



Poder Ejecutivo
Estado de
Aguascalientes

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



SAE
SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
Contigo al 100

ACTA DE EMISIÓN Y NOTIFICACIÓN DE FALLO DE LA INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS POR MONTO NÚMERO DGAD-IM-89-22, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO INTEGRAL DE ALIMENTOS PARA LA CELEBRACIÓN DE LOS FESTEJOS PATRIOS PARA LA CEREMONIA DEL GRITO DE INDEPENDENCIA DEL 15 DE SEPTIEMBRE DE 2022 REQUERIDO POR LA SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES Y CONVOCADO 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 trece de septiembre del año dos mil veintidós**, 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 General de Gobierno del Estado de Aguascalientes (en adelante la **SEGGOB**) y su área técnica, así como 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 VI inciso b.2) 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-89-22**.

Este acto es presidido por el **Lic. Omar Alejandro Lucero Rodríguez**, en su carácter de Director General de Adquisiciones, en términos de los artículos **13 fracción I, y 16 fracción VIII** del Reglamento Interior de la **SAE** (en adelante el **Reglamento**) y lo coordina la **Lic. Jazmín Elizabeth Alonso Morales**, Jefa del Departamento de Procedimientos por Invitación de la Dirección General de Adquisiciones de la **SAE**, servidor público facultado, para recibir ofertas, garantías, poderes, y demás análogos, así como organizar y coordinar todas las actividades y actos del presente procedimiento.

Una vez recibidas las proposiciones en sobre cerrado de los proveedores participantes, se procedió a su apertura haciéndose constar la documentación presentada sin que ello implicara la evaluación de su contenido.

En razón de lo anterior y observando el procedimiento establecido en el apartado **VIII inciso a)** de la convocatoria para este procedimiento de invitación a cuando menos tres personas por monto, se procedió a evaluar cada uno de los documentos que integran las proposiciones y los anexos de las propuestas técnica y económica, en términos cualitativos, aspectos legales y económicos, verificando que el alcance de los servicios ofertados por los participantes cumplieran con todos los requisitos y



fueran congruentes en cuanto a las características solicitadas por la convocante a efecto de garantizar satisfactoriamente el servicio requerido por la **SEGOB**, con una oferta solvente y conveniente.

Acto continuo, en cumplimiento a lo dispuesto por los artículos 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-89-22**, emitiendo el Dictamen Técnico por el ente requirente el **Mtro. Luis Manuel Valadez Díaz**, Director General Administrativo de la **SEGOB** y por el área técnica el **C. Alejandro Domínguez Martínez** Jefe de Departamento de Control Presupuestal de la **SEGOB**, como sigue:

PARTICIPANTE	FOJAS
ANA RITHA LUEVANO GARCIA	De la 1 a la 3 (dictamen individual)
SONOMA ALIMENTOS, S.A. DE C.V.	De la 1 a la 3 (dictamen individual)
TOTAL DE FOJAS	6

Los Dictámenes Técnicos antes señalados se integran a la presente acta cuyo contenido se considera reproducido como si a la letra se insertase, para todos los efectos legales a que haya lugar, siendo el resultado de la evaluación el siguiente:

1. Participante: ANA RITHA LUEVANO GARCIA

Revisión de documentos y requerimientos técnicos.

Se hace constar que **cumple** con los requerimientos técnicos y especificaciones descritas en el apartado **IX inciso a)** de la convocatoria del presente procedimiento, para la partida número **1 (uno)** conforme a lo señalado en el Dictamen Técnico correspondiente. Con referencia a los requisitos que se citan en el apartado **II inciso a)** de dicha convocatoria **cumple** con los numerales **1, 11 y ANEXO B**, de conformidad con lo señalado en el Dictamen Técnico correspondiente, por lo tanto, **obtiene** fallo técnico positivo.

Revisión de documentos administrativos y legales.

Por su parte el personal de la Dirección General de Adquisiciones cuyos nombres y cargos se asientan al final de la presente acta, procedieron a la evaluación de los **documentos administrativos y legales** correspondientes a la proposición del participante que nos ocupa conforme al apartado **II inciso a)** de la convocatoria, por lo que una vez concluido el análisis se hace constar que **cumple** con cada uno de los documentos solicitados en los numerales **3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 y 10**.

Revisión a la oferta económica.

En cuanto a la evaluación de la oferta económica del participante, en términos de los artículos **12, fracción XI; 57 fracciones I y II y artículo 64 párrafo tercero** de la **Ley, apartado VI, inciso b) subinciso b.2)** y su correspondiente **Anexo C** de la convocatoria, se hace constar que dentro de su



oferta Económica (**Anexo C**), no cumple para la partida 1 (uno) al rebasar el techo presupuestal autorizado. Por lo tanto, no obtiene fallo económico positivo. Actualizándose los supuestos de desechamiento señalados en el apartado IV inciso a) numeral 7, de la Convocatoria. Es así, dados los incumplimientos en los requerimientos económicos antes indicados, se desecha su propuesta de manera general por las razones de hecho y de derecho vertidas en el presente análisis.

2. Participante: SONOMA ALIMENTOS, S. A. DE C.V.

Revisión de documentos y requerimientos técnicos.

Se hace constar que **cumple** con los requerimientos técnicos y especificaciones descritas en el apartado IX inciso a) de la convocatoria del presente procedimiento, para la partida número 1 (uno), conforme a lo señalado en el Dictamen Técnico correspondiente. Con referencia a los requisitos que se citan en el apartado II inciso a) de dicha convocatoria **cumple** con los numerales 1, 11 y ANEXO B, por las razones que sustenta la determinación técnica señaladas en el Dictamen Técnico correspondiente, por lo tanto, obtiene fallo técnico positivo.

Revisión de documentos administrativos y legales.

Por su parte el personal de la Dirección General de Adquisiciones cuyos nombres y cargos se asientan al final de la presente acta, procedieron a la evaluación de los **documentos administrativos y legales** correspondientes a la proposición del participante que nos ocupa conforme al apartado II inciso a) de la convocatoria, por lo que una vez concluido el análisis se hace constar que **cumple** con cada uno de los documentos solicitados en los numerales 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 y 10.

Revisión a la oferta económica.

En cuanto a la evaluación de la oferta económica del participante, en términos de los artículos 12, fracción XI; 57 fracciones I y II y artículo 64 párrafo tercero de la Ley, apartado VI, inciso b) subinciso b.2) y su correspondiente Anexo C de la convocatoria, se hace constar que dentro de su oferta Económica (**Anexo C**), **cumple** para la partida número 1 (uno) al encontrarse dentro del techo presupuestal autorizado. Por lo tanto, obtiene fallo económico positivo.

Por lo antes expuesto, con fundamento en los artículos 12 fracción XI, 56 primer párrafo y fracción I de la Ley, en correlación con el artículo 33 fracciones XIX y XXIX de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Aguascalientes, artículos 16 fracciones X y XXI del Reglamento y el artículo 34 del Manual, el Lic. Omar Alejandro Lucero Rodríguez, Director General de Adquisiciones, una vez constatada la suficiencia presupuestal en esta invitación a cuando menos tres personas por monto y utilizando el criterio de evaluación binario a efecto de garantizar las mejores condiciones económicas para el Estado, basado en los criterios de eficacia, eficiencia, imparcialidad, honradez y transparencia, se:



R E S U E L V E:

ÚNICO. Otorgar fallo de adjudicación al proveedor participante **SONOMA ALIMENTOS, S. A. DE C. V.**, por las cantidades siguientes antes de I.V.A., por cumplir con las especificaciones técnicas solicitadas cuyos conceptos se señalan en el dictamen técnico correspondiente, los requisitos legales y no rebasar el presupuesto autorizado quedando como a continuación se indica:

Partida	Precio unitario	Cantidad mínima	Subtotal mínimo	Cantidad máxima	Subtotal máximo
1	\$1,500.00	400	\$600,000	700	\$1,050,000.00
(UN MILLÓN CINCUENTA MIL PESOS 00/100 M.N.)					

Para efectos de la notificación y en términos del artículo **58 de la Ley** los proveedores presentes quedan notificados desde este momento, así mismo se reservará un ejemplar para consulta de los que no asistieron en el domicilio de la Convocante inserto en el proemio de 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.

Se hace saber que la presente acta consta de **11 (once)** fojas, de las cuales **5 (cinco)** fojas útiles por uno de sus lados corresponden a la presente acta y **6 (seis)** fojas útiles por uno de sus lados corresponden al dictamen técnico.

SE DA POR TERMINADA LA PRESENTE ACTA SIENDO LAS **14:15** HORAS DEL MISMO DÍA DE SU INICIO, FIRMANDO DE CONFORMIDAD LOS QUE EN ELLA INTERVINIERON-----

Firma de los asistentes:

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

Lic. Omar Alejandro Lucero Rodríguez,
Director General de Adquisiciones de la
Secretaría de Administración del Estado.



Lic. Jazmín Elizabeth Alonso Morales,
Jefa del Departamento de Procedimientos por
Invitación de la Dirección General de Adquisiciones de la
Secretaría de Administración del Estado.

Jazmín E. Alonso M.

Lic. Noé Abraham Cervantes Trujillo
Analista de Procedimientos por Invitación de la
Dirección General de Adquisiciones de la
Secretaría de Administración del Estado.

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

Mtra. Jesica Chávez Osorio,
Analista de Procedimientos por Invitación de la
Dirección General de Adquisiciones de la
Secretaría de Administración del Estado.

POR EL ENTE REQUIRENTE:

Mtro. Luis Manuel Valadez Díaz,
Director General Administrativo
de la SEGOB

POR EL ÁREA TÉCNICA

C. Alejandro Domínguez Martínez
Jefe de Departamento de Control Presupuestal
De la SEGOB

POR LA CONTRALORÍA DEL ESTADO:

No asiste representante

Se asienta que en el presente acto no asistieron los representantes de los proveedores invitados.

..... FIN DEL ACTA

DICTAMEN TÉCNICO

**INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS POR MONTO NÚMERO DGAD-IM-89-22
PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO INTEGRAL DE ALIMENTOS PARA LA CELEBRACIÓN DE LOS FESTEJOS PATRIOS PARA LA CEREMONIA DEL GRITO DE
INDEPENDENCIA DEL 15 DE SEPTIEMBRE DE 2022, REQUERIDO POR LA SEGGOB.**

Dictamen técnico del proveedor: ANA RITHA LUÉYANO GARCÍA

Partida	Cantidad	U/M	Descripción solicitada	Descripción ofertada	Dictamen	Observaciones
1	1	Servicio	<p>SERVICIO DE BANQUETE:</p> <p>SERVICIO INTEGRAL DE ALIMENTOS A CUATRO TIEMPOS Y BEBIDAS, PARA UN MÁXIMO DE 700 Y UN MÍNIMO DE 400 PERSONAS, CON MOTIVO DE LAS FIESTAS PATRIAS EN SU EDICIÓN 2022.</p> <p>EL SERVICIO INCLUYE:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. MENU A 4 TIEMPOS. 2. MOBILIARIO PREMIUM (MESAS, SILLAS, MANTELERA Y CRISTALERIA). 3. CENTROS DE MESA CON FLOR NATURAL Y FOLLAJE. 4. DECORACIÓN QUE CONSTA DE 2 ADORNOS COLGANTES CON FLOR NATURAL, UNO EN CADA PATIO. 5. ADORNOS DE FLOR NATURAL EN BARANDALES Y ESCALERAS. 6. MESEROS. <p>FECHA Y HORA DE INSTALACIÓN: EL MONTAJE DEBERÁ QUEDAR LISTO EL 15 DE SEPTIEMBRE DEL 2022, A LAS 18:00 HORAS.</p> <p>FECHA Y HORA DE DESINSTALACIÓN: EL DESMONTAJE DEBERÁ REALIZARSE AL TÉRMINO DEL EVENTO.</p> <p>NOTAS:</p> <p>A) EL MENÚ: BOTANA: TRÍO: TOSTADA DE PULPO CON SALSA MACHA, ROLLO DE PHILÓ CON DESHEBRADA DE RES Y CHILE RELLENO DE CAMARÓN.</p> <p>PRIMER TIEMPO: 50% SOPA DE MILPA (FLOR DE ELOTE, CALABAZA HONGOS, CHILE MORITA), 50% CREMA DE CILANTRO CON TROPIEZOS DE MANZANA.</p> <p>PLATO FUERTE: 50% SALMÓN A LA TALLA CON RISOTO POBLANO, 50% SOLOMILLO DE CERDO EN MOLE DE ALMENDRAS.</p>	<p>SERVICIO DE BANQUETE:</p> <p>SERVICIO INTEGRAL DE ALIMENTOS A CUATRO TIEMPOS Y BEBIDAS SIN ALCOHOL, PARA UN MÁXIMO DE 700 Y UN MÍNIMO DE 400 PERSONAS, CON MOTIVO DE LAS FIESTAS PATRIAS EN SU EDICIÓN 2022.</p> <p>EL SERVICIO INCLUYE:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. MENU A 4 TIEMPOS. 2. MOBILIARIO PREMIUM (MESAS, SILLAS, MANTELERA Y CRISTALERIA). 3. CENTROS DE MESA CON FLOR NATURAL Y FOLLAJE. 4. DECORACIÓN QUE CONSTA DE 2 ADORNOS COLGANTES CON FLOR NATURAL, UNO EN CADA PATIO. 5. ADORNOS DE FLOR NATURAL EN BARANDALES Y ESCALERAS. 6. MESEROS. <p>FECHA Y HORA DE INSTALACIÓN: EL MONTAJE DEBERÁ QUEDAR LISTO EL 15 DE SEPTIEMBRE DEL 2022, A LAS 18:00 HORAS.</p> <p>FECHA Y HORA DE DESINSTALACIÓN: EL DESMONTAJE DEBERÁ REALIZARSE AL TÉRMINO DEL EVENTO.</p> <p>NOTAS:</p> <p>A) EL MENÚ: BOTANA: TRÍO: TOSTADA DE PULPO CON SALSA MACHA, ROLLO DE PHILÓ CON DESHEBRADA DE RES Y CHILE RELLENO DE CAMARÓN.</p> <p>A) EL MENÚ: BOTANA: TRÍO: TOSTADA DE PULPO CON SALSA MACHA, ROLLO DE PHILÓ CON DESHEBRADA DE RES Y CHILE RELLENO DE CAMARÓN.</p>		

		<p>POSTRE: 50% TARTA MASCARPONE CON MEMBRILLO, 50% HELADO DE COCO CON XOCONOXTE.</p> <p>B) EL PROVEEDOR ADJUDICADO DEBERÁ PRESENTAR ESCRITO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, EN DONDE CONSTE EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMAS OFICIALES MEXICANAS RELACIONADAS CON LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.</p> <p>GARANTÍA DEL SERVICIO: LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR EN ÓPTIMAS CONDICIONES SALUBRES AL MOMENTO DE SERVIRSE; EL MOBILIARIO Y DECORACIÓN DEBERÁN CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES REQUERIDAS; EL PERSONAL DE APOYO (MESEROS) DEBERÁ PRESENTARSE UNIFORMADO, ASEADO Y EN PERFECTAS CONDICIONES DE SALUD.</p> <p>TIEMPO DE REPOSICIÓN: 15 MINUTOS, UNA VEZ NOTIFICADO AL PROVEEDOR VÍA TELEFÓNICA Y/O DE MANERA PERSONAL.</p>	<p>PRIMER TIEMPO: 50% SOPA DE MILPA (FLOR DE ELOTE, CALABAZA HONGOS, CHILE MORITA), 50% CREMA DE CILANTRO CON TROPIEZOS DE MANZANA.</p> <p>PLATO FUERTE: 50% SALMÓN A LA TALLA CON RISOTO POBLANO, 50%, SOLOMILLO DE CERDO EN MOLE DE ALMENDRAS.</p> <p>POSTRE: 50% TARTA MASCARPONE CON MEMBRILLO, 50% HELADO DE COCO CON XOCONOXTE.</p> <p>BEBIDAS: SOLO REFRESCOS DE LA MARCA COCA COLA, AGUA MINERAL, FANTA DE SABOR NARANJA, SPRITE, FRESCA Y AGUA NATURAL, LAS CUALES SE SERVIRÁN DE MANERA ILIMITADA.</p> <p>B) EL PROVEEDOR ADJUDICADO DEBERÁ PRESENTAR ESCRITO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, EN DONDE CONSTE EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMAS OFICIALES MEXICANAS RELACIONADAS CON LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.</p> <p>GARANTÍA DEL SERVICIO: LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR EN ÓPTIMAS CONDICIONES SALUBRES AL MOMENTO DE SERVIRSE; EL MOBILIARIO Y DECORACIÓN DEBERÁN CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES REQUERIDAS; EL PERSONAL DE APOYO (MESEROS) DEBERÁ PRESENTARSE UNIFORMADO, ASEADO Y EN PERFECTAS CONDICIONES DE SALUD.</p> <p>TIEMPO DE REPOSICIÓN: 15 MINUTOS, UNA VEZ NOTIFICADO AL PROVEEDOR VÍA TELEFÓNICA Y/O DE MANERA PERSONAL.</p>
--	--	--	---

La descripción señalada respecto al requisito 1 y 11, inciso a) del apartado II de la Convocatoria se evalúa conforme a la siguiente tabla:

Numerico	REQUISITO	DICTAMEN	OBSERVACIONES
1.-	Escrito que contenga su Oferta Técnica, conforme a la forma establecida en el Anexo B, especificando la descripción pormenorizada del servicio requerido, deberá presentarse en idioma español, indicando las especificaciones y características completas, deberá venir firmada en todas sus hojas, sin textos entre líneas, tachaduras o enmendaduras por el representante legal. En caso de no detallar las especificaciones en la descripción de su oferta puede anexar ficha técnica en la cual se detallen las especificaciones y características del servicio, en caso de estar en idioma diferente al español deberá anexar su traducción, (se aceptan impresas de internet), así mismo señalar.	SI CUMPLE	
1.-	Tiempo de Entrega, Tiempo de Reposición y/o Reparación, Forma de Entrega Sin contravenir lo establecido en el apartado IX, incisos a) y b) de esta CONVOCATORIA para cada uno de los puntos. Anexar el archivo en electrónico en memoria USB, en archivo de Word (la cual le será devuelta posterior al fallo de adjudicación).		
11.-	Escrito bajo protesta de decir verdad en papel membrete del Licitante, anotando todos los datos referentes a la presente invitación por monto, indicando el número de requisito que se cumple, en el que manifieste que cumple con las Normas Oficiales Mexicanas relacionadas con la preparación de alimentos.	SI CUMPLE	

ENTE REQUIRENTE
SECRETARIA GENERAL DE GOBIERNO

C. LUIS MANUEL VALADEZ DÍAZ
Director General Administrativo de la
Secretaría General de Gobierno del Estado de Aguascalientes.

POR PARTE DEL ÁREA TÉCNICA:

C. ALEJANDRO DOMÍNGUEZ MARTÍNEZ
Jefe del Departamento de Control Presupuestal
de la Secretaría General de Gobierno del Estado de Aguascalientes.

Aguascalientes, Ags., a 13 de septiembre de 2022.

FIN DEL FALLO TÉCNICO

DICTAMEN TÉCNICO

**INVITACIÓN A CUANDO MENOS TRES PERSONAS POR MONTO NÚMERO DGAD-IM-89-22
PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO INTEGRAL DE ALIMENTOS PARA LA CELEBRACIÓN DE LOS FESTEJOS PATRIOS PARA LA CEREMONIA DEL GRITO DE
INDEPENDENCIA DEL 15 DE SEPTIEMBRE DE 2022, REQUERIDO POR LA SEGOB.**

Dictamen técnico del proveedor: SONOMA ALIMENTOS, S.A. DE C.V.

Partida	Cantidad	U/M	Descripción solicitada	Descripción ofertada	Dictamen	Observaciones
1	1	Servicio	<p>SERVICIO DE BANQUETE:</p> <p>SERVICIO INTEGRAL DE ALIMENTOS A CUATRO TIEMPOS Y BEBIDAS, PARA UN MÁXIMO DE 700 Y UN MÍNIMO DE 400 PERSONAS, CON MOTIVO DE LAS FIESTAS PATRIAS EN SU EDICIÓN 2022.</p> <p>EL SERVICIO INCLUYE:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. MENU A 4 TIEMPOS 2. MOBILIARIO PREMIUM (MESAS, SILLAS, MANTELERIA Y CRISTALERIA). 3. CENTROS DE MESA CON FLOR NATURAL Y FOLLAJE. 4. DECORACIÓN QUE CONSTA DE 2 ADORNOS COLGANTES CON FLOR NATURAL, UNO EN CADA PATIO. 5. ADORNOS DE FLOR NATURAL EN BARANDALES Y ESCALERAS. 6. MESEROS. <p>FECHA Y HORA DE INSTALACIÓN: EL MONTAJE DEBERÁ QUEDAR LISTO EL 15 DE SEPTIEMBRE DEL 2022, A LAS 18:00 HORAS.</p> <p>FECHA Y HORA DE DESINSTALACIÓN: EL DESMONTAJE DEBERÁ REALIZARSE AL TÉRMINO DEL EVENTO.</p> <p>NOTAS:</p> <p>A) EL MENÚ: BOTANA: TRIO: TOSTADA DE PULPO CON SALSA MACHA, ROLLO DE PHILÓ CON DESHEBRADA DE RES Y CHILE RELLENO DE CAMARÓN.</p> <p>PRIMER TIEMPO: 50% SOPA DE MILPA (FLOR DE ELOTE, CALABAZA HONGOS, CHILE MORITA), 50% CREMA DE CILANTRO CON TROPIEZOS DE MANZANA.</p> <p>PLATO FUERTE: 50% SALMÓN A LA TALLA CON RISOTO POBLANO, 50% SOLOMILLO DE CERDO EN MOLE DE ALMENDRAS.</p>	<p>SERVICIO DE BANQUETE:</p> <p>SERVICIO INTEGRAL DE ALIMENTOS A CUATRO TIEMPOS Y BEBIDAS SIN ALCOHOL, PARA UN MÁXIMO DE 700 Y UN MÍNIMO DE 400 PERSONAS, CON MOTIVO DE LAS FIESTAS PATRIAS EN SU EDICIÓN 2022.</p> <p>EL SERVICIO INCLUYE:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. MENU A 4 TIEMPOS. 2. MOBILIARIO PREMIUM (MESAS, SILLAS, MANTELERIA Y CRISTALERIA). 3. CENTROS DE MESA CON FLOR NATURAL Y FOLLAJE. 4. DECORACIÓN QUE CONSTA DE 2 ADORNOS COLGANTES CON FLOR NATURAL, UNO EN CADA PATIO. 5. ADORNOS DE FLOR NATURAL EN BARANDALES Y ESCALERAS. 6. MESEROS. <p>FECHA Y HORA DE INSTALACIÓN: EL MONTAJE DEBERÁ QUEDAR LISTO EL 15 DE SEPTIEMBRE DEL 2022, A LAS 18:00 HORAS.</p> <p>FECHA Y HORA DE DESINSTALACIÓN: EL DESMONTAJE DEBERÁ REALIZARSE AL TÉRMINO DEL EVENTO.</p> <p>NOTAS:</p> <p>A) EL MENÚ: BOTANA: TRIO: TOSTADA DE PULPO CON SALSA MACHA, ROLLO DE PHILÓ CON DESHEBRADA DE RES Y CHILE RELLENO DE CAMARÓN.</p>	SI CUMPLE	

		<p>POSTRE: 50% TARTA MASCARPONE CON MEMBRILLO, 50% HELADO DE COCO CON XOCOONXTE.</p> <p>b) EL PROVEEDOR ADJUDICADO DEBERÁ PRESENTAR ESCRITO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, EN DONDE CONSTE EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMAS OFICIALES MEXICANAS RELACIONADAS CON LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.</p> <p>GARANTÍA DEL SERVICIO: LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR EN ÓPTIMAS CONDICIONES SALUBRES AL MOMENTO DE SERVIRSE; EL MOBILIARIO Y DECORACIÓN DEBERÁN CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES REQUERIDAS; EL PERSONAL DE APOYO (MESEROS) DEBERÁ PRESENTARSE UNIFORMADO, ASEADO Y EN PERFECTAS CONDICIONES DE SALUD.</p> <p>TIEMPO DE REPOSICIÓN: 15 MINUTOS, UNA VEZ NOTIFICADO AL PROVEEDOR VÍA TELEFÓNICA Y/O DE MANERA PERSONAL.</p>	<p>PRIMER TIEMPO: 50% SOPA DE MILPA (FLOR DE ELOTE, CALABAZA HONGOS, CHILE MORITA), 50% CREMA DE CILANTRO CON TROPIEZOS DE MANZANA.</p> <p>PLATO FUERTE: 50% SALMÓN A LA TALLA CON RISOTO POBLANO, 50% SOLOMILLO DE CERDO EN MOLE DE ALMENDRAS.</p> <p>POSTRE: 50% TARTA MASCARPONE CON MEMBRILLO, 50% HELADO DE COCO CON XOCOONXTE.</p> <p>BEBIDAS: SOLO REFRESCOS DE LA MARCA COCA COLA, AGUA MINERAL, FANTA DE SABOR NARANJA, SPRITE, FRESCA Y AGUA NATURAL, LAS CUALES SE SERVIRÁN DE MANERA ILIMITADA.</p> <p>b) EL PROVEEDOR ADJUDICADO DEBERÁ PRESENTAR ESCRITO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD EN DONDE CONSTE EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMAS OFICIALES MEXICANAS RELACIONADAS CON LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.</p> <p>GARANTÍA DEL SERVICIO: LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR EN ÓPTIMAS CONDICIONES SALUBRES AL MOMENTO DE SERVIRSE; EL MOBILIARIO Y DECORACIÓN DEBERÁN CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES REQUERIDAS; EL PERSONAL DE APOYO (MESEROS) DEBERÁ PRESENTARSE UNIFORMADO, ASEADO Y EN PERFECTAS CONDICIONES DE SALUD.</p> <p>TIEMPO DE REPOSICIÓN: 15 MINUTOS, UNA VEZ NOTIFICADO AL PROVEEDOR VÍA TELEFÓNICA Y/O DE MANERA PERSONAL.</p>
--	--	--	---

La descripción señalada respecto al requisito 1 y 11, inciso a) del apartado II de la Convocatoria se evalúa conforme a la siguiente tabla:

Numerical	REQUISITO	DICTAMEN	OBSERVACIONES
1.-	Escrito que contenga su Oferta Técnica, conforme a la forma establecida en el Anexo B, especificando la descripción pormenorizada del servicio requerido, deberá presentarse en idioma español, indicando las especificaciones y características completas, deberá venir firmada en todas sus hojas, sin textos entre líneas, tachaduras o emmendaduras por el representante legal. En caso de no detallar las especificaciones en la descripción de su oferta puede anexar ficha técnica en la cual se detallen las especificaciones y características del servicio, en caso de estar en idioma diferente al español deberá anexar su traducción, (se aceptan impresas de internet), así mismo señalar.	SI CUMPLE	
	Tiempo de Entrega, Tiempo de Reposición y/o Reparación, Forma de Entrega Sin contravenir lo establecido en el apartado IX, incisos a) y b) de esta CONVOCATORIA para cada uno de los puntos. Anexar el archivo en electrónico en memoria USB, en archivo de Word (la cual le será devuelta posterior al fallo de adjudicación).		
11.-	Escrito bajo protesta de decir verdad en papel membreteado del Licitante, anotando todos los datos referentes a la presente invitación por monto, indicando el número de requisito que se cumple, en el que manifieste que cumple con las Normas Oficiales Mexicanas relacionadas con la preparación de alimentos.	SI CUMPLE	

ENTE REQUERENTE
SECRETARIA GENERAL DE GOBIERNO

C. ALEJANDRO DOMÍNGUEZ MARTÍNEZ
Director General Administrativo de la
Secretaría General de Gobierno del Estado de Aguascalientes.

POR PARTE DEL ÁREA TÉCNICA:

C. ALEJANDRO DOMÍNGUEZ MARTÍNEZ
Jefe del Departamento de Control Presupuestal
de la Secretaría General de Gobierno del Estado de Aguascalientes.

Aguascalientes, Ags., a 13 de septiembre de 2022.

FIN DEL FALLO TÉCNICO