDA Y 5 MESEROS PARA LA CENA).	\$510,000.00	\$340,000.00
				Los montos no incluyen I.V.A.	

A continuación se detalla el análisis de las proposiciones recibidas de los proveedores invitados:

Derivado del análisis que se realiza a la proposición presentada por la proveedora **LIZBETH YAMELL ANAYA HUERTA**, en la invitación en que se actúa se determina lo siguiente:

1.- Del Dictamen técnico elaborado por el ente requirente y su área técnica, se precisa que **incumple** con lo establecido en la Convocatoria en el apartado II, inciso a) **numeral 1** ya que no señala en su propuesta técnica el tiempo de entrega, la garantía, la forma de entrega, el traslado, lo relacionado con el personal de apoyo, ni la cantidad de personal que apoyará para prestar el servicio, incumplimiento que afecta la solvencia de su proposición ya que la convocante no tiene la certeza de que en caso de resultar adjudicado entregue en tiempo y forma, no garantiza el servicio ni la calidad y al tratarse de alimentos procesados no se puede correr el riesgo de que los entregue en condiciones diferentes a las solicitadas, así mismo no especifica la forma de entrega y al no especificar que el servicio incluye personal de apoyo (meseros) no se compromete a prestar el servicio con este personal, **incumplimiento que afecta la solvencia de su propuesta**, ya que su propuesta para prestar el servicio no incluye las especificaciones y características mínimas solicitadas en la convocatoria, por lo que se desecha la proposición del proveedor analizado de conformidad con los artículos 55 segundo párrafo de la Ley, en concordancia con el apartado IV, inciso a), numeral 1., de la Convocatoria.

2.- En lo que corresponde a la "Oferta Económica" presentada por el proveedor analizado, para el objeto de la presente Invitación, de acuerdo a lo solicitado en la Convocatoria en el apartado II, inciso a) **numeral 2**, el **importe ofertado** por el proveedor analizado es por la cantidad de: **\$510,000.00 (QUINIENTOS DIEZ MIL PESOS 00/100 M.N.)**; el cual no incluye el Impuesto al Valor Agregado, **oferta que excede el presupuesto autorizado**, lo anterior conforme a la requisición número 761/2021.



Poder Ejecutivo
Estado de Aguascalientes

ACTA DE EMISIÓN Y NOTIFICACIÓN DE FALLO DE LA
INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS POR MONTO NÚMERO DGAD-IM-128-21
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR PARA PERSONAL OPERATIVO, EVENTO
"CONGRESO NACIONAL CHARRO",
REQUERIDO POR LA SSP Y CONVOCADO POR LA SAE

3.- En cuanto al análisis de la documentación presentada por el proveedor analizado, se determina que cumple con los documentos solicitados en el apartado II, inciso a), **numerales 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 y 10** e **incumple en los numeral 11 y 12** de la Convocatoria del presente procedimiento, como a continuación se detalla:

En el **numeral 11** se solicita "**Deberá presentar copia simple del Aviso de Funcionamiento y responsable sanitario**, expedido por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios.", y el proveedor analizado omite presentar este documento, incumplimiento que afecta la solvencia de su proposición ya que la convocante y el ente requirente no tienen la certeza que cumpla con los permisos necesarios para garantizar la preparación de alimentos.

En el **numeral 12** se solicita "**Escrito bajo protesta de decir verdad** que el participante cumple al menos con las siguientes Normas Mexicanas:

-NOM-251-SSA-1-2009 PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

-NMX-F-605-NORMEX-2004 ALIMENTOS-MANEJO HIGIENICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO H.

-NOM-093-SSA1-1994 BIENES Y SEVICIOS, PRACTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS QUE SE OFRECEN EN ESTABLECIMIENTOS FIJOS."

Y el proveedor analizado omite presentar el escrito requerido, **incumplimiento que afecta la solvencia de su proposición** ya que al no presentar dicho documento no se compromete a prestar el servicio de conformidad con lo establecido en las normas mencionadas, por lo que la convocante y el ente requirente no tienen la certeza de la calidad con la que prestará el servicio solicitado.

Se desecha la proposición del proveedor **Lizbetn Yamell Anaya Huerta** por los incumplimientos que afectan la solvencia de su proposición de conformidad con los artículos 55 segundo párrafo de la Ley, 25 fracción VI del Manual, en concordancia con el apartado IV, inciso a), numeral 1., de la Convocatoria.

Derivado del análisis que se realiza a la proposición presentada por el proveedor **DPAUPA GOURMET, S.A. DE C.V.**, en la invitación en que se actúa se determina lo siguiente:

1.- Del Dictamen técnico elaborado por el ente requirente y su área técnica, se precisa que cumple con lo establecido en la Convocatoria en el apartado II, inciso a) **numeral 1**, de manera que cubre con las especificaciones técnicas solicitadas en la partida número 1 (única), del presente procedimiento.

2.- En lo que corresponde a la "Oferta Económica" presentada por el proveedor analizado, para el objeto de la presente Invitación, de acuerdo a lo solicitado en la Convocatoria en el apartado II, inciso a) **numeral 2**, el **importe ofertado** por el proveedor analizado es por la cantidad de: **\$340,000.00 (TRESCIENTOS CUARENTA MIL PESOS 00/100 M.N.)**; el cual no incluye el Impuesto al Valor Agregado, **oferta que se encuentra dentro del presupuesto autorizado**, lo anterior conforme a la requisición **número 761/2021**.



Poder Ejecutivo
Estado de Aguascalientes

ACTA DE EMISIÓN Y NOTIFICACIÓN DE FALLO DE LA
INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS POR MONTO NÚMERO DGAD-IM-128-21
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR PARA PERSONAL OPERATIVO, EVENTO
"CONGRESO NACIONAL CHARRO",
REQUERIDO POR LA SSP Y CONVOCADO POR LA SAE

3.- En cuanto al análisis de la documentación presentada por el proveedor analizado, se determina que cumple con los documentos solicitados en el apartado II, inciso a), **numerales 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 y 12** e **incumple en el numeral 11** de la Convocatoria del presente procedimiento, ya que se solicita "**Deberá presentar copia simple del Aviso de Funcionamiento y responsable sanitario**, expedido por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios.", y el proveedor analizado presenta Constancia a nombre de Nora Eva Cardona Ruiz, Paula Cardona Ruiz, Juan David Vega Valdéz, por su asistencia y acreditación en el curso de "Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios" de fecha 02 de mayo del 2019, con vigencia de 1 año, por lo tanto dicho documento es diferente al solicitado, así mismo ya no tienen vigencia esta constancia, por lo que se desecha la proposición del proveedor **DPaupa Gourmet**, al no presentar el documento solicitado en la convocatoria, por lo que se desecha la proposición del proveedor analizado de conformidad con los artículos 55 segundo párrafo de la Ley, 25 fracción VI del Manual, en concordancia con el apartado IV, inciso a), numeral 1., de la Convocatoria.

Ahora bien, con fundamento en el artículo 16 fracción VIII del Reglamento Interior de la **SAE**, la Dirección General de Adquisiciones constituye una instancia administrativa encargada del desarrollo de los procedimientos de contratación de adquisiciones establecidos en el artículo 39 de la Ley, por lo que, la responsiva del análisis técnico sobre los bienes requeridos recae en el ente requirente y el área técnica, siendo **SSP**, ya que como resultado de su labor y funciones públicas, tienen pleno conocimiento de las características, particularidades y demás aspectos inherentes a los servicios solicitados, por lo que la Dirección General de Adquisiciones de la **SAE**, sólo coordinará y llevará a cabo las actividades y actos de los procedimientos de contratación de los servicios solicitados.

Por lo que, conforme a lo solicitado en la convocatoria se considera lo siguiente:

1. Que de acuerdo con el apartado IX inciso e) de la convocatoria, la adjudicación será total a un solo proveedor.
2. Que no se otorgarán anticipos y los pagos se realizarán dentro de los 20 días posteriores a la presentación de facturas, de conformidad con lo establecido en el apartado IX inciso d) de la convocatoria del presente procedimiento.
3. Que se cuenta con la suficiencia presupuestal en la partida número 1 (única) para su adquisición, según lo establecido en la requisición número **761/2021**, elaborada por el ente requirente y autorizada por la Secretaría de Finanzas, de conformidad con los considerandos que anteceden.
4. La evaluación de las proposiciones es **binaria**, por tanto el contrato se adjudicará al proveedor cuya oferta resulte solvente porque cumple con los requisitos legales, técnicos y económicos establecidos en la convocatoria de la Invitación y sea la más económica.

En mérito de lo expuesto, la C.P. Bertha Alicia Gallegos Rocha, Directora General de Adquisiciones de la SAE, con fundamento en los artículos 33 fracciones XIX, XXIV XXIX de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Aguascalientes, 16 fracción X y XXI del Reglamento Interior de la SAE, en concordancia con lo señalado en el artículo 56 de la Ley, en ejercicio de sus atribuciones:



Poder Ejecutivo
Estado de Aguascalientes

ACTA DE EMISIÓN Y NOTIFICACIÓN DE FALLO DE LA
INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS POR MONTO NÚMERO DGAD-IM-128-21
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR PARA PERSONAL OPERATIVO, EVENTO
"CONGRESO NACIONAL CHARRO",
REQUERIDO POR LA SSP Y CONVOCADO POR LA SAE

RESUELVE:

PRIMERO: Se **declara desierto** el procedimiento de Invitación número **DGAD-IM-128-21**, para la Contratación del Servicio de Comedor para Personal Operativo de la SSP en el evento "Congreso Nacional Charro", requerido por la SSP, por no haber proposiciones solventes.

SEGUNDO: Se desecha la proposición de la **LIZBETH YAMELL ANAYA HUERTA**, de conformidad con los artículos 55 segundo párrafo de la Ley, 25 fracción VI y 32 primer párrafo del Manual, en concordancia con el apartado IV, inciso a), numeral 1., de la Convocatoria, por no especificar en su oferta técnica el tiempo de entrega, la garantía, la forma de entrega, el traslado, lo relacionado con el personal de apoyo, ni la cantidad de personal que apoyará para prestar el servicio como se describe en el análisis que antecede en la presente Acta.

TERCERO: Se desecha la proposición del proveedor **DPAUPA GOURMET, S.A. DE C.V.**, de conformidad con los artículos 55 segundo párrafo de la Ley, 25 fracción VI y 32 primer párrafo del Manual, en concordancia con el apartado IV, inciso a), numeral 1., de la Convocatoria, por no presentar el **Aviso de Funcionamiento y responsable sanitario** como se detallan en el análisis que anteceden en la presente Acta.

No habiendo más asuntos que tratar se da por terminada la reunión siendo las **14:24 horas** del mismo día de su inicio firmando al margen o al calce en cada una de las hojas que integran la presente Acta.

Firma de los asistentes:

POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES DE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN DEL ESTADO:

C.P. Bertha Alicia Gallegos Rocha,
Directora General de Adquisiciones de la
Secretaría de Administración del Estado.

C. Ma. Trinidad Ruiz Martínez,
Jefa del Departamento de Procedimientos por
Invitación de la Dirección General de Adquisiciones de la
Secretaría de Administración del Estado.

C. Rocío Vázquez García,
Analista de Procedimiento por Invitación de la
Dirección General de Adquisiciones de la
Secretaría de Administración del Estado.



Poder Ejecutivo
Estado de Aguascalientes

ACTA DE EMISIÓN Y NOTIFICACIÓN DE FALLO DE LA
INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS POR MONTO NÚMERO DGAD-IM-128-21
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR PARA PERSONAL OPERATIVO, EVENTO
"CONGRESO NACIONAL CHARRO",
REQUERIDO POR LA SSP Y CONVOCADO POR LA SAE

C. Héctor Armando Escareño Torres,
Analista de Procedimiento por Invitación de la
Dirección General de Adquisiciones de la
Secretaría de Administración del Estado.

POR EL ENTE REQUERENTE:

Lic. Rodrigo Martínez Esparza,
Director General Administrativo de la
Secretaría de Seguridad Pública del Estado

TSU. José Luis Morales León,
Auxiliar de Adquisiciones de la Dirección
General de Administración de la
Secretaría de Seguridad Pública del Estado

POR EL ÁREA TÉCNICA:

TSU Enrique Jiménez González,
Oficial de la Secretaría de
Seguridad Pública del Estado

POR LA CONTRALORÍA DEL ESTADO:

C. Luis Enrique Montes Cuevas,
Auditor de la Contraloría del Estado.

Se asienta que no hay representantes presentes en este acto, por parte de las empresas participantes.

----- FIN DEL ACTA -----

DICTAMEN TÉCNICO

INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS POR MONTO NÚMERO DGAD-IM-128-21
 PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR PARA PERSONAL OPERATIVO QUE BRINDARÁ SEGURIDAD EN EL EVENTO DEL
 "CONGRESO NACIONAL CHARRO", REQUERIDOS POR LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES Y CONVOCADO POR LA
 SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES.

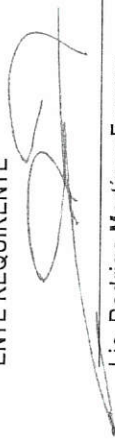
Dictamen técnico del licitante: DPAUPA GOURMET, S.A. DE C.V.

Partida	Cantidad	U/M	Descripción solicitada	Descripción ofertada	Dictamen	Observaciones
1	1	SERVICIO	<p>ALIMENTOS:</p> <p>SERVICIO DE COMEDOR, QUE CONSTA DE 1700 COMIDAS Y 1700 COMIDAS Y 1700 CENAS COMPLETAS DURANTE LOS DIAS DEL 05 AL 21 DE NOVIEMBRE DEL 2021, ATENDIENDO 100 COMIDAS Y 100 CENAS DIARIAS DURANTE LOS 17 DIAS DEL SERVICIO, CONSTA DE COMEDOR INSTALADO, LOZA, CRISTALERIA, PERSONAL DE SERVICIO (5 MESEROS PARA LA COMIDA Y 5 MESEROS PARA LA CENA)</p> <p>LA COMIDA SE SIRVE A LAS 3PM. Y CONSTA DE:</p> <p>1 TAZA DE ARROZ O PASTA 250 MIL. GUISADOS DE CARNE, (POLLO, PESCADO, RES O CERDO, 250 GRs.) ENSALADA VERDE (LECHUGA BROCOLI Y PEPINO) O (ZANAHORIA BROCOLI Y LECHUGA) TORTILLAS O PAN BLANCO 7 PIEZAS POR RACIÓN. SALSAS O CHILES</p> <p>POSTRE: FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>AGUA FRESCA DE FRUTAS NATURALES (1 LITRO POR RACIÓN)</p> <p>LA CENA SE SIRVE A LAS 8 PM. Y CONSTA DE:</p> <p>1 TAZA DE ARROZ O PASTA 250 MIL. GUISADOS DE CARNE, (POLLO, PESCADO, RES O CERDO, 250 GRs.) ENSALADA VERDE (LECHUGA BROCOLI Y PEPINO) O (ZANAHORIA BROCOLI Y LECHUGA) TORTILLAS O PAN BLANCO 7 PIEZAS POR RACIÓN. SALSAS O CHILES.</p> <p>AGUA DE FRUTAS NATURALES (1 LITRO POR RACIÓN)</p> <p>CAFE DE OLLA (1 TAZA DE 250 MIL. POR RACIÓN)</p> <p>POSTRE: PASTEL, PAY, PAN DULCE O ARROZ CON LECHE DE 90GRs.</p> <p>ES IMPORTANTE MENCIONAR QUE EL MENÚ DE ALIMENTOS DEBERA SER VARIADO POR DIA Y POR TURNO, SIENDO</p>	<p>ALIMENTOS:</p> <p>SERVICIO DE COMEDOR, QUE CONSTA DE 1700 COMIDAS Y 1700 CENAS COMPLETAS DURANTE LOS DIAS DEL 05 AL 21 DE NOVIEMBRE DEL 2021, ATENDIENDO 100 COMIDAS Y 100 CENAS DIARIAS DURANTE LOS 17 DIAS DEL SERVICIO, CONSTA DE COMEDOR INSTALADO, LOZA, CRISTALERIA, PERSONAL DE SERVICIO (5 MESEROS PARA LA COMIDA Y 5 MESEROS PARA LA CENA)</p> <p>LA COMIDA SE SIRVE A LAS 3PM. Y CONSTA DE:</p> <p>1 TAZA DE ARROZ O PASTA 250 MIL. GUISADOS DE CARNE, (POLLO, PESCADO, RES O CERDO, 250 GRs.) ENSALADA VERDE (LECHUGA BROCOLI Y PEPINO) O (ZANAHORIA BROCOLI Y LECHUGA) TORTILLAS O PAN BLANCO 7 PIEZAS POR RACIÓN. SALSAS O CHILES</p> <p>POSTRE: FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>AGUA FRESCA DE FRUTAS NATURALES (1 LITRO POR RACIÓN)</p> <p>LA CENA SE SIRVE A LAS 8 PM. Y CONSTA DE:</p> <p>1 TAZA DE ARROZ O PASTA 250 MIL. GUISADOS DE CARNE, (POLLO, PESCADO, RES O CERDO, 250 GRs.) ENSALADA VERDE (LECHUGA BROCOLI Y PEPINO) O (ZANAHORIA BROCOLI Y LECHUGA) TORTILLAS O PAN BLANCO 7 PIEZAS POR RACIÓN. SALSAS O CHILES.</p> <p>AGUA DE FRUTAS NATURALES (1 LITRO POR RACIÓN)</p> <p>CAFE DE OLLA (1 TAZA DE 250 MIL. POR RACIÓN)</p> <p>POSTRE: PASTEL, PAY, PAN DULCE O ARROZ CON LECHE DE 90GRs.</p> <p>ES IMPORTANTE MENCIONAR QUE EL MENÚ DE ALIMENTOS DEBERA SER VARIADO POR DIA Y POR TURNO, SIENDO</p>	SI CUMPLE	

<p>CAFE DE OLLA (1TAZA DE 250 MIL. POR RACIÓN) POSTRE: PASTEL, PAY, PAN DULCE O ARROZ CON LECHE DE 90GRS.</p> <p>ES IMPORTANTE MENCIONAR QUE EL MENÚ DE ALIMENTOS DEBERA SER VARIADO POR DIA Y POR TURNO, SIENDO AUTORIZADO PREVIAMENTE POR EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA RESPONSABLE DE RECIBIR DICHO SERVICIO.</p> <p>TIEMPO DE ENTREGA: A PARTIR DEL 05 DE NOVIEMBRE, 100 COMIDAS A LAS 3 PM Y 100 CENAS A LAS 8 PM Y 100 CENAS A LAS 8 PM. DURANTE EL EVENTO, DANDO UN TOTAL DE 1700 COMIDAS Y DE 1700 CENAS, SIENDO EL ÚLTIMO SERVICIO EL DIA 21 DE NOVIEMBRE A LAS 8 PM.</p> <p>GARANTIA DEL SERVICIO: POR TRATARSE DE ALIMENTOS ELABORADOS SE GARANTIZAN POR 5 HORAS Y SE ELABORAN CON MATERIAS PRIMAS DE MARCA RECONOCIDAS Y DE PRIMERA CALIDAD.</p> <p>LA FORMA DE ENTREGA: LOS ALIMENTOS SE SERVIRAN EN PERFECTO ESTADO SALUBRE, EN CANTIDAD Y PRESENTACIÓN ACORDADAS Y A TEMPERATURA ADECUADA AL PLATILLO.</p> <p>TIEMPO DE REPOSICIÓN: 30 MINUTOS DESPUES DE NOTIFICAR AL PROVEEDOR.</p> <p>GARANTIA DEL SERVICIO: POR TRATARSE DE ALIMENTOS ELABORADOS SE GARANTIZAN POR 5 HORAS Y SE ELABORAN CON MATERIAS PRIMAS DE MARCA RECONOCIDAS Y DE PRIMERA CALIDAD.</p> <p>LA FORMA DE ENTREGA: LOS ALIMENTOS SE SERVIRAN EN PERFECTO ESTADO SALUBRE, EN CANTIDAD Y PRESENTACIÓN ACORDADAS Y A TEMPERATURA ADECUADA AL PLATILLO.</p> <p>TIEMPO DE REPOSICIÓN: 30 MINUTOS DESPUES DE NOTIFICAR AL PROVEEDOR.</p> <p>NORMAS OFICIALES MEXICANAS. -NOM-251-SSA-1-2009 PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. -NMX-F-605-NORMEX-2004 ALIMENTOS-MANEJO HIGIENICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO H. -NOM-093-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS, PRACTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS QUE SE OFRECEN EN ESTABLECIMIENTOS FIJOS.</p>	<p>AUTORIZADO PREVIAMENTE POR EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA RESPONSABLE DE RECIBIR DICHO SERVICIO.</p> <p>TIEMPO DE ENTREGA: A PARTIR DEL 05 DE NOVIEMBRE, 100 COMIDAS A LAS 3 PM Y 100 CENAS A LAS 8 PM. DURANTE LOS 17 DIAS DEL EVENTO, DANDO UN TOTAL DE 1700 COMIDAS Y DE 1700 CENAS, SIENDO EL ÚLTIMO SERVICIO EL DIA 21 DE NOVIEMBRE A LAS 8 PM.</p> <p>GARANTIA DEL SERVICIO: POR TRATARSE DE ALIMENTOS ELABORADOS SE GARANTIZAN POR 5 HORAS Y SE ELABORAN CON MATERIAS PRIMAS DE MARCA RECONOCIDAS Y DE PRIMERA CALIDAD.</p> <p>LA FORMA DE ENTREGA: LOS ALIMENTOS SE SERVIRAN EN PERFECTO ESTADO SALUBRE, EN CANTIDAD Y PRESENTACIÓN ACORDADAS Y A TEMPERATURA ADECUADA AL PLATILLO.</p> <p>TIEMPO DE REPOSICIÓN: 30 MINUTOS DESPUES DE NOTIFICAR AL PROVEEDOR.</p> <p>NORMAS OFICIALES MEXICANAS. -NOM-251-SSA-1-2009 PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. -NMX-F-605-NORMEX-2004 ALIMENTOS-MANEJO HIGIENICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO H. -NOM-093-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS, PRACTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS QUE SE OFRECEN EN ESTABLECIMIENTOS FIJOS.</p>
--	---

			<p>BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.</p> <p>-NMX-F-605-NORMEX-2004 ALIMENTOS-MANEJO HIGIENICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO H.</p> <p>-NOM-093-SSA1-1994 BIENES Y SEVICIOS, PRACTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS QUE SE OFRECEN EN ESTABLECIMIENTOS FIJOS.</p>		
--	--	--	---	--	--

ENTE REQUIRENTE



Lic. Rodrigo Martínez Esparza
 Director General de Administración de la
 Secretaría de Seguridad Pública del Estado.

ENTE REQUIRENTE



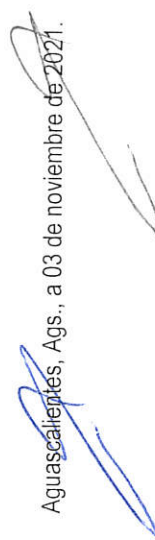
T.S.U. José Luis Morales León
 Aux. de Adquisiciones de la
 Secretaría de Seguridad Pública del Estado.

AREA TÉCNICA:

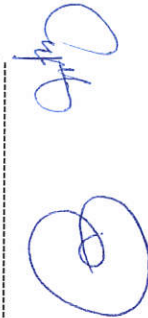


C. Enrique Jiménez González
 Oficial de la Secretaría de Seguridad Pública
 del Estado.

Aguascalientes, Ags., a 03 de noviembre de 2021.



FIN DEL FALLO TÉCNICO
 DICTAMEN TÉCNICO



INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS POR MONTO NÚMERO DGAD-IM-128-21
PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR PARA PERSONAL OPERATIVO QUE BRINDARÁ SEGURIDAD EN EL EVENTO DEL
"CONGRESO NACIONAL CHARRO", REQUERIDOS POR LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES Y CONVOCADO POR LA
SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES.

Dictamen técnico del licitante: LIZBETH YAMELL ANAYA HUERTA.

Partida	Cantidad	U/M	Descripción solicitada	Descripción ofertada	Dictamen	Observaciones
1	1	SERVICIO	<p>ALIMENTOS:</p> <p>SERVICIO DE COMEDOR, QUE CONSTA DE 1700 COMIDAS Y 1700 CENAS COMPLETAS DURANTE LOS DÍAS DEL 05 AL 21 DE NOVIEMBRE DEL 2021, ATENDIENDO 100 COMIDAS Y 100 CENAS DIARIAS DURANTE LOS 17 DÍAS DEL SERVICIO, CONSTA DE COMEDOR INSTALADO, LOZA, CRISTALERÍA, PERSONAL DE SERVICIO (5 MESEROS PARA LA COMIDA Y 5 MESEROS PARA LA CENA)</p> <p>LA COMIDA SE SIRVE A LAS 3PM. Y CONSTA DE:</p> <p>1 TAZA DE ARROZ O PASTA 250 MIL.</p> <p>GUISADOS DE CARNE, (POLLO, PESCADO, RES O CERDO, 250 GRS.)</p> <p>ENSALADA VERDE (LECHUGA BROCOLI Y PEPINO) O (ZANAHORIA BROCOLI Y LECHUGA)</p> <p>TORTILLAS O PAN BLANCO 7 PIEZAS POR RACIÓN.</p> <p>SALSAS O CHILES</p> <p>POSTRE: FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>AGUA FRESCA DE FRUTAS NATURALES (1 LITRO POR RACIÓN)</p> <p>LA CENA SE SIRVE A LAS 8 PM. Y CONSTA DE:</p> <p>1 TAZA DE ARROZ O PASTA 250 MIL.</p> <p>GUISADOS DE CARNE, (POLLO, PESCADO, RES O CERDO, 250 GRS.)</p> <p>ENSALADA VERDE (LECHUGA BROCOLI Y PEPINO) O (ZANAHORIA BROCOLI Y LECHUGA)</p> <p>TORTILLAS O PAN BLANCO 7 PIEZAS POR RACIÓN.</p> <p>SALSAS O CHILES.</p> <p>AGUA, DE FRUTAS NATURALES (1 LITRO POR RACIÓN)</p> <p>CAFE DE OLLA (1 TAZA DE 250 MIL. POR RACIÓN)</p> <p>POSTRE: PASTEL, PAY, PAN DULCE O ARROZ CON LECHE DE 90GRS.</p> <p>ES IMPORTANTE MENCIONAR QUE EL MENÚ DE ALIMENTOS DEBERÁ SER VARIADO POR DÍA Y</p>	<p>DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO:</p> <p>SERVICIO DE COMEDOR, QUE CONSTA DE 1700 COMIDAS Y 1700 CENAS COMPLETAS DURANTE LOS DÍAS DEL 05 AL 21 DE NOVIEMBRE DEL 2021, ATENDIENDO 100 COMIDAS Y 100 CENAS DIARIAS DURANTE LOS 17 DÍAS DEL SERVICIO, CONSTA DE COMEDOR INSTALADO, LOZA, CRISTALERÍA, PERSONAL DE SERVICIO (5 MESEROS PARA LA COMIDA Y 5 MESEROS PARA LA CENA)</p> <p>LA COMIDA SE SIRVE A LAS 3PM. Y CONSTA DE:</p> <p>1 TAZA DE ARROZ O PASTA 250 MIL.</p> <p>GUISADOS DE CARNE, (POLLO, PESCADO, RES O CERDO, 250 GRS.)</p> <p>ENSALADA VERDE (LECHUGA BROCOLI Y PEPINO) O (ZANAHORIA BROCOLI Y LECHUGA)</p> <p>TORTILLAS O PAN BLANCO 7 PIEZAS POR RACIÓN.</p> <p>SALSAS O CHILES</p> <p>POSTRE: FRUTA DE TEMPORADA</p> <p>AGUA FRESCA DE FRUTAS NATURALES (1 LITRO POR RACIÓN)</p> <p>LA CENA SE SIRVE A LAS 8 PM. Y CONSTA DE:</p> <p>1 TAZA DE ARROZ O PASTA 250 MIL.</p> <p>GUISADOS DE CARNE, (POLLO, PESCADO, RES O CERDO, 250 GRS.)</p> <p>ENSALADA VERDE (LECHUGA BROCOLI Y PEPINO) O (ZANAHORIA BROCOLI Y LECHUGA)</p> <p>TORTILLAS O PAN BLANCO 7 PIEZAS POR RACIÓN.</p> <p>SALSAS O CHILES.</p> <p>AGUA FRESCA DE FRUTAS NATURALES (1 LITRO POR RACIÓN)</p> <p>CAFE DE OLLA (1 TAZA DE 250 MIL. POR RACIÓN)</p> <p>POSTRE: PASTEL, PAY, PAN DULCE O ARROZ CON LECHE DE 90GRS.</p> <p>EL MENÚ DE ALIMENTOS ES VARIADO POR DÍA Y POR TURNO, SIENDO AUTORIZADO PREVIAMENTE POR EL</p>	NO CUMPLE	<p>EN LA DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO OFERTADO, EL PROVEEDOR NO ESPECIFICA EL TIEMPO DE ENTREGA, POR TAL MOTIVO NO SE TIENE LA CERTEZA DE QUE ENTREGUE EN TIEMPO Y FORMA.</p> <p>NO OFRECE GARANTÍA DEL SERVICIO Y TRATÁNDOSE DE ALIMENTOS PROCESADOS NO SE PUEDE CORRER EL RIESGO.</p> <p>LA FORMA DE ENTREGA DE LOS ALIMENTOS NO LA ESPECIFICA.</p> <p>EN EL TRASLADO, LA ENTREGA Y EL LEVANTAMIENTO DEL EQUIPO NO SEÑALA EL RESPONSABLE.</p> <p>REFERENTE A EL PERSONAL DE APOYO (MESEROS) NO SEÑALA LA CANTIDAD PARA ATENDER DICHO SERVICIO DURANTE LOS DÍAS DEL EVENTO DE ACUERDO A LO SOLICITADO.</p>

POR TURNO, SIENDO AUTORIZADO PREVIAMENTE POR EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA RESPONSABLE DE RECIBIR DICHO SERVICIO.

TIEMPO DE ENTREGA: A PARTIR DEL 05 DE NOVIEMBRE, 100 COMIDAS A LAS 3 PM Y 100 CENAS A LAS 8 PM. DURANTE LOS 17 DIAS DEL EVENTO, DANDO UN TOTAL DE 1700 COMIDAS Y DE 1700 CENAS, SIENDO EL ÚLTIMO SERVICIO EL DIA 21 DE NOVIEMBRE A LAS 8 PM.

GARANTIA DEL SERVICIO: POR TRATARSE DE ALIMENTOS ELABORADOS SE GARANTIZAN POR 5 HORAS Y SE ELABORAN CON MATERIAS PRIMAS DE MARCA RECONOCIDAS Y DE PRIMERA CALIDAD.

LA FORMA DE ENTREGA: LOS ALIMENTOS SE SERVIRAN EN PERFECTO ESTADO SALUBRE, EN CANTIDAD Y PRESENTACIÓN ACORDADAS Y A TEMPERATURA ADECUADA AL PLATILLO. TIEMPO DE REPOSICIÓN: 30 MINUTOS DESPUES DE NOTIFICAR AL PROVEEDOR.

EL TRASLADO, LA ENTREGA Y LEVANTAMIENTO DEL EQUIPO ES RESPONSABILIDAD DEL PROVEEDOR.

EL SERVICIO SE ENTREGA EN EL LUGAR, FECHA Y HORARIOS CONFORME A LO SOLICITADO.


EL PERSONAL DE APOYO (5 MESEROS PARA LA COMIDA Y 5 MESEROS PARA LA CENA) DEBEN PRESENTARSE EN EL LUGAR EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE SALUD, ASEO Y UNIFORMADOS.

NORMAS OFICIALES MEXICANAS.
 -NOM-251-SSA-1-2009 PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
 -NMX-F-605-NORMEX-2004 ALIMENTOS-MANEJO HIGIENICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO H.
 -NOM-093-SSA1-1994 BIENES Y SEVICIOS, PRACTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS QUE SE OFRECEN EN ESTABLECIMIENTOS FIJOS.


PERSONAL DE LA SECRETARÍA RESPONSABLE DE RECIBIR DICHO SERVICIO.

NORMAS OFICIALES MEXICANAS.
 -NOM-251-SSA-1-2009 PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
 -NMX-F-605-NORMEX-2004 ALIMENTOS-MANEJO HIGIENICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO H.
 -NOM-093-SSA1-1994 BIENES Y SEVICIOS, PRACTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS QUE SE OFRECEN EN ESTABLECIMIENTOS FIJOS.

ENTE REQUIRENTE


Lic. Rodrigo Martínez Esparza
Director General de Administración de la
Secretaría de Seguridad Pública del Estado.

ENTE REQUIRENTE


T.S.U. José Luis Morales León
Aux. de Adquisiciones de la
Secretaría de Seguridad Pública del Estado.

AREA TÉCNICA:


C. Enrique Jiménez González
Oficial de la Secretaría de Seguridad Pública
del Estado.


Aguascalientes, Ags., a 03 de noviembre de 2021.

-----FIN DEL FALLO TÉCNICO-----