

**DICTAMEN TÉCNICO
CONVOCATORIA N006**

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N006-2025

PARA LLEVAR A CABO LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PERSONAL OPERATIVO DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES, DURANTE EL PERIODO DE LA FERIA NACIONAL DE SAN MARCOS EN SU EDICIÓN 2025, DANDO INICIO EN LA CENA DEL DÍA 18 DE ABRIL DEL 2025 A LAS 20:00 HORAS Y CON TERMINACIÓN EN LA CENA DEL DÍA 11 DE MAYO DEL 2025 A LAS 20:00 HORAS.

Dictamen técnico del proveedor participante: **PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.**

PARTIDA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN SOLICITADA	DESCRIPCIÓN OFERTADA	DICTAMEN	OBSERVACIONES
1	1	SERVICIO	ALIMENTOS: SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PERSONAL OPERATIVO DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES, QUE CONSTARÁ DE 26,826 SERVICIOS, PARA SER SUMINISTRADOS DURANTE EL PERIODO DE LA FERIA NACIONAL DE SAN MARCOS EN SU	ALIMENTOS: SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PERSONAL OPERATIVO DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES, QUE CONSTARÁ DE 26,826 SERVICIOS, PARA SER SUMINISTRADOS DURANTE EL PERIODO DE LA FERIA NACIONAL DE SAN MARCOS EN SU	SI CUMPLE	NINGUNA

			EDICIÓN 2025, DANDO INICIO EN LA CENA DEL 18 DE ABRIL DEL 2025 A LAS 20:00 HORAS Y CON TERMINO EN LA CENA DEL DÍA 11 DE MAYO DEL 2025 A LAS 20:00 HORAS, DICHO SERVICIO CONSTARÁ DE:		
			EDICIÓN 2025, DANDO INICIO EN LA CENA DEL 18 DE ABRIL DEL 2025 A LAS 20:00 HORAS Y CON TERMINO EN LA CENA DEL DÍA 11 DE MAYO DEL 2025 A LAS 20:00 HORAS, DICHO SERVICIO CONSTARÁ DE:		
			COMIDA:	COMIDA:	
			1 TAZA DE 250 GRAMOS DE SOPA SECA (ARROZ).	1 TAZA DE 250 GRAMOS DE SOPA SECA (ARROZ).	
			1 CUCHARON DE 237 MILITROS DE PASTA (SOPA AGUADA O ESPAGUETI).	1 CUCHARON DE 237 MILITROS DE PASTA (SOPA AGUADA O ESPAGUETI).	
			2 GUISADOS DE 120 GRAMOS DE CARNE A ELECCIÓN (POLLO, PESCADO, RES O CERDO).	2 GUISADOS DE 120 GRAMOS DE CARNE A ELECCIÓN (POLLO, PESCADO, RES O CERDO).	
			PORCIÓN CHICA DE ENSALADA VERDE (LECHUGA, BROCOLI Y PEPINO) O ENSALADA DE VERDURAS (ZANAHORIA, BROCOLI Y LECHUGA).	PORCIÓN CHICA DE ENSALADA VERDE (LECHUGA, BROCOLI Y PEPINO) O ENSALADA DE VERDURAS (ZANAHORIA, BROCOLI Y LECHUGA).	

			RACIÓN O 3 PIEZAS DE PAN BLANCO. 1 PIEZA DE PAN DULCE. 1 LITRO DE AGUA FRESCA DE FRUTAS NATURALES POR RACIÓN. 1 TAZA DE 250 MILILITROS DE CAFÉ. EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DEBERÁ INCLUIR LO SIGUIENTE: EL PROVEEDOR ADJUDICADO DEBERÁ INSTALAR UNA COCINETA PARA MANTENER LOS ALIMENTOS A TEMPERATURA ADECUADA ADEMÁS DE ENSERES NECESARIOS PARA CADA PUNTO EN EL QUE SE PRESTARÁ EL SERVICIO: HIELERAS. HIELO.	1 PIEZA DE PAN DULCE. 1 LITRO DE AGUA FRESCA DE FRUTAS NATURALES POR RACIÓN. 1 TAZA DE 250 MILILITROS DE CAFÉ. EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN INCLUIRÁ LO SIGUIENTE: PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V. INSTALARÁ UNA COCINETA PARA LOS ALIMENTOS A TEMPERATURA ADECUADA ADEMÁS DE ENSERES NECESARIOS PARA CADA PUNTO EN EL QUE SE PRESTARÁ EL SERVICIO: HIELERAS. HIELO. LOZA. CRISTALERÍA. DESECHABLES (PLATO, CUCHARA, TENEDOR,		
--	--	--	--	--	--	--

			LOZA. CRISTALERÍA. DESECHABLES (PLATO, CUCHARA, TENEDOR, CUCHILLO, VASO Y SERVILLETAS). GEL ANTIBACTERIAL. EL SERVICIO DEBERÁ SER ATENDIDO COMO MÍNIMO CON TRES MESEROS Y UN MÁXIMO DE SEIS PARA CADA PUNTO Y EN CADA TURNO, ASI MISMO DEBERÁ DE CONTAR CON PERSONAL DE LIMPIEZA PARA CADA PUNTO Y TURNO, DESDE LA CENA DEL 18 DE ABRIL DEL 2025 Y HASTA LA CENA DEL 11 DE MAYO DEL 2025. EL PROVEEDOR ADJUDICADO DEBERÁ DE PROPORCIONAR AL PERSONAL DE LIMPIEZA TODOS LOS MATERIALES E INSUMOS NECESARIOS PARA REALIZAR EL ASEO DE LOS TRES PUNTOS EN	CUCHILLO, VASO Y SERVILLETAS). GEL ANTIBACTERIAL. EL SERVICIO SERÁ ATENDIDO COMO MÍNIMO CON TRES MESEROS Y UN MÁXIMO DE SEIS PARA CADA PUNTO Y EN CADA TURNO, ASI MISMO SE CONTARÁ CON PERSONAL DE LIMPIEZA PARA CADA PUNTO Y TURNO, DESDE LA CENA DEL 18 DE ABRIL DEL 2025 Y HASTA LA CENA DEL 11 DE MAYO DEL 2025. PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V. PROPORCIONARÁ AL PERSONAL DE LIMPIEZA TODOS LOS MATERIALES E INSUMOS NECESARIOS PARA REALIZAR EL ASEO DE LOS TRES PUNTOS EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE SALUD, HIGIENE Y UNIFORMADOS.		
			ES	IMPORTANTE		

			CONDICIONES ÓPTIMAS DE SALUD, HIGIENE Y UNIFORMADOS.	CONDICIONES QUE EL MENÚ DE ALIMENTOS SERÁ VARIADO POR DÍA Y POR TURNO, SIENDO ESTE AUTORIZADO PREVIAMENTE POR EL PERSONAL ADMINISTRATIVO DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES, EL CUAL SE OTORGARÁ CON 24 HORAS DE ANTICIPACIÓN.	
			ES IMPORTANTE MENCIONAR QUE EL MENÚ DE ALIMENTOS PODRÁ SER VARIADO POR DÍA Y POR TURNO, SIENDO ESTE AUTORIZADO PREVIAMENTE POR EL PERSONAL ADMINISTRATIVO DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES, EL CUAL SE OTORGARÁ CON 24 HORAS DE ANTICIPACIÓN.	CONDICIONES GENERALES	
			CONDICIONES DE PAGO:	CONDICIONES DE PAGO:	
			CONDICIONES GENERALES	CONDICIONES GENERALES	
			CONDICIONES DE PAGO:	CONDICIONES DE PAGO:	
			20 DIAS NATURALES POSTERIORES A LA ENTREGA DEL CFDI CONTRA ENTREGA DEL SERVICIO Y A ENTERA SATISFACCIÓN DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DEL ESTADO	20 DIAS NATURALES POSTERIORES A LA ENTREGA DEL CFDI CONTRA ENTREGA DEL SERVICIO Y A ENTERA SATISFACCIÓN DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DEL ESTADO	

			SERVICIO Y A ENTERA SATISFACCIÓN DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES. TIEMPO DE ENTREGA DEL SERVICIO: DEL DIA 18 DE ABRIL DEL 2025 AL DIA 11 DE MAYO DEL 2025. FECHA DE INICIO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN: INICIANDO CON LA CENA DEL VIERNES 18 DE ABRIL DEL 2025 A LAS 20:00 HORAS, UNICAMENTE EN EL SALÓN DE FIESTAS, POSADA FAROLES. A PARTIR DEL DÍA 19 DE ABRIL DEL 2025 LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO SERÁ EN TODOS LOS PUNTOS SEÑALADOS.	TIEMPO DE ENTREGA DEL SERVICIO: DEL DIA 18 DE ABRIL DEL 2025 AL DIA 11 DE MAYO DEL 2025. FECHA DE INICIO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN: INICIANDO CON LA CENA DEL VIERNES 18 DE ABRIL DEL 2025 A LAS 20:00 HORAS, UNICAMENTE EN EL SALÓN DE FIESTAS, POSADA FAROLES. A PARTIR DEL DÍA 19 DE ABRIL DEL 2025 LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO SERÁ EN TODOS LOS PUNTOS SEÑALADOS.		
			SERVICIO Y A ENTERA SATISFACCIÓN DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES. TIEMPO DE ENTREGA DEL SERVICIO: DEL DIA 18 DE ABRIL DEL 2025 AL DIA 11 DE MAYO DEL 2025. FECHA DE INICIO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN: INICIANDO CON LA CENA DEL VIERNES 18 DE ABRIL DEL 2025 A LAS 20:00 HORAS, UNICAMENTE EN EL SALÓN DE FIESTAS, POSADA FAROLES. A PARTIR DEL DÍA 19 DE ABRIL DEL 2025 LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DEBERÁ SER EN TODOS LOS PUNTOS SEÑALADOS.	TIEMPO DE ENTREGA DEL SERVICIO: DEL DIA 18 DE ABRIL DEL 2025 AL DIA 11 DE MAYO DEL 2025. FECHA DE INICIO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN: INICIANDO CON LA CENA DEL VIERNES 18 DE ABRIL DEL 2025 A LAS 20:00 HORAS, UNICAMENTE EN EL SALÓN DE FIESTAS, POSADA FAROLES. A PARTIR DEL DÍA 19 DE ABRIL DEL 2025 LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DEBERÁ SER EN TODOS LOS PUNTOS SEÑALADOS.		

			FECHA DE TÉRMINO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN: CENA DEL DOMINGO 11 DE MAYO DEL 2025, A LAS 20:00 HORAS, EN LOS TRES PUNTOS SEÑALADOS. FORMA DE ENTREGA DEL SERVICIO: LA CARGA, TRASLADO, DESCARGA, INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA DEL EQUIPO E INSUMOS NECESARIOS PARA LA PREPARACIÓN Y ENTREGA DE LOS ALIMENTOS, ASI COMO EL PERSONAL NECESARIO QUE SE EMPLEE SERÁ PROPORCIONADO Y SERÁ RESPONSABILIDAD DEL PROVEEDOR ADJUDICADO.	DE MAYO DEL 2025, A LAS 20:00 HORAS, EN LOS TRES PUNTOS SEÑALADOS. FORMA DE ENTREGA DEL SERVICIO: LA CARGA, TRASLADO, DESCARGA, INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA DEL EQUIPO E INSUMOS NECESARIOS PARA LA PREPARACIÓN Y ENTREGA DE LOS ALIMENTOS, ASI COMO EL PERSONAL NECESARIO QUE SE EMPLEE SERÁ PROPORCIONADO Y SERÁ RESPONSABILIDAD DE PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V. FORMA DE ENTREGA DE LOS ALIMENTOS: LA COMIDA Y LA CENA SE SERVIRÁ CALIENTE Y/O A TEMPERATURA ADECUADA AL PLATILLO.	
--	--	--	--	--	--

[illegible]

		EL SERVICIO DEBERÁ CUBRIR LOS TRES PUNTOS DIFERENTES EN LAS INSTALACIONES DE LA FERIA: ISLA SAN MARCOS: BLVD. SAN MARCOS S/N., COLONIA PIRULES, C.P. 20207, AGUASCALIENTES, AGS. SE PROPORCIONARÁN PARA LA COMIDA 2,530 SERVICIOS Y PARA LA CENA 2,645 SERVICIOS DURANTE EL PERIODO DEL 19 DE ABRIL DEL 2025 AL 11 DE MAYO DEL 2025. FORO DE LAS ESTRELLAS: LIENZO CHARRO #107, COLONIA LAS FLORES, C.P. 20220, AGUASCALIENTES, AGS. SE PROPORCIONARÁN PARA LA COMIDA 4,048 SERVICIOS Y PARA LA CENA 4,278 SERVICIOS DURANTE EL PERIODO DEL 19 DE ABRIL DEL 2025 AL 11 DE MAYO DEL 2025. SALÓN DE FIESTAS "POSADA FAROLES": SE PROPORCIONARÁN PARA LA COMIDA 4,048		
--	--	--	--	--

			SERVICIOS Y PARA LA CENA 4,278 SERVICIOS DURANTE EL PERIODO DEL 19 DE ABRIL DEL 2025 AL 11 DE MAYO DEL 2025. SALÓN DE FIESTAS "POSADA FAROLES": CALLE JESÚS F. CONTRERAS #139, BARRIO DE SAN MARCOS, C.P. 20070, AGUASCALIENTES, AGS. SE PROPORCIONARÁN PARA LA COMIDA 6,509 SERVICIOS Y PARA LA CENA 6,816 SERVICIOS DURANTE EL PERIODO DEL 18 DE ABRIL DEL 2025 AL 11 DE MAYO DEL 2025. EL HORARIO DE LA COMIDA SERÁ DE LAS 15:00 HORAS A LAS 18:00 HORAS Y LA CENA SERÁ DE LAS 20:00 HORAS A LAS 22:00 HORAS EN LOS TRES PUNTOS SEÑALADOS. GARANTÍA: POR TRATARSE DE ALIMENTOS ELABORADOS SE GARANTIZAN POR 5 HORAS Y SE ELABORARÁN CON	
			CALLE JESÚS F. CONTRERAS #139, BARRIO DE SAN MARCOS, C.P. 20070, AGUASCALIENTES, AGS. SE PROPORCIONARÁN PARA LA COMIDA 6,509 SERVICIOS Y PARA LA CENA 6,816 SERVICIOS DURANTE EL PERIODO DEL 18 DE ABRIL DEL 2025 AL 11 DE MAYO DEL 2025. EL HORARIO DE LA COMIDA SERÁ DE LAS 15:00 HORAS A LAS 18:00 HORAS Y LA CENA SERÁ DE LAS 20:00 HORAS A LAS 22:00 HORAS EN LOS TRES PUNTOS SEÑALADOS. GARANTÍA: POR TRATARSE DE ALIMENTOS ELABORADOS SE GARANTIZAN POR 5 HORAS Y SE ELABORARÁN CON	

			GARANTÍA: POR TRATARSE DE ALIMENTOS SE ELABORARÁN GARANTIZANDO POR 5 HORAS Y SE ELABORARÁN CON MATERIA PRIMA DE MARCAS RECONOCIDAS Y DE PRIMERA CALIDAD. ASI MISMO SE DEBERÁ GARANTIZAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO EN TIEMPO Y FORMA DURANTE EL PERIODO DEL 18 DE ABRIL DEL 2025 AL 11 DE MAYO DEL 2025. EL PERSONAL DE APOYO (MESEROS) SE PRESENTARÁN EN LOS TRES PUNTOS REFERIDOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO, EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE SALUD, HIGIENE Y UNIFORMADOS.	MATERIA PRIMA DE MARCAS RECONOCIDAS Y DE PRIMERA CALIDAD. ASI MISMO SE GARANTIZA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO EN TIEMPO Y FORMA DURANTE EL PERIODO DEL 18 DE ABRIL DEL 2025 AL 11 DE MAYO DEL 2025. EL PERSONAL DE APOYO (MESEROS) SE PRESENTARÁN EN LOS TRES PUNTOS REFERIDOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO, EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE SALUD, HIGIENE Y UNIFORMADOS.		
--	--	--	---	--	--	--

	proveedores de la Administración Pública Federal, Estatal o Municipal, Que no se le ha rescindido algún contrato por causas imputables a su representada, que no se encuentra inhabilitado temporalmente para participar de manera directa o por interposición persona, que no se le han aplicado penas convencionales por atraso en el cumplimiento de contratos en cualquier orden de Gobierno Federal, Estatal o Municipal, además de los Organismos Públicos Descentralizados de cualquier Entidad Federativa durante los tres últimos años contados hacia atrás a la fecha del acto de presentación y apertura de su proposición en procedimientos de contratación o celebrar contratos regulados por esta la LEY, de conformidad al Anexo P .		
19.	<u>Contratos:</u> El LICITANTE deberá presentar original o copia certificada y copia simple legible para cotejo de al menos dos contratos de SERVICIOS iguales o similares a lo requerido en el apartado 2.2) y Anexo B de la presente CONVOCATORIA, celebrados durante los dos últimos años contados a partir de la fecha de apertura de proposiciones del presente procedimiento.	SI CUMPLE	Ninguna
20.	<u>Manifiesto bajo protesta de decir verdad:</u> Escrito en el que manifieste bajo protesta de decir verdad que los alimentos ofertados cumplen con las Normas Oficiales Mexicanas siguientes:	SI CUMPLE	Ninguna

	NOM-251-SSA1-2009 PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. De igual manera deberá de adjuntar el documento que lo acredite. NMX-F-605-NORMEX-2018 ALIMENTOS - MANEJO HIGIÉNICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H". Para la acreditación de la NMX-F-605-NORMEX-2018, el LICITANTE participante deberá de contar con el certificado distintivo "H". Además, deberá presentar copia simple legible del distintivo "H" vigente de sus instalaciones operativas y copia simple legible de la acreditación ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) de la Unidad verificadora que expidió el distintivo <u>Auditoria Sanitaria</u>			
21.	El LICITANTE deberá de presentar original de la Auditoria sanitaria y Monitoreo ambiental de las instalaciones operativas del LICITANTE con fecha de expedición no mayor a 3 meses a la fecha de apertura de proposiciones, de acuerdo al calendario de eventos previsto en el apartado 1.3) de la presente	SI CUMPLE	Ninguna	

	CONVOCATORIA).			
22.	<u>Licencia de Funcionamiento:</u> El LICITANTE deberá comprobar que se encuentra autorizado para el manejo de alimentos, por lo que deberá presentar el original o copia certificada y copia simple legible para cotejo del Aviso de Funcionamiento expedido por la COFEPRIS o la Secretaría de Salud. <u>Manifiesto bajo protesta de decir verdad:</u> El LICITANTE deberá presentar manifiesto bajo protesta de decir verdad en el que manifieste que cuenta con el Distintivo ELSSA, con la finalidad de promover Entornos Laborales Seguros y Saludables, enfocados a la prevención de los principales problemas de salud por riesgos de trabajo y enfermedad general. Deberá de adjuntar copia simple legible del Distintivo ELSSA (Entornos Laborales Seguros y Saludables) vigente, emitido a nombre del LICITANTE.	SI CUMPLE	Ninguna	
23.		SI CUMPLE	Ninguna	
1.	<u>MEMORIA USB</u> EL LICITANTE deberá de entregar dentro del SOBRE CERRADO una memoria USB que contenga TODOS los documentos, manifiestos y anexos escaneados a que se refiere TODOS los numerales del apartado 2.4) de la presente	SI CUMPLE	Ninguna	

	CONVOCATORIA en formato PDF, en el mismo orden señalado en el apartado 2.4) tal y como se presenten de manera física en el SOBRE CERRADO. (excepto originales).		
--	--	--	--

ENTE REQUIRENTE:

Lic. KARINA VIANEY CAMPOS GÓMEZ.
Directora General Administrativa
de la Secretaría de Seguridad Pública del Estado
de Aguascalientes.

ÁREA TÉCNICA:

C. JOSE LUIS MORALES LEON.
Auxiliar de Adquisiciones
de la Secretaría de Seguridad Pública del Estado
de Aguascalientes.

Aguascalientes, Ags., a 11 de abril de 2025.

-----FIN DEL DICTAMEN TÉCNICO-----