

# 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  CANTIDAD MÁXIMA 118,195	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

		<p>DISTRIBUIDOS DE LA SIGUIENTE MANERA: 49,770 DESAYUNOS, 63,925 COMIDAS 4,500 CENAS</p> <p>A PROPORCIONAR EN UN PERIODO A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE NATURAL DE LA FECHA DEL FALLO DE ADJUDICACIÓN AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2025.</p>	<p>DISTRIBUIDOS DE LA SIGUIENTE MANERA: 49,770 DESAYUNOS, 63,925 COMIDAS 4,500 CENAS</p> <p>A PROPORCIONAR EN UN PERIODO A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE NATURAL DE LA FECHA DEL FALLO DE ADJUDICACIÓN AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2025.</p>
<p>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 PERIODO ANTES MENCIONADO.</p> <p>LA INTEGRACIÓN DEL ALIMENTO, DEBERÁ VARIAR POR DÍA Y DE MANERA ROTATIVA (LOS ALIMENTOS DEBERÁN SER SERVIDOS EN PORCIONES INDIVIDUALES), COMO SE INDICA A CONTINUACIÓN:</p> <p><b>MENÚ 1</b> <b>DESAYUNO:</b> HUEVO A LA MEXICANA CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRIJOLITOS REFritos CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA.</p>	<p>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 PERIODO ANTES MENCIONADO.</p> <p>LA INTEGRACIÓN DEL ALIMENTO, DEBERÁ VARIAR POR DÍA Y DE MANERA ROTATIVA (LOS ALIMENTOS DEBERÁN SER SERVIDOS EN PORCIONES INDIVIDUALES), COMO SE INDICA A CONTINUACIÓN:</p> <p><b>MENÚ 1</b> <b>DESAYUNO:</b> HUEVO A LA MEXICANA CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRIJOLITOS REFritos CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA.</p>		

*Dr*

*3*

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

*8*

*3*

			<p>1/2 TAZA, TÉ DE MANZANILLA 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 3</b>  <b>DESAYUNO:</b>  HUEVO CON SALCHICHA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRIJOLES REFritos 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b>  ALBÓNDIGAS 2 PIEZAS, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, 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><b>CENA:</b>  TACOS DE BISTEC 4 PIEZAS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 4</b>  <b>DESAYUNO:</b>  TORTA DE JAMÓN 1 PIEZA, FRIJOLES REFritos 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, COCTEL DE FRUTAS 1 TAZA, TORTILLAS 4 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p>	<p>MOLLETES DE FRIJOLES 2 PIEZAS, PICO DE GALLO 1 TAZA, SALSA 1/2 TAZA, TÉ DE MANZANILLA 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 3</b>  <b>DESAYUNO:</b>  HUEVO CON SALCHICHA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRIJOLES REFritos 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b>  ALBÓNDIGAS 2 PIEZAS, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, 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><b>CENA:</b>  TACOS DE BISTEC 4 PIEZAS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 4</b>  <b>DESAYUNO:</b>  TORTA DE JAMÓN 1 PIEZA, FRIJOLES REFritos 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, COCTEL DE FRUTAS 1 TAZA, TORTILLAS 4 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE</p>	
--	--	--	--	--	--

*8*

*2*

*3*



			<p><b>COMIDA:</b></p> <p>MOLE POBLANO CON POLLO 1 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><b>CENA:</b></p> <p>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><b>MENÚ 5</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b></p> <p>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><b>COMIDA:</b></p> <p>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><b>CENA:</b></p> <p>QUESADILLAS DE TORTILLAS DE HARINA CON JAMÓN 3 PIEZAS,</p>	
		TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.	<p><b>COMIDA:</b></p> <p>MOLE POBLANO CON POLLO 1 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><b>CENA:</b></p> <p>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><b>MENÚ 5</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b></p> <p>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><b>COMIDA:</b></p> <p>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><b>CENA:</b></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><b>MENÚ 6</b> <b>DESAYUNO:</b> HUEVO EN SALSA ROJA 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, FRIJOLE 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 CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> POLLO CON CREMA Y CHIPOTLE 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, 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><b>CENA:</b> TACOS DORADOS DE PAPA 5 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, 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><b>MENÚ 7</b> <b>DESAYUNO:</b></p>		
			<p>QUESADILLAS DE TORTILLAS DE HARINA 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><b>MENÚ 6</b> <b>DESAYUNO:</b> HUEVO EN SALSA ROJA 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, FRIJOLE 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 CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> POLLO CON CREMA Y CHIPOTLE 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, 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><b>CENA:</b> TACOS DORADOS DE PAPA 5 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, 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><b>COSTILLAS DE CERDO CON NOPALES 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, FRIJOL DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</b></p> <p><b>COMIDA:</b> ENSALADA DE ATÚN CON VERDURAS 1 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><b>CENA:</b> PAPAS A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOL DE 118 MILILITROS, CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SALSA 1/2 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TORTILLAS 5 PIEZAS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 8</b> <b>DESAYUNO:</b> HUEVO CON JAMÓN 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, FRIJOL DE 118 MILILITROS, CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, PLÁTANOS CON CREMA 1/2 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> DISCADA DE CARNE DE CERDO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, PAPAS A LA MANTEQUILLA 1 TAZA, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA.</p>	<p><b>MENÚ 7</b> <b>DESAYUNO:</b> COSTILLAS DE CERDO CON NOPALES 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, FRIJOL DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> ENSALADA DE ATÚN CON VERDURAS 1 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><b>CENA:</b> PAPAS A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOL DE 118 MILILITROS, CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SALSA 1/2 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TORTILLAS 5 PIEZAS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 8</b> <b>DESAYUNO:</b> HUEVO CON JAMÓN 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, FRIJOL DE 118 MILILITROS, CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, PLÁTANOS CON CREMA 1/2 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> DISCADA DE CARNE DE CERDO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS,</p>	

			<p>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><b>CENA:</b> 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><b>MENÚ 9</b> <b>DESAYUNO:</b> CHILAQUILES ROJOS 1 TAZA, FRIJOLE 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, BOLLITO 1 PIEZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, CARNE ASADA 120 GRAMOS, TORTILLAS 5 PIEZAS, FRIJOLE 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, PLÁTANOS CON CREMA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> SALCHICHAS A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLE MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7</p>	
			<p>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><b>CENA:</b> 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><b>MENÚ 9</b> <b>DESAYUNO:</b> CHILAQUILES ROJOS 1 TAZA, FRIJOLE 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, BOLLITO 1 PIEZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, CARNE ASADA 120 GRAMOS, TORTILLAS 5 PIEZAS, FRIJOLE 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, PLÁTANOS CON CREMA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> SALCHICHAS A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLE MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE</p>	

*Dr*



			<p>PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 10</b>  <b>DESAYUNO:</b>  SÁNDWICH DE JAMÓN 1 PIEZA, PAPAS A LA MEXICANA 1 TAZA, FRIJOLE 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 5 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b>  PESCADO EMPANIZADO 1 PIEZA DE FILETE DE 120 GRAMOS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, CREMA DE ZANAHORIA 1 TAZA, ENSALADA DE ZANAHORIA, LECHUGA, PAPA Y CREMA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b>  SOPES DE FRIJOLE 4 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA Y JITOMATE 1 TAZA, SALSA 1/2 TAZA, PAN DULCE 1 PIEZA, TÉ DE LIMÓN 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 11</b>  <b>DESAYUNO:</b>  HUEVO CON JAMÓN 1 TAZA, FRIJOLE MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE NOPALES 1 TAZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, TORTILLAS 7 PIEZAS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b></p>	
			<p>118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 10</b>  <b>DESAYUNO:</b>  SÁNDWICH DE JAMÓN 1 PIEZA, PAPAS A LA MEXICANA 1 TAZA, FRIJOLE 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 5 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b>  PESCADO EMPANIZADO 1 PIEZA DE FILETE DE 120 GRAMOS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, CREMA DE ZANAHORIA 1 TAZA, ENSALADA DE ZANAHORIA, LECHUGA, PAPA Y CREMA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b>  SOPES DE FRIJOLE 4 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA Y JITOMATE 1 TAZA, SALSA 1/2 TAZA, PAN DULCE 1 PIEZA, TÉ DE LIMÓN 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 11</b>  <b>DESAYUNO:</b>  HUEVO CON JAMÓN 1 TAZA, FRIJOLE MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE NOPALES 1 TAZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, TORTILLAS 7 PIEZAS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b></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><b>CENA:</b> 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><b>MENÚ 12</b> <b>DESAYUNO:</b> CHILAQUILES ROJOS 1 TAZA, FRIOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> POZOLE ROJO DE CARNE DE CERDO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, ENSALADA DE LECHUGA CON RABANOS 1 TAZA, TOSTADAS 7 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE FRESA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> CEREAL 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><b>CENA:</b> 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><b>MENÚ 12</b> <b>DESAYUNO:</b> CHILAQUILES ROJOS 1 TAZA, FRIOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> POZOLE ROJO DE CARNE DE CERDO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, ENSALADA DE LECHUGA CON RABANOS 1 TAZA, TOSTADAS 7 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE FRESA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> CEREAL 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><b>MENÚ 13</b>  <b>DESAYUNO:</b>  HUEVO A LA MEXICANA 1 TAZA,  FRIOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN  DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7  PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE  TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1  TAZA, JUGO DE FRUTA DE  TEMPORADA 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b>  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><b>CENA:</b>  FLAUTAS DE POLLO 5 PIEZAS,  ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA,  SALSA 1 CUCHARÓN DE 118  MILILITROS, TÉ DE MANZANILLA  1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 14</b>  <b>DESAYUNO:</b>  CHILAQUILES VERDES CON  POLLO 1 TAZA, FRIOLES DE LA  OLLA 1 CUCHARÓN DE 118  MILILITROS, BOUILLO 1 PIEZA,  COCTEL DE FRUTA DE  TEMPORADA 1 TAZA, JUGO DE  FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA,  CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b>  CALDO DE CAMARÓN 1  CUCHARÓN DE 237 MILILITROS,  SOPA DE ARROZ 1 TAZA,</p>	
		<p><b>MENÚ 13</b>  <b>DESAYUNO:</b>  HUEVO A LA MEXICANA 1 TAZA,  FRIOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN  DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7  PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE  TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1  TAZA, JUGO DE FRUTA DE  TEMPORADA 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b>  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><b>CENA:</b>  FLAUTAS DE POLLO 5 PIEZAS,  ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA,  SALSA 1 CUCHARÓN DE 118  MILILITROS, TÉ DE MANZANILLA  1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 14</b>  <b>DESAYUNO:</b>  CHILAQUILES VERDES CON  POLLO 1 TAZA, FRIOLES DE LA  OLLA 1 CUCHARÓN DE 118  MILILITROS, BOUILLO 1 PIEZA,  COCTEL DE FRUTA DE  TEMPORADA 1 TAZA, JUGO DE  FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA,  CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b>  CALDO DE CAMARÓN 1  CUCHARÓN DE 237 MILILITROS,  SOPA DE ARROZ 1 TAZA,</p>	

*8/11/20*

			<p>ENSALADA DE JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, GALLETTAS SALADAS 3 PAQUETES DE 12 GRAMOS, AGUA DE ARROZ 1 TAZA, GELATINA DE LIMÓN 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b></p> <p>ENSALADA DE ESPAGUETI CON ATÚN Y VERDURA 1 1/2 TAZA, GALLETTAS SALADAS 2 PAQUETES DE 12 GRAMOS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 15</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b></p> <p>HUEVO CON SALCHICHA 1 TAZA, FRIJOLES REFritos 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b></p> <p>CHULETAS DE BISTEC A LA MEXICANA 120 GRAMOS, SOPA DE ARROZ 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE LECHUGA CON ELOTE 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, FLAN 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b></p> <p>ENSALADA DE ESPAGUETI CON ATÚN Y VERDURAS 1 1/2 TAZA, GALLETTAS SALADAS 2 PAQUETES DE 12 GRAMOS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA</p>	
			<p>ENSALADA DE JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, GALLETTAS SALADAS 3 PAQUETES DE 12 GRAMOS, AGUA DE ARROZ 1 TAZA, GELATINA DE LIMÓN 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b></p> <p>ENSALADA DE ESPAGUETI CON ATÚN Y VERDURA 1 1/2 TAZA, GALLETTAS SALADAS 2 PAQUETES DE 12 GRAMOS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 15</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b></p> <p>HUEVO CON SALCHICHA 1 TAZA, FRIJOLES REFritos 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b></p> <p>CHULETAS DE BISTEC A LA MEXICANA 120 GRAMOS, SOPA DE ARROZ 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE LECHUGA CON ELOTE 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, FLAN 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b></p> <p>ENSALADA DE ESPAGUETI CON ATÚN Y VERDURAS 1 1/2 TAZA, GALLETTAS SALADAS 2 PAQUETES DE 12 GRAMOS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA</p>	

*Sm*

*X*



			<p>DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 16</b>  <b>DESAYUNO:</b>  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><b>COMIDA:</b>  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><b>CENA:</b>  SANDWICH DE JAMÓN CON ENSALADA DE VERDURAS 2 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, LECHE 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 17</b>  <b>DESAYUNO:</b>  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><b>COMIDA:</b></p>	
			<p>DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 16</b>  <b>DESAYUNO:</b>  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><b>COMIDA:</b>  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><b>CENA:</b>  SANDWICH DE JAMÓN CON ENSALADA DE VERDURAS 2 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, LECHE 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 17</b>  <b>DESAYUNO:</b>  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><b>COMIDA:</b></p>	

		<p>CARNE DE CERDO EN SALSA PASILLA CON PAPAS 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, 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><b>CENA:</b></p> <p>TACOS DE BISTEC 4 PIEZAS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 18</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b></p> <p>HUEVO EN SALSA ROJA 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 CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b></p> <p>HÍGADO A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SOPA DE ARROZ 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON PEPIÑO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, ARROZ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b></p>	
		<p>CARNE DE CERDO EN SALSA PASILLA CON PAPAS 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, 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><b>CENA:</b></p> <p>TACOS DE BISTEC 4 PIEZAS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 18</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b></p> <p>HUEVO EN SALSA ROJA 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 CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b></p> <p>HÍGADO A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SOPA DE ARROZ 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON PEPIÑO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, ARROZ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b></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><b>MENÚ 19</b>  <b>DESAYUNO:</b>  COSTILLAS DE CERDO CON NOPALES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRIJOLE DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b>  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><b>CENA:</b>  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><b>MENÚ 20</b>  <b>DESAYUNO:</b>  HUEVO CON JAMÓN 1 TAZA, FRIJOLE MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, PLÁTANOS</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><b>MENÚ 19</b>  <b>DESAYUNO:</b>  COSTILLAS DE CERDO CON NOPALES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRIJOLE DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b>  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><b>CENA:</b>  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><b>MENÚ 20</b>  <b>DESAYUNO:</b>  HUEVO CON JAMÓN 1 TAZA, FRIJOLE MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, PLÁTANOS</p>	
--	--	--	---	---	--

		<p>CON CREMA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b></p> <p>POZOLE VERDE 1 CUCHARÓN DE 237 MILITROS, 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><b>CENA:</b></p> <p>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><b>MENÚ 21</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b></p> <p>CHILAQUILES ROJOS 1 TAZA, FRIOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILITROS, BOLLITO 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><b>COMIDA:</b></p> <p>BISTEC A LA MEXICANA EN SALSA 1 CUCHARÓN DE 237 MILITROS, ENSALADA DE ESPINACAS CON FRESAS 1 TAZA, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, POSTRE CARLOTA 1 TAZA.</p>	<p>CON CREMA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b></p> <p>POZOLE VERDE 1 CUCHARÓN DE 237 MILITROS, 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><b>CENA:</b></p> <p>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><b>MENÚ 21</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b></p> <p>CHILAQUILES ROJOS 1 TAZA, FRIOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILITROS, BOLLITO 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><b>COMIDA:</b></p> <p>BISTEC A LA MEXICANA EN SALSA 1 CUCHARÓN DE 237 MILITROS, ENSALADA DE ESPINACAS CON FRESAS 1 TAZA, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, POSTRE CARLOTA 1 TAZA.</p>	



	<p><b>CENA:</b> PAPAS A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SALSA 1/2 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TORTILLAS 5 PIEZAS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 22</b> <b>DESAYUNO:</b> 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><b>COMIDA:</b> 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><b>CENA:</b> 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><b>MENÚ 23</b> <b>DESAYUNO:</b> HUEVO CON JAMÓN 1 TAZA, FRIJOLLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE NOPALES 1/2</p>	<p><b>CENA:</b> PAPAS A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SALSA 1/2 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TORTILLAS 5 PIEZAS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 22</b> <b>DESAYUNO:</b> 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><b>COMIDA:</b> 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><b>CENA:</b> 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><b>MENÚ 23</b> <b>DESAYUNO:</b> HUEVO CON JAMÓN 1 TAZA, FRIJOLLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE NOPALES 1/2</p>	

	<p>TAZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, TORTILLAS 7 PIEZAS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b></p> <p>FLAUTAS DE CARNE 5 PIEZAS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, 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><b>CENA:</b></p> <p>SALCHICHAS A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 24</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b></p> <p>BARBACOA 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b></p> <p>ALBÓNDIGAS EN CALDO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, FRIJOLES CON CHORIZO 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b></p>	<p>TAZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, TORTILLAS 7 PIEZAS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b></p> <p>FLAUTAS DE CARNE 5 PIEZAS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, 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><b>CENA:</b></p> <p>SALCHICHAS A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 24</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b></p> <p>BARBACOA 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b></p> <p>ALBÓNDIGAS EN CALDO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, FRIJOLES CON CHORIZO 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b></p>	

		<p>SOPES DE FRIJOLES 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><b>MENÚ 25</b> <b>DESAYUNO:</b> HUEVO A LA MEXICANA 1 TAZA, FRIJOLES REFritos 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> MOLE ROJO CON POLLO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, 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><b>CENA:</b> 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><b>MENÚ 26</b> <b>DESAYUNO:</b> CHILAQUILES VERDES CON POLLO 1 TAZA, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, BOLLILLO 1 PIEZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, JUGO DE FRUTA</p>	<p>SOPES DE FRIJOLES 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><b>MENÚ 25</b> <b>DESAYUNO:</b> HUEVO A LA MEXICANA 1 TAZA, FRIJOLES REFritos 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> MOLE ROJO CON POLLO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, 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><b>CENA:</b> 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><b>MENÚ 26</b> <b>DESAYUNO:</b> CHILAQUILES VERDES CON POLLO 1 TAZA, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, BOLLILLO 1 PIEZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, JUGO DE FRUTA</p>	

			<p>DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b>  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><b>CENA:</b>  CEREAL 1 TAZA, LECHE 1 TAZA, PLÁTANO 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 5 PIEZAS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 27</b>  <b>DESAYUNO:</b>  HUEVO CON SALCHICHA 1 TAZA, FRIJOLES REFritos 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b>  POLLO CON CREMA Y CHIPOTLE 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON ELOTE 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE</p>	<p>DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b>  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><b>CENA:</b>  CEREAL 1 TAZA, LECHE 1 TAZA, PLÁTANO 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 5 PIEZAS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 27</b>  <b>DESAYUNO:</b>  HUEVO CON SALCHICHA 1 TAZA, FRIJOLES REFritos 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b>  POLLO CON CREMA Y CHIPOTLE 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON ELOTE 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE</p>		
--	--	--	--	--	--	--

*Handwritten mark*

*Handwritten signature*



			<p>TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE FRESA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b></p> <p>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><b>MENÚ 28</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b></p> <p>TORTA DE JAMÓN 1 PIEZA, FRIJOLES 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><b>COMIDA:</b></p> <p>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><b>CENA:</b></p> <p>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><b>MENÚ 29</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b></p>	
			<p>TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE FRESA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b></p> <p>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><b>MENÚ 28</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b></p> <p>TORTA DE JAMÓN 1 PIEZA, FRIJOLES 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><b>COMIDA:</b></p> <p>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><b>CENA:</b></p> <p>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><b>MENÚ 29</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b></p>	

	<p><b>RAJAS CON CREMA Y POLLO</b> 1 TAZA, FRIJOLITOS 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><b>COMIDA:</b> 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><b>CENA:</b> SÁNDWICH DE JAMÓN CON ENSALADA DE VERDURAS 2 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, LECHE 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 30</b> <b>DESAYUNO:</b> HUEVO EN SALSA ROJA 1 TAZA, FRIJOLITOS 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><b>COMIDA:</b> ENSALADA DE REPOLLO CON JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SOPA DE ARROZ</p>	
	<p><b>RAJAS CON CREMA Y POLLO</b> 1 TAZA, FRIJOLITOS 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><b>COMIDA:</b> 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><b>CENA:</b> SÁNDWICH DE JAMÓN CON ENSALADA DE VERDURAS 2 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, LECHE 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 30</b> <b>DESAYUNO:</b> HUEVO EN SALSA ROJA 1 TAZA, FRIJOLITOS 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><b>COMIDA:</b> ENSALADA DE REPOLLO CON JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SOPA DE ARROZ</p>	

		<p>ROJO 1 TAZA, CARNE ASADA 120 GRAMOS, TORTILLAS 7 PIEZAS, FRIJOLE 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b></p> <p>MOLLETES DE FRIJOLE 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><b>MENÚ 31</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b></p> <p>COSTILLAS DE CERDO CON NOPALES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRIJOLE DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b></p> <p>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><b>CENA:</b></p> <p>TACOS DE BISTEC 4 PIEZAS, FRIJOLE DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA 1 TAZA, SALSA 1</p>	<p>ROJO 1 TAZA, CARNE ASADA 120 GRAMOS, TORTILLAS 7 PIEZAS, FRIJOLE 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b></p> <p>MOLLETES DE FRIJOLE 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><b>MENÚ 31</b></p> <p><b>DESAYUNO:</b></p> <p>COSTILLAS DE CERDO CON NOPALES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRIJOLE DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b></p> <p>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><b>CENA:</b></p> <p>TACOS DE BISTEC 4 PIEZAS, FRIJOLE DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA 1 TAZA, SALSA 1</p>

			<p>CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, 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>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>CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V. OFRECERÁ 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>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>

*8*



			<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 AGUASCALENTES (UNPOL).</p> <p>LA UNIVERSIDAD DE LA POLICIA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALENTES (UNPOL), DESIGNARÁ A UNA PERSONA PARA QUE SUPERVISE EL CUMPLIMIENTO DE LA AGENDA DE ALIMENTOS.</p> <p>EL ENTE REQUIRENTE PODRÁ OPTAR POR LA TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO DEL PROVEEDOR ADJUDICADO, CONSIDERANDO EL PERIODO DE IMPARTICIÓN DE CURSOS DE CAPACITACIÓN DE DISTINTOS ELEMENTOS DE SEGURIDAD PÚBLICA.</p> <p><b>CONDICIONES GENERALES:</b></p> <p><b>CONDICIONES DE PAGO DE LOS SERVICIOS: LOS PAGOS SE</b></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 SEREL 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 AGUASCALENTES (UNPOL).</p> <p>LA UNIVERSIDAD DE LA POLICIA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALENTES (UNPOL), DESIGNARÁ A UNA PERSONA PARA QUE SUPERVISE EL CUMPLIMIENTO DE LA AGENDA DE ALIMENTOS.</p> <p>EL ENTE REQUIRENTE PODRÁ OPTAR POR LA TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO DE PRODUCTOS SEREL S.A. DE C.V., EN CASO DE SER ADJUDICADA, CONSIDERANDO EL PERIODO DE IMPARTICIÓN DE CURSOS DE CAPACITACIÓN DE DISTINTOS ELEMENTOS DE SEGURIDAD PÚBLICA.</p> <p><b>CONDICIONES GENERALES:</b></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><b>TIEMPO DE ENTREGA DE LOS SERVICIOS:</b> A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE NATURAL DE LA FECHA DEL FALLO DE ADJUDICACIÓN AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2025.</p> <p><b>FORMA DE ENTREGA DE LOS SERVICIOS:</b> 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><b>HORARIO DE LUNES A SÁBADO:</b></p>	<p><b>CONDICIONES DE PAGO DE LOS SERVICIOS:</b> 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><b>TIEMPO DE ENTREGA DE LOS SERVICIOS:</b> A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE NATURAL DE LA FECHA DEL FALLO DE ADJUDICACIÓN AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2025.</p> <p><b>FORMA DE ENTREGA DE LOS SERVICIOS:</b> 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>	
--	--	--	--	---	--

Sr

✓

			<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><b>TIEMPO DE REPOSICIÓN DE LOS SERVICIOS:</b> EN CASO DE DESCOMPOSICIÓN DE ALGÚN ALIMENTO O BIEN FALTANTES DE LOS MISMOS, EL PROVEEDOR ADJUDICADO DEBERÁ REPONERLOS EN UN LAPSO MÁXIMO DE 15 MINUTOS, UNA VEZ NOTIFICADO POR EL ENTE REQUERENTE VÍA TELEFÓNICA Y/O CORREO ELECTRÓNICO.</p> <p><b>TIEMPO DE RAPARACIÓN DE LOS SERVICIOS:</b> NO APLICA</p> <p><b>LUGAR DE ENTREGA DE LOS SERVICIOS:</b> UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES (UNPOL) CALLE LOS CONOS NÚMERO 105, FRACCIONAMIENTO OJOCALENTE 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><b>GARANTÍA DE LOS SERVICIOS:</b> EL PROVEEDOR ADJUDICADO SERÁ RESPONSABLE DE QUE LOS ALIMENTOS SE ENCUENTREN EN BUEN ESTADO Y QUE SEAN</p>	<p>CARGO, A BUENA TEMPERATURA Y DE IGUAL PRESENTACIÓN</p> <p><b>HORARIO DE LUNES A SÁBADO:</b> 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><b>TIEMPO DE REPOSICIÓN DE LOS SERVICIOS:</b> 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, LOS REPONDRÁ EN UN LAPSO MÁXIMO DE 15 MINUTOS, UNA VEZ NOTIFICADO POR EL ENTE REQUERENTE VÍA TELEFÓNICA Y/O CORREO ELECTRÓNICO.</p> <p><b>TIEMPO DE RAPARACIÓN DE LOS SERVICIOS:</b> NO APLICA</p> <p><b>LUGAR DE ENTREGA DE LOS SERVICIOS:</b> UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES (UNPOL) CALLE LOS CONOS NÚMERO 105, FRACCIONAMIENTO OJOCALENTE 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>		
--	--	--	--	--	--	--

X

Sm

3

		PREPARADOS CON LAS MEDIDAS HIGIÉNICAS NECESARIAS.	GARANTÍA DE LOS SERVICIOS: PRODUCTOS SEREL S.A. DE C.V., EN CASO DE SER ADJUDICADA, SERÁ RESPONSABLE DE QUE LOS ALIMENTOS SE ENCUENTREN EN BUEN ESTADO Y QUE SEAN PREPARADOS CON LAS MEDIDAS HIGIÉNICAS NECESARIAS.		
--	--	--	--	--	--

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
1.	<p>Escrito que contenga su oferta técnica en original, con la descripción amplia y pormenorizada de los <b>SERVICIOS</b> ofertados, indicando las especificaciones correspondientes a la <b>PARTIDA ÚNICA</b>; 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 <b>2.2)</b>, y a la forma establecida en el <b>Anexo B</b>.</p> <p>Además, el <b>LICITANTE</b> deberá presentar su oferta técnica (<b>Anexo B</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 <b>Anexo B</b> en el mismo dispositivo USB.</p> <p><b>Aviso de funcionamiento expedido por la COFEPRIS:</b></p>	<p>SI CUMPLE</p> <p>NINGUNA</p>	
19.	<p>El <b>LICITANTE</b> deberá presentar original o copia certificada y copia simple legible para su cotejo del aviso de funcionamiento vigente del establecimiento operativo del <b>LICITANTE</b> expedido por la <b>COFEPRIS</b></p>	<p>SI CUMPLE</p>	<p>NINGUNA</p>



	(comisión federal para la protección contra riesgos sanitarios) en cuanto a servicios de comedor para empresas e instituciones.		
20.	<p><b><u>Manifiesto bajo protesta de decir verdad:</u></b></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 conlleva 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>	SI CUMPLE	NINGUNA
21.	<p><b><u>Manifiesto bajo protesta de decir verdad:</u></b></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>• <b>NOM-251-SSA1-2009.</b></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>	SI CUMPLE	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).</p> <p>• <b>NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019 / ISO 22000:2018.</b></p> <p>SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. EL LICITANTE DEBERÁ PRESENTAR EN ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA Y COPIA SIMPLE LEGIBLE PARA COTEJO 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.</p> <p>• <b>ISO 28000:2022.</b></p> <p>SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y RESILIENCIA. EL LICITANTE DEBERÁ PRESENTAR EL ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA Y COPIA SIMPLE PARA COTEJO DEL CERTIFICADO VIGENTE DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA</p>		
--	--	--	--

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 CERTIFICADOR. DICHO CERTIFICADO DEBERÁ



	CORRESPONDER AL ESTABLECIMIENTO OPERATIVO QUE ACREDITA EN SU AVISO DE FUNCIONAMIENTO.		
22.	<p><b><u>Manifiesto bajo protesta de decir verdad:</u></b></p> <p>El <b>LICITANTE</b> 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 <b>Universidad de la Policía y Ciencias de la Seguridad de Aguascalientes (UNPOL)</b>. adicionalmente, el <b>LICITANTE</b> deberá demostrar capacidad de recurso humano y experiencia de su personal mediante lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>UN SUPERVISOR:</b> CON AMPLIO CONOCIMIENTO EN EL MANEJO DEL ÁREA DE SERVICIO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS, <b>NOM-251-SSA1-2009</b> 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 “<b>MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS</b>” Y “<b>COORDINACIÓN DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>”, EMITIDOS POR EL CONSEJO NACIONAL DE NORMALIZACIÓN Y CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIAS LABORALES.</li> <li>• <b>UN CHEF:</b> CON AMPLIA EXPERIENCIA EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS, ESTANDARIZACIÓN DE LAS RECETAS,</li> </ul>	SI CUMPLE	NINGUNA



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:**

	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>CUATRO AYUDANTES DE LIMPIEZA:</b> 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.</li> <li>• <b>DOS ALMACENISTAS:</b></li> </ul>		
--	---	--	--

8th

X

E

	<p>CON EXPERIENCIA EN ALMACÉN DE VÍVERES, Y AMPLIO CONOCIMIENTO EN ORGANIZACIÓN, SISTEMA PEPs, CONOCIMIENTO DE LA <b>NOM-251-SSA1-2009</b>, 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>		
23.	<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 <b>IMSS</b> a nombre del <b>LICITANTE</b>, 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><b><u>Análisis Clínicos:</u></b></p> <p>El <b>LICITANTE</b> 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 febriles emitidos dentro de los últimos 3 meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, por un laboratorio clínico</p>	SI CUMPLE	NINGUNA



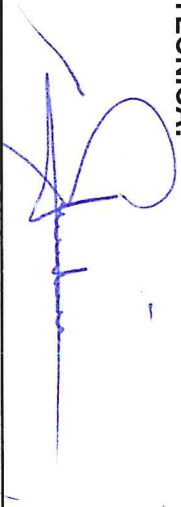
	acreditado ante la entidad mexicana de acreditación, A.C. (EMA). anexar copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del laboratorio clínico.		
24.	<b><u>Contratos:</u></b> El LICITANTE deberá presentar copia simple legible de al menos dos contratos terminados no mayores a <b>36 meses</b> contados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

**ENTE REQUIRENTE:**



**Lic. Mauricio de la Serna Hernández.**  
 Secretario Ejecutivo del Sistema Estatal de Seguridad Publica de la Secretaria General de Gobierno del Estado de Aguascalientes.

**ÁREA TÉCNICA:**



**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

