ACTA DE EMISIÓN Y NOTIFICACIÓN DE FALLO DE LA INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS POR MONTO NÚMERO DGAD-IM-18-19, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PERSONAL OPERATIVO DE LA SSP DURANTE LA FERIA NACIONAL DE SAN MARCOS 2019, REQUERIDOS POR LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DEL ESTADO Y CONVOCADA POR LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN DEL ESTADO.

En la ciudad de Aguascalientes, capital del Estado del mismo nombre, siendo las **15:00** horas del día **veintitrés** de **abril** del año dos mil **diecinueve**, 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**), quienes son asistidos por el personal del ente requirente siendo la Secretaría de Seguridad Pública del Estado (en adelante la **SSP**), y su área técnica, así como el personal de la Contraloría del Estado (en adelante la **Contraloría)**, cuyos nombres, cargos y firmas aparecen al final de la presente acta y a los representantes de los proveedores invitados; 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-18-19**.

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	ISRAEL GUTIÉRREZ VENEGAS	1
2	NORA EVA CARDONA RUIZ	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-18-19,** emitiendo el Dictamen Técnico por el ente requirente el C.P. Hugo Rafael Martínez Amezquita, Director General Administrativo y por el parte del área técnica el T.S.U. José Luis Morales León, Auxiliar de Adquisiciones, ambos de la **SSP,** del cual se anexa copia al final de la presente acta.

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

PART.	CANT.	UNID. DE MED.	DESCRIPCIÓN SINTETIZADA	NORA EVA CARDONA RUIZ	ISRAEL GUTIÉRREZ VENEGAS
1	1	SERVICIO	SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA 554 ELEMENTOS OPERATIVOS (554 SERVICIOS DE COMIDA Y 554 SERVICIOS DE CENA), LOS CUALES BRINDARÁN SEGURIDAD DURANTE LA FERIA NACIONAL DE SAN MARCOS EDICIÓN 2019, DANDO UN TOTAL DE 21,606, SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN; POR EL PERIODO COMPRENDIDO DEL 23 DE ABRIL (ÚNICAMENTE CENA) AL 12 DE MAYO DE 2019.	**$1,249,860.00**	$1,382,784.00

Derivado del análisis que se realiza a la proposición presentada por el proveedor **NORA EVA CARDONA RUIZ,** 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 1 (única), del presente procedimiento.

2.- En cuanto 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: **$1'249,860.00 (UN MILLÓN DOSCIENTOS CUARENTA Y NUEVE MIL OCHOCIENTOS SESENTA 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 257/2019**.

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

Derivado del análisis que se realiza a la proposición presentada por el proveedor **ISRAEL GUTIÉRREZ VENEGAS,** 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 1 (única), del presente procedimiento.

2.- En cuanto 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: **$1'382,784.00 (UN MILLÓN TRESCIENTOS OCHENTA Y DOS MIL SETECIENTOS OCHENTA Y CUATRO 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 257/2019**.

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

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 la **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 para 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 para la contratación, según lo establecido en la requisición número 257/2019, 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, el Lic. Benjamín Gonzalez Silvestre, Director 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:

RESUELVE:

PRIMERO: Se otorga el fallo de adjudicación al proveedor **NORA EVA CARDONA RUIZ,** respecto de las partida número 1 (única), por un importe total de: **$1'249,860.00 (UN MILLÓN DOSCIENTOS CUARENTA Y NUEVE MIL OCHOCIENTOS SESENTA PESOS 00/100 M.N.)**; el cual no incluye el Impuesto al Valor Agregado, por cumplir con las especificaciones técnicas solicitadas, los requisitos legales, ser la oferta económica más baja y no rebasar el presupuesto autorizado para esta adquisición.

SEGUNDO: Se desecha la proposición del proveedor **ISRAEL GUTIÉRREZ VENEGAS**, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 55 segundo párrafo de la Ley y 33 del Manual toda vez que resultó insolvente al rebasar el presupuesto autorizado, de acuerdo con el análisis que antecede en la presente Acta.

Con fundamento en lo dispuesto por los artículos **67** y **83** de la LEY y **35** del Manual, como resultado de la adjudicación, la SAE y el PROVEEDOR adjudicado deberán suscribir el CONTRATO, en un término no mayor a diez días naturales contados a partir de la fecha en que le sea notificado al Proveedor el fallo de adjudicación correspondiente.

No habiendo más asuntos que tratar se da por terminada la reunión siendo las **15:39 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:

Lic. Benjamín González Silvestre,
Director 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.

_____

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 REQUIRENTE:

C.P. Hugo Rafael Martínez Amezquita,
Director General Administrativo de la
Secretaría de Seguridad Pública del Estado.

_____

POR EL ÁREA TÉCNICA:

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

_____

POR LA CONTRALORÍA DEL ESTADO. **NO ASISTE REPRESENTANTE**

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

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

DICTAMEN TÉCNICO DE LA
INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS POR MONTO NÚMERO DGAD-IM-18-19
PARA LA ADQUISICIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA PERSONAL OPERATIVO DE LA SECRETARIA DE SEGURIDAD PUBLICA DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES

Nombre de la Empresa: **Israel Gutierrez Venegas.**

PART.	CANT.	U/M	DESCRIPCIÓN SOLICITADA	MARCAS Y MODELOS ACEPTADOS	DESCRIPCIÓN OFERTADA	MARCA Y MODELO OFERTADO	DICTAMEN	OBSERVACIONES
1	1	PZA.	**SUMINISTRO DE ALIMENTOS:** SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA **554** ELEMENTOS OPERATIVOS **(554 SERVICIOS DE COMIDA Y 554 SERVICIOS DE CENA)**, LOS CUALES BRINDARÁN SEGURIDAD DURANTE LA FERIA NACIONAL DE SAN MARCOS EDICIÓN 2019, DANDO UN TOTAL DE **21,606,** SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN; POR EL PERIODO COMPRENDIDO DEL **23 DE ABRIL (ÚNICAMENTE CENA)** AL 12 DE MAYO DE 2019. EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN CONSTA DE: **PARA LA COMIDA:** 1.- 1 TAZA DE SOPA SECA (ARROZ TAZA DE 250 ML.), O PASTA (SOPA AGUADA O ESPAGUETI, 1 CUCHARON DE 237 ML). 2.- GUISADOS DE CARNE (120 GR DE CARNE DE POLLO O PESCADO O RES O		**SUMINISTRO DE ALIMENTOS:** SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA **554** ELEMENTOS OPERATIVOS **(554 SERVICIOS DE COMIDA Y 554 SERVICIOS DE CENA)**, LOS CUALES BRINDARÁN SEGURIDAD DURANTE LA FERIA NACIONAL DE SAN MARCOS EDICIÓN 2019, DANDO UN TOTAL DE **21,606,** SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN; POR EL PERIODO COMPRENDIDO DEL **23 DE ABRIL (ÚNICAMENTE CENA)** AL 12 DE MAYO DE 2019. EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN CONSTA DE: **PARA LA COMIDA:** 1.- 1 TAZA DE SOPA SECA (ARROZ TAZA DE 250 ML.), O PASTA (SOPA AGUADA O ESPAGUETI, 1 CUCHARON DE 237 ML). 2.- GUISADOS DE CARNE (120 GR DE CARNE DE POLLO O PESCADO O RES O CERDO).		SI CUMPLE	

			CERDO). 3.- ENSALADA VERDE (LECHUGA, BRÓCOLI Y PEPINO) O ENSALADA DE VERDURAS (ZANAHORIA, BRÓCOLI Y LECHUGA) 4.- TORTILLAS (7 PIEZAS POR RACIÓN) O PAN BLANCO (5 PIEZAS POR RACIÓN) 5.- SALSAS O CHILES. 6.- POSTRE (ARROZ CON LECHE O CARLOTA O FLAN O GELATINA DE SABORES O PASTEL O NIEVE ENTRE OTROS). 7.- AGUA FRESCA DE FRUTAS NATURALES (1 LITRO POR RACIÓN). **PARA LA CENA:** 1.- GUISADO DE CARNE (120 GR. DE CARNE DE POLLO O PESCADO O RES O CERDO). 2.- TORTILLAS (5 PIEZAS POR RACIÓN). 3.- PAN DULCE (1 PIEZA). 4.- LECHE O CAFÉ (1 TAZA DE 250 ML). 5.- AGUA FRESCA DE FRUTAS NATURALES (1 LITRO POR RACIÓN). ES IMPORTANTE MENCIONAR QUE EL MENÚ DE ALIMENTOS DEBERÁ SER VARIADO POR DÍA Y POR TURNO, SIENDO ÉSTE AUTORIZADO PREVIAMENTE POR EL C. MTRO. PORFIRIO JAVIER SANCHEZ MENDOZA, SECRETARIO DE SEGURIDAD		3.- ENSALADA VERDE (LECHUGA, BRÓCOLI Y PEPINO) O ENSALADA DE VERDURAS (ZANAHORIA, BRÓCOLI Y LECHUGA) 4.- TORTILLAS (7 PIEZAS POR RACIÓN) O PAN BLANCO (5 PIEZAS POR RACIÓN) 5.- SALSAS O CHILES. 6.- POSTRE (ARROZ CON LECHE O CARLOTA O FLAN O GELATINA DE SABORES O PASTEL O NIEVE ENTRE OTROS). 7.- AGUA FRESCA DE FRUTAS NATURALES (1 LITRO POR RACIÓN). **PARA LA CENA:** 1.- GUISADO DE CARNE (120 GR. DE CARNE DE POLLO O PESCADO O RES O CERDO). 2.- TORTILLAS (5 PIEZAS POR RACIÓN). 3.- PAN DULCE (1 PIEZA). 4.- LECHE O CAFÉ (1 TAZA DE 250 ML). 5.- AGUA FRESCA DE FRUTAS NATURALES (1 LITRO POR RACIÓN). ES IMPORTANTE MENCIONAR QUE EL MENÚ DE ALIMENTOS DEBERÁ SER VARIADO POR DÍA Y POR TURNO, SIENDO ÉSTE AUTORIZADO PREVIAMENTE POR EL C. MTRO. PORFIRIO JAVIER SANCHEZ MENDOZA, SECRETARIO DE SEGURIDAD PÚBLICA, DEBIENDO OTORGARLO CON 24 HORAS DE ANTICIPACIÓN. LA COMIDA Y LA CENA			

			PÚBLICA, DEBIENDO OTORGARLO CON 24 HORAS DE ANTICIPACIÓN. LA COMIDA Y LA CENA DEBERÁN DE SERVIRSE CALIENTES O EN SU ESTADO DE PREPARACIÓN. •**HORARIO DE COMIDA:** DE LAS 16:00 A LAS 18:00 HORAS, DE LUNES A DOMINGO. •**HORARIO DE CENA:** DE LAS 20:00 A LAS 22:00 HORAS, DE LUNES A DOMINGO. **EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TAMBIÉN DEBERÁ INCLUIR:** • LOZA Y DESECHABLES (PLATO, CUCHARA O TENEDOR Y CUCHILLO - SEGÚN EL GUISADO -, SERVILLETA Y VASO). • MANTELERÍA • PERSONAL DE SERVICIO. • GEL ANTIBACTERIAL. **CONDICIONES DE ENTREGA:** • A PARTIR DEL **MARTES 23 DE ABRIL (UNICAMENTE CENA)** EL SUMINISTRO DEBERÁ SER ENTREGADO EN LOS 3 PUNTOS SEÑALADOS POR EL PERSONAL DE ENLACE (A UN COSTADO DEL PALENQUE, FORO DE LAS ESTRELLAS E ISLA SAN MARCOS). • EL PROVEEDOR INSTALARÁ CARPAS EN CADA UNO DE LOS LUGARES ASIGNADOS PARA OFRECER EL SERVICIO.		DEBERÁN DE SERVIRSE CALIENTES O EN SU ESTADO DE PREPARACIÓN. •**HORARIO DE COMIDA:** DE LAS 16:00 A LAS 18:00 HORAS, DE LUNES A DOMINGO. •**HORARIO DE CENA:** DE LAS 20:00 A LAS 22:00 HORAS, DE LUNES A DOMINGO. **EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TAMBIÉN DEBERÁ INCLUIR:** • LOZA Y DESECHABLES (PLATO, CUCHARA O TENEDOR Y CUCHILLO - SEGÚN EL GUISADO -, SERVILLETA Y VASO). • MANTELERÍA • PERSONAL DE SERVICIO. • GEL ANTIBACTERIAL. **CONDICIONES DE ENTREGA:** • A PARTIR DEL **MARTES 23 DE ABRIL (UNICAMENTE CENA)** EL SUMINISTRO DEBERÁ SER ENTREGADO EN LOS 3 PUNTOS SEÑALADOS POR EL PERSONAL DE ENLACE (A UN COSTADO DEL PALENQUE, FORO DE LAS ESTRELLAS E ISLA SAN MARCOS). • EL PROVEEDOR INSTALARÁ CARPAS EN CADA UNO DE LOS LUGARES ASIGNADOS PARA OFRECER EL SERVICIO. • EL PROVEEDOR INSTALARÁ LAS UNIDADES NECESARIAS PARA ATENDER A 50			

			• EL PROVEEDOR INSTALARÁ LAS UNIDADES NECESARIAS PARA ATENDER A 50 COMENSALES POR CADA UNA DE ÉSTAS. • DEBIENDO REALIZAR UN CONTROL DE ENTREGAS POR DÍA, SEÑALANDO LA CANTIDAD QUE SE SUMINISTRÓ, LA CUAL SE COTEJA CONTRA LOS BOLETOS EXPEDIDOS POR ESTA SECRETARÍA. • CUALQUIER CAMBIO EN CUANTO AL CONTENIDO PODRÁ REQUERIRSE HASTA CON 3 HORAS DE ANTICIPACIÓN DURANTE CUALQUIER DÍA DE LA SEMANA. **FECHA DE INICIO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN: MARTES 23 DE ABRIL (UNICAMENTE CENA).** **FECHA DE TÉRMINO:** DOMINGO 12 DE MAYO. **NORMAS OFICIALES MEXICANAS:** •NOM-251-SSA-1-2009 "PRACTICAS DE HIGIENES PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTROS ALIMENTICIOS". •NMX-F-605-NORMEX-2004 "ALIMENTOS-MANEJO HIGIENICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS DEL DISTINTIVO H" •NOM-093—SSA1-1994 "BIENES Y SERVICIOS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y		COMENSALES POR CADA UNA DE ÉSTAS. • DEBIENDO REALIZAR UN CONTROL DE ENTREGAS POR DÍA, SEÑALANDO LA CANTIDAD QUE SE SUMINISTRÓ, LA CUAL SE COTEJA CONTRA LOS BOLETOS EXPEDIDOS POR ESTA SECRETARÍA. • CUALQUIER CAMBIO EN CUANTO AL CONTENIDO PODRÁ REQUERIRSE HASTA CON 3 HORAS DE ANTICIPACIÓN DURANTE CUALQUIER DÍA DE LA SEMANA. **FECHA DE INICIO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN: MARTES 23 DE ABRIL (UNICAMENTE CENA).** **FECHA DE TÉRMINO:** DOMINGO 12 DE MAYO. **NORMAS OFICIALES MEXICANAS:** •NOM-251-SSA-1-2009 "PRACTICAS DE HIGIENES PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTROS ALIMENTICIOS". •NMX-F-605-NORMEX-2004 "ALIMENTOS-MANEJO HIGIENICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS DEL DISTINTIVO H" •NOM-093—SSA1-1994 "BIENES Y SERVICIOS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS". **GARANTÍA:** QUE LOS ALIMENTOS ESTÉN EN ÓPTIMAS CONDICIONES SALUBRES, DE HIGIENE Y A TEMPERATURA ADECUADA AL			

			SANIDAD PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS". **GARANTÍA:** QUE LOS ALIMENTOS ESTÉN EN ÓPTIMAS CONDICIONES SALUBRES, DE HIGIENE Y A TEMPERATURA ADECUADA AL MOMENTO DE SERVIRSE. **TIEMPO DE REPARACIÓN Y REPOSICIÓN:** 1 HORA COMO MÁXIMO DESPUÉS DE HABER NOTIFICADO AL PROVEEDOR (VÍA TELEFÓNICA Y/O ELECTRÓNICA) CUALQUIER ANOMALÍA DETECTADA.		MOMENTO DE SERVIRSE. **TIEMPO DE REPARACIÓN Y REPOSICIÓN:** 1 HORA COMO MÁXIMO DESPUÉS DE HABER NOTIFICADO AL PROVEEDOR (VÍA TELEFÓNICA Y/O ELECTRÓNICA) CUALQUIER ANOMALÍA DETECTADA.			

ENTE REQUIRENTE:

C.P Hugo Rafael Martinez Amezquita
Director General de Administración de la Secretaria de Seguridad Pública
de Gobierno del Estado de Aguascalientes.

AREA TÉCNICA

C. Jose Luis Morales Leon
Auxiliar de Adquisiciones de la secretaria de seguridad pública
de Gobierno del Estado de Aguascalientes.

DICTAMEN TÉCNICO DE LA
INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS POR MONTO NÚMERO DGAD-IM-18-19
PARA LA ADQUISICIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA PERSONAL OPERATIVO DE LA SECRETARIA DE SEGURIDAD PUBLICA DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES.

Nombre de la Empresa: **Nora Eva Cardona Ruiz**

PART.	CANT.	U/M	DESCRIPCIÓN SOLICITADA	MARCAS Y MODELOS ACEPTADOS	DESCRIPCIÓN OFERTADA	MARCA Y MODELO OFERTADO	DICTAMEN	OBSERVACIONES
1	1	PZA.	**SUMINISTRO DE ALIMENTOS:** SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA **554** ELEMENTOS OPERATIVOS **(554 SERVICIOS DE COMIDA Y 554 SERVICIOS DE CENA)**, LOS CUALES BRINDARÁN SEGURIDAD DURANTE LA FERIA NACIONAL DE SAN MARCOS EDICIÓN 2019, DANDO UN TOTAL DE **21,606,** SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN; POR EL PERIODO COMPRENDIDO DEL **23 DE ABRIL (ÚNICAMENTE CENA)** AL 12 DE MAYO DE 2019. EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN CONSTA DE: **PARA LA COMIDA:** 1.- 1 TAZA DE SOPA SECA (ARROZ TAZA DE 250 ML.), O PASTA (SOPA AGUADA O ESPAGUETI, 1 CUCHARON DE 237 ML). 2.- GUISADOS DE CARNE (120 GR DE		**SUMINISTRO DE ALIMENTOS:** SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA **554** ELEMENTOS OPERATIVOS **(554 SERVICIOS DE COMIDA Y 554 SERVICIOS DE CENA)**, LOS CUALES BRINDARÁN SEGURIDAD DURANTE LA FERIA NACIONAL DE SAN MARCOS EDICIÓN 2019, DANDO UN TOTAL DE **21,606,** SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN; POR EL PERIODO COMPRENDIDO DEL **23 DE ABRIL (ÚNICAMENTE CENA)** AL 12 DE MAYO DE 2019. EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN CONSTA DE: **PARA LA COMIDA:** 1.- 1 TAZA DE SOPA SECA (ARROZ TAZA DE 250 ML.), O PASTA (SOPA AGUADA O ESPAGUETI, 1 CUCHARON DE 237 ML). 2.- GUISADOS DE CARNE (120 GR DE CARNE		SI CUMPLE	

			CARNE DE POLLO O PESCADO O RES O CERDO). 3.- ENSALADA VERDE (LECHUGA, BRÓCOLI Y PEPINO) O ENSALADA DE VERDURAS (ZANAHORIA, BRÓCOLI Y LECHUGA) 4.- TORTILLAS (7 PIEZAS POR RACIÓN) O PAN BLANCO (5 PIEZAS POR RACIÓN) 5.- SALSAS O CHILES. 6.- POSTRE (ARROZ CON LECHE O CARLOTA O FLAN O GELATINA DE SABORES O PASTEL O NIEVE ENTRE OTROS). 7.- AGUA FRESCA DE FRUTAS NATURALES (1 LITRO POR RACIÓN). **PARA LA CENA:** 1.- GUISADO DE CARNE (120 GR. DE CARNE DE POLLO O PESCADO O RES O CERDO). 2.- TORTILLAS (5 PIEZAS POR RACIÓN). 3.- PAN DULCE (1 PIEZA). 4.- LECHE O CAFÉ (1 TAZA DE 250 ML). 5.- AGUA FRESCA DE FRUTAS NATURALES (1 LITRO POR RACIÓN). ES IMPORTANTE MENCIONAR QUE EL MENÚ DE ALIMENTOS DEBERÁ SER VARIADO POR DÍA Y POR TURNO, SIENDO ÉSTE AUTORIZADO PREVIAMENTE POR EL C. MTRO. PORFIRIO JAVIER SANCHEZ		DE POLLO O PESCADO O RES O CERDO). 3.- ENSALADA VERDE (LECHUGA, BRÓCOLI Y PEPINO) O ENSALADA DE VERDURAS (ZANAHORIA, BRÓCOLI Y LECHUGA) 4.- TORTILLAS (7 PIEZAS POR RACIÓN) O PAN BLANCO (5 PIEZAS POR RACIÓN) 5.- SALSAS O CHILES. 6.- POSTRE (ARROZ CON LECHE O CARLOTA O FLAN O GELATINA DE SABORES O PASTEL O NIEVE ENTRE OTROS). 7.- AGUA FRESCA DE FRUTAS NATURALES (1 LITRO POR RACIÓN). **PARA LA CENA:** 1.- GUISADO DE CARNE (120 GR. DE CARNE DE POLLO O PESCADO O RES O CERDO). 2.- TORTILLAS (5 PIEZAS POR RACIÓN). 3.- PAN DULCE (1 PIEZA). 4.- LECHE O CAFÉ (1 TAZA DE 250 ML). 5.- AGUA FRESCA DE FRUTAS NATURALES (1 LITRO POR RACIÓN). ES IMPORTANTE MENCIONAR QUE EL MENÚ DE ALIMENTOS DEBERÁ SER VARIADO POR DÍA Y POR TURNO, SIENDO ÉSTE AUTORIZADO PREVIAMENTE POR EL C. MTRO. PORFIRIO JAVIER SANCHEZ MENDOZA, SECRETARIO DE SEGURIDAD PÚBLICA, DEBIENDO OTORGARLO CON 24 HORAS DE			

			MENDOZA, SECRETARIO DE SEGURIDAD PÚBLICA, DEBIENDO OTORGARLO CON 24 HORAS DE ANTICIPACIÓN. LA COMIDA Y LA CENA DEBERÁN DE SERVIRSE CALIENTES O EN SU ESTADO DE PREPARACIÓN. •**HORARIO DE COMIDA:** DE LAS 16:00 A LAS 18:00 HORAS, DE LUNES A DOMINGO. •**HORARIO DE CENA:** DE LAS 20:00 A LAS 22:00 HORAS, DE LUNES A DOMINGO. **EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TAMBIÉN DEBERÁ INCLUIR:** • LOZA Y DESECHABLES (PLATO, CUCHARA O TENEDOR Y CUCHILLO - SEGÚN EL GUISADO -, SERVILLETA Y VASO). • MANTELERÍA • PERSONAL DE SERVICIO. • GEL ANTIBACTERIAL. **CONDICIONES DE ENTREGA:** • A PARTIR DEL **MARTES 23 DE ABRIL (UNICAMENTE CENA)** EL SUMINISTRO DEBERÁ SER ENTREGADO EN LOS 3 PUNTOS SEÑALADOS POR EL PERSONAL DE ENLACE (A UN COSTADO DEL PALENQUE, FORO DE LAS ESTRELLAS E ISLA SAN MARCOS). • EL PROVEEDOR INSTALARÁ CARPAS EN		ANTICIPACIÓN. LA COMIDA Y LA CENA DEBERÁN DE SERVIRSE CALIENTES O EN SU ESTADO DE PREPARACIÓN. •**HORARIO DE COMIDA:** DE LAS 16:00 A LAS 18:00 HORAS, DE LUNES A DOMINGO. •**HORARIO DE CENA:** DE LAS 20:00 A LAS 22:00 HORAS, DE LUNES A DOMINGO. **EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TAMBIÉN DEBERÁ INCLUIR:** • LOZA Y DESECHABLES (PLATO, CUCHARA O TENEDOR Y CUCHILLO - SEGÚN EL GUISADO -, SERVILLETA Y VASO). • MANTELERÍA • PERSONAL DE SERVICIO. • GEL ANTIBACTERIAL. **CONDICIONES DE ENTREGA:** • A PARTIR DEL **MARTES 23 DE ABRIL (UNICAMENTE CENA)** EL SUMINISTRO DEBERÁ SER ENTREGADO EN LOS 3 PUNTOS SEÑALADOS POR EL PERSONAL DE ENLACE (A UN COSTADO DEL PALENQUE, FORO DE LAS ESTRELLAS E ISLA SAN MARCOS). • EL PROVEEDOR INSTALARÁ CARPAS EN CADA UNO DE LOS LUGARES ASIGNADOS PARA OFRECER EL SERVICIO.			

			CADA UNO DE LOS LUGARES ASIGNADOS PARA OFRECER EL SERVICIO. • EL PROVEEDOR INSTALARÁ LAS UNIDADES NECESARIAS PARA ATENDER A 50 COMENSALES POR CADA UNA DE ÉSTAS. • DEBIENDO REALIZAR UN CONTROL DE ENTREGAS POR DÍA, SEÑALANDO LA CANTIDAD QUE SE SUMINISTRÓ, LA CUAL SE COTEJA CONTRA LOS BOLETOS EXPEDIDOS POR ESTA SECRETARÍA. • CUALQUIER CAMBIO EN CUANTO AL CONTENIDO PODRÁ REQUERIRSE HASTA CON 3 HORAS DE ANTICIPACIÓN DURANTE CUALQUIER DÍA DE LA SEMANA. **FECHA DE INICIO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN: MARTES 23 DE ABRIL (UNICAMENTE CENA).** **FECHA DE TÉRMINO:** DOMINGO 12 DE MAYO. **NORMAS OFICIALES MEXICANAS:** •NOM-251-SSA-1-2009 "PRACTICAS DE HIGIENES PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTROS ALIMENTICIOS". •NMX-F-605-NORMEX-2004 "ALIMENTOS-MANEJO HIGIENICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS DEL DISTINTIVO H"		• EL PROVEEDOR INSTALARÁ LAS UNIDADES NECESARIAS PARA ATENDER A 50 COMENSALES POR CADA UNA DE ÉSTAS. • DEBIENDO REALIZAR UN CONTROL DE ENTREGAS POR DÍA, SEÑALANDO LA CANTIDAD QUE SE SUMINISTRÓ, LA CUAL SE COTEJA CONTRA LOS BOLETOS EXPEDIDOS POR ESTA SECRETARÍA. • CUALQUIER CAMBIO EN CUANTO AL CONTENIDO PODRÁ REQUERIRSE HASTA CON 3 HORAS DE ANTICIPACIÓN DURANTE CUALQUIER DÍA DE LA SEMANA. **FECHA DE INICIO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN: MARTES 23 DE ABRIL (UNICAMENTE CENA).** **FECHA DE TÉRMINO:** DOMINGO 12 DE MAYO. **NORMAS OFICIALES MEXICANAS:** •NOM-251-SSA-1-2009 "PRACTICAS DE HIGIENES PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTROS ALIMENTICIOS". •NMX-F-605-NORMEX-2004 "ALIMENTOS-MANEJO HIGIENICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS DEL DISTINTIVO H" •NOM-093—SSA1-1994 "BIENES Y SERVICIOS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS". **GARANTÍA:** QUE LOS ALIMENTOS ESTÉN EN ÓPTIMAS CONDICIONES SALUBRES, DE			

			•NOM-093—SSA1-1994 "BIENES Y SERVICIOS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS". **GARANTÍA:** QUE LOS ALIMENTOS ESTÉN EN ÓPTIMAS CONDICIONES SALUBRES, DE HIGIENE Y A TEMPERATURA ADECUADA AL MOMENTO DE SERVIRSE. **TIEMPO DE REPARACIÓN Y REPOSICIÓN:** 1 HORA COMO MÁXIMO DESPUÉS DE HABER NOTIFICADO AL PROVEEDOR (VÍA TELEFÓNICA Y/O ELECTRÓNICA) CUALQUIER ANOMALÍA DETECTADA.		HIGIENE Y A TEMPERATURA ADECUADA AL MOMENTO DE SERVIRSE. **TIEMPO DE REPARACIÓN Y REPOSICIÓN:** 1 HORA COMO MÁXIMO DESPUÉS DE HABER NOTIFICADO AL PROVEEDOR (VÍA TELEFÓNICA Y/O ELECTRÓNICA) CUALQUIER ANOMALÍA DETECTADA.			

ENTE REQUIRENTE:

C.P Hugo Rafael Martinez Amezquita
Director General de Administración de la Secretaria de Seguridad Pública
de Gobierno del Estado de Aguascalientes.

AREA TÉCNICA

C. Jose Luis Morales Leon
Auxiliar de Adquisiciones de la secretaria de seguridad pública
de Gobierno del Estado de Aguascalientes.