

DICTAMEN TÉCNICO

CONVOCATORIA N013
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N013-2025
PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS
CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE
SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN
MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL
SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA
SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES.

Dictamen técnico del licitante: PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.

PARTIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN COMPLETA DE LOS SERVICIOS SOLICITADOS	DESCRIPCIÓN COMPLETA DE LOS SERVICIOS OFERTADOS PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.	SI CUMPLE/ NO CUMPLE	OBSERVACIONES
1	PIEZA	CANTIDAD MÍNIMA 82,736	PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS: PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS.	PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS: PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, FORMACIÓN CONTINUA Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 82,736 Y UN MÁXIMO DE 118,195 SERVICIOS.	SI CUMPLE	NINGUNA

	DISTRIBUIDOS DE LA SIGUIENTE MANERA: 49,770 DESAYUNOS, 63,925 COMIDAS 4,500 CENAS A PROPORCIONAR EN UN PERIODO A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE NATURAL DE LA FECHA DEL FALLO DE ADJUDICACIÓN AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2025.	DISTRIBUIDOS DE LA SIGUIENTE MANERA: 49,770 DESAYUNOS, 63,925 COMIDAS 4,500 CENAS A PROPORCIONAR EN UN PERIODO A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE NATURAL DE LA FECHA DEL FALLO DE ADJUDICACIÓN AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2025.
SE DEBERÁ NOTIFICAR AL PROVEEDOR ADJUDICADO CON 15 DÍAS NATURALES DE ANTICIPACIÓN LA VARIACIÓN DE INCREMENTO EN LA CANTIDAD DE LOS ALIMENTOS A OTORGAR Y AL MENOS 48 HORAS EN CASO DE DISMINUCIÓN DE LOS SERVICIOS EN EL PERÍODO ANTES MENTIONADO.	SE DEBERÁ NOTIFICAR AL PROVEEDOR ADJUDICADO CON 15 DÍAS NATURALES DE ANTICIPACIÓN LA VARIACIÓN DE INCREMENTO EN LA CANTIDAD DE LOS ALIMENTOS A OTORGAR Y AL MENOS 48 HORAS EN CASO DE DISMINUCIÓN DE LOS SERVICIOS EN EL PERÍODO ANTES MENTIONADO.	SE DEBERÁ NOTIFICAR A PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V., EN CASO DE SER ADJUDICADA, CON 15 DÍAS NATURALES DE ANTICIPACIÓN LA VARIACIÓN DE INCREMENTO EN LA CANTIDAD DE LOS ALIMENTOS A OTORGAR Y AL MENOS 48 HORAS EN CASO DE DISMINUCIÓN DE LOS SERVICIOS EN EL PERÍODO ANTES MENTIONADO.
LA INTEGRACIÓN DEL ALIMENTO, DEBERÁ VARÍAR POR DÍA Y DE MANERA ROTATIVA (LOS ALIMENTOS DEBERÁN SER SERVIDOS EN PORCIONES INDIVIDUALES), COMO SE INDICA A CONTINUACIÓN:	LA INTEGRACIÓN DEL ALIMENTO, DEBERÁ VARÍAR POR DÍA Y DE MANERA ROTATIVA (LOS ALIMENTOS DEBERÁN SER SERVIDOS EN PORCIONES INDIVIDUALES), COMO SE INDICA A CONTINUACIÓN:	LA INTEGRACIÓN DEL ALIMENTO, DEBERÁ VARÍAR POR DÍA Y DE MANERA ROTATIVA (LOS ALIMENTOS DEBERÁN SER SERVIDOS EN PORCIONES INDIVIDUALES), COMO SE INDICA A CONTINUACIÓN:

<p>COMIDA: FLAUTAS DE CARNE DE RES 5 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ESPAGUETI VERDE 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, ARROZ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p>CENA: SÁNDWICH DE JAMÓN CON ENSALADA DE VERDURAS 2 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, CAFÉ 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 2</p> <p>DESAYUNO: CHILAQUILES VERDES CON POLLO 1 TAZA, FRIOJES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, BOLILLO 1 PIEZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: TROCITOS DE BISTEC A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, FRIOJES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, POSTRE CARLOTA 1/2 TAZA.</p> <p>CENA: MOLLETES DE FRIOJES 2 PIEZAS, PICO DE GALLO 1 TAZA, SALSA</p>	<p>TAZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA.</p> <p>CENA: SÁNDWICH DE JAMÓN CON ENSALADA DE VERDURAS 2 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, CAFÉ 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 2</p> <p>DESAYUNO: CHILAQUILES VERDES CON POLLO 1 TAZA, FRIOJES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, BOLILLO 1 PIEZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: TROCITOS DE BISTEC A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, FRIOJES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, POSTRE CARLOTA 1/2 TAZA.</p> <p>CENA:</p>	<p>TAZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA.</p> <p>CENA: SÁNDWICH DE JAMÓN CON ENSALADA DE VERDURAS 2 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, CAFÉ 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 2</p> <p>DESAYUNO: CHILAQUILES VERDES CON POLLO 1 TAZA, FRIOJES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, BOLILLO 1 PIEZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: TROCITOS DE BISTEC A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, FRIOJES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, POSTRE CARLOTA 1/2 TAZA.</p> <p>CENA:</p>
--	--	--

<p>1/2 TAZA, TÉ DE MANZANILLA 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 3</p> <p>DESAVUNO: HUEVO CON SALCHICHA 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, FRIJOLES REFritos 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: ALBÓNDIGAS 2 PIEZAS, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE FRESA 1 TAZA.</p> <p>CENA: TACOS DE BISTEC 4 PIEZAS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, ENSALADA DE RÉPOLLO CON CEBOLLA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, CAFÉ 1 TAZA.</p>
<p>MENÚ 4</p> <p>DESAVUNO: TORTA DE JAMÓN 1 PIEZA, FRIJOLES REFritos 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, COCTEL DE FRUTAS 1 TAZA, TORTILLAS 4 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 4</p> <p>DESAVUNO: TORTA DE JAMÓN 1 PIEZA, FRIJOLES RÉFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, COCTEL DE FRUTAS 1 TAZA, TORTILLAS 4 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p>

<p>COMIDA: MOLE Poblano con pollo 1 taza, cucharón de 237 mililitros, sopa de arroz rojo 1 taza, ensalada de lechuga con pepino 1 taza, tortillas 5 piezas, agua de arroz 1 taza, flan 1 taza.</p> <p>CENA: Hamburguesa de carne de res 1 pieza, ensalada de lechuga con jitomate y cebolla 1 taza, papas fritas 1 taza, té de canela 1 taza.</p>	<p>TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p>
<p>MENÚ 5</p> <p>DESAYUNO: Rajas con crema y pollo 1 1/2 taza, frijoles machacados 1 cucharón de 118 mililitros, fruta de mano de temporada 1 pieza de mínimo 150 gramos, tortillas 7 piezas, jugo de fruta de temporada 1 taza, café 1 taza.</p> <p>COMIDA: Pescado empanizado 1 pieza de filete de 120 gramos, sopa de arroz 1 taza, crema de zanahoria 1 taza, ensalada de lechuga con brócoli 1 taza, tortillas 5 piezas, agua de fruta de temporada 1 taza, gelatina de uva 1 taza.</p> <p>CENA: quesadillas de tortillas de harina con jamón 3 piezas,</p>	<p>MENÚ</p> <p>DESAYUNO: Rajas con crema y pollo 1 1/2 taza, frijoles machacados 1 cucharón de 118 mililitros, fruta de mano de temporada 1 pieza de mínimo 150 gramos, tortillas 7 piezas, jugo de fruta de temporada 1 taza, café 1 taza.</p> <p>COMIDA: Pescado empanizado 1 pieza de filete de 120 gramos, sopa de arroz 1 taza, crema de zanahoria 1 taza, ensalada de lechuga con brócoli 1 taza, tortillas 5 piezas, agua de fruta de temporada 1 taza, gelatina de uva 1 taza.</p> <p>CENA:</p>

<p>ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 6</p> <p>DESAYUNO:</p> <p>HUEVO EN SALSA ROJA 1 CUCHARÓN DE 237 MILLITROS, FRIOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TORTILLAS 7 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p>COMIDA:</p> <p>POLLO CON CREMA Y CHIPOTLE 1 CUCHARÓN DE 237 MILLITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON MANGO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, ARROZ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p>CENA:</p> <p>TACOS DORADOS DE PAPA 5 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, ENSALADA DE NOPALES CON JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TÉ DE MANZANILLA 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 7</p> <p>DESAYUNO:</p>	<p>ENSALADA DE TORTILLAS DE HARRINA CON JAMÓN 3 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 6</p> <p>DESAYUNO:</p> <p>HUEVO EN SALSA ROJA 1 CUCHARÓN DE 237 MILLITROS, FRIOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TORTILLAS 7 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p>COMIDA:</p> <p>POLLO CON CREMA Y CHIPOTLE 1 CUCHARÓN DE 237 MILLITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON MANGO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, ARROZ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p>CENA:</p> <p>TACOS DORADOS DE PAPA 5 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, ENSALADA DE NOPALES CON JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TÉ DE MANZANILLA 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 7</p> <p>DESAYUNO:</p>
---	--

<p>COMIDA: COSTILLAS DE CERDO CON NOPALES 1 CUCHARÓN DE 237 MILLITROS, FRIOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: ENSALADA DE ATÚN CON VERDURAS 1/2 TAZA, GALLETAS SALADAS 3 PAQUETES DE 12 GRAMOS, TOSTADAS 4 PIEZAS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, FLAN 1 TAZA.</p> <p>CENA: PAPAS A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, SALSA 1/2 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TORTILLAS 5 PIEZAS, CAFÉ 1 TAZA.</p>
<p>COMIDA: ENSALADA DE ATÚN CON VERDURAS 1/2 TAZA, GALLETAS SALADAS 3 PAQUETES DE 12 GRAMOS, TOSTADAS 4 PIEZAS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, FLAN 1 TAZA.</p> <p>CENA: PAPAS A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, SALSA 1/2 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TORTILLAS 5 PIEZAS, CAFÉ 1 TAZA.</p>
<p>COMIDA: HUEVO CON JAMÓN 1 CUCHARÓN DE 237 MILLITROS, FRIOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, PLÁTANOS CON CREMA 1/2 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: DISCADA DE CARNE DE CERDO 1 CUCHARÓN DE 237 MILLITROS, PAPAS A LA MANTEQUILLA 1 TAZA, SOPA DE ARROZ ROJO 1</p>
<p>COMIDA: HUEVO CON JAMÓN 1 CUCHARÓN DE 237 MILLITROS, FRIOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, PLÁTANOS CON CREMA 1/2 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: DISCADA DE CARNE DE CERDO 1 CUCHARÓN DE 237 MILLITROS,</p>

<p>CENA: TAZA, ENSALADA DE ESPINACAS CON FRESAS 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE LIMÓN 1 TAZA.</p>	<p>CENA: HOT DOG CON SALCHICHA 2 PIEZAS, PICO DE GALLO 1/2 TAZA, SALSA CATSUP 2 SOBRES DE 12 GRAMOS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TE DE CANELA 1 TAZA.</p>	<p>MENÚ 9 DESAYUNO: CHILAQUILES ROJOS 1 TAZA, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, BOLILLO 1 PIEZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, CARNE ASADA 120 GRAMOS, TORTILLAS 5 PIEZAS, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, PLÁTANOS CON CREMA 1 TAZA.</p>	<p>CENA: HOT DOG CON SALCHICHA 2 PIEZAS, PICO DE GALLO 1/2 TAZA, SALSA CATSUP 2 SOBRES DE 12 GRAMOS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TE DE CANELA 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 9 DESAYUNO: CHILAQUILES ROJOS 1 TAZA, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, BOLILLO 1 PIEZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, CARNE ASADA 120 GRAMOS, TORTILLAS 5 PIEZAS, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, PLÁTANOS CON CREMA 1 TAZA.</p> <p>CENA: SALCHICHAS A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, TORTILLAS 7</p>
			<p>CENA: PAPAS A LA MANTEQUILLA 1 TAZA, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE ESPINACAS CON FRESAS 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE LIMÓN 1 TAZA.</p>

<p>PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, CAFÉ 1 TAZA.</p>	<p>118 MILLITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, CAFÉ 1 TAZA.</p>
<p>MENÚ 10 DESAYUNO: SÁNDWICH DE JAMÓN 1 PIEZA, PAPAS A LA MEXICANA 1 TAZA, FRUJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, TORTILLAS 5 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p>	<p>MENÚ 10 DESAYUNO: SÁNDWICH DE JAMÓN 1 PIEZA, PAPAS A LA MEXICANA 1 TAZA, FRUJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, TORTILLAS 5 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p>
<p>COMIDA: PESCADO EMPANIZADO 1 PIEZA DE FILETE DE 120 GRAMOS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, CREMA DE ZANAHORIA 1 TAZA, ENSALADA DE ZANAHORIA, LECHE, PAPA Y CREMA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA.</p> <p>CENA: SOPES DE FRUJOLES 4 PIEZAS, ENSALADA DE LECHE, JITOMATE 1 TAZA, SALSA 1/2 TAZA, PAN DULCE 1 PIEZA, TÉ DE LIMÓN 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p>	<p>COMIDA: PESCADO EMPANIZADO 1 PIEZA DE FILETE DE 120 GRAMOS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, CREMA DE ZANAHORIA 1 TAZA, ENSALADA DE ZANAHORIA, LECHE, PAPA Y CREMA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA.</p> <p>CENA: SOPES DE FRUJOLES 4 PIEZAS, ENSALADA DE LECHE, JITOMATE 1 TAZA, SALSA 1/2 TAZA, PAN DULCE 1 PIEZA, TÉ DE LIMÓN 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p>
<p>MENÚ 11 DESAYUNO: HUEVO CON JAMÓN 1 TAZA, FRUJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, ENSALADA DE NOPALES 1 TAZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, TORTILLAS 7 PIEZAS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>COMIDA:</p>	<p>MENÚ 11 DESAYUNO: HUEVO CON JAMÓN 1 TAZA, FRUJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, ENSALADA DE NOPALES 1 TAZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, TORTILLAS 7 PIEZAS, CAFÉ 1 TAZA.</p>

<p>FAJITAS DE POLLO EN SALSA VERDE CON CALABAZAS 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON NARANJA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA CON CREMA 1 TAZA.</p> <p>CENA: ENSALADA DE CODITO CON VERDURAS Y POLLO 1 1/2 TAZA, TOSTADAS 5 PIEZAS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 12</p> <p>DESAYUNO: CHILAQUILES ROJOS 1 TAZA, FRIOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: POZOLE ROJO DE CARNE DE CERDO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, ENSALADA DE LECHUGA CON RÁBANOS 1 TAZA, TOSTADAS 7 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE FRESA 1 TAZA.</p> <p>CENA: CEREA 1 TAZA, LECHE 1 TAZA, PLÁTANO 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA.</p>	<p>FAJITAS DE POLLO EN SALSA VERDE CON CALABAZAS 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON NARANJA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA CON CREMA 1 TAZA.</p> <p>CENA: ENSALADA DE CODITO CON VERDURAS Y POLLO 1 1/2 TAZA, TOSTADAS 5 PIEZAS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 12</p> <p>DESAYUNO: CHILAQUILES ROJOS 1 TAZA, FRIOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: POZOLE ROJO DE CARNE DE CERDO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, ENSALADA DE LECHUGA CON RÁBANOS 1 TAZA, TOSTADAS 7 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE FRESA 1 TAZA.</p> <p>CENA: CEREA 1 TAZA, LECHE 1 TAZA, PLÁTANO 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA.</p>
---	---

<p>MENÚ 13 DESAYUNO: HUEVO A LA MEXICANA 1 TAZA, FRIOLES REFritos 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: ENCHILADAS ROJAS CON POLLO 4 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON APIO 1 TAZA, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, PAPAS A LA MANTEQUILLA 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, POSTRE CARLOTA 1 TAZA.</p> <p>CENA: FLAUTAS DE POLLO 5 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, TÉ DE MANZANILLA 1 TAZA.</p>	<p>MENÚ 13 DESAYUNO: HUEVO A LA MEXICANA 1 TAZA, FRIOLES REFritos 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: ENCHILADAS ROJAS CON POLLO 4 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON APIO 1 TAZA, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, PAPAS A LA MANTEQUILLA 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, POSTRE CARLOTA 1 TAZA.</p> <p>CENA: FLAUTAS DE POLLO 5 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, TÉ DE MANZANILLA 1 TAZA.</p>
<p>MENÚ 14 DESAYUNO: CHIQUILLES VERDES CON POLLO 1 TAZA, FRIOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, BOULLO 1 PIEZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: CALDO DE CAMARÓN 1 CUCHARÓN DE 237 MILLITROS, SOPA DE ARROZ 1 TAZA,</p> <p>MENÚ 14 DESAYUNO: CHIQUILLES VERDES CON POLLO 1 TAZA, FRIOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, BOULLO 1 PIEZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: CALDO DE CAMARÓN 1 CUCHARÓN DE 237 MILLITROS, SOPA DE ARROZ 1 TAZA,</p>	

	<p>CENA: ENSALADA DE ESPAGUETI CON ATÚN Y VERDURA 1 1/2 TAZA, GALLETAS SALADAS 3 PAQUETES DE 12 GRAMOS, AGUA DE ARROZ 1 TAZA, GELATINA DE LIMÓN 1 TAZA.</p>	<p>CENA: ENSALADA DE ESPAGUETI CON ATÚN Y VERDURA 1 1/2 TAZA, GALLETAS SALADAS 2 PAQUETES DE 12 GRAMOS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MINIMO DE 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA.</p>	<p>MEJÚ 15 DESAYUNO: HUEVO CON SALCHICHA 1 TAZA, FRIOLES REFritos 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p>	<p>MEJÚ 15 DESAYUNO: HUEVO CON SALCHICHA 1 TAZA, FRIOLES REFritos 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p>
				<p>CENA: ENSALADA DE ESPAGUETI CON ATÚN Y VERDURAS 1 1/2 TAZA, GALLETAS SALADAS 2 PAQUETES DE 12 GRAMOS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA</p>
	<p>CENA: ENSALADA DE ESPAGUETI CON ATÚN Y VERDURAS 1 1/2 TAZA, GALLETAS SALADAS 2 PAQUETES DE 12 GRAMOS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA</p>			

<p>DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA.</p>	<p>DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA.</p>
<p>MENÚ 16 DESAYUNO: TORTA DE JAMÓN 1 PIEZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, COCTEL DE FRUTA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p>	<p>MENÚ 16 DESAYUNO: TORTA DE JAMÓN 1 PIEZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, COCTEL DE FRUTA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p>
<p>COMIDA: MOLE VERDE 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON MANZANA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA.</p>	<p>COMIDA: MOLE VERDE 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON MANZANA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA.</p>
<p>CENA: SÁNDWICH DE JAMÓN CON ENSALADA DE VERDURAS 2 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, LECHE 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p>	<p>CENA: SÁNDWICH DE JAMÓN CON ENSALADA DE VERDURAS 2 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, LECHE 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p>

	<p>CARNE DE CERDO EN SALSA PASILLA CON PAPAS 1 CUCHARÓN DE 237 MILLITROS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA CON CREMA 1 TAZA.</p> <p>CENA:</p> <p>TACOS DE BISTEC 4 PIEZAS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, CAFÉ 1 TAZA.</p>	<p>CARNE DE CERDO EN SALSA PASILLA CON PAPAS 1 CUCHARÓN DE 237 MILLITROS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA CON CREMA 1 TAZA.</p> <p>CENA:</p> <p>TACOS DE BISTEC 4 PIEZAS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, CAFÉ 1 TAZA.</p>
	<p>MENÚ 18</p> <p>DESAYUNO:</p> <p>HUEVO EN SALSA ROJA 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TORTILLAS 7 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p>COMIDA:</p> <p>HÍGADO A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, SOPA DE ARROZ 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, ARROZ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p>CENA:</p>	<p>MENÚ 18</p> <p>DESAYUNO:</p> <p>HUEVO EN SALSA ROJA 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TORTILLAS 7 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p>COMIDA:</p> <p>HÍGADO A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, SOPA DE ARROZ 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, ARROZ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p>CENA:</p>

<p>HAMBURGUESA DE CARNE DE RES 1 PIEZA, ENSALADA DE LECHUGA Y CEBOLLA 1 TAZA, PAPAS FRITAS 1 TAZA, TÉ DE MANZANILLA 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 19</p> <p>DESAVUNO:</p> <p>COSTILLAS DE CERDO CON NOPALES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>COMIDA:</p> <p>MEDALLÓN DE POLLO 1 PIEZA DE MÍNIMO 120 GRAMOS, ESPAGUETI ROJO 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE LECHUGA CON BRÓCOLI 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, PLÁTANOS CON CREMA 1 TAZA.</p> <p>CENA:</p> <p>QUESADILLAS DE TORTILLA DE HARINA CON JAMÓN 3 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE 1 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p>	<p>HAMBURGUESA DE CARNE DE RES 1 PIEZA, ENSALADA DE LECHUGA Y CEBOLLA 1 TAZA, PAPAS FRITAS 1 TAZA, TÉ DE MANZANILLA 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 19</p> <p>DESAVUNO:</p> <p>COSTILLAS DE CERDO CON NOPALES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>COMIDA:</p> <p>MEDALLÓN DE POLLO 1 PIEZA DE MÍNIMO 120 GRAMOS, ESPAGUETI ROJO 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE 1 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p>CENA:</p> <p>QUESADILLAS DE TORTILLA DE HARINA CON JAMÓN 3 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE 1 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p>
<p>MENÚ 20</p> <p>DESAVUNO:</p> <p>HUEVO CON JAMÓN 1 TAZA, FRUJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, PLÁTANOS</p> <p>MENÚ 20</p> <p>DESAVUNO:</p> <p>HUEVO CON JAMÓN 1 TAZA, FRUJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, PLÁTANOS</p>	

<p>CON CREMA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: POZOLE VERDE 1 CUCHARÓN DE 237 MILLITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, TOSTADAS 7 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON RÁBANOS 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA.</p> <p>CENA: TACOS DORADOS DE PAPA 4 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, ENSALADA DE NOPALES CON JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA.</p>	<p>CON CREMA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: POZOLE VERDE 1 CUCHARÓN DE 237 MILLITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, TOSTADAS 7 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON RÁBANOS 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA.</p> <p>CENA: TACOS DORADOS DE PAPA 4 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, ENSALADA DE NOPALES CON JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA.</p>
<p>MENÚ 21</p> <p>DESAYUNO: CHILAQUILES ROJOS 1 TAZA, FRÍOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, BOLILLO 1 PIEZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: BISTECA LA MEXICANA EN SALSA 1 CUCHARÓN DE 237 MILLITROS, ENSALADA DE ESPINACAS CON FRESCAS 1 TAZA, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, POSTRE CARLOTA 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 21</p> <p>DESAYUNO: CHILAQUILES ROJOS 1 TAZA, FRÍOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, BOLILLO 1 PIEZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: BISTECA LA MEXICANA EN SALSA 1 CUCHARÓN DE 237 MILLITROS, ENSALADA DE ESPINACAS CON FRESCAS 1 TAZA, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, POSTRE CARLOTA 1 TAZA.</p>	

<p>CENA: PAPAS A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, SALSA 1/2 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TORTILLAS 5 PIEZAS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 22 DESAYUNO: SÁNDWICH DE JAMÓN 1 PIEZA, PAPAS A LA MEXICANA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: ENCHILADAS VERDES DE POLLO 5 PIEZAS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON ELOTE 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE UVA 1 TAZA.</p>
<p>CENA: HOT DOGS CON SALCHICHA 2 PIEZAS, PICO DE GALLO 1/2 TAZA, SALSA CÁTSUP 2 SOBRES DE 12 GRAMOS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TÉ DE LIMÓN 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 23 DESAYUNO: HUEVO CON JAMÓN 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, ENSALADA DE NOPALES 1/2</p> <p>CENA: PAPAS A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, SALSA 1/2 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TORTILLAS 5 PIEZAS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 22 DESAYUNO: SÁNDWICH DE JAMÓN 1 PIEZA, PAPAS A LA MEXICANA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: ENCHILADAS VERDES DE POLLO 5 PIEZAS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON ELOTE 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE UVA 1 TAZA.</p> <p>CENA: HOT DOGS CON SALCHICHA 2 PIEZAS, PICO DE GALLO 1/2 TAZA, SALSA CÁTSUP 2 SOBRES DE 12 GRAMOS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TÉ DE LIMÓN 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 23 DESAYUNO: HUEVO CON JAMÓN 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, ENSALADA DE NOPALES 1/2</p>

<p>TAZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, TORTILLAS 7 PIEZAS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: FLAUTAS DE CARNE 5 PIEZAS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, ESPAGUETI VERDE 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, ARROZ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p>CENA: SALCHICHAS A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, CAFÉ 1 TAZA.</p>
<p>MENÚ 24</p> <p>DESAYUNO: BARRACOA 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: ALBÓNDIGAS EN CALDO 1 CUCHARÓN DE 237 MILLITROS, FRIJOLES CON CHORIZO 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA.</p> <p>CENA:</p>
<p>MENÚ 24</p> <p>DESAYUNO: BARRACOA 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: ALBÓNDIGAS EN CALDO 1 CUCHARÓN DE 237 MILLITROS, FRIJOLES CON CHORIZO 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA.</p> <p>CENA:</p>
<p><i>8m</i></p>

<p>SOPES DE FRUJOLES 3 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE 1 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 25</p> <p>DESAVUNO:</p> <p>HUEVO A LA MEXICANA 1 TAZA, FRUJOLES REFritos 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA.</p>
<p>COMIDA:</p> <p>MOLE ROJO CON POLLO 1 CUCHARÓN DE 237 MILLITROS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON RÁBANO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE ARROZ 1 TAZA, GELATINA DE UVA 1 TAZA.</p> <p>CENA:</p> <p>ENSALADA DE CODITO CON POLLO 1 1/2 TAZA, TOSTADAS 5 PIEZAS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 26</p> <p>DESAVUNO:</p> <p>CHILAQUILES VERDES CON POLLO 1 TAZA, FRUJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, BOILLO 1 PIEZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, JUGO DE FRUTA</p>
<p>MENÚ 25</p> <p>DESAVUNO:</p> <p>HUEVO A LA MEXICANA 1 TAZA, FRUJOLES REFritos 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA.</p> <p>COMIDA:</p> <p>MOLE ROJO CON POLLO 1 CUCHARÓN DE 237 MILLITROS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON RÁBANO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE ARROZ 1 TAZA, GELATINA DE UVA 1 TAZA.</p> <p>CENA:</p> <p>ENSALADA DE CODITO CON POLLO 1 1/2 TAZA, TOSTADAS 5 PIEZAS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 26</p> <p>DESAVUNO:</p> <p>CHILAQUILES VERDES CON POLLO 1 TAZA, FRUJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, BOILLO 1 PIEZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, JUGO DE FRUTA</p>

<p>DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: PESCADO EMPANIZADO 1 PIEZA DE FILETE 120 GRAMOS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, CREMA DE ZANAHORIA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON MANGO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, PLÁTANOS CON CREMA 1 TAZA.</p> <p>CENA: CEREALES 1 TAZA, LECHE 1 TAZA, PLÁTANO 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, FRUJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, TORTILLAS 5 PIEZAS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA.</p>		<p>DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: PESCADO EMPANIZADO 1 PIEZA DE FILETE 120 GRAMOS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, CREMA DE ZANAHORIA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON MANGO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, PLÁTANOS CON CREMA 1 TAZA.</p> <p>CENA: CEREALES 1 TAZA, LECHE 1 TAZA, PLÁTANO 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, FRUJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, TORTILLAS 5 PIEZAS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA.</p>
		<p>MENÚ 27</p> <p>DESAYUNO: HUEVO CON SALCHICHA 1 TAZA, FRUJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: POLLO CON CREMA Y CHIPOTLE 1 CUCHARÓN DE 237 MILLITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON ELOTE 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE</p> <p>MENÚ 27</p> <p>DESAYUNO: HUEVO CON SALCHICHA 1 TAZA, FRUJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: POLLO CON CREMA Y CHIPOTLE 1 CUCHARÓN DE 237 MILLITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON ELOTE 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE</p>

<p>TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE FRESA 1 TAZA.</p> <p>CENA: FLAUTAS DE POLLO 5 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, PAN DULCE 1 PIEZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 28</p> <p>DESAVUNO: TORTA DE JAMÓN 1 PIEZA, FRUJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, TORTILLAS 4 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: DISCADA DE CARNE DE CERDO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, PAPAS A LA MANTEQUILLA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON ELOTE 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE FRESA 1 TAZA.</p>	<p>TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE FRESA 1 TAZA.</p> <p>CENA: FLAUTAS DE POLLO 5 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, PAN DULCE 1 PIEZA, CAFÉ 1 TAZA.</p>
<p>MENÚ 29</p> <p>DESAVUNO:</p> <p>MENÚ 29</p> <p>DESAVUNO:</p>	<p>CENA: ENSALADA DE ESPAGUETI CON ATÚN Y VERDURA 1 1/2 TAZA, GALLETAS SALADAS 2 PAQUETES DE 12 GRAMOS, TOSTADAS 3 PIEZAS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TÉ DE LIMÓN 1 TAZA.</p> <p>CENA: ENSALADA DE ESPAGUETI CON ATÚN Y VERDURA 1 1/2 TAZA, GALLETAS SALADAS 2 PAQUETES DE 12 GRAMOS, TOSTADAS 3 PIEZAS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TÉ DE LIMÓN 1 TAZA.</p>

<p>RAJAS CON CREMA Y POLLO 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TORTILLAS 7 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: ENSALADA DE ATÚN CON VERDURAS 1 1/2 TAZA, CREMA DE ELOTE 1 TAZA, GALLETAS SALADAS 3 PAQUETES DE 12 GRAMOS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE LIMÓN 1 TAZA.</p> <p>CENA: SÁNDWICH DE JAMÓN CON ENSALADA DE VERDURAS 2 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, LECHE 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 30</p> <p>DESAYUNO: HUEVO EN SALSA ROJA 1 TAZA, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TORTILLAS 7 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p>	<p>RAJAS CON CREMA Y POLLO 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TORTILLAS 7 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: ENSALADA DE ATÚN CON VERDURAS 1 1/2 TAZA, CREMA DE ELOTE 1 TAZA, GALLETAS SALADAS 3 PAQUETES DE 12 GRAMOS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE LIMÓN 1 TAZA.</p> <p>CENA: SÁNDWICH DE JAMÓN CON ENSALADA DE VERDURAS 2 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, LECHE 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 30</p> <p>DESAYUNO: HUEVO EN SALSA ROJA 1 TAZA, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TORTILLAS 7 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p>
<p>COMIDA: ENSALADA DE REPOLLO CON JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SOPA DE ARROZ</p> <p>COMIDA: ENSALADA DE REPOLLO CON JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SOPA DE ARROZ</p>	<p>COMIDA: ENSALADA DE REPOLLO CON JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SOPA DE ARROZ</p>

<p>CENA: ROJO 1 TAZA, CARNE ASADA 120 GRAMOS, TORTILLAS 7 PIEZAS, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA.</p> <p>CENA: MOLLETES DE FRIJOLES 2 PIEZAS, PICO DE GALLO 1 TAZA, SALSA 1/2 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 31</p> <p>DESAYUNO: COSTILLAS DE CERDO CON NOPALES 1 CUCHARÓN DE 118 MILLILITROS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILLILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: PESCADO EMPANIZADO 1 PIEZA DE FILETE DE 120 GRAMOS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, CREMA DE ZANAHORIA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, POSTRE CARLOTA 1 TAZA.</p>	<p>CENA: MOLLETES DE FRIJOLES 2 PIEZAS, PICO DE GALLO 1 TAZA, SALSA 1/2 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 31</p> <p>DESAYUNO: COSTILLAS DE CERDO CON NOPALES 1 CUCHARÓN DE 118 MILLILITROS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILLILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: PESCADO EMPANIZADO 1 PIEZA DE FILETE DE 120 GRAMOS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, CREMA DE ZANAHORIA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, POSTRE CARLOTA 1 TAZA.</p>
<p>CENA: TACOS DE BISTEC 4 PIEZAS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILLILITROS, ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA 1 TAZA, SALSA 1</p> <p>CENA: TACOS DE BISTEC 4 PIEZAS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILLILITROS, ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA 1 TAZA, SALSA 1</p>	

<p>CUCHARÓN DE 118 MILLITROS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>LOS LICITANTES PARTICIPANTES DEBERÁN OFRECER UNA DEGUSTACIÓN DE LOS ALIMENTOS REQUERIDOS.</p>	<p>SE PRESENTARÁN TRES PLATILLOS DIFERENTES DE MUESTRA DE DESAYUNO, TRES PLATILLOS DIFERENTES DE MUESTRAS DE COMIDA Y TRES DIFERENTES MUESTRAS DE CENAS, DE CUALQUIERA DE LOS TREINTA Y UN MENÚS, PARA CORROBORAR LA PRESENTACIÓN, PROPORCIÓN, LA CALIDAD, SERVICIO, SAZÓN Y LIMPIEZA, LA CUAL SE LLEVARÁ A CABO AL SIGUIENTE DÍA HÁBIL DE LA APERTURA DE PROPUESTAS.</p>	<p>SE PRESENTARÁN TRES PLATILLOS DIFERENTES DE MUESTRA DE DESAYUNO, TRES PLATILLOS DIFERENTES DE MUESTRAS DE COMIDA Y TRES DIFERENTES MUESTRAS DE CENAS, DE CUALQUIERA DE LOS TREINTA Y UN MENÚS, PARA CORROBORAR LA PRESENTACIÓN, PROPORCIÓN, LA CALIDAD, SERVICIO, SAZÓN Y LIMPIEZA, LA CUAL SE LLEVARÁ A CABO AL SIGUIENTE DÍA HÁBIL DE LA APERTURA DE PROPUESTAS.</p>
<p>LOS LICITANTES PARTICIPANTES DEBERÁN GARANTIZAR LA CALIDAD DEL SERVICIO DURANTE EL PERÍODO DE PRESTACIÓN DE ÉSTE.</p> <p>EN CASO DE QUE, POR INTOLERANCIA A ALGUNO DE LOS ALIMENTOS, FUERA NECESARIO MODIFICAR LA COMPOSICIÓN DE ALGÚN ALIMENTO, DICHA MODIFICACIÓN SE LLEVARÁ A CABO DE COMÚN ACUERDO, Y DEBERÁ DEJARSE CONSTANCIA EN ACTA, INDICANDO LOS MOTIVOS Y EL CAMBIO, EL CUAL DEBERÁ SER POR LA CALIDAD,</p>	<p>PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V., GARANTIZARÁ LA CALIDAD DEL SERVICIO DURANTE EL PERÍODO DE PRESTACIÓN DE ÉSTE.</p> <p>EN CASO DE QUE, POR INTOLERANCIA A ALGUNO DE LOS ALIMENTOS, FUERA NECESARIO MODIFICAR LA COMPOSICIÓN DE ALGÚN ALIMENTO, DICHA MODIFICACIÓN SE LLEVARÁ A CABO DE COMÚN ACUERDO, Y DEBERÁ DEJARSE CONSTANCIA EN ACTA, INDICANDO LOS MOTIVOS Y EL CAMBIO, EL CUAL DEBERÁ SER POR LA CALIDAD,</p>	

<p>CANTIDAD Y PRECIO SIMILARES AL DE ORIGEN.</p> <p>LOS ALIMENTOS DEBERÁN SER PREPARADOS EL DÍA DE SU CONSUMO Y NO MENORES A LA COMPOSICIÓN Y CANTIDADES SOLICITADAS.</p> <p>EL COSTO DE CONSUMO POR GAS CORRERÁ POR CUENTA DEL PROVEEDOR ADJUDICADO.</p> <p>EL COSTO DE CONSUMO DE AGUA Y LUZ CORRERÁ POR CUENTA DE LA UNIVERSIDAD DE LA POLICIA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES (UNPOL).</p> <p>LA UNIVERSIDAD DE LA POLICIA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES (UNPOL) DESIGNARÁ A UNA PERSONA PARA QUE SUPERVISE EL CUMPLIMIENTO DE LA AGENDA DE ALIMENTOS.</p> <p>EL ENTE REQUERENTE PODRÁ OPTAR POR LA TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO DEL PROVEEDOR ADJUDICADO, CONSIDERANDO EL PERÍODO DE IMPARTICIÓN DE CURSOS DE CAPACITACIÓN DE DISTINTOS ELEMENTOS DE SEGURIDAD PÚBLICA.</p> <p>CONDICIONES GENERALES:</p> <p>CONDICIONES DE PAGO DE LOS SERVICIOS: LOS PAGOS SE</p>	<p>CANTIDAD Y PRECIO SIMILARES AL DE ORIGEN.</p> <p>LOS ALIMENTOS DEBERÁN SER PREPARADOS EL DÍA DE SU CONSUMO Y NO MENORES A LA COMPOSICIÓN Y CANTIDADES SOLICITADAS.</p> <p>EL COSTO DE CONSUMO POR GAS CORRERÁ POR CUENTA DE PRODUCTOS SERREL S.A. DE C.V., EN CASO DE SER ADJUDICADA.</p> <p>EL COSTO DE CONSUMO DE AGUA Y LUZ CORRERÁ POR CUENTA DE LA UNIVERSIDAD DE LA POLICIA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES (UNPOL).</p> <p>LA UNIVERSIDAD DE LA POLICIA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES (UNPOL) DESIGNARÁ A UNA PERSONA PARA QUE SUPERVISE EL CUMPLIMIENTO DE LA AGENDA DE ALIMENTOS.</p> <p>EL ENTE REQUERENTE PODRÁ OPTAR POR LA TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO DE PRODUCTOS SERREL S.A. DE C.V., EN CASO DE SER ADJUDICADA, CONSIDERANDO EL PERÍODO DE IMPARTICIÓN DE CURSOS DE CAPACITACIÓN DE DISTINTOS ELEMENTOS DE SEGURIDAD PÚBLICA.</p> <p>CONDICIONES GENERALES:</p> <p>CONDICIONES DE PAGO DE LOS SERVICIOS:</p>
--	---

<p>REALIZARÁN A MES VENCIDO, CON CORTE AL ÚLTIMO DÍA DE CADA MES.</p> <p>UNA VEZ PRESENTADA LA FACTURA CORRESPONDIENTE EN UN LAPSO DE 1 A 5 DÍAS HÁBILES POSTERIORES A CADA CORTE. LOS PAGOS SE REALIZARÁN A LOS 20 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA ENTREGA DEL CFDI, CONTRA ENTREGA DEL SERVICIO A ENTERA SATISFACCIÓN DE LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES (UNPOL).</p>	<p>CONDICIONES DE PAGO DE LOS SERVICIOS: LOS PAGOS SE REALIZARÁN A MES VENCIDO, CON CORTE AL ÚLTIMO DÍA DE CADA MES.</p> <p>UNA VEZ PRESENTADA LA FACTURA CORRESPONDIENTE EN UN LAPSO DE 1 A 5 DÍAS HÁBILES POSTERIORES A CADA CORTE. LOS PAGOS SE REALIZARÁN A LOS 20 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA ENTREGA DEL CFDI, CONTRA ENTREGA DEL SERVICIO A ENTERA SATISFACCIÓN DE LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES (UNPOL).</p>
<p>TIEMPO DE ENTREGA DE LOS SERVICIOS: A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE NATURAL DE LA FECHA DEL FALLO DE ADJUDICACIÓN AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2025.</p> <p>FORMA DE ENTREGA DE LOS SERVICIOS: EL PROVEEDOR ADJUDICADO DEBERÁ ELABORAR Y SERVIR LOS ALIMENTOS EN LAS INSTALACIONES DE LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES (UNPOL), UBICADA EN CALLE LOS CONOS #105, FRACCIONAMIENTO OIOCALIENTE INEGI, C.P. 20196, AGUASCALIENTES, AGS., CON UTENSILIOS QUE LA UNIVERSIDAD TENGA A SU CARGO, A BUENA TEMPERATURA Y DE IGUAL PRESENTACIÓN</p>	<p>TIEMPO DE ENTREGA DE LOS SERVICIOS: A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE NATURAL DE LA FECHA DEL FALLO DE ADJUDICACIÓN AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2025.</p> <p>FORMA DE ENTREGA DE LOS SERVICIOS: PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V. ELABORARÁ Y SERVIRÁ LOS ALIMENTOS EN LAS INSTALACIONES DE LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES (UNPOL), UBICADA EN CALLE LOS CONOS #105, FRACCIONAMIENTO OIOCALIENTE INEGI, C.P. 20196, AGUASCALIENTES, AGS., CON UTENSILIOS QUE LA UNIVERSIDAD TENGA A SU</p>

	<p>DE 07:00 A LAS 11:00 HORAS LOS DESAYUNOS, DE LAS 13:00 A LAS 18:00 HORAS LA COMIDA Y DE LAS 18:00 A LAS 20:00 HORAS LA CENA.</p>	<p>TIEMPO DE REPOSICIÓN DE LOS SERVICIOS: EN CASO DE DESCOMPOSICIÓN DE ALGÚN ALIMENTO O BIEN FALTANTES DE LOS MISMOS, EL PROVEEDOR ADJUDICADO DEBERÁ REPORNERLOS EN UN LAPSO MÁXIMO DE 15 MINUTOS, UNA VEZ NOTIFICADO POR EL ENTE REQUERENTE VÍA TELEFÓNICA Y/O CORREO ELECTRÓNICO.</p>	<p>TIEMPO DE REPOSICIÓN DE LOS SERVICIOS: EN CASO DE DESCOMPOSICIÓN DE ALGÚN ALIMENTO O BIEN FALTANTES DE LOS MISMOS, PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V., EN CASO DE SER ADJUDICADA, REPONDRA EN UN LAPSO MÁXIMO DE 15 MINUTOS, UNA VEZ NOTIFICADO POR EL ENTE REQUERENTE VÍA TELEFÓNICA Y/O CORREO ELECTRÓNICO.</p>
<p>LUGAR DE ENTREGA DE LOS SERVICIOS: UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD AGUASCALIENTES (UNIPOL) CALLE LOS CONOS NÚMERO 105, FRACCIONAMIENTO OIOCALIENTE INEGI C.P. 20196 AGUASCALIENTES AGS. EN UN HORARIO DE LUNES A SÁBADO DE 07:00 A LAS 11:00 HORAS LOS DESAYUNOS, DE LAS 13:00 A LAS 18:00 HORAS LA COMIDA Y DE LAS 18:00 A LAS 20:00 HORAS LA CENA.</p>	<p>TIEMPO DE RAPARACIÓN DE LOS SERVICIOS: NO APLICA</p>	<p>LUGAR DE ENTREGA DE LOS SERVICIOS: UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD AGUASCALIENTES (UNIPOL) CALLE LOS CONOS NÚMERO 105, FRACCIONAMIENTO OIOCALIENTE INEGI C.P. 20196 AGUASCALIENTES AGS. EN UN HORARIO DE LUNES A SÁBADO DE 07:00 A LAS 11:00 HORAS LOS DESAYUNOS, DE LAS 13:00 A LAS 18:00 HORAS LA COMIDA Y DE LAS 18:00 A LAS 20:00 HORAS LA CENA.</p>	<p>CARGO, A BUENA TEMPERATURA Y DE IGUAL PRESENTACIÓN HORARIO DE LUNES A SÁBADO: DE 07:00 A LAS 11:00 HORAS LOS DESAYUNOS, DE LAS 13:00 A LAS 18:00 HORAS LA COMIDA Y DE LAS 18:00 A LAS 20:00 HORAS LA CENA.</p>
	<p>GARANTÍA DE LOS SERVICIOS: EL PROVEEDOR ADJUDICADO SERÁ RESPONSABLE DE QUE LOS ALIMENTOS SE ENCUENTREN EN BUEN ESTADO Y QUE SEAN</p>		

La descripción señalada respecto a los requisitos 1, 19, 20, 21, 22, 23 y 24 del apartado 2.4) de la Convocatoria se evalúan conforme a la siguiente tabla:

OFERTA TÉCNICA	DICTAMEN	OBSERVACIONES
<p>1. Escrito que contenga su oferta técnica en original, con la descripción amplia y pormenorizada de los SERVICIOS ofertados, indicando las especificaciones correspondientes a la PARTIDA UNICA; deberá venir firmada de manera autógrafa por el representante legal o persona física en todas sus hojas, sin textos entre líneas, tachaduras o enmendaduras, conforme al apartado 2.2), y a la forma establecida en el Anexo B.</p> <p>Además, el LICITANTE deberá presentar su oferta técnica (Anexo B) en un dispositivo USB escaneados y firmados en cada una de sus hojas por su representante legal o persona física en formato PDF y dentro del mismo sobre y de manera adicional en archivo editable el Anexo B en el mismo dispositivo USB.</p> <p>Aviso de funcionamiento expedido por la COFEPRIS:</p>	SI CUMPLE	NINGUNA
<p>El LICITANTE deberá presentar original o copia certificada y copia simple legible para su cotejo del aviso de funcionamiento vigente del establecimiento operativo del LICITANTE expedido por la COFEPRIS</p>	SI CUMPLE	NINGUNA

<p>(comisión federal para la protección contra riesgos sanitarios) en cuanto a servicios de comedor para empresas e instituciones.</p> <p>20. <u>Manifiesto bajo protesta de decir verdad:</u></p> <p>El LICITANTE deberá presentar un escrito en el cual manifieste bajo protesta de decir verdad, que el personal que labora a su cargo gozará de todas las prestaciones que una relación laboral conlleve y estarán dados de alta ante el IMSS durante el tiempo de la vigencia de la prestación del servicio comprometiéndose a entregar una copia del entero de la liquidación mensual del IMSS.</p> <p>21. <u>Manifiesto bajo protesta de decir verdad:</u></p> <p>El LICITANTE deberá presentar un escrito en el cual manifieste bajo protesta de decir verdad, que cumple con las siguientes normas oficiales mexicanas o estándares según procedan y en su caso con las normas internacionales, acreditándolo de la siguiente manera:</p> <p>• NOM-251-SSA1-2009.</p> <p>PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. EL LICITANTE DEBERÁ PRESENTAR ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA Y COPIA SIMPLE LEGIBLE PARA COTEJO DEL INFORME DE LA INSPECCIÓN SANITARIA Y MONITOREO AMBIENTAL DEL ESTABLECIMIENTO OPERATIVO QUE ACREDITA EN SU AVISO DE FUNCIONAMIENTO EXPEDIDO A NOMBRE DEL LICITANTE, REALIZADOS CON BASE A LA NOM-251-SSA1-2009, “PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS”. EN LA CUAL DEBERÁ ACREDITAR QUE CUMPLE CON EL 100% DE DICHA NORMA. LOS INFORMES Y MONITOREOS DEBERÁN ESTAR REALIZADOS POR LABORATORIO(S) ACREDITADO(S) ANTE</p>	<p>SI CUMPLE</p> <p>NINGUNA</p>
--	---------------------------------

LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (E.M.A.), DENTRO DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES, ANEXANDO COPIA SIMPLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (E.M.A.) DE DICHO(S) LABORATORIO(S).

• **NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019 / ISO 22000:2018.**

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. EL LICITANTE DEBERÁ PRESENTAR EN ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA Y COPIA SIMPLE LEGIBLE PARA COTÉJO DE LA CERTIFICACIÓN VIGENTE DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, EXPEDIDA A NOMBRE DEL LICITANTE DE CONFORMIDAD CON LA **NORMA MEXICANA NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019 / ISO 22000:2018** EXPEDIDO POR UN ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (E.M.A.) EN SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, CON UN ALCANCE RELACIONADO CON EL RAMO DE ALIMENTOS; ANEXANDO COPIA SIMPLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE ANTE LA E.M.A. DEL ORGANISMO CERTIFICADOR. DICHO CERTIFICADO DEBERÁ CORRESPONDER AL ESTABLECIMIENTO OPERATIVO QUE ACREDITA EN SU AVISO DE FUNCIONAMIENTO.

• **ISO 28000:2022.**

SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y RESILIENCIA. EL LICITANTE DEBERÁ PRESENTAR EL ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA Y COPIA SIMPLE PARA COTÉJO DEL CERTIFICADO VIGENTE DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA

SEGURIDAD Y RESILIENCIA, EXPEDIDO A NOMBRE DEL LICITANTE DE CONFORMIDAD CON LA NORMA ISO-28000:2022, POR UN ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C.(E.M.A.), COMO ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y RESILIENCIA, CUYO ALCANCE ESTÉ RELACIONADO CON EL RAMO DE ALIMENTOS; ANEXANDO COPIA SIMPLE LEGIBLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (E.M.A.) DEL ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN. Dicho CERTIFICADO DEBERÁ CORRESPONDER AL ESTABLECIMIENTO OPERATIVO QUE ACREDITE EN SU AVISO DE FUNCIONAMIENTO.

• **ISO 37001:2016.**
SISTEMA DE GESTIÓN ANTISOBORNO – REQUISITOS CON ORIENTACIÓN PARA SU USO. EL LICITANTE DEBERÁ PRESENTAR EL ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA Y COPIA SIMPLE LEGIBLE PARA COTEJO DEL CERTIFICADO VIGENTE CORRESPONDIENTE AL SISTEMA DE GESTIÓN ANTISOBORNO – REQUISITOS CON ORIENTACIÓN PARA SU USO, EXPEDIDO A NOMBRE DEL LICITANTE DE CONFORMIDAD CON EL ISO 37001:2016 POR UN ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN A.C. (E.M.A.), EL ALCANCE DE DICHO CERTIFICADO DEBERÁ ESTAR RELACIONADO CON EL RAMO DE ALIMENTOS; ANEXANDO COPIA SIMPLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN A.C. (E.M.A.) DEL ORGANISMO DE CERTIFICADOR. Dicho CERTIFICADO DEBERÁ

	<p>CORRESPONDER AL ESTABLECIMIENTO OPERATIVO QUE ACREDITA EN SU AVISO DE FUNCIONAMIENTO.</p> <p><u>Manifiesto bajo protesta de decir verdad:</u></p>
22.	<p>El LICITANTE deberá presentar un escrito en el cual manifieste bajo protesta de decir verdad, en el que manifieste que cuenta con personal suficiente y necesario para llevar a cabo la entrega de productos alimenticios procesados en las instalaciones de la Universidad de la Policía y Ciencias de la Seguridad de Aguascalientes (UNPOL). adicionalmente, el LICITANTE deberá demostrar capacidad de recurso humano y experiencia de su personal mediante lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • UN SUPERVISOR: CON AMPLIO CONOCIMIENTO EN EL MANEJO DEL ÁREA DE SERVICIO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS, NOM-251-SSA1-2009 Y COORDINACIÓN DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, PRESENTANDO ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE DEL TÍTULO O CÉDULA PROFESIONAL DE ALGUNA LICENCIATURA AFÍN AL RAMO DE ALIMENTOS, ADEMÁS DEBERÁ PRESENTAR CERTIFICADOS VIGENTES DE COMPETENCIAS LABORALES, EN LOS ESTÁNDARES DE “MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS” Y “COORDINACIÓN DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS”, EMITIDOS POR EL CONSEJO NACIONAL DE NORMALIZACIÓN Y CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIAS LABORALES. • UN CHEF: CON AMPLIA EXPERIENCIA EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS, ESTANDARIZACIÓN DE LAS RECETAS,

PLANEACIÓN DE MENÚ, CONTROL DE INSUMOS Y CON AMPLIO CONOCIMIENTO SOBRE LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SANOS, INOCUOS, VARIADOS, CON SABOR AGRADABLE Y SUFICIENTES, PRESENTANDO ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE DEL TÍTULO O CÉDULA PROFESIONAL DE LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA, ADEMÁS DEBERÁ PRESENTAR CERTIFICADOS VIGENTES DE COMPETENCIAS LABORALES, EN LOS ESTÁNDARES DE “**MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS**”, “**COORDINACIÓN DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS**” Y “**BEBIDAS**” Y “**PREPARACIÓN DE ALIMENTOS**”, EMITIDOS POR EL CONSEJO NACIONAL DE NORMALIZACIÓN Y CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIAS LABORALES.

- **DOS COCINEROS:**
CON EXPERIENCIA EN LA SELECCIÓN, PREPARACIÓN Y ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SANOS, CON SABOR AGRADABLE, Y AMPLIO CONOCIMIENTO EN EL MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS, PRESENTANDO ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE DE SU CERTIFICADO DEL NIVEL MEDIO SUPERIOR (PREPARATORIA) O NIVEL BÁSICO (SECUNDARIA O PRIMARIA), ADEMÁS DEBERÁ PRESENTAR CERTIFICADOS VIGENTES DE COMPETENCIAS LABORALES, EN LOS ESTÁNDARES DE “**MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS**” Y “**PREPARACIÓN DE ALIMENTOS**”, EMITIDOS POR EL CONSEJO NACIONAL DE NORMALIZACIÓN Y CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIAS LABORALES.
- **UN AYUDANTE DE COCINA:**

CON EXPERIENCIA EN LA SELECCIÓN, PREPARACIÓN Y ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SANOS, CON SABORAGRADABLE, Y AMPLIO CONOCIMIENTO EN EL MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS, PRESENTANDO ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE DE SU CERTIFICADO DEL NIVEL MEDIO SUPERIOR (PREPARATORIA) O NIVEL BÁSICO (SECUNDARIA O PRIMARIA), ADEMÁS DEBERÁ PRESENTAR CERTIFICADOS VIGENTES DE COMPETENCIAS LABORALES, EN LOS ESTÁNDARES DE “**MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS**” Y “**PREPARACIÓN DE ALIMENTOS**”, EMITIDOS POR EL CONSEJO NACIONAL DE NORMALIZACIÓN Y CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIAS LABORALES.

- **CUATRO AYUDANTES DE LIMPIEZA:**
CON EXPERIENCIA EN LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES Y EQUIPOS Y AMPLIO CONOCIMIENTO EN EL MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS, PRESENTANDO ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE DE SU CERTIFICADO DEL NIVEL MEDIO SUPERIOR (PREPARATORIA) O NIVEL BÁSICO (SECUNDARIA O PRIMARIA), ADEMÁS DEBERÁ PRESENTAR CERTIFICADOS VIGENTES DE COMPETENCIAS LABORALES, EN LOS ESTÁNDARES DE “**MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS**” Y “**APLICACIÓN DE MEDIDAS DE LIMPIEZA INTEGRAL EN INSTALACIONES DONDE SE PREPARAN Y SIRVEN ALIMENTOS Y BEBIDAS**”, EMITIDOS POR EL CONSEJO NACIONAL DE NORMALIZACIÓN Y CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIAS LABORALES.
- **DOS ALMACENISTAS:**

<p>CON EXPERIENCIA EN ALMACÉN DE VÍVERES, Y AMPLIO CONOCIMIENTO EN ORGANIZACIÓN, SISTEMA PEPS, CONOCIMIENTO DE LA NOM-251-SSA1-2009, MANEJO DE KARDEX, CONTROL DE MERMAS, ETC., PRESENTANDO ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE DE SU CERTIFICADO DEL NIVEL MEDIO SUPERIOR (PREPARATORIA) O NIVEL BÁSICO (SECUNDARIA O PRIMARIA), ADEMÁS DEBERÁ PRESENTAR CERTIFICADOS VIGENTES DE COMPETENCIAS LABORALES, EN LOS ESTÁNDARES DE "MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS" Y "ALMACENAMIENTO DE MERCANCÍAS EN ESTABLECIMIENTOS", EMITIDOS POR EL CONSEJO NACIONAL DE NORMALIZACIÓN Y CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIAS LABORALES.</p> <p>El personal que se acredita en este apartado deberá mencionarse en el listado de la cédula de determinación de cuotas, expedido por el Sistema Único de Autodeterminación de Cuotas Obrero-Patronales (SUA) del IMSS a nombre del LICITANTE, correspondiente al último bimestre al que se encuentre obligado, previo a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, presentando dentro de su propuesta técnica dicha documentación, acompañada de su respectivo pago.</p> <p>23. Análisis Clínicos:</p> <p>El LICITANTE deberá presentar original o copia certificada y copia simple legible para cotejo de los siguientes análisis clínicos del personal: cultivo de exudado faríngeo, coproparasitoscópico en serie de tres, coprocultivo, lecho ungueal y reacciones febris emitidos dentro de los últimos 3 meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, por un laboratorio clínico</p>			
--	--	--	--

<p>acreditado ante la entidad mexicana de acreditación, A.C. (EMA). anexar copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del laboratorio clínico.</p> <p>24. Contratos:</p> <p>El LICITANTE deberá presentar copia simple legible de al menos dos contratos terminados no mayores a 36 meses contados a partir de la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones hacia atrás de servicios iguales o similares a los solicitados, esto con la finalidad de que acredite su experiencia en el giro.</p>	<p>SI CUMPLE</p>	<p>NINGUNA</p>
--	-------------------------	-----------------------

ENTE REQUERENTE:

Mauricio de la Serna Hernández

Lic. Mauricio de la Serna Hernández.
 Secretario Ejecutivo del Sistema
 Estatal de Seguridad Pública de la
 Secretaría General de Gobierno del
 Estado de Aguascalientes.

ÁREA TÉCNICA:

Joel Moisés Valdez López

Lic. Joel Moisés Valdez López
 Director de Administración y Finanzas
 de la Universidad de la **Policía y Ciencias**
 de la Seguridad de Aguascalientes del Estado de Aguascalientes.

C.P. Sandra Angélica Santarosa Mercado

Encargada de Recursos Federales de la
Universidad de la Policía y Ciencias de la
Seguridad de Aguascalientes.

FIN DEL DICTAMEN TÉCNICO-----
Aguascalientes, Ags., a 09 de junio del 2025


S.A.M.