

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

**CONVOCATORIA N017**

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N017-2024  
PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICIÓN DE UN LOTE 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 40,997  
Y UN MÁXIMO DE 58,568 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.**

**ÍNDICE:**

**1. Generalidades**

- 1.1) Antecedentes.
- 1.2) Definición de términos.
- 1.3) Calendario de eventos.
- 1.4) Impedimentos para presentar proposiciones.
- 1.5) Disposición, costo y venta de la **CONVOCATORIA**.
- 1.6) Lugar donde se llevarán a cabo los actos de la **LICITACIÓN** y medios utilizados.
- 1.7) Servidores Públicos autorizados por la **CONVOCANTE** para coordinar las actividades y actos de la **LICITACIÓN**.
- 1.8) Forma en que se verificará la **LICITACIÓN**.
- 1.9) ¿Cuándo se declarará desierta la **LICITACIÓN**?
- 1.10) Criterios para desechar las propuestas.
- 1.11) Criterios para la adjudicación del **CONTRATO**.
- 1.12) Obligaciones de Confidencialidad.
- 1.13) Patentes, marcas y derechos de autor.
- 1.14) Cancelación del procedimiento.

**2. Instrucciones para integrar las proposiciones**

- 2.1) Integración de la proposición.
- 2.2) Descripción de los **SERVICIOS** a contratar.
- 2.3) Fecha, lugar y **RESPONSABLE DE LA RECEPCIÓN DE LOS SERVICIOS**.
- 2.4) Poderes, documentos y requisitos a cubrir.
- 2.5) Forma de presentar la oferta económica.

**3. Formalización del CONTRATO y Condiciones de pago**

- 3.1) Formalización del **CONTRATO**.
- 3.2) Garantías.
- 3.3) Condiciones de pago.
- 3.4) Penas convencionales por atraso en el cumplimiento.
- 3.5) Rescisión administrativa del **CONTRATO**.
- 3.6) Terminación anticipada del **CONTRATO**.
- 3.7) Cantidades adicionales.
- 3.8) **LICITANTE** que resulte adjudicado.
- 3.9) Inconformidades.

## 1

### GENERALIDADES

#### 1.1) ANTECEDENTES:

La Titular del Poder Ejecutivo del Gobierno del Estado de Aguascalientes convoca a través de la **Secretaría de Administración del Estado de Aguascalientes**, a la Licitación Pública Nacional Número **DGAD-LEA-N017-2024**, para llevar a cabo la adquisición de un lote 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 40,997 y un máximo de 58,568 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**, en cumplimiento a lo establecido en los artículos 134 de la **Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos** y 90 de la **Constitución Política del Estado de Aguascalientes**, el artículo 27 fracciones XIX de la **Ley Orgánica de la Administración Pública Estatal**, artículos 12 fracción II, 39 fracción I, segundo párrafo, 45 fracción I, 47 fracción II, 49, 50 y 68 de la **Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Aguascalientes y sus Municipios**, en adelante la **LEY**, artículo 55 fracción II de la **Ley de Presupuesto, Gasto Público y Responsabilidad Hacendaria del Estado de Aguascalientes y sus Municipios** se emite la siguiente **CONVOCATORIA** que contiene los requisitos, especificaciones y anexos complementarios necesarios, que deberán cumplir todas las personas físicas o morales de nacionalidad mexicana interesadas en participar en la Licitación Pública Nacional Número **DGAD-LEA-N017-2024**, con cargo al presupuesto de egresos para el ejercicio fiscal **2024 (FASP 2024)**.

#### 1.2) DEFINICIÓN DE TÉRMINOS:

En estas especificaciones y sus Anexos, se entenderá por:

**ADMINISTRADOR DEL CONTRATO:** Servidor Público del **ENTE REQUIRENTE** en quien recae la responsabilidad de dar cumplimiento de las obligaciones establecidas en el **CONTRATO**.

**ÁREA TÉCNICA O USUARIA DE LOS SERVICIOS:** La responsable de elaborar las especificaciones técnicas que se deberán incluir en el procedimiento de contratación, de responder en la junta de aclaraciones las preguntas que sobre estos aspectos técnicos realicen los **LICITANTES**; así como de elaborar el dictamen técnico correspondiente.

**CFDI:** Comprobante Fiscal Digital por Internet.

**C.F.F.:** Código Fiscal de la Federación.

**CONVOCATORIA:** Documento en el que se establecen las bases en que se desarrollará el procedimiento de contratación y que describe los requisitos de participación.

**CONTRALORÍA:** Contraloría del Estado.

**CONTRATO:** Instrumento legal que celebrará la **Secretaría de Administración del Estado de Aguascalientes** con el **PROVEEDOR** adjudicado en el que constarán los derechos y obligaciones conforme a los cuales se regirán las partes.



**CONVOCANTE:** Secretaría de Administración del Estado de Aguascalientes.

**DGAD:** Dirección General de Adquisiciones de la Secretaría de Administración del Estado de Aguascalientes.

**ENTE REQUERENTE:** Secretariado Ejecutivo del Sistema Estatal de Seguridad Pública para la Universidad de la Policía y Ciencias de la Seguridad de Aguascalientes.

**HOY SE COMPRA:** Plataforma electrónica de consulta de las adquisiciones gubernamentales administrada por la Secretaría de Finanzas del Estado de Aguascalientes, con dirección electrónica:

<http://eservicios2.aguascalientes.gob.mx/sae/ConvocatoriasAnexos/Default.aspx>

**IMSS:** Instituto Mexicano del Seguro Social.

**INFONAVIT:** Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores.

**I.V.A.:** Impuesto al Valor Agregado.

**I.S.R.:** Impuesto Sobre la Renta.

**LEY:** Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Aguascalientes y sus Municipios.

**LICITACIÓN:** Todo lo relacionado con la Licitación Pública Nacional Número DGAD-LEA-N017-2024.

**LICITANTE, PROVEEDOR O PARTICIPANTE:** Personas físicas o morales de nacionalidad mexicana que por sí participen en el presente procedimiento, así como la que resulte adjudicada, la que firme y/o ejecute el **CONTRATO** correspondiente.

**PARTIDA:** La división o desglose de los bienes a adquirir o arrendar o de los **SERVICIOS** a contratar, contenidos en un procedimiento de contratación o en un **CONTRATO**, para diferenciarlos unos de otros, clasificarlos o agruparlos.

**PRECIO NO ACEPTABLE:** Es aquel que, derivado de la investigación de mercado realizado, resulte superior en un diez por ciento o más a lo ofertado respecto del que se observa como mediana en dicha investigación o en su defecto, el promedio de las propuestas presentadas en un mismo procedimiento de adquisición o de contratación.

**RESPONSABLE DE LA RECEPCIÓN DE LOS SERVICIOS:** Para efectos del artículo 4º segundo párrafo de la **LEY**, el Servidor Público encargado del seguimiento y recepción de los **SERVICIOS** solicitados en esta **LICITACIÓN**.

**R.F.C.:** Registro Federal de Contribuyentes.

**SAT:** Servicio de Administración Tributaria.

**SECRETARÍA Y/O SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN:** Secretaría de Administración del Estado de Aguascalientes.

**SEFI:** Secretaría de Finanzas del Estado de Aguascalientes.

**SERVICIOS:** Son los servicios que se requieren y se señalan en el presente procedimiento (**SERVICIOS** señalados y descritos en el apartado 2.2).

**SOBRE CERRADO:** Cualquier medio que contenga las proposiciones de los **LICITANTES** sellado en forma inviolable cuyo contenido puede ser consultado hasta el acto de presentación y apertura de proposiciones.

**UMA:** Unidad de Medida y Actualización.

**UNPOL:** Universidad de la Policía y Ciencias de la Seguridad de Aguascalientes.

### 1.3) CALENDARIO DE EVENTOS:

EVENUTO	FECHAS	HORA
Publicación del resumen de la <b>CONVOCATORIA</b> .	14 de junio del 2024.	<b>Diario de Circulación Estatal</b>
Disposición de la <b>CONVOCATORIA</b>	17, 18 y 19 de junio del 2024.	En el portal del Gobierno del Estado de Aguascalientes en <b>HOY SE COMPRA</b> : las 24 horas y en el domicilio de la <b>CONVOCANTE</b> : de 08:00 a 15:00 horas (en este caso favor de presentar dispositivo USB, libre de virus para guardar la información concerniente a la <b>CONVOCATORIA</b> y anexos en su caso)
Venta de la <b>CONVOCATORIA</b> (Se recomienda revisar a detalle el contenido de la <b>CONVOCATORIA</b> antes de realizar el pago, ya que el depósito (pago) no será devuelto en caso de no participar en la presente <b>LICITACIÓN</b> o de realizar el pago en fecha posterior a la establecida en este calendario).	17, 18 y 19 de junio del 2024.	De 08:00 a 15:00 horas en cualquier forma de pago de acuerdo con lo establecido en el apartado <b>1.5)</b> de esta <b>CONVOCATORIA</b>
Fecha y horario exclusivamente para recibir las dudas sobre la <b>CONVOCATORIA</b> .	20 de junio del 2024	De 08:00 a 08:30 horas
Junta de aclaraciones.	21 de junio del 2024	12:00 horas
Fecha y hora límite para la presentación de proposiciones ( <b>SOBRE CERRADO</b> ).	25 de junio del 2024	De las 08:30 hasta las 09:00 horas (hora límite)
Apertura de proposiciones.	25 de junio del 2024	09:01 horas.



Degustación de alimentos preparados en el comedor de la <b>UNPOL</b> (Domicilio en Calle los Conos número 105 Fraccionamiento Ojocaliente INEGI C.P. 20196, Aguascalientes, Ags.) En los términos que se señalan en el final del <b>apartado 1.8)</b> de la presente <b>CONVOCATORIA</b> . El no realizar la degustación por parte del <b>LICITANTE</b> , será motivo de desechamiento de su proposición.	26 de junio del 2024	De 08:00 a 10:00 horas
Emisión y notificación del fallo.	27 de junio del 2024	12:00 horas
Fecha límite para la firma del <b>CONTRATO</b> por parte del <b>PROVEEDOR</b> adjudicado.	En un término no mayor a 10 días naturales posteriores a la notificación del fallo de adjudicación, en el término establecido en el artículo 67 de la <b>LEY</b> .	

#### 1.4) IMPEDIMENTOS PARA PRESENTAR PROPOSICIONES:

Están impedidos para presentar proposiciones aquellos **LICITANTES** que:

- No realicen el pago de la **CONVOCATORIA** en el tiempo y forma establecidos en el resumen de **CONVOCATORIA**.
- No cuenten con la capacidad para ofertar la adquisición de los **SERVICIOS** requeridos.
- Se encuentren comprendidos en alguno de los supuestos del artículo 71 de la **LEY**.
- No sean de nacionalidad mexicana y dedicados al ramo requerido, y que por ende pretendan subcontratar.
- Se encuentren en algún incumplimiento de **CONTRATO** en cualquier orden de Gobierno Federal, Estatal o Municipal, además de los Organismos Públicos Descentralizados de cualquier Entidad Federativa, del Estado o Municipio.
- Se les haya cancelado o suspendido el registro en el padrón único de proveedores de la Administración Pública Federal, Estatal o Municipal
- Se les haya rescindido algún **CONTRATO** por causas imputables a su representada.
- Se encuentren inhabilitados temporalmente para participar de manera directa o por interpósita persona.

- Se le han o hayan aplicado penas convencionales por atraso en el cumplimiento de contratos en cualquier orden de Gobierno Federal, Estatal o Municipal, además de los Organismos Públicos Descentralizados de cualquier Entidad Federativa.
- El no presentarse a realizar la degustación de alimentos requeridos.

### 1.5) DISPOSICIÓN, COSTO Y VENTA DE LA CONVOCATORIA:

La **CONVOCATORIA** estará a su disposición en la dirección electrónica: <https://eservicios2.aguascalientes.gob.mx/sae/ConvocatoriasAnexos/Default.aspx>

El costo de la **CONVOCATORIA** se establece de conformidad con lo señalado en el Título Tercero, Capítulo XII, artículo 17 fracción I, de la **Ley de Ingresos del Estado de Aguascalientes** para el ejercicio fiscal del año 2024, publicado el 29 de diciembre del 2023, por la cantidad de **\$1,640.00 (UN MIL SEISCIENTOS CUARENTA PESOS 00/100 M.N.)**; los **LICITANTES** que deseen adquirir la **CONVOCATORIA** de la presente **LICITACIÓN**, podrán realizar el pago de las dos siguientes maneras:

1. Mediante pago efectuado en las cajas recaudadoras de la **Secretaría de Finanzas del Estado de Aguascalientes**, ubicadas en Avenida de la Convención de 1914 oriente, número 102, Colonia del Trabajo, C.P. 20180, Aguascalientes, Ags., en horario de las 08:00 a 15:00 horas.
2. Mediante pago de manera referenciada a través del portal del Gobierno del Estado de Aguascalientes conforme a lo siguiente de manera secuencial:
  - a. Trámites y Servicios
  - b. Pagos de impuestos
  - c. Pago ante otras dependencias
  - d. Búsqueda por dependencias
  - e. Seleccionar Secretaría de Administración
  - f. Buscar
  - g. Seleccionar venta de bases para Licitación Pública y llenar la información que se solicita.
  - h. En el espacio de **observaciones** deberá de anotar el número y nombre completo de la presente **LICITACIÓN**.

El recibo de pago **CFDI** le será enviado a la dirección de correo electrónico que señale el **LICITANTE** en el portal del Gobierno del Estado de Aguascalientes, **(Se considera ÚNICAMENTE como comprobante de pago el CFDI emitido por la Secretaría de Finanzas del Estado de Aguascalientes, no así el comprobante de pago que se genera en la página del Gobierno del Estado de Aguascalientes cuando realiza el pago a través de esta manera, ni el comprobante de la institución bancaria)**, por lo que deberá de tramitar su **CFDI** ante la **Secretaría de Finanzas del Estado de Aguascalientes** en los días exclusivamente para la venta de la **CONVOCATORIA**



establecidos en el apartado 1.3), siendo responsabilidad de cada LICITANTE participante el tramitar su CFDI en las fechas establecidas en el apartado 1.3) en caso de no recibir su CFDI por medio de su correo electrónico.

El pago **SÓLO** podrá realizarse en los días y horarios establecidos en el apartado 1.3) de la **CONVOCATORIA**. En caso de realizar el pago fuera de las fechas y horarios establecidos, **NO** se aceptará y **NO** podrá ser devuelto por ser extemporáneo por lo que estará impedido para presentar proposición conforme a lo señalado en el apartado 1.4) de la **CONVOCATORIA**.

#### **1.6) LUGAR DONDE SE LLEVARÁN A CABO LOS ACTOS DE LA LICITACIÓN Y MEDIOS UTILIZADOS:**

Los actos de esta **LICITACIÓN** se llevarán a cabo en la sala de juntas de la **Secretaría de Administración del Estado de Aguascalientes**, ubicada en Avenida de la Convención de 1914 Oriente, número 104, tercer piso, Colonia del Trabajo, C.P. 20180, en la ciudad de Aguascalientes, Ags., iniciándose puntualmente en las fechas y horas señaladas en el apartado 1.3) de la presente **CONVOCATORIA**, con los **LICITANTES** que se encuentren presentes.

De conformidad con el artículo 45 fracción I de la **LEY**, el medio que se utilizará será **PRESENCIAL**, en el cual los **LICITANTES** exclusivamente podrán presentar sus proposiciones en forma documental y por escrito, en **SOBRE CERRADO** en forma inviolable, cuyo contenido puede ser consultado hasta el acto de presentación y apertura de proposiciones.

En este procedimiento de contratación **no se aceptará** el envío de proposiciones por servicio postal o de mensajería.

#### **DEGUSTACIÓN OBLIGATORIA.**

La degustación será obligatoria para los **LICITANTES** que participen dentro del presente procedimiento, y será parte de la evaluación técnica. La degustación se llevará a cabo el día y hora señalados en el apartado 1.3) de la presente Convocatoria, en el comedor de la **UNPOL**, cuyas instalaciones están ubicadas en **CALLE LOS CONOS NÚMERO 105, FRACCIONAMIENTO OJOCALIENTE INEGI, C.P. 20196, EN AGUASCALIENTES, AGS.**

Así mismo, los **LICITANTES** deberán presentar seis platillos diferentes de muestras de desayuno, seis platillos diferentes de muestras de comida y seis platillos de muestras de cena de cualquiera de los 31 menús señalados en el apartado 2.2.) de la presente **CONVOCATORIA**.

Los **LICITANTES** deberán considerar para llevar a cabo la degustación, todos los utensilios necesarios tales como tenedores, cucharas, vasos, cuchillos, etc. de plástico.

**\*La degustación ofrecida por parte de los LICITANTES no tendrá ningún costo para la convocante y/o UNPOL.**

La o las juntas de aclaraciones, el acto de presentación y apertura de proposiciones y el acto de fallo, se realizarán de manera presencial, a los cuales podrán asistir los **LICITANTES**, sin perjuicio de que pueda notificarse por escrito conforme a lo dispuesto por el artículo 58 de la **LEY**.

Se hace mención que **NO se permitirá el ingreso ni uso de teléfonos celulares, dispositivos móviles o cualquier equipo electrónico** a los **LICITANTES** que ingresen a la Sala de Transparencia (sala de juntas) de la **Secretaría de Administración del Estado de Aguascalientes**, con domicilio en Avenida de la Convención de 1914 oriente, número 104, tercer piso, Colonia del Trabajo, C.P. 20180, en la ciudad de Aguascalientes, Ags, durante los actos de juntas de aclaraciones, el acto de presentación y apertura de proposiciones y el acto de fallo, de igual manera se les informa a los **LICITANTES** que una vez iniciados los eventos en tiempo y forma no se les permitirá estar interrumpiendo al personal de la **CONVOCANTE** durante la lectura de cada acta, ni se les permitirá estar entrando y saliendo de la Sala de Transparencia (sala de juntas) hasta el término de cada acto. En caso de no atender a lo solicitado se le solicitará abandonar la Sala de Transparencia (sala de juntas).

#### **1.7) SERVIDORES PÚBLICOS AUTORIZADOS POR LA CONVOCANTE PARA COORDINAR LAS ACTIVIDADES Y ACTOS DE LA LICITACIÓN:**

Con fundamento en lo dispuesto por el artículo 12 fracción X de la **LEY**, los Servidores Públicos autorizados por la **CONVOCANTE** para recibir propuestas, garantías, poderes y demás documentación análoga, esto es, los Servidores Públicos encargados de organizar y coordinar todas las actividades y actos de la **LICITACIÓN** serán:

- Roberto Carlos Malo Macías.
- Aribel Pérez Beltrán.
- Melisa Pasillas Valdivia.
- Paloma Eleonora García Segura.
- Viviana Brigitte Meléndez Leos.
- Jorge Luis Cano Bonilla.
- Laura Berenice Díaz Esparza.

#### **1.8) FORMA EN QUE SE VERIFICARÁ LA LICITACIÓN:**

##### **I. JUNTA DE ACLARACIONES:**

De conformidad con lo establecido por los artículos 49 fracción II y 50 fracción II, en correlación con el artículo 52 de la **LEY**, la junta de aclaraciones se llevará a cabo en la fecha y hora establecida en el apartado **1.3)** de la **CONVOCATORIA**, conforme al siguiente orden:



Los **LICITANTES** que adquirieron la **CONVOCATORIA** en tiempo y forma de acuerdo a lo establecido en los apartados **1.3)** y **1.5)** de la presente **CONVOCATORIA**, deberán remitir a la **CONVOCANTE**, las preguntas que tengan sobre el contenido exclusivamente de esta o sobre el resumen de la misma, por escrito, firmadas por el representante legal, en apego al formato establecido en el **Anexo J.A.** de la presente **CONVOCATORIA**, el día y hora señalados en el apartado **1.3)** de la **CONVOCATORIA**, las cuales podrán presentarse en cualquiera de las siguientes opciones:

a) Deberán entregar en el domicilio de la **CONVOCANTE**:

Original y copia simple legible para cotejo del **CFDI** del pago de la **CONVOCATORIA**.

Escrito mediante el cual manifieste su interés en participar en la presente **LICITACIÓN (Anexo A)** por sí o en representación de un tercero, indicando los siguientes datos generales del **LICITANTE**: en caso de ser persona física, nombre de la persona física, domicilio completo legal y fiscal, correo electrónico, teléfono, en caso de ser persona moral, nombre completo, denominación o razón social, nombre del representante legal, en su caso, datos generales del interesado (persona autorizada por el representante legal) que participará en el evento, nombre de la persona de contacto, correos electrónicos, teléfonos y domicilio completo legal y fiscal, lo anterior conforme al **Anexo A** de la **CONVOCATORIA** y el artículo 52 segundo párrafo de la **LEY**.

El documento en original que contenga las preguntas exclusivamente del contenido de la **CONVOCATORIA (Anexo J.A.)**, adjuntando el respaldo electrónico en formato Word mediante dispositivo de almacenamiento USB.

b) Por correo electrónico enviar a las siguientes direcciones:

[aribel.perez@aguascalientes.gob.mx](mailto:aribel.perez@aguascalientes.gob.mx)  
[melisa.pasillas@aguascalientes.gob.mx](mailto:melisa.pasillas@aguascalientes.gob.mx)  
[paloma.garcia@aguascalientes.gob.mx](mailto:paloma.garcia@aguascalientes.gob.mx)  
[viviana.melendez@aguascalientes.gob.mx](mailto:viviana.melendez@aguascalientes.gob.mx)  
[jorge.cano@aguascalientes.gob.mx](mailto:jorge.cano@aguascalientes.gob.mx)  
[laura.diaz@aguascalientes.gob.mx](mailto:laura.diaz@aguascalientes.gob.mx)

Debiendo enviar el documento que contenga las preguntas exclusivamente del contenido de la **CONVOCATORIA** mediante el **Anexo J.A.**, el cual deberá de estar firmado y escaneado, y en archivo editable (Word), y **confirmar la recepción de las mismas** al teléfono (449) 910-25-00 extensiones 5260, 5021, 5027, 5147 y 5198.

Digitalizar el **CFDI** del pago de la **CONVOCATORIA** expedido por la **Secretaría de Finanzas del Estado de Aguascalientes**.

Digitalizar el escrito mediante el cual manifieste su interés en participar en la **LICITACIÓN** por sí o en representación de un tercero, indicando los siguientes datos generales del **LICITANTE**: nombre de la persona física, domicilio completo legal y fiscal, correo electrónico, teléfono, en caso de ser persona moral, denominación o razón social de la persona moral, nombre del representante legal, en su caso, datos generales del interesado (persona autorizada por el representante legal) que participará en el evento, nombre de la persona de contacto, correos electrónicos, teléfonos y domicilio completo, lo anterior conforme al **Anexo A** de la **CONVOCATORIA** y el artículo 52 segundo párrafo de la **LEY**.

El día y hora señalados en el apartado **1.3)** de la presente **CONVOCATORIA** para la celebración de la junta de aclaraciones, los Servidores Públicos autorizados por la **CONVOCANTE** para coordinar las actividades y actos de la **LICITACIÓN**, asistidos por un representante del **ÁREA TÉCNICA O USUARIA DE LOS SERVICIOS**, previa entrega del comprobante de envío de preguntas correspondientes, así como de la verificación del pago de la **CONVOCATORIA** y en presencia de los **LICITANTES** que deseen asistir, leerá en voz alta las preguntas formuladas por los mismos, así como las respuestas a estas.

Cabe señalar que una vez que se hayan contestado todas las preguntas, a los **LICITANTES** que se encuentren presentes se les podrá brindar un espacio de 20 minutos si así fuese necesario para formular preguntas de manera manuscrita y firmadas **EXCLUSIVAMENTE SOBRE LAS RESPUESTAS** contestadas por la **CONVOCANTE**, por lo que **NO** se aceptarán nuevas preguntas, y aquellas que se formulen deberán de ser de cada **LICITANTE**, **NO** de las preguntas y respuestas de los demás participantes.

Las preguntas que reciba la **CONVOCANTE** de cada **LICITANTE** serán contestadas en el acta correspondiente, misma que les será entregada al término de la junta de aclaraciones, en las oficinas de la Dirección General de Adquisiciones de la **Secretaría de Administración del Estado de Aguascalientes**; el **LICITANTE** que no asista a la junta de aclaraciones, deberá consultar el acta respectiva en el portal de **HOY SE COMPRA**, en la siguiente liga:

<http://eservicios2.aguascalientes.gob.mx/sae/convocatoriasAnexos/Default.aspx>, ya que las modificaciones derivadas de la referida junta serán consideradas como parte integrante de la **CONVOCATORIA** y deberán ser consideradas por los **LICITANTES** en la elaboración de su proposición, en consecuencia, será obligatoria para todos los **LICITANTES** presentes y ausentes en términos de lo dispuesto en el artículo 51 tercer párrafo de la **LEY**.

Al concluir la junta de aclaraciones podrá señalarse la fecha y hora para la celebración de ulteriores juntas, considerando que entre la última de estas y el acto de presentación y apertura de proposiciones deberá existir un plazo de al menos tres días naturales.



## II. ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES:

El acto de presentación y apertura de proposiciones se llevará a cabo de conformidad con lo establecido en los artículos 53 y 54 de la **LEY** y el apartado **1.3)** de la presente **CONVOCATORIA**, de la siguiente forma:

- a) Con fundamento en el artículo 45 fracción I, 53 y 54 de la **LEY**, se recibirán las proposiciones en **UN SOBRE CERRADO EN FORMA INVOLABLE, ROTULADO Y FIRMADO** por cada **LICITANTE** el cual contendrá sus ofertas técnica y económica y todos los documentos solicitados de acuerdo al apartado **2.4)**, las modificaciones (si hubieren) que se deriven de la o las juntas de aclaraciones, procediéndose a su apertura, y en donde se hará constar la documentación presentada, sin que ello implique la evaluación de su contenido.
- b) Las proposiciones deberán presentarse en la fecha y horario establecido en el Calendario de Eventos señalado en el apartado **1.3)** de la presente **CONVOCATORIA**, en el Módulo de Recepción ubicado en la planta baja de las oficinas de la **Secretaría de Administración del Estado de Aguascalientes**, con domicilio en Avenida de la Convención de 1914 oriente, número 104, Colonia del Trabajo, C.P. 20180, en la ciudad de Aguascalientes, Ags; para que se registre la hora de entrega de su proposición en el área de recepción, debiendo el interesado solicitar que sea anunciado con el personal autorizado de la misma **Secretaría de Administración del Estado de Aguascalientes**, de acuerdo a lo establecido en el apartado **1.7)** de la presente **CONVOCATORIA** a fin de que se reciban las proposiciones en tiempo y forma. El sobre que contenga la proposición, no será recibido por ningún motivo con posterioridad a la fecha y hora límite establecida en el apartado **1.3)** de la presente **CONVOCATORIA**.
- c) Una vez recibidas las proposiciones en **SOBRE CERRADO**, se procederá a su apertura, haciendo constar la documentación presentada, **sin que ello implique la evaluación de su contenido.**
- d) De entre los **LICITANTES** que hayan asistido, estos elegirán a uno, que en forma conjunta con los Servidores Públicos que la **CONVOCANTE** y la **CONTRALORÍA** designen, para el caso que nos ocupa lo será el Servidor Público del **ENTE REQUERENTE** y el Servidor Público facultado para llevar a cabo el procedimiento de **LICITACIÓN**, rubricarán las ofertas técnica y económica de las proposiciones, las que para estos efectos constarán documentalmente.
- e) Se levantará acta que servirá de constancia de la celebración del acto de presentación y apertura de las proposiciones, en la que se hará constar el importe de cada una de ellas con el correspondiente Impuesto al Valor Agregado; se señalará lugar, fecha y hora en que se dará a conocer el fallo de la **LICITACIÓN**, fecha que deberá quedar comprendida dentro de los veinte días naturales siguientes a la establecida para este acto y podrá diferirse, siempre que el nuevo

plazo fijado no exceda de quince días naturales contados a partir del plazo establecido originalmente, dicha acta será firmada por los presentes, en el entendido de que la falta de firma de algún **LICITANTE** no invalidará el acto.

### III. NOTIFICACIÓN Y FALLO DE LA LICITACIÓN:

La adjudicación será **TOTAL** a un solo **LICITANTE**, es decir, la **PARTIDA única** del apartado **2.2) y Anexo B** de la presente **CONVOCATORIA** se adjudicará al **LICITANTE** que cumpla con todo lo solicitado y oferte el precio más bajo.

En cumplimiento a lo ordenado por los artículos 56 primer párrafo y 57 de la **LEY**, la **CONVOCANTE** emitirá un fallo, en el que se asentará lo siguiente:

- a) El **CONTRATO** se adjudicará al **LICITANTE** cuya propuesta resulte solvente porque cumple con los requisitos legales, técnicos y económicos establecidos en la **CONVOCATORIA** y, por tanto, garantiza el cumplimiento de las obligaciones respectivas y su proposición haya obtenido el mejor resultado con base en la evaluación binario, es decir, habiendo ofertado el precio más bajo;
- b) La relación de **LICITANTES** cuyas proposiciones fueron sujetas a evaluación, expresando, en caso de desechamiento, todas las razones legales, técnicas o económicas que sustentan tal determinación e indicando los apartados de la **CONVOCATORIA** que en cada caso se incumpla;
- c) La relación de **LICITANTES** cuyas proposiciones fueron sujetas a evaluación y resultaron solventes, describiendo en lo general dichas proposiciones. Se presumirá la solvencia de dichas proposiciones, cuando no se señale expresamente incumplimiento alguno;
- d) En caso de que se determine que el precio de una proposición no es aceptable, se deberá anexar copia simple de la investigación de precios realizada o del cálculo correspondiente;
- e) Nombre del **LICITANTE** a quien se adjudica el **CONTRATO**, indicando las razones que motivaron la adjudicación, de acuerdo a los criterios previstos en la **CONVOCATORIA**, asignada al **LICITANTE** adjudicado;
- f) Nombre, cargo y firma del Servidor Público que lo emite, señalando sus facultades de acuerdo con los ordenamientos jurídicos que rijan a la **CONVOCANTE**. Indicará también el nombre y cargo de los responsables de la evaluación de las proposiciones;
- g) En caso de que se declare desierta la **LICITACIÓN**, se señalarán en el fallo las razones que lo motivaron;



- h) En el fallo no se deberá incluir información reservada o confidencial, en los términos de las disposiciones aplicables;
- i) Con la notificación del fallo por el que se adjudica el **CONTRATO**, las obligaciones derivadas de este serán exigibles, sin perjuicio de la obligación de las partes de firmarlo en el plazo y términos señalados en la **LEY**, y
- j) Contra el fallo no procederá recurso alguno; sin embargo, procederá la inconformidad en términos del artículo 93 de la **LEY**.

**NOTA: SOLO EL PROVEEDOR QUE RESULTE ADJUDICADO DE MANERA ADICIONAL A LO REQUERIDO EN EL APARTADO 2.4) DE LA PRESENTE CONVOCATORIA, DEBERÁ ENVIAR AL CORREO ELECTRÓNICO carlos.venegas@aguascalientes.gob.mx CON COPIA AL CORREO melisa.pasillas@aguascalientes.gob.mx LOS SIGUIENTES DOCUMENTOS ACTUALIZADOS Y EMITIDOS EN LA FECHA DEL DÍA DEL FALLO DE ADJUDICACIÓN:**

1. OPINIÓN DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES EMITIDA EN SENTIDO POSITIVO POR EL SERVICIO DE ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA (SAT).
2. CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES EN MATERIA DEL INSTITUTO DEL FONDO NACIONAL DE LA VIVIENDA PARA LOS TRABAJADORES (INFONAVIT).
3. OPINIÓN POSITIVA DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES EN MATERIA DE SEGURIDAD SOCIAL.
4. CONSTANCIA DE OBLIGACIONES FISCALES ESTATALES EMITIDA POR LA SECRETARÍA DE FINANZAS DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES.

**ESTO PARA SUSTENTAR Y AGILIZAR LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO.**

#### **1.9) ¿CUÁNDO SE DECLARARÁ DESIERTA LA LICITACIÓN?:**

Con fundamento en lo previsto por el artículo 59 de la **LEY**, la **CONVOCANTE** procederá a declarar desierto el procedimiento de **LICITACIÓN** cuando se presente alguno de los supuestos a que hace referencia el citado artículo.

#### **1.10) CRITERIOS PARA DESECHAR LAS PROPUESTAS:**

Con fundamento en lo previsto en los artículos 50 fracción XV y 55 segundo párrafo de la **LEY**, la **CONVOCANTE** desechará las proposiciones de los **LICITANTES** que incurran en cualquiera de los supuestos señalados en los siguientes incisos:

- a) No ajustar las proposiciones a cualquiera de los requisitos y condiciones establecidas en esta **CONVOCATORIA** que afecten la solvencia de la proposición.
- b) Si se comprueba que algún **LICITANTE** ha acordado con otro u otros elevar el precio de los **SERVICIOS**, o cualquier otro acuerdo que tenga como fin obtener ventaja sobre los demás **LICITANTES**.
- c) Las proposiciones que no cumplan con los requisitos establecidos en la **CONVOCATORIA**.

Así mismo, conforme a lo señalado en la **CONVOCATORIA**; serán causas de desechamiento:

- d) Las proposiciones que no se puedan evaluar por falta de algún requisito o por el incumplimiento en el contenido de los mismos, quedarán desechadas.
- e) Si la oferta técnica o económica o algún otro documento que integre su proposición, contiene tachaduras, enmendaduras, textos entre líneas o sean ilegibles, serán descalificadas.
- f) Si presenta más de una propuesta, alternativa de propuesta o que la propuesta sea condicionada.
- g) Por realizar el pago de la **CONVOCATORIA** fuera de los plazos establecidos en el calendario de eventos del apartado **1.3)** de la presente **CONVOCATORIA**. Si durante la evaluación de las proposiciones se detecta que el (**CFDI**) que expide la **Secretaría de Finanzas del Estado de Aguascalientes**, por el pago de la **CONVOCATORIA** contiene una fecha y horario posterior a la fecha y horario establecido en el calendario de eventos del apartado **1.3)** y no se comprueba con recibo de pago (**CFDI**) que se realizó con antelación, se considerará que el pago fue realizado en forma extemporánea y por lo tanto, la proposición se desechará para todos los efectos legales.
- h) Si el **LICITANTE** no firma autógrafamente todos los documentos que forman parte de la propuesta, los anexos, manifiestos y demás documentación requerida en la **CONVOCATORIA**.
- i) Si el objeto social o giro comercial no se encuentra relacionado con los **SERVICIOS** a contratar.
- j) En caso de encontrarse en alguno de los supuestos del artículo 71 de la **LEY**.
- k) Si no se dedica al ramo requerido por la **CONVOCANTE** se entenderá que pretenderá subcontratar.
- l) Por conocimiento de la **CONVOCANTE** o del **ENTE REQUIRENTE**, en cualquier momento antes de la notificación del fallo de adjudicación, del incumplimiento comprobado por causa imputable al **LICITANTE** de cualquier obligación contraída con algún poder del Estado o sus Municipios o de la Federación.
- m) Por error de cálculo en su oferta económica (subtotal, **I.V.A.**, total y gran total), o bien error de cálculo en la **PARTIDA** (subtotal, **I.V.A.**, total y gran total).
- n) Por no presentar el comprobante de pago (**CFDI**) de la **CONVOCATORIA**, conforme a lo señalado en el apartado **1.5)**.



- o) Las opiniones de cumplimientos de obligaciones fiscales de **SAT, IMSS, SEFI e INFONAVIT**, que no se puedan verificar en los sistemas gubernamentales por faltarle algún requisito, si son expedidas en sentido negativo, si no presenta el comprobante de validación de consulta de las opiniones o por cualquier causa que impida su validación.
- p) Cuando sea validada en la lista nominal de la página del Instituto Nacional Electoral (<https://listanominal.ine.mx/scpln/>) la credencial de elector presentada para fines de identificación (todas las credenciales de elector presentadas serán validadas) y esta no esté vigente según la validación que se lleve a cabo por la **CONVOCANTE**.
- q) El no realizar las modificaciones que derivaron de la junta de aclaraciones a los anexos, documentos, formatos o cualquier manifiesto en donde se indique la modificación.
- r) Por rebasar el techo presupuestal en su oferta económica.
- s) Cuando exista discrepancia entre lo ofertado en la propuesta técnica y la propuesta económica en lo referente a la descripción de los **SERVICIOS**.
- t) En caso de que las copias fotostáticas simples solicitadas para cotejo no coincidan con el documento original presentado.
- u) El no presentarse a realizar la degustación de alimentos requeridos.

Para estos casos se asentarán las observaciones que correspondan debidamente fundado y motivado en el acta respectiva.

#### **1.11) CRITERIOS PARA LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO:**

Se llevará a cabo conforme al artículo 56 y 68 de la **LEY**, una vez hecha la evaluación de las propuestas, se adjudicará el **CONTRATO** correspondiente al **LICITANTE** cuya proposición resulte solvente por reunir conforme a los criterios establecidos en la presente **CONVOCATORIA**, las condiciones legales, técnicas y económicas requeridas por la **Secretaría de Administración del Estado de Aguascalientes**, así como las establecidas en forma expresa en el apartado 2) y anexos de la **CONVOCATORIA**.

La **CONVOCANTE** procederá a realizar el análisis de las proposiciones recibidas, mediante el criterio de evaluación binario en los términos señalados en el artículo 55 segundo párrafo de la **LEY**.

De conformidad con el artículo 56 de la **LEY**, y para efectos del artículo 19 fracción IV del Manual Único de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Aguascalientes en la presente contratación se preferirá como **PROVEEDORES**, en igualdad de condiciones, a aquellos que tengan su domicilio fiscal en Aguascalientes.

#### **1.12) OBLIGACIONES DE CONFIDENCIALIDAD:**

Los **LICITANTES** se obligan a guardar el secreto y la confidencialidad de toda la información tangible o intangible, imágenes, datos y documentos de la **CONVOCANTE**



y/o de cualquier Dependencia o Entidad o cualquier organismo del Gobierno del Estado de Aguascalientes que le sea proporcionada, la cual única y exclusivamente deberá ser tratada para efectos de la presentación de su proposición técnica y económica en esta **LICITACIÓN**. Dicha información no deberá ser revelada total o parcialmente sin previo consentimiento por escrito de la **CONVOCANTE**, ni será utilizada para ningún otro propósito que no esté relacionado con la presente **LICITACIÓN**, teniendo por única excepción la obligación de alguna de las partes de reunir y otorgar información en términos de la legislación aplicable o por requerimiento de la autoridad competente, por lo que el **LICITANTE** acepta y reconoce tener pleno conocimiento del tratamiento que debe dar a los datos personales que en virtud del presente procedimiento se le estarán proporcionando, por lo que se obliga a tomar y ejecutar las medidas necesarias para el cabal cumplimiento de las obligaciones que como sujeto obligado le impone la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Estado de Aguascalientes y sus Municipios, la Ley Federal de Protección de Datos Personales en Posesión de los Particulares, su Reglamento y demás disposiciones aplicables, y por tanto, será responsable de los daños y perjuicios que cause a la **CONVOCANTE** por el incumplimiento de esta obligación.

#### 1.13) PATENTES, MARCAS Y DERECHOS DE AUTOR:

El **LICITANTE** asume toda la responsabilidad, civil, penal, mercantil y administrativa por las posibles violaciones a algún derecho de autor o invasión u otra violación a alguna patente, o cualquier otro derecho o título relativo a la propiedad intelectual o industrial o cualquier otro derecho de tercero, por tanto, se obligan a sacar en paz y a salvo a la **CONVOCANTE** respecto de cualquier demanda o reclamación que se derive directa o indirectamente de cualquier pérdida, daño, gasto o responsabilidad, derivada del incumplimiento o violación sin cargo alguno para esta.

#### 1.14) CANCELACIÓN DEL PROCEDIMIENTO:

De conformidad con lo dispuesto por el artículo 59 segundo párrafo de la **LEY**, la **CONVOCANTE** podrá cancelar una **LICITACIÓN, PARTIDA O CONCEPTOS INCLUIDOS** en esta, cuando se presente caso fortuito, fuerza mayor; existan circunstancias justificadas que extingan la necesidad para contratar los **SERVICIOS**, o que de continuarse con el procedimiento se pudiera ocasionar un daño o perjuicio a la propia **CONVOCANTE**. La determinación de dar por cancelada la **LICITACIÓN, PARTIDA O CONCEPTOS** deberá precisar el acontecimiento que motiva la decisión, la cual se hará del conocimiento de los **LICITANTES**, y no será procedente contra ella recurso alguno, sin embargo, podrán interponer la inconformidad en términos del artículo 93 de la **LEY**.



2

## INSTRUCCIONES PARA INTEGRAR LAS PROPOSICIONES

### 2.1) INTEGRACIÓN DE LA PROPOSICIÓN:

Con fundamento en lo previsto por los artículos 45 fracción I, 50 fracciones III, IV, V, VI, VII, VIII y IX, y 53 primer párrafo de la **LEY**, la proposición se presentará en un (1) **SOBRE CERRADO** en forma inviolable, rotulado y firmado, que contendrá las ofertas técnica y económica, así mismo, se exhibirán junto con las ofertas todos los documentos solicitados en el apartado **2.4)** firmados de manera autógrafa en cada una de sus hojas de la presente **CONVOCATORIA** rotulados con los siguientes datos:

- a) En idioma español;
- b) En papel membretado original que cuente con los siguientes datos: Licitación Pública Nacional Número **DGAD-LEA-N017-2024**, para llevar a cabo la adquisición de un lote 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 40,997 y un máximo de 58,568 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.
- c) Datos de identificación del **LICITANTE**: nombre de la persona física o persona moral, domicilio legal y fiscal completo, teléfono, código postal, correo electrónico, **R.F.C.** y;
- d) Firmados autógrafamente por la persona física o por su representante legal en caso de persona moral.

Con fundamento en lo establecido por el artículo 50 fracción XI de la **LEY**, para esta **CONVOCATORIA** **NO** se aceptarán propuestas conjuntas, dado que según se desprende del estudio de mercado realizado para esta **LICITACIÓN**, existen **PROVEEDORES** nacionales que pueden proveer por sí mismos en tiempo y forma los **SERVICIOS** en materia de la presente **LICITACIÓN** requeridos en el apartado **2.2)**.

### 2.2) DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS A CONTRATAR:

El objeto de esta **LICITACIÓN**, es para llevar a cabo la adquisición de un lote 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 40,997 y un máximo de 58,568 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.**

En los apartados **2.4)** y **2.5)** de la presente **CONVOCATORIA** se indican claramente los anexos correspondientes a la **PARTIDA** requerida en esta **LICITACIÓN**, lo anterior para que los **LICITANTES** puedan integrar tanto su oferta técnica como su oferta económica.

La **PARTIDA única** se adjudicará de manera total a un solo **LICITANTE**, es decir, la **PARTIDA** del apartado **2.2)** y **Anexo B** de la presente **CONVOCATORIA** se adjudicará al **LICITANTE** que cumpla con todo lo solicitado y oferte el precio más bajo.

PARTIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN COMPLETA DE LOS SERVICIOS SOLICITADOS
1	LOTE	1	<p>ALIMENTOS:</p> <p>LOTE 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 40,997 Y UN MÁXIMO DE 58,568 SERVICIOS DISTRIBUIDOS DE LA SIGUIENTE MANERA: 20,465 DESAYUNOS, 20,465 COMIDAS Y 17,638 CENAS; A PROPORCIONAR EN UN PERIODO A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE NATURAL DE LA FECHA DEL FALLO DE ADJUDICACIÓN AL 15 DE DICIEMBRE DE 2024.</p> <p>SE NOTIFICARÁ 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. LA INTEGRACIÓN DEL ALIMENTO, VARIARÁ 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, FRIJOLES 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><b>COMIDA:</b> FLAUTAS DE CARNE DE RES 5 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS,</p>



		<p>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 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><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 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><b>CENA:</b> 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 TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> 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> 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>  <b>DESAYUNO:</b> 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> 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> 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, FRIJOLES 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> COSTILLAS DE CERDO CON NOPALES 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, FRIJOLES 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, FRIJOLES MACHACADOS 1 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></p>
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



		<p><b>DESAYUNO:</b> HUEVO CON JAMÓN 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, FRIJOLES MACHACADOS 1 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, 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 CÁTSUP 2 SOBRES DE 12 GRAMOS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 9:</b>  <b>DESAYUNO:</b> CHILAQUILES ROJOS 1 TAZA, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, BOLILLO 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, FRIJOLES 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, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 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, FRIJOLES 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 FRIJOLES 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, FRIJOLES 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> 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, FRIJOLES 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 RÁBANOS 1 TAZA, TOSTADAS 7 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE FRESA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> CEREAL CON LECHE 1 TAZA DE CADA UNO, 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, 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> 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, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, BOLILLO 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, ENSALADA DE JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, GALLETAS SALADAS 3 PAQUETES DE 12 GRAMOS, AGUA DE ARROZ 1 TAZA, GELATINA DE LIMÓN 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> 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 MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA.</p>
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



		<p><b>MENÚ 15:</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> 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> 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 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> SÁNDWICH 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> 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> 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>  <b>DESAYUNO:</b> 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,</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>TORTILLAS 7 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> HÍGADO A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, 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><b>CENA:</b> 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, FRIJOLES 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, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, PLÁTANOS CON CREMA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> POZOLE VERDE 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, 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> 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>  <b>DESAYUNO:</b> CHILAQUILES ROJOS 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, 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><b>COMIDA:</b> BISTEC A LA MEXICANA EN SALSA 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, 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, FRIJOLES 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, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE NOPALES 1/2 TAZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, TORTILLAS 7 PIEZAS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> 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> 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>  <b>DESAYUNO:</b> 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> 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> 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, 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><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 CON LECHE 1 TAZA DE CADA UNO, 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 TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE FRESA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> 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>  <b>DESAYUNO:</b> 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> 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> 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>  <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> 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, 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><b>COMIDA:</b> ENSALADA DE REPOLLO CON JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SOPA DE ARROZ 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><b>CENA:</b> 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><b>MENÚ 31:</b>  <b>DESAYUNO:</b> COSTILLAS DE CERDO CON NOPALES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRIJOLES 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> 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> 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>CONDICIONES GENERALES:</b></p> <p>LOS LICITANTES PARTICIPANTES DEBERÁN OFRECER UNA DEGUSTACIÓN DE LOS ALIMENTOS REQUERIDOS, SE PRESENTARÁN SEIS PLATILLOS DIFERENTES DE MUESTRA DE DESAYUNO, SEIS PLATILLOS DIFERENTES DE MUESTRAS DE COMIDA Y SEIS 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, 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 UNPOL.</p> <p>EL PROVEEDOR DEBERÁ ELABORAR Y SERVIR LOS ALIMENTOS EN LAS INSTALACIONES DE LA (UNPOL) UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES UBICADA EN CALLE LOS CONOS #105, FRACCIONAMIENTO OJOCALIENTE INEGI, C.P. 20196, AGUASCALIENTES, AGS., CON UTENSILIOS QUE ÉSTA UNIVERSIDAD TENGA A SU CARGO, A BUENA TEMPERATURA Y DE IGUAL PRESENTACIÓN, 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>LA 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 PERIODO DE IMPARTICIÓN DE CURSOS DE CAPACITACIÓN DE DISTINTOS ELEMENTOS DE SEGURIDAD PÚBLICA.</p> <p><b>PERIODO DEL SERVICIO:</b> A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE NATURAL DE LA FECHA DEL FALLO DE ADJUDICACIÓN AL 15 DE DICIEMBRE DE 2024.</p> <p><b>CONDICIONES DE PAGO:</b> EL CORTE DE ALIMENTOS SUMINISTRADOS PARA SU TRÁMITE DE PAGO SERÁ DE MANERA MENSUAL EL ÚLTIMO DÍA DE CADA MES, PRESENTANDO EL PROVEEDOR ADJUDICADO LA FACTURA CORRESPONDIENTE EN UN LAPSO DE 1 A 5 DÍAS HÁBILES POSTERIORES A CADA CORTE, 20 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA ENTREGA DEL CFDI.</p> <p><b>TIEMPO DE REPOSICIÓN:</b> EN CASO DE DESCOMPOSICIÓN DE ALGÚN ALIMENTO O BIEN FALTANTES DE LOS MISMOS, EL PROVEEDOR 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>GARANTÍA:</b> EL PROVEEDOR ADJUDICADO SERA RESPONSABLE DE QUE LOS ALIMENTOS SE ENCUENTREN EN BUEN ESTADO Y QUE SEAN PREPARADOS CON LAS MEDIDAS HIGIÉNICAS NECESARIAS.</p> <p><b>LUGAR DE ENTREGA:</b> CALLE LOS CONOS NÚMERO 105, FRACCIONAMIENTO OJO CALIENTE INEGI C.P. 20196 AGUASCALIENTES AGS.</p>
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 2.3) FECHA, LUGAR Y RESPONSABLE DE LA RECEPCIÓN DE LOS SERVICIOS:

PARTIDA	TIEMPO DE ENTREGA:	RESPONSABLE DE LA RECEPCIÓN:	LUGAR DE ENTREGA:
1	A partir del día siguiente natural de la fecha de adjudicación al 15 de diciembre de 2024.	Lic. Joel Moisés Valdéz López Director de Administración y Finanzas de la UNPOL o quien lo sustituya en el ejercicio de sus funciones.	Universidad de la Policía y Ciencias de la Seguridad de Aguascalientes. Ubicada en, Calle Los Conos Numero 105 Ojocaliente INEGI, C.P. 20196, Aguascalientes, Ags. En un horario de las 8:00 a las 14:00 horas.

## 2.4) PODERES, DOCUMENTOS Y REQUISITOS A CUBRIR:

Toda la documentación que presenten los **LICITANTES**, deberá estar en idioma español, en papel membretado original, (que cuente al menos con los siguientes datos: Nombre completo de la Persona Física o Personal Moral, Razón Social, Nombre comercial en su caso, Domicilio completo legal y fiscal, Teléfono, correo electrónico y **R.F.C.** y firmados autógrafamente por su representante legal o persona física en cada una de las hojas sin excepción, (**excepto documentos originales**), además deberá cumplir con los siguientes requisitos:

OFERTA TÉCNICA	
1.	<p>Escrito que contenga su oferta técnica en original, con la descripción amplia y pormenorizada de los <b>SERVICIOS</b> solicitados, indicando las especificaciones correspondientes a la <b>PARTIDA</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 2.2), y a la forma establecida en el <b>Anexo B</b>.</p> <p>Además, el <b>LICITANTE</b> deberá presentar su oferta (<b>Anexo B</b>), en un dispositivo USB en archivos editables, escaneados y firmados en cada una de sus hojas por su representante legal o persona física en formato PDF y dentro del mismo sobre.</p>
OFERTA ECONÓMICA	
2.	<p>Escrito que contenga su oferta económica en original conforme al <b>Anexo C</b> que cuente con los siguientes datos: Nombre de la persona física, Denominación o Razón Social, Nombre comercial en su caso, Domicilio completo legal y fiscal, Teléfono, correo electrónico y <b>R.F.C.</b>, firmados autógrafamente en todas sus hojas por su representante legal o por el <b>LICITANTE</b> en caso de ser persona física, conforme al apartado 2.5).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) La oferta económica deberá presentarse en original sin tachaduras o enmendaduras, en idioma español, en moneda nacional (expresando el gran total en número y letra), en papel membretado original y firmada de manera autógrafa en cada una de sus hojas.</li> <li>b) Señalar el número de la <b>PARTIDA</b>, cantidad y unidad de medida.</li> <li>c) La oferta deberá incluir la descripción completa de los <b>SERVICIOS</b> ofertados.</li> <li>d) Señalar el precio unitario, subtotal, <b>I.V.A.</b> y gran total de la <b>PARTIDA</b>. (Al referirse a los centavos, deberá indicar la cantidad a dos dígitos).</li> <li>e) Deberá presentar la sumatoria del Subtotal, Impuesto al Valor Agregado (<b>I.V.A.</b>) y Total.</li> </ul>



	<p>f) Deberá señalar el Gran Total de la <b>PARTIDA</b> en número y letra.</p> <p>g) Indicar condiciones de pago (sin contravenir lo establecido en esta <b>CONVOCATORIA</b>).</p> <p>h) Indicar el tiempo de entrega solicitado.</p> <p>i) Indicar el lugar de entrega.</p> <p>j) Indicar el tiempo con que está garantizado los <b>SERVICIOS</b> a contratar.</p> <p>k) Señalar la vigencia de su oferta.</p> <p>Además, el <b>LICITANTE</b> deberá presentar su proposición <b>Anexo C</b> en un dispositivo USB en archivos editables, de igual manera escaneado y firmado en cada una de sus hojas por su representante legal o persona física en formato PDF y dentro del mismo sobre.</p>
<b>DOCUMENTOS ADMINISTRATIVOS</b>	
3.	<p><b><u>Pago (CFDI):</u></b></p> <p>Original y copia legible para cotejo del <b>CFDI</b> de pago expedido por la <b>Secretaría de Finanzas del Estado de Aguascalientes</b>, comprobatoria del pago de la <b>CONVOCATORIA</b> directo ante la <b>Secretaría de Finanzas del Estado de Aguascalientes</b>, el cual deberá haberse efectuado en los días y horario establecido en el calendario de eventos de acuerdo al apartado <b>1.3)</b> y <b>1.5)</b> de la presente <b>CONVOCATORIA</b>.</p>
4.	<p><b><u>Carta compromiso</u></b></p> <p>De acuerdo al <b>Anexo D</b> de la <b>CONVOCATORIA</b>.</p>
5.	<p><b><u>Carta Compromiso</u></b></p> <p>De acuerdo al <b>Anexo D-1</b> de la <b>CONVOCATORIA</b>.</p>
6.	<p><b><u>Acreditación del PARTICIPANTE y Documentos Anexos:</u></b></p> <p>Escrito de acreditación del <b>PARTICIPANTE</b> en original conforme a lo establecido en el <b>Anexo E</b> de la <b>CONVOCATORIA</b>.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Original o copia certificada y copia simple legible</b> de los siguientes documentos: acta constitutiva, reformas y última modificación a dicha acta constitutiva, debidamente inscritas en el Registro Público de la Propiedad y del Comercio.</li> <li>• <b>Original o copia certificada y copia simple legible</b> del Poder General para actos de administración o especial para participar en procedimientos de <b>LICITACIÓN</b>.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Constancia de Situación Fiscal vigente</b> a la presentación de su propuesta ya que se verificará que su giro o actividad económica coincida con la reportada ante el Fisco Federal y corresponda con los <b>SERVICIOS</b> ofertados en la presente <b>LICITACIÓN</b>.</li> <li>• <b>Tratándose de personas físicas</b>, Constancia de Situación Fiscal vigente a la fecha de presentación de su propuesta, ya que se verificará que su actividad económica coincida con la reportada ante el Fisco Federal y corresponda con los <b>SERVICIOS</b> ofertados en la presente <b>LICITACIÓN</b>.</li> </ul> <p>En caso de que se encuentre inscrito y vigente en el Padrón Único de Proveedores de la Administración Pública Estatal, deberá anexar copia simple de la <b>CONSTANCIA</b> con clave de proveedor vigente, sin ser obligatorio para los demás <b>LICITANTES PARTICIPANTES</b> que no estén registrados.</p> <p>Los documentos originales o copias certificadas (testimonios de las escrituras) le serán devueltos a los <b>LICITANTES</b> el día siguiente hábil correspondiente <u>al acto de emisión y notificación de fallo</u>, en las oficinas señaladas en el apartado <b>1.6)</b> de la presente <b>CONVOCATORIA</b>, de lunes a viernes de 9:00 a 14:00 horas.</p>
7.	<p><b><u>Mandato Carta Poder Simple:</u></b></p> <p>En caso de que el representante legal de la empresa no asista a los eventos de este procedimiento, podrá facultar a una persona para que participe y lo represente en los eventos de esta <b>LICITACIÓN</b>, esto mediante una carta poder simple conforme a lo establecido en el <b>Anexo F</b>.</p> <p>Adjuntando las respectivas identificaciones oficiales <b>vigentes</b> en original o copia certificada, y copia simple legible para cotejo tanto del otorgante del poder como del que recibe el poder.</p> <p>En caso de presentar como medio de identificación el IFE o INE adjuntar a cada identificación el comprobante de validación de su IFE o INE, consultada e impresa de la lista nominal del Instituto Nacional Electoral (<a href="https://listanominal.ine.mx/scpln/">https://listanominal.ine.mx/scpln/</a>) a fin de acreditar su vigencia.</p> <p>Para el caso de los testigos deberá anexar copias simples legibles de dichas identificaciones, las cuales también deberán estar vigentes adjuntando el comprobante de validación consultada e impresa de la lista nominal del Instituto Nacional Electoral (<a href="https://listanominal.ine.mx/scpln/">https://listanominal.ine.mx/scpln/</a>) a fin de acreditar su vigencia.</p>
8.	<p><b><u>Identificación oficial:</u></b></p>



	<p>Identificación oficial con fotografía vigente de la persona física o del representante legal en original o copia certificada, y copia simple legible para su cotejo, las cuales serán incluidas dentro del sobre de su proposición, (se aceptan credencial de elector, pasaporte y cédula profesional).</p> <p>En caso de presentar como medio de identificación el IFE o INE adjuntar a cada identificación el comprobante de validación de su IFE o INE, consultada e impresa de la lista nominal del Instituto Nacional Electoral (<a href="https://listanominal.ine.mx/scpln/">https://listanominal.ine.mx/scpln/</a>) a fin de acreditar su vigencia. Razón por la cual deberá estar vigente a la fecha del acto de apertura de proposiciones.</p> <p>En caso de aplicar, Identificación oficial con fotografía vigente en original o copia certificada, tanto de la persona facultada en la carta poder como del representante legal, incluirlas dentro del sobre de su proposición.</p> <p>Las identificaciones originales serán devueltas al finalizar el acto de apertura de proposiciones.</p>
9.	<p><b><u>Relación de Tres Clientes:</u></b></p> <p>Deberá presentar relación que contenga un mínimo de tres (3) de sus principales clientes, conforme a lo establecido en el <b>Anexo G</b> a los que haya prestado <b>SERVICIOS iguales o similares a los requeridos en el apartado 2.2)</b> de la presente <b>CONVOCATORIA</b>, durante los dos últimos años contados a partir de la entrega de su proposición hacia atrás, deberá contener nombre completo de la persona física y/o razón social, domicilio completo legal y fiscal, nombre y teléfono de contacto, volumen de venta, tiempo de entrega, y número de factura e importe, y la documentación comprobatoria consistente en una copia legible de la factura de venta o impresión de <b>CFDI</b> por cliente.</p> <p>Cabe mencionar que cada factura o impresión de <b>CFDI</b> deberán ser de clientes con distinto <b>R.F.C.</b>, además, deberá de adjuntar su verificación de comprobante fiscal digital por internet emitido por el <b>SAT</b> de cada factura presentada.</p> <p>Así mismo, las copias de dichos documentos a los que hace referencia el párrafo anterior deberán reunir los requisitos fiscales establecidos por la autoridad correspondiente y vigente en términos del artículo 29 y 29 A del Código Fiscal de la Federación.</p>
10.	<p><b><u>Manifestación de Cumplimiento en las Obligaciones Fiscales SAT:</u></b></p>

	<p>Escrito mediante el cual manifiesta bajo protesta de decir verdad que está al corriente en el cumplimiento de todas sus Obligaciones Fiscales de conformidad con lo establecido en el <b>Anexo H</b> de la <b>CONVOCATORIA</b>.</p> <p>Así mismo, el <b>LICITANTE</b> deberá presentar la Opinión de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales emitida en sentido <b>POSITIVO</b> por el Servicio de Administración Tributaria (<b>SAT</b>), vigente a la fecha de apertura de proposiciones de acuerdo al calendario de eventos previsto en el apartado <b>1.3)</b> de la <b>CONVOCATORIA</b>, de igual manera el <b>LICITANTE</b> deberá adjuntar a la opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales el comprobante de validación de la consulta.</p>
11.	<p><b><u>Cumplimiento de Obligaciones Fiscales de Carácter Estatal:</u></b></p> <p>Escrito en el que manifiesta bajo protesta de decir verdad que se encuentra al corriente en sus Obligaciones Fiscales Estatales de conformidad con lo establecido en el <b>Anexo I</b> de la <b>CONVOCATORIA</b>.</p> <p>Anexar Constancia de Obligaciones Fiscales de carácter Estatal emitida por la <b>Secretaría de Finanzas del Estado de Aguascalientes</b> en sentido <b>POSITIVO</b>, independientemente del domicilio donde se encuentre establecida la administración principal del negocio del <b>LICITANTE</b>, tratándose de personas morales y del domicilio que las personas físicas hayan señalado ante las autoridades fiscales.</p> <p>La opinión deberá de estar vigente a la fecha de apertura de proposiciones de acuerdo al calendario de eventos previsto en el apartado <b>1.3)</b> de la <b>CONVOCATORIA</b>. De igual manera, el <b>LICITANTE</b> deberá adjuntar a la Constancia de Obligaciones Fiscales Estatales el comprobante de validación de la consulta.</p>
12.	<p><b><u>Cumplimiento de obligaciones fiscales en materia del Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los trabajadores (INFONAVIT).</u></b></p> <p>Escrito en el que manifiesta bajo protesta de decir verdad en el cual el <b>LICITANTE</b>, manifiesta que se encuentra al corriente en el pago de cuotas obrero patronales ante el <b>INFONAVIT</b>, así mismo, deberá presentar en original Constancia de Situación Fiscal expedida por el Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores denominado <b>OPINIÓN POSITIVA DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES EN MATERIA DE INFONAVIT</b> vigente a la fecha de apertura de proposiciones de acuerdo al calendario previsto en el apartado <b>1.3)</b> de la <b>CONVOCATORIA</b>, conforme al <b>Anexo J</b>, el <b>LICITANTE</b> deberá adjuntar a la Opinión de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales en Materia de <b>INFONAVIT</b> el comprobante de validación de la consulta.</p>
13.	<p><b><u>Cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social (IMSS):</u></b></p>



	<p>Escrito en el que manifiesta bajo protesta de decir verdad que el <b>LICITANTE</b>, se encuentra al corriente en el pago de cuotas obrero patronales ante el <b>IMSS</b>, así mismo, deberá presentar en original el documento expedido por el Instituto Mexicano del Seguro Social denominado <b>OPINIÓN POSITIVA DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES EN MATERIA DE SEGURIDAD SOCIAL</b> vigente a la fecha de apertura de proposiciones de acuerdo al calendario de eventos previsto en el apartado <b>1.3)</b> de la <b>CONVOCATORIA</b>, <b>Anexo K</b>, el <b>LICITANTE</b> deberá adjuntar a la Opinión de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales en Materia de Seguridad Social el comprobante de validación de la consulta.</p> <p>De conformidad con lo establecido en el <b>Acuerdo número ACDO.AS2.HCT.250423/106.P.DIR</b> publicado en el Diario Oficial de la Federación en fecha 04 de mayo del año 2023, la opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social gozará de una vigencia de <b>15 DÍAS NATURALES A PARTIR DE QUE HAYA SIDO GENERADA</b>, tiempo que el contribuyente tiene para la formalización de las contrataciones referidas en el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación, en términos de las disposiciones jurídicas aplicables.</p>
14.	<p><b><u>Declaración de Integridad:</u></b></p> <p>Escrito mediante el cual el <b>LICITANTE</b> presente una Declaración de integridad, en la que manifieste bajo protesta de decir verdad, que por sí mismo o a través de interpósita persona, se abstendrán de adoptar conductas para que los Servidores Públicos de Gobierno del Estado de Aguascalientes, induzcan o alteren las evaluaciones de las proposiciones, el resultado del procedimiento, u otros aspectos que otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás <b>PARTICIPANTES</b>, de conformidad con el <b>Anexo L</b> de la <b>CONVOCATORIA</b>.</p>
15.	<p><b><u>Autorización de pago vía electrónica:</u></b></p> <p>Presentar la autorización de pago vía electrónica, conforme a lo señalado en el <b>Anexo M</b> de esta <b>CONVOCATORIA</b>.</p> <p>Mismo que servirá para efectuar el pago en el caso de que resulte adjudicado en este procedimiento.</p>
16.	<p><b><u>Manifiesto bajo protesta de decir verdad:</u></b></p> <p>Que, en caso de resultar adjudicado, se compromete a entregar dentro de los diez días naturales a partir de la fecha en que el <b>PROVEEDOR</b> adjudicado firme el <b>CONTRATO</b>.</p> <p>a) Garantía de cumplimiento de <b>CONTRATO</b> y</p>

	<p>b) Garantía de calidad de los <b>SERVICIOS</b>.</p> <p>Esto de conformidad con lo establecido en el <b>Anexo N</b>.</p>
17.	<p><b><u>Carta de Confidencialidad:</u></b></p> <p>El <b>LICITANTE</b> deberá presentar carta de confidencialidad debidamente firmada por su Representante Legal o Persona Física en su caso, de acuerdo al <b>Anexo O</b> de la presente <b>CONVOCATORIA</b>.</p>
18.	<p><b><u>Carta de no incumplimiento de contrato y penas convencionales:</u></b></p> <p>Manifiesto bajo protesta de decir verdad que no se encuentra en incumplimiento de contrato en cualquier orden de Gobierno Federal, Estatal o Municipal, además de los Organismos Públicos Descentralizados de cualquier Entidad Federativa, que no se le ha cancelado o suspendido el registro en el padrón único de proveedores de la Administración Pública Federal, Estatal o Municipal, que no se le ha rescindido algún <b>CONTRATO</b> por causas imputables a su representada, que no se encuentra inhabilitado temporalmente para participar de manera directa o por interpósita persona, que no se le han aplicado penas convencionales por atraso en el cumplimiento de contratos en cualquier orden de Gobierno Federal, Estatal o Municipal, además de los Organismos Públicos Descentralizados de cualquier Entidad Federativa durante los tres últimos años contados hacia atrás a la fecha de presentación de su proposición en procedimientos de contratación o celebrar <b>CONTRATOS</b> regulados por esta la <b>LEY</b>, de conformidad al <b>Anexo P</b>.</p>
19.	<p>El <b>LICITANTE</b> deberá presentar original y/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 COFEPRIS (Comisión federal para la protección contra riesgos sanitarios) en cuanto a Servicios de comedor para empresas e instituciones.</p>
20.	<p><b><u>Escrito 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, 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 <b>IMSS</b> durante el tiempo de la vigencia de la prestación del servicio comprometiéndose a entregar una copia del entero de la liquidación mensual del <b>IMSS</b>.</p>
21.	<p><b><u>Escrito bajo protesta de decir verdad:</u></b></p> <p>Escrito bajo protesta de decir verdad en papel membretado del <b>LICITANTE</b>, anotando todos los datos referentes a la presente <b>LICITACIÓN</b> pública, indicando el número de requisito que se cumple, en el que manifieste que para la prestación del <b>SERVICIO</b> objeto de la presente <b>CONVOCATORIA</b>, cumple con las siguientes Normas Oficiales Mexicanas o estándares según</p>



procedan y en su caso con las Normas Internacionales, acreditándolo de la siguiente manera:

- **NOM-251-SSA1-2009**, 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 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 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. (EMA) 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 EMA del Organismo Certificador. Dicho certificado deberá corresponder al establecimiento operativo que acredita en su aviso de funcionamiento.
- **ISO 28000:2007**, Sistemas de Gestión de la Seguridad para la Cadena de Suministro. El **LICITANTE** deberá presentar original o copia certificada y copia simple legible para cotejo del Certificado vigente del Sistema de Gestión de la Seguridad para la Cadena de Suministro, expedido a nombre del **LICITANTE** de conformidad con la norma **ISO-28000:2007**, por un Organismo de Certificación acreditado ante la EMA, como Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión de Cadena de Suministro, 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. (EMA) del Organismo de Certificación. Dicho certificado deberá corresponder al establecimiento operativo que acredita en su aviso de funcionamiento.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>ISO 37001:2016</b> Sistema de Gestión Antisoborno – Requisitos con orientación para su uso. El <b>LICITANTE</b> deberá presentar 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 <b>LICITANTE</b> 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.</li> </ul> <p>La auditoría sanitaria y los certificados deberán encontrarse vigentes a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones conforme al calendario previsto en el apartado <b>1.3)</b> de la <b>CONVOCATORIA</b>, los cuales deberán corresponder al domicilio que acredita en su aviso de funcionamiento.</p>
22.	<p><b><u>Escrito bajo protesta de decir verdad:</u></b></p> <p>Escrito bajo protesta de decir verdad en el cual el <b>LICITANTE</b> manifieste contar con el personal suficiente y necesario para llevar a cabo la entrega de productos alimenticios procesados en las instalaciones de la <b>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, 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.</li> <li>• <b>Un Chef</b> 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</li> </ul>



	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Dos Cocineros</b> 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.</li> <li>• <b>Cuatro ayudantes de cocina</b> 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.</li> <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> 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</li> </ul>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>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 <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>
23.	<p>El <b>LICITANTE</b> deberá presentar original o copia certificada y copia simple legible para cotejo de los siguientes análisis clínicos del personal que se menciona en el numeral 22 del presente apartado: 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 acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA). Anexar copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del laboratorio clínico.</p>
24.	<p><b><u>Contratos:</u></b></p> <p>El <b>LICITANTE</b> 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.</p>

Las siguientes notas son de importancia, por lo que deberán ser consideradas por los **LICITANTES** participantes:

#### NOTAS:

**NOTA 1:** LOS DOCUMENTOS GENERADOS POR EL **LICITANTE** PARA CUMPLIR ESTE APARTADO **2.4**), DEBERÁN PRESENTARSE EN PAPEL MEMBRETADO ORIGINAL DE LA EMPRESA, ANOTANDO TODOS LOS DATOS REFERENTES A LA **LICITACIÓN PÚBLICA**, INDICANDO EL NÚMERO DE REQUISITO QUE SE CUMPLE, LOS DOCUMENTOS DEBERÁN DE IR FIRMADOS DE FORMA AUTÓGRAFA POR EL REPRESENTANTE LEGAL O PERSONA FÍSICA EN TODAS SUS HOJAS ANVERSO Y REVERSO, EN CASO DE QUE LA HOJA DE REVERSO CONTENGA INFORMACIÓN Y EN IDIOMA ESPAÑOL. **NO SE ACEPTARÁN DOCUMENTOS CON RÚBRICA ÚNICAMENTE.**

**NOTA 2:** LAS COPIAS FOTOSTÁTICAS SOLICITADAS DENTRO DE LA PRESENTE CONVOCATORIA Y LAS CUALES **SERÁN EXHIBIDAS** EN EL PROCESO OBJETO



DE LA PRESENTE **LICITACIÓN**, DEBERÁN SER LEGIBLES, YA QUE EN CASO CONTRARIO SE TENDRÁN POR NO PRESENTADAS.

**NOTA 3:** TODOS LOS DOCUMENTOS PRESENTADOS POR EL **LICITANTE** PARA CUMPLIR ESTE APARTADO **2.4)**, DEBERÁN ENCONTRARSE VIGENTES AL MOMENTO DE SU PRESENTACIÓN DE ACUERDO CON EL CALENDARIO PREVISTO EN EL APARTADO **1.3)** DE LA PRESENTE **CONVOCATORIA**.

**NOTA 4:** DE PREFERENCIA SE SOLICITA QUE LAS PROPOSICIONES SEAN **FOLIADAS EN TODAS Y CADA UNA DE LAS HOJAS QUE LA INTEGREN** CON EL PROPÓSITO DE FACILITAR LA PRESENTACIÓN; AGILIZAR LA CONDUCCIÓN DE LOS ACTOS DEL PROCEDIMIENTO DE **LICITACIÓN** COMO LO ESTABLECE EL ARTÍCULO 55 DE LA **LEY**, PARA EL CONTROL DE LAS HOJAS QUE LA INTEGRAN. AL EFECTO, SE DEBERÁN DE NUMERAR DE MANERA INDIVIDUAL LAS PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS, (ESTE ÚLTIMO REQUISITO NO AFECTARÁ LA SOLVENCIA DE LA PROPOSICIÓN Y NO SERÁ CAUSA DE DESECHAMIENTO POR NO PRESENTARSE).

**NOTA 5:** LOS DOCUMENTOS DEBERÁN DE PRESENTARSE EN IDIOMA ESPAÑOL; CUANDO SE REQUIERA PRESENTACIÓN DE FOLLETOS O FICHAS TÉCNICAS Y ÉSTOS SE ENCUENTREN EN DISTINTO IDIOMA, EL **LICITANTE** DEBERÁ ANEXAR SU TRADUCCIÓN EN ESPAÑOL EN HOJA MEMBRETADA ORIGINAL DE LA EMPRESA Y FIRMADA DE FORMA AUTÓGRAFA POR EL REPRESENTANTE LEGAL O PERSONA FÍSICA EN TODAS SUS HOJAS ANVERSO Y REVERSO, EN CASO DE QUE LA HOJA DE REVERSO CONTENGA INFORMACIÓN. **NO SE ACEPTARÁN DOCUMENTOS CON RÚBRICA ÚNICAMENTE.**

**NOTA 6:** AL LLENAR LOS FORMATOS CON LA INFORMACIÓN REQUERIDA; NO ALTERAR LA DESCRIPCIÓN DE LOS **SERVICIOS**, ASÍ MISMO, NO AGREGAR NUEVAS COLUMNAS O LÍNEAS A LOS ARCHIVOS DE TODOS LOS **ANEXOS** PERTENECIENTES A ESTA **CONVOCATORIA**.

## **2.5) FORMA DE PRESENTAR LA OFERTA ECONÓMICA:**

Además de lo solicitado en el apartado **2.4)** de la presente **CONVOCATORIA**, la oferta económica deberá presentarse en idioma español y en papel membretado original que cuente con los siguientes datos: Nombre, Denominación o Razón Social, Nombre comercial en su caso, Domicilio completo legal y fiscal, Teléfono, correo electrónico y **R.F.C.**, firmados autógrafamente en todas sus hojas por su representante legal o por el **LICITANTE** en caso de ser persona física, conforme al apartado **2.4)** numeral 2 y Anexo C.

De igual manera, el **LICITANTE** deberá presentar la oferta económica en un dispositivo USB en archivo editable y en formato PDF escaneado, y firmado en cada una de sus

hojas por su representante legal o persona física dentro del mismo sobre, además de lo siguiente:

**La oferta económica deberá ser presentada en apego al Anexo C, señalando los siguientes datos:**

- a) La oferta económica deberá presentarse en original sin tachaduras o enmendaduras, en idioma español, en moneda nacional (expresando el gran total en número y letra), en papel membretado original y firmada de manera autógrafa en cada una de sus hojas.
- b) Señalar el número de la **PARTIDA**, cantidad y unidad de medida.
- c) La oferta deberá incluir la descripción completa de los **SERVICIOS** ofertados.
- d) Señalar el precio unitario, subtotal, **I.V.A.** y gran total de la **PARTIDA**. (Al referirse a los centavos, deberá indicar la cantidad a dos dígitos).
- e) Deberá presentar la sumatoria del Subtotal, Impuesto al Valor Agregado (**I.V.A.**) y Total.
- f) Deberá señalar el Gran Total de la **PARTIDA** en número y letra.
- g) Indicar condiciones de pago (sin contravenir lo establecido en esta **CONVOCATORIA**).
- h) Indicar el tiempo de entrega solicitado.
- i) Indicar el lugar de entrega.
- j) Indicar el tiempo con que está garantizado los **SERVICIOS** a contratar.
- k) Señalar la vigencia de su oferta.



3

## FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO Y CONDICIONES DE PAGO

### 3.1) FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO:

Con fundamento en lo dispuesto por el artículo 67 de la **LEY** y como resultado de la adjudicación, la **Secretaría de Administración del Estado de Aguascalientes** y el **PROVEEDOR** adjudicado deberán suscribir el **CONTRATO** correspondiente en un término no mayor a diez días naturales contados a partir de la fecha en que se le notifique el fallo de adjudicación correspondiente.

A efecto de formalizar el **CONTRATO**, este deberá ser suscrito por el **PROVEEDOR** adjudicado o por su representante legal debidamente facultado para tal efecto.

Con la simple aceptación del pedido por parte del **PROVEEDOR** adjudicado, se considerará que el **CONTRATO** está perfeccionado, aún y cuando no esté suscrito el mismo.

Cuando los **PROVEEDORES** injustificadamente y por causas imputables a los mismos, no formalicen **CONTRATOS** o pedidos serán sancionados por la **CONTRALORÍA** del Estado de Aguascalientes con multa equivalente a la cantidad de diez hasta cuarenta y cinco veces el valor mensual de la UMA (Unidad de Medida y Actualización), en la fecha de la infracción; en cuyo caso la **Secretaría de Administración del Estado de Aguascalientes** podrá en concordancia con lo señalado en el artículo 67 segundo párrafo de la **LEY**, sin necesidad de un nuevo procedimiento, adjudicar el **CONTRATO** al **PARTICIPANTE** que haya obtenido el segundo lugar, que haya cumplido con todos los requisitos, siempre y cuando la diferencia en precio con respecto a la proposición inicialmente adjudicada no sea superior a un margen del diez por ciento, y así sucesivamente en caso de que este último no acepte la adjudicación.

### 3.2) GARANTÍAS:

De acuerdo con lo establecido en el artículo 69 de la **LEY**, quienes participen en una Licitación Pública deberán garantizar a favor de la **Secretaría de Finanzas del Estado de Aguascalientes**, lo siguiente:

#### 1. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO.

- a. Otorgar fianza por la cantidad equivalente al 10% del monto total adjudicado incluyendo el Impuesto al Valor Agregado en pesos mexicanos en idioma español, mediante póliza expedida a favor de la **Secretaría de Finanzas del Estado de Aguascalientes**, por una institución autorizada por autoridades mexicanas.

- b. Entregar a la **Secretaría de Administración del Estado de Aguascalientes** dentro de los 10 días naturales siguientes a la firma del **CONTRATO** el original de la póliza de fianza, en la Jefatura de Departamento de Gestión Documental, ubicada en Avenida de la Convención de 1914 oriente, número 104, segundo piso, Colonia del Trabajo, C.P. 20180, en la ciudad de Aguascalientes, Ags.
- c. La falta de presentación de la garantía de cumplimiento en el plazo concedido dará como consecuencia el inicio del proceso de rescisión por incumplimiento de los requerimientos para formalizar el **CONTRATO**.
- d. Que la vigencia de la fianza deberá quedar abierta para permitir que cumpla con su objetivo, de tal forma que no podrá establecer o estipularse plazo alguno que limite su vigencia, lo cual no deberá confundirse con los plazos para el cumplimiento de las obligaciones previstas en el **CONTRATO**.
- e. En el supuesto de que las partes convengan la modificación del **CONTRATO** para incrementar los **SERVICIOS** originalmente contratados, el **LICITANTE** se obliga a presentar a la **Secretaría de Administración del Estado de Aguascalientes** dentro de los cinco días naturales posteriores a la firma del convenio modificatorio, el endoso necesario al medio de garantía presentado en el **CONTRATO** principal, por un monto del 10% del monto total adjudicado en el convenio modificatorio incluyendo el I.V.A. y que debe expedir a favor de la **Secretaría de Finanzas del Estado de Aguascalientes**, con las prevenciones que se señalan más adelante.
- f. Que para cancelar la fianza previa solicitud por escrito del interesado, será requisito indispensable contar con el oficio de cumplimiento total del **CONTRATO** y a la entera satisfacción de la recepción de los **SERVICIOS** por parte del titular del **ENTE REQUERENTE**.

**La póliza de fianza deberá prever, como mínimo, lo siguiente:**

- 1. La presente fianza se expide de conformidad con lo dispuesto por los artículos 69 fracciones II y III, 70 y 74 tercer párrafo de la **Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Aguascalientes y sus Municipios**, para responder del cumplimiento del **CONTRATO**, así como la buena calidad de los **SERVICIOS** objeto de la presente **LICITACIÓN** y/o **CONTRATO**.
- 2. La información correspondiente al número de **CONTRATO**, fecha de firma y especificaciones de las obligaciones garantizadas emanadas del **CONTRATO**, sus domicilios, así como la mención que deriva de la Licitación Pública Nacional Número **DGAD-LEA-N017-2024**.
- 3. La indicación del importe total garantizado con número y letra.
- 4. El señalamiento del nombre, denominación o razón social del **LICITANTE**.
- 5. Que la fianza se otorga para garantizar la ejecución total de la entrega de los **SERVICIOS** materia del **CONTRATO**, atendiendo a todas las estipulaciones contenidas en el mismo.



6. Que la fianza permanecerá vigente durante la substanciación de todos los recursos legales o juicios que se interpongan y hasta que se dicte resolución definitiva que quede firme, de tal forma que su vigencia no podrá acotarse en razón del plazo de ejecución del **CONTRATO** principal o fuente de las obligaciones, o cualquier otra circunstancia.
7. Que la afianzadora acepta expresamente someterse a los procedimientos de ejecución para trámite de las reclamaciones de pago previstas en los artículos 279, 282 y 283 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas para la efectividad de las fianzas, aún para el caso de que proceda el cobro de indemnización por mora, con motivo del pago extemporáneo del importe de la póliza de fianza requerida.
8. De igual forma esta fianza permanecerá en vigor aún en los casos en que la **Secretaría de Administración del Estado de Aguascalientes** a través de los responsables de la recepción y de darle seguimiento a la entrega de los **SERVICIOS** señalados en el apartado **2.2)** de la presente **CONVOCATORIA** otorgue prórrogas o esperas para el cumplimiento de sus obligaciones.
9. Cuando al realizarse el finiquito resulten saldos a cargo del **LICITANTE** y este efectúe la totalidad del pago en forma incondicional, la **CONVOCANTE** deberá cancelar la fianza respectiva.

## 2. GARANTÍA DE CALIDAD DE LOS SERVICIOS.

El **PROVEEDOR** adjudicado en términos de los artículos 69 fracción III, 70 y 74 tercer párrafo de la **LEY**, se obliga a garantizar la calidad de los **SERVICIOS** a contratar, por el plazo mencionado para la reposición y/o reparación de los mismos en la **PARTIDA** adjudicada y que se especifica en el apartado **2.2)** de esta **CONVOCATORIA**. Asimismo, queda obligado a cubrir los daños y perjuicios ocasionados por la mala calidad de los **SERVICIOS** a contratar, y el saneamiento por evicción.

Los periodos de garantía comenzarán a partir de que los **SERVICIOS** sean entregados a los Servidores Públicos señalados como responsables en términos del apartado **2.3)** de la presente **CONVOCATORIA**.

Las garantías referidas anteriormente deberán constituirse en un plazo máximo de diez días naturales a partir de la fecha en que el **PROVEEDOR** firme el **CONTRATO** respectivo. Si durante los periodos de garantía anteriormente señalados, se presenta mala calidad en los **SERVICIOS**, es decir, defectos de fabricación de los mismos o fallas de cualquier índole, el **PROVEEDOR** quedará obligado a reponer los **SERVICIOS** a contratar en malas condiciones en el plazo establecido en la **PARTIDA**, señalada en el apartado **2.2)**, previa notificación que le haga al **PROVEEDOR** el **ENTE REQUERENTE**, sin cargo adicional para la **CONVOCANTE** y el **ENTE REQUERENTE**, en el entendido que de no reponer los **SERVICIOS** que se le señalen una vez agotado el plazo señalado, se hará exigible la fianza de cumplimiento de **CONTRATO** y buena calidad siguiendo el procedimiento señalado en el artículo 279 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.

### 3.3) CONDICIONES DE PAGO:

Los pagos se realizarán a mes vencido en Moneda Nacional, contra entrega de las listas de asistencia, dentro de los 20 días naturales posteriores a la presentación de la impresión de los **CFDI**, debidamente firmados y sellados, por el periodo a partir del día siguiente al fallo de adjudicación y hasta el 15 de diciembre de 2024.

El corte de alimentos suministrados para su trámite de pago será de manera mensual, el último día de cada mes, presentando el proveedor adjudicado la factura correspondiente en un lapso de 1 a 5 días hábiles posteriores a cada corte.

La documentación requerida para el pago deberá presentarse en original, en el domicilio señalado en el apartado **2.3)** de la presente **CONVOCATORIA**, consistente en los **CFDI** y el pedido de compra. El pedido de compra, deberá presentarse debidamente firmado por el **PROVEEDOR** al momento de la entrega, y sellado y firmado de recibido a entera satisfacción por el **ENTE REQUERENTE**, en un horario de lunes a viernes de 8:00 a 14:00 horas.

Las facturas **CFDI** que se presenten para pago deberán contener los requisitos fiscales (**R.F.C.**, Régimen fiscal, folio etc.) de conformidad con lo establecido en el artículo 29-A del Código Fiscal de la Federación, con los siguientes datos fiscales:

#### **Secretaría de Finanzas del Estado de Aguascalientes**

Av. de la Convención oriente Número 102  
Col. del Trabajo, C.P. 20180, Aguascalientes, Ags.  
**R.F.C.: SFI-011030-DU4**

En caso de que las impresiones de los **CFDI** entregadas por el **PROVEEDOR** para su pago presenten errores o deficiencias, el **ENTE REQUERENTE** dentro de los 3 (tres) días hábiles siguientes al de su recepción, indicará por escrito al **PROVEEDOR** las deficiencias que deberá corregir. El período que transcurre a partir de la entrega del citado escrito y hasta que el **PROVEEDOR** presente la corrección no se computará para efectos del pago.

Los pagos de los **SERVICIOS** quedarán condicionados proporcionalmente a los pagos que el **PROVEEDOR** deba efectuar por concepto de penas convencionales en el entendido que en el supuesto de que sea rescindido el **CONTRATO**, no procederá el cobro de dichas penalizaciones.

### 3.4) PENAS CONVENCIONALES POR ATRASO EN EL CUMPLIMIENTO:

En caso de atraso en el cumplimiento por parte del **PROVEEDOR** adjudicado y por causa imputable a él, será sancionado con una pena de 2 (dos) al millar por cada día natural de mora en función de los **SERVICIOS** no contratados de acuerdo a las fechas establecidas en los apartados **2.2), 2.3) y/o en el Anexo B** de la presente



**CONVOCATORIA.** La mora se calculará en días calendario desde la fecha en que se hubiera suscitado el incumplimiento por parte

del **PROVEEDOR**, hasta la fecha en que se ponga efectivamente la cantidad generada a disposición de la **Secretaría de Administración del Estado de Aguascalientes**. El monto de estas penas no excederá el monto total de lo adjudicado. La **Secretaría de Administración del Estado de Aguascalientes** podrá exigir además el cumplimiento o la rescisión del **CONTRATO** en términos de los artículos 74 y 75 de la **LEY**.

Dicha pena convencional se descontará a la porción de mora con el máximo de las liquidaciones o pagos que deban hacerse en la proporción que corresponda o se llevarán a cabo los trámites necesarios para constituirle un crédito fiscal en caso de que el pago ya lo haya efectuado en términos del artículo 72 párrafo segundo de la **Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del estado de Aguascalientes y sus municipios**.

Los derechos y obligaciones que se deriven de los **CONTRATOS** no podrán ser transferidos por el **PROVEEDOR** en favor de cualquier otra persona, con excepción de los derechos de cobro, en cuyo caso se deberá contar con el consentimiento de la **Secretaría de Administración del Estado de Aguascalientes** según lo dispone el último párrafo del artículo 67 de la **LEY**.

### **3.5) RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO:**

La **Secretaría de Administración del Estado de Aguascalientes** podrá rescindir administrativamente el **CONTRATO** en caso de incumplimiento de las obligaciones a cargo del **PROVEEDOR**, siguiendo el procedimiento previsto por el artículo 76 de la **Ley de Adquisiciones Arrendamientos y Servicios del Estado de Aguascalientes y sus Municipios**, sin que se requiera declaración judicial para tal efecto.

### **3.6) TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO:**

Se podrá dar por terminado anticipadamente el **CONTRATO**, cuando concurren causas que afecten el interés general, o bien, cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de los **SERVICIOS** originalmente contratados, y se demuestre, que, de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se ocasionaría algún daño o perjuicio al Gobierno del Estado de Aguascalientes, de conformidad con lo dispuesto por el artículo 77 de la **Ley de Adquisiciones Arrendamientos y Servicios del Estado de Aguascalientes y sus Municipios**.

### **3.7) CANTIDADES ADICIONALES:**

Cuando se formalice el **CONTRATO ABIERTO** con el **PROVEEDOR** adjudicado, la **Secretaría de Administración del Estado de Aguascalientes** podrá acordar el incremento en la contratación de los **SERVICIOS** adquiridos mediante la modificación



al **CONTRATO** hasta en un 20% del presupuesto máximo de la **PARTIDA** originalmente pactada, de conformidad con lo establecido en el artículo 68 de la **LEY**, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 73 de la **Ley de Adquisiciones Arrendamientos y Servicios del Estado de Aguascalientes y sus Municipios**.

La **CONVOCANTE** se abstendrá de hacer modificaciones no contempladas en la **CONVOCATORIA** y que se refieran a precios, anticipos, pagos progresivos, especificaciones en contravención a lo establecido por el artículo 73 último párrafo de la **Ley de Adquisiciones Arrendamientos y Servicios del Estado de Aguascalientes y sus Municipios** y, en general, cualquier cambio que implique otorgar condiciones más ventajosas a un **PROVEEDOR** comparadas con las establecidas originalmente en esta **CONVOCATORIA**.

### **3.8) LICITANTE QUE RESULTE ADJUDICADO:**

Los derechos y obligaciones que se deriven del **CONTRATO** no podrán ser transferidos por el **PROVEEDOR** en favor de cualquier otra persona, con excepción de los derechos de cobro, en cuyo caso se deberá contar con el consentimiento de la **Secretaría de Administración del Estado de Aguascalientes** según lo dispone el artículo 67 último párrafo de la **Ley de Adquisiciones Arrendamientos y Servicios del Estado de Aguascalientes y sus Municipios**.

Para el **LICITANTE** que resulte adjudicado en la presente **LICITACIÓN** y que no se encuentre dado de alta o refrendado en el Padrón Único de Proveedores de la Administración Pública Estatal, deberá realizar a más tardar en un plazo no mayor a 48 horas después de la notificación del fallo, el trámite de registro o refrendo, **ya que de lo contrario no podrá emitirse el pedido de compra correspondiente**, para lo cual se deben de seguir los siguientes pasos:

1. Ingresar a la página de **HOY SE COMPRA**.
2. <http://eservicios2.aguascalientes.gob.mx/SAE/Hoysecompra/>
3. Posicionarse en el apartado de **PROVEEDORES**.
4. Dar clic en el icono de inscripción si deseas tramitar el registro por primera vez o si dejaste de actualizar tu registro por un año o más.
5. Dar clic en el icono de refrendo por el periodo de enero a marzo de 2024.

**SE SUGIERE EN CASO DE NO ENCONTRARSE REFRENDADO O REGISTRADO EN EL PADRÓN ÚNICO DE PROVEEDORES, REALICE SU TRÁMITE AL MOMENTO DE QUE DECIDA PARTICIPAR EN LA PRESENTE LICITACIÓN.**

El **PROVEEDOR** adjudicado deberá gestionar la entrega y trámite de la documentación que se enlista a continuación con el Jefe del Departamento de Gestión Documental de la **Dirección General de Adquisiciones de la Secretaría de Administración del Estado de Aguascalientes**, tel.: (449) 910-25-00 Ext. 5185.



- Entregar Garantía de Cumplimiento de **CONTRATO** y Calidad de los **SERVICIOS**.
- Firma de **CONTRATO**.
- Recibir **CONTRATO**.
- Recibir el Pedido de Compra.

### 3.9) INCONFORMIDADES:

De conformidad con los artículos 50 fracción XIV, 92 y 93 de la **LEY**, los **LICITANTES** podrán interponer su inconformidad y/o denunciar por escrito ante la **CONTRALORÍA** del Estado, con domicilio en Av. José María Chávez número 123, Centro Comercial Plaza Patria, Planta Alta, local 40, C.P. 20000, Zona Centro, de la Ciudad de Aguascalientes, Ags., los actos que contravengan las disposiciones de la **LEY**.

**4**  
**DOCUMENTOS**  
**QUE DEBERÁN PRESENTAR LOS LICITANTES**

**FORMATO PARA PRESENTACIÓN DE PREGUNTAS**

ANEXO	DOCUMENTO	¿DEBERÁ PRESENTAR EL LICITANTE PARTICIPANTE?
A	Escrito de interés en participar en esta LICITACIÓN.	Sí
J. A.	Formato para presentación de preguntas exclusivamente sobre la CONVOCATORIA de esta LICITACIÓN.	A decisión del LICITANTE

**FORMATOS DE ANEXOS, PARA PROPOSICIÓN TÉCNICA Y ECONÓMICA**

ANEXO	DOCUMENTO	¿DEBERÁ PRESENTAR EL LICITANTE PARTICIPANTE?
B	Oferta Técnica.	Sí
C	Oferta Económica.	Sí
D	Carta compromiso.	Sí
D-1	Carta compromiso.	Sí
E	Acreditación del PARTICIPANTE y documentos anexos.	Sí
F	Mandato carta poder simple.	(Solo en caso de aplicar)
G	Relación de tres clientes.	Sí
H	Manifestación de Cumplimiento en las Obligaciones Fiscales (SAT).	Sí
I	Cumplimiento de Obligaciones Fiscales de carácter Estatal.	Sí
J	Cumplimiento de obligaciones en materia del Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los trabajadores (INFONAVIT).	Sí
K	Cumplimiento de Obligaciones Fiscales en materia de Seguridad Social (IMSS).	Sí
L	Declaración de Integridad.	Sí
M	Autorización de pago vía electrónica.	Sí
N	Manifiesto bajo protesta de decir verdad.	Sí
O	Carta de Confidencialidad.	Sí
P	Carta de no incumplimiento de contrato y penas convencionales.	Sí



**ANEXO A**  
**APARTADO 1.8) DE ESTA CONVOCATORIA**

Fecha (indicar por el LICITANTE \_\_\_\_\_)  
Licitación Pública Nacional número DGAD-LEA-N017-2024

**ESCRITO DE INTERÉS EN PARTICIPAR EN ESTA LICITACIÓN**

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES.  
P R E S E N T E.**

Por medio del presente manifiesto mi interés en participar en la Licitación Pública Nacional Número DGAD-LEA-N017-2024 para llevar a cabo la adquisición de un lote 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 40,997 y un máximo de 58,568 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.

Indicar datos generales por parte del LICITANTE (nombre de la empresa, R.F.C., domicilio completo fiscal y legal, teléfonos, correo electrónico, nombre completo del representante legal).

Indicar en su caso los datos generales del interesado (persona autorizada por el representante legal que acudirá a los actos del presente procedimiento).

Así mismo, manifiesto mi domicilio local en el cual podré oír y recibir notificaciones derivadas del presente procedimiento licitatorio: (domicilio completo), así como el correo electrónico y números de contacto y nombre de la persona de contacto.

**Protesto lo necesario**

\_\_\_\_\_  
Firma

Nombre (indicar nombre completo del representante legal o persona física “no abreviar nombre”)

Denominación o razón social de la empresa (indicar nombre completo de la empresa)

**ANEXO J.A.**  
**APARTADO 1.8) DE ESTA CONVOCATORIA**

Fecha (indicar por el LICITANTE \_\_\_\_\_)  
 Licitación Pública Nacional número DGAD-LEA-N017-2024

**FORMATO PARA PRESENTACIÓN DE PREGUNTAS EXCLUSIVAMENTE SOBRE LA CONVOCATORIA DE ESTA LICITACIÓN**

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
 DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES.  
 P R E S E N T E.**

En referencia a la **CONVOCATORIA** de la Licitación Pública Nacional Número **DGAD-LEA-N017-2024**, para llevar a cabo la adquisición de un lote 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 40,997 y un máximo de 58,568 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, solicito de la manera más atenta las respuestas de las siguientes preguntas:

Número de pregunta	Punto, numeral, apartado, anexo de la CONVOCATORIA	Texto de la pregunta
"Ejemplo"	"Ejemplo"	"Ejemplo"
1.	2.4)	¿?"
2.		

**NOTAS:**

1.- El **LICITANTE** deberá llenar las columnas de: número de pregunta, punto, numeral, apartado, anexo y el texto de la pregunta.

2.- La tabla se realizó en Word por lo que de acuerdo al número de preguntas que realice el **LICITANTE** podrá agregar el número de filas necesarias. Para tal efecto se incluye dentro la plataforma de **HOY SE COMPRA**, los formatos mencionados para su fácil llenado.

Protesto lo necesario

\_\_\_\_\_  
 Firma

Nombre (indicar nombre completo del representante legal o persona física "no abreviar nombre")

Denominación o razón social de la empresa (indicar nombre completo de la empresa)



**ANEXO B**  
**NUMERAL 1 DEL APARTADO 2.4) DE ESTA CONVOCATORIA**

Fecha (indicar por el LICITANTE \_\_\_\_\_)  
 Licitación Pública Nacional número DGAD-LEA-N017-2024

**OFERTA TÉCNICA.**

PARTIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN SOLICITADA	DESCRIPCIÓN OFERTADA POR EL LICITANTE.
1	LOTE	1	<p>ALIMENTOS:</p> <p>LOTE 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 40,997 Y UN MÁXIMO DE 58,568 SERVICIOS DISTRIBUIDOS DE LA SIGUIENTE MANERA: 20,465 DESAYUNOS, 20,465 COMIDAS Y 17,638 CENAS; A PROPORCIONAR EN UN PERIODO A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE NATURAL DE LA FECHA DEL FALLO DE ADJUDICACIÓN AL 15 DE DICIEMBRE DE 2024.</p> <p>SE NOTIFICARÁ 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</p>	

		<p>SERVICIOS EN EL PERIODO ANTES MENCIONADO. LA INTEGRACIÓN DEL ALIMENTO, VARIARÁ 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, FRIJOLES 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><b>COMIDA:</b> 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><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 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><b>COMIDA:</b> TROCITOS DE BISTEC A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, FRIJOLES DE LA OLLA</p>	
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--



		<p>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><b>CENA:</b> 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 TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p>	
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

		<p><b>COMIDA:</b> 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> 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>  <b>DESAYUNO:</b> 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> 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> 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, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118</p>	
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--



		<p>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> COSTILLAS DE CERDO CON NOPALES 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, FRIJOLES 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, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SALSA 1/2</p>	
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

		<p>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, FRIJOLES MACHACADOS 1 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, 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 CÁTSUP 2 SOBRES DE 12 GRAMOS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 9:</b>  <b>DESAYUNO:</b> CHILAQUILES ROJOS 1 TAZA, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, BOLILLO 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</p>	
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--



		<p>PIEZAS, FRIJOLES 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,                  FRIJOLES MACHACADOS 1                  CUCHARÓN DE 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, FRIJOLES 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 FRIJOLES 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, FRIJOLES                  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> 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, FRIJOLES 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 RÁBANOS 1 TAZA, TOSTADAS 7 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE FRESA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> CEREAL CON LECHE 1 TAZA DE CADA UNO, 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, FRIJOLES REFritos 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ</p>	
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--



		<p>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, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, BOLILLO 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, ENSALADA DE JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, Galletas SALADAS 3 PAQUETES DE 12 GRAMOS, AGUA DE ARROZ 1 TAZA, GELATINA DE LIMÓN 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> 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 MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 15:</b></p>	
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

		<p><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> 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> 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 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> SÁNDWICH DE JAMÓN CON ENSALADA DE VERDURAS 2 PIEZAS, PAN</p>	
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--



		<p>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> 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> 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>  <b>DESAYUNO:</b> 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> HÍGADO A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SOPA DE ARROZ 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS,</p>	
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

		<p>AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, ARROZ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> 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, FRIJOLES 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, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, PLÁTANOS CON CREMA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p>	
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--



		<p><b>COMIDA:</b> POZOLE VERDE 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, 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> 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>  <b>DESAYUNO:</b> CHILAQUILES ROJOS 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, 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><b>COMIDA:</b> BISTEC A LA MEXICANA EN SALSA 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, 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.  <b>CENA:</b> PAPAS A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLES 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></p>	
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

		<p><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, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE NOPALES 1/2 TAZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, TORTILLAS 7 PIEZAS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>COMIDA:</b> 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> SALCHICHAS A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA,</p>	
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--



		<p>CAFÉ 1 TAZA.</p> <p><b>MENÚ 24</b>  <b>DESAYUNO:</b> 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> 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> 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></p> <p><b>DESAYUNO:</b> CHILAQUILES VERDES CON POLLO 1 TAZA, FRIJOLES 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><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 CON LECHE 1 TAZA DE CADA UNO, 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></p> <p><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</p>	
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--



		<p>PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE FRESA 1 TAZA.</p> <p><b>CENA:</b> 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>  <b>DESAYUNO:</b> 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> 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> 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>  <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> 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, 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><b>COMIDA:</b> ENSALADA DE REPOLLO CON JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SOPA DE ARROZ 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><b>CENA:</b> 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><b>MENÚ 31:</b>  <b>DESAYUNO:</b> COSTILLAS DE CERDO CON NOPALES 1</p>	
--	--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--



		<p>CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRIJOLES 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> 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> 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>CONDICIONES GENERALES:</b></p> <p>LOS LICITANTES PARTICIPANTES DEBERÁN OFRECER UNA DEGUSTACIÓN DE LOS ALIMENTOS REQUERIDOS, SE PRESENTARÁN SEIS PLATILLOS DIFERENTES DE MUESTRA DE DESAYUNO, SEIS PLATILLOS DIFERENTES DE MUESTRAS DE COMIDA Y SEIS 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</p>	
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

		<p>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, 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 UNPOL.</p> <p>EL PROVEEDOR DEBERÁ ELABORAR Y SERVIR LOS ALIMENTOS EN LAS INSTALACIONES DE LA (UNPOL) UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA Y CIENCIAS DE LA SEGURIDAD DE AGUASCALIENTES UBICADA EN CALLE LOS CONOS #105, FRACCIONAMIENTO OJOCALIENTE INEGI, C.P. 20196, AGUASCALIENTES, AGS., CON UTENSILIOS QUE ÉSTA UNIVERSIDAD TENGA A SU CARGO, A BUENA TEMPERATURA Y DE IGUAL PRESENTACIÓN, EN UN HORARIO DE LUNES A SÁBADO DE 07:00 A LAS 11:00</p>	
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--



		<p>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>LA 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 PERIODO DE IMPARTICIÓN DE CURSOS DE CAPACITACIÓN DE DISTINTOS ELEMENTOS DE SEGURIDAD PÚBLICA.</p> <p><b>PERIODO DEL SERVICIO:</b> A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE NATURAL DE LA FECHA DEL FALLO DE ADJUDICACIÓN AL 15 DE DICIEMBRE DE 2024.</p> <p><b>CONDICIONES DE PAGO:</b> EL CORTE DE ALIMENTOS SUMINISTRADOS PARA SU TRÁMITE DE PAGO SERÁ DE MANERA MENSUAL EL ÚLTIMO DÍA DE CADA MES, PRESENTANDO EL PROVEEDOR ADJUDICADO LA FACTURA CORRESPONDIENTE EN UN LAPSO DE 1 A 5 DÍAS HÁBILES POSTERIORES A CADA CORTE, 20 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA ENTREGA DEL CFDI.</p> <p><b>TIEMPO DE REPOSICIÓN:</b> EN CASO DE DESCOMPOSICIÓN DE ALGÚN ALIMENTO O BIEN FALTANTES DE LOS MISMOS, EL PROVEEDOR DEBERÁ REPONERLOS EN UN LAPSO MÁXIMO DE 15 MINUTOS, UNA VEZ NOTIFICADO POR EL ENTE REQUERENTE VÍA</p>	
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

		<p>TELEFÓNICA Y/O CORREO ELECTRÓNICO.</p> <p><b>GARANTÍA:</b> EL PROVEEDOR ADJUDICADO SERA RESPONSABLE DE QUE LOS ALIMENTOS SE ENCUENTREN EN BUEN ESTADO Y QUE SEAN PREPARADOS CON LAS MEDIDAS HIGIÉNICAS NECESARIAS.</p> <p><b>LUGAR DE ENTREGA:</b> CALLE LOS CONOS NÚMERO 105, FRACCIONAMIENTO OJO CALIENTE INEGI C.P. 20196 AGUASCALIENTES AGS.</p>	
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

**FAVOR DE RESPETAR EL FORMATO ESTABLECIDO.**

Protesto lo necesario

\_\_\_\_\_  
 Firma

Nombre (**indicar nombre completo del representante legal o persona física “no abreviar nombre”**)

Denominación o razón social de la empresa (**indicar nombre completo de la empresa.**)



**ANEXO C**  
**NUMERAL 2 DEL APARTADO 2.4) DE ESTA CONVOCATORIA**

Fecha (indicar por el LICITANTE \_\_\_\_\_)  
 Licitación Pública Nacional número DGAD-LEA-N017-2024

**OFERTA ECONÓMICA SERVICIOS MÍNIMOS**

PARTIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN COMPLETA DEL SERVICIO OFERTADO	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL DEL LOTE	IVA	TOTAL
1	LOTE MINIMO DE 40,997 SERVICIOS	40,997		\$	\$	\$	\$
GRAN TOTAL					\$	\$	\$
CANTIDAD CON LETRA							

**OFERTA ECONÓMICA SERVICIOS MÁXIMOS**

PARTIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN COMPLETA DEL SERVICIO OFERTADO	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL DEL LOTE	IVA	TOTAL
1	LOTE MINIMO DE 58,568 SERVICIOS	58,568		\$	\$	\$	\$
GRAN TOTAL					\$	\$	\$
CANTIDAD CON LETRA							

**NOTA:**

- Indicar el precio unitario, subtotal, I.V.A., total, gran total y el importe con letra.
- Los valores numéricos que presente el LICITANTE en el precio unitario, subtotal, I.V.A., total, gran total **deberán ser presentados a dos decimales solo para señalar los centavos.**
- Los montos deberán ser en Moneda Nacional.
- Se recomienda hacer los cálculos en Excel con dos dígitos de decimales.

**FAVOR DE RESPETAR EL FORMATO ESTABLECIDO.**

<b>Condiciones de pago:</b>	Los pagos se realizarán a mes vencido en Moneda Nacional, contra entrega de las listas de asistencia, dentro de los 20 días naturales posteriores a la presentación de la impresión de los <b>CFDI</b> , y conforme a lo establecido en el apartado 3.3) de la <b>CONVOCATORIA</b> de la presente <b>LICITACIÓN</b> .
<b>Tiempo de entrega de los SERVICIOS:</b>	<u>Llenar por el LICITANTE</u> sin contravenir lo establecido en el apartado 2.2) y 2.3).
<b>Tiempo de reposición de los SERVICIOS:</b>	<u>Llenar por el LICITANTE</u> sin contravenir lo establecido en el apartado 2.2).
<b>Tiempo de reparación de los SERVICIOS:</b>	<u>NO APLICA.</u>
<b>Lugar de entrega de los SERVICIOS:</b>	<u>Llenar por el LICITANTE</u> de conformidad con lo establecido en el apartado 2.2) y 2.3).
<b>Vigencia de la proposición:</b>	<u>Llenar por el LICITANTE.</u>
<b>Garantía:</b>	<u>Llenar por el LICITANTE</u> conforme a la partida ofertada.

Protesto lo necesario

\_\_\_\_\_  
 Firma

Nombre (indicar nombre completo del representante legal o persona física “no abreviar nombre”)

Denominación o razón social de la empresa (indicar nombre completo de la empresa)



**ANEXO D**  
**NUMERAL 4 DEL APARTADO 2.4) DE ESTA CONVOCATORIA**

Fecha (indicar por el LICITANTE \_\_\_\_\_)  
Licitación Pública Nacional número DGAD-LEA-N017-2024

**CARTA COMPROMISO**

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES.  
P R E S E N T E.**

El que suscribe **manifiesta bajo protesta de decir verdad que:**

**Manifiesto bajo protesta de decir verdad** que todos los datos aquí proporcionados son verdaderos, en caso contrario estaría violando el artículo 165 del Código Penal para el Estado de Aguascalientes por lo cual sería acreedor a las penas establecidas en la Legislación citada.

1. Hemos leído, revisado, analizado y aceptamos el contenido de la **CONVOCATORIA** y sus anexos y los acuerdos derivados de la junta de aclaraciones de la Licitación Pública Nacional Número **DGAD-LEA-N017-2024**, así como de las especificaciones, cantidades y características de los **SERVICIOS** requeridos.
2. Que toda la información proporcionada por la **CONVOCANTE** en esta **LICITACIÓN** es confidencial y no será aplicada para ningún otro fin que no sea el establecido en esta **LICITACIÓN**, y será resguardada y se tendrá un especial cuidado con la información de los funcionarios públicos que se mencionan en los anexos.
3. A nombre de mi representada me comprometo a que en caso de resultar adjudicado en la **PARTIDA** de la presente **LICITACIÓN**, prestaré en tiempo y forma los **SERVICIOS** para llevar a cabo la adquisición de un lote 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 40,997 y un máximo de 58,568 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**, objeto de la presente **LICITACIÓN** de acuerdo con las especificaciones y condiciones establecidas dentro de la **CONVOCATORIA** en los apartados **2.2) y 2.3)**, obligándome a mantener los precios fijos hasta la prestación definitiva de los **SERVICIOS**, los cuales estarán asegurados por nuestra cuenta y riesgo hasta su prestación total en los lugares establecidos en

el apartado **2.3)** de la **CONVOCATORIA** del presente procedimiento y entregado a la entera satisfacción y conformidad del **ENTE REQUIRENTE**.

4. Que conocemos el contenido de la **Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Aguascalientes y sus Municipios** vigente y que rige para la Licitación Pública Nacional Número **DGAD-LEA-N017-2024**.
5. Me comprometo a garantizar la calidad de los **SERVICIOS** requeridos, en el período indicado en el apartado **2.2)** de la **CONVOCATORIA**. Así mismo, manifiesto que si dentro del periodo de garantía se presenta algún defecto en los **SERVICIOS** bajo condiciones normales quedo obligado a reponer los **SERVICIOS** que fueran prestados a entera satisfacción del **ENTE REQUIRENTE** o en su caso de que los entregables no cumplan con las especificaciones, estos deberán ser repuestos al **ENTE REQUIRENTE** inmediatamente después de la notificación sin cargo adicional para la **Secretaría de Administración del Estado de Aguascalientes**.
6. Para los efectos del artículo **71** de la **Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Aguascalientes y sus Municipios**, que ordena a los Sujetos de la **LEY** contratantes abstenerse de recibir proposiciones o celebrar contratos en las materias a que se refiere dicha **LEY**, con las personas físicas y morales que se indican en dicho artículo, me permito manifestar bajo protesta de decir verdad que (**Nombre de la compañía que participa** \_\_\_\_\_) no me encuentro en ninguno de los supuestos, señalados a continuación:

Los Sujetos de la **LEY** Contratantes se abstendrán de recibir propuestas o celebrar **CONTRATO** alguno en las materias a que se refiere esta **LEY**, de manera directa o por interpósita persona, con las personas físicas o morales siguientes:

- I. Aquéllas en que el **Servidor Público** que intervenga en cualquier etapa del procedimiento de contratación tenga interés personal, familiar o de negocios, incluyendo aquéllas de las que pueda resultar algún beneficio para él, su cónyuge o sus parientes consanguíneos hasta el cuarto grado, por afinidad o civiles, o para terceros con los que tenga relaciones profesionales, laborales o de negocios, o para socios o sociedades de las que el **Servidor Público** o las personas antes referidas formen o hayan formado parte;
- II. Las que desempeñen un empleo, cargo o comisión en el servicio público, o bien, las sociedades de las que dichas personas formen parte, sin la autorización previa y específica de la Autoridad fiscalizadora conforme a la **Ley de Responsabilidades Administrativas del Estado de Aguascalientes**, así como las inhabilitadas para desempeñar un empleo, cargo o comisión en el servicio público;



- III. Aquellos **PROVEEDORES** que incumplan un **CONTRATO** de adquisición de bienes, arrendamiento o prestación de **SERVICIOS**, o se nieguen a subsanar el incumplimiento en un periodo razonable establecido por los Sujetos de la **LEY** Contratantes conjuntamente con los **ENTES REQUERENTES**. Asimismo, no recibirán propuestas de aquellos **PROVEEDORES** que se encuentren en mora de entrega, parcial o total respecto de la **PARTIDA** adjudicadas, cualquiera que hubiese sido el procedimiento de adjudicación y la causa que dé origen a la mora;
  - IV. Aquellos **PROVEEDORES** cuyo registro en el Padrón hubiera sido cancelado o suspendido, durante el plazo que duren dichas sanciones;
  - V. Aquellas que hubieren proporcionado información que resulte falsa, o que hayan actuado con dolo o mala fe en algún proceso para la adjudicación de un **CONTRATO**, en su celebración, durante su vigencia o bien en la presentación o desahogo de una inconformidad;
  - VI. Las que contraten servicios de asesoría, consultoría y apoyo de cualquier tipo de personas en materia de contrataciones con los Sujetos de la **LEY** Contratantes, si se comprueba que todo o parte de las contraprestaciones pagadas al prestador del servicio, a su vez, son recibidas por Servidores Públicos por sí o por interpósita persona, con independencia de que quienes las reciban tengan o no relación con la contratación;
  - VII. Las que, en virtud de la información con la que cuente la Autoridad fiscalizadora, hayan celebrado contratos en contravención a lo dispuesto por esta **LEY**;
  - VIII. Aquéllas a las que se declare en estado de quiebra o, en su caso, sujetas a concurso de acreedores;
  - IX. Las personas que no estén al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales en los términos de las leyes respectivas, para lo cual deberán exhibir documento vigente expedido por el Servicio de Administración Tributaria y por la Secretaría, en el que se emita la opinión positiva del cumplimiento de obligaciones fiscales federales y estatales respectivamente; y
  - X. Las demás que por cualquier causa se encuentren impedidas para ello por disposición de la **LEY**.
7. Para efectos del artículo 36 fracción IX de la **Ley de Responsabilidades Administrativas del Estado de Aguascalientes** manifiesto bajo protesta de decir verdad que no desempeñamos empleo, cargo o comisión en el Servicio

Público o en su caso, que, a pesar de desempeñarlo, con la formalización del **CONTRATO** correspondiente no se actualiza un conflicto de interés respecto al presente procedimiento, por lo cual no me encuentro o se encuentran los socios y accionistas de mi representada en el supuesto del artículo citado.

8. Manifiesto que en caso de resultar adjudicada mi representada es la única responsable de las prestaciones que obliga la **Ley Federal del Trabajo** con el personal que realice los trabajos y/o servicios para la prestación de los **SERVICIOS** objetos de la presente **LICITACIÓN**, sin cargo adicional para el **Secretariado Ejecutivo del Sistema Estatal de Seguridad Pública y/o la Universidad de la Policía y Ciencias de la Seguridad de Aguascalientes**, ni a la **Secretaría de Administración del Estado de Aguascalientes**, así como dar cumplimiento a mis obligaciones en materia de seguridad social para con mis trabajadores. En mi carácter de patrón para con los trabajadores me encargaré de delimitar legalmente, que en ningún caso se tome al **Secretariado Ejecutivo del Sistema Estatal de Seguridad Pública y/o la Universidad de la Policía y Ciencias de la Seguridad de Aguascalientes** o a la **Secretaría de Administración del Estado de Aguascalientes** como patrón directo o sustituto, obligándome a que, si por alguna razón se llegare a dar el caso de fincársele alguna responsabilidad al **Secretariado Ejecutivo del Sistema Estatal de Seguridad Pública y/o la Universidad de la Policía y Ciencias de la Seguridad de Aguascalientes** ni a la **Secretaría de Administración del Estado de Aguascalientes** por ese concepto, les reembolsare a las mismas cualquier gasto en que incurrieran por tal motivo.
9. La empresa que represento cumple cabalmente con las obligaciones en materia de trabajo infantil acatando las prohibiciones que en materia de contratación de menores establece la **Ley Federal del Trabajo**, así como las exigencias previstas por dicho ordenamiento para la protección del trabajo de adolescentes permitido y en su caso las prohibiciones correspondientes en términos de los artículos 175 y 176 del mismo ordenamiento.
10. En términos de lo anterior expreso mi conformidad y consentimiento en que la información financiera o patrimonial y la documentación análoga que para esta **LICITACIÓN** proporcione, sean tratados para efectos de evaluación que requiere la **CONVOCANTE** y el **ENTE REQUERENTE** únicamente para este procedimiento, salvo lo que dispone el artículo 55 fracción XXVIII, de la **Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Estado de Aguascalientes** y sus Municipios.
11. En caso de resultar adjudicada mi representada acepto las condiciones de pago establecidas en el apartado **3.3)** de la presente **CONVOCATORIA** de la Licitación Pública Nacional Número **DGAD-LEA-N017-2024**.



12. Que mi representada está catalogada como (**Micro, Pequeña o Mediana Empresa**), de conformidad al acuerdo por el que se establece la estratificación de las micro, pequeñas y medianas empresas de la Ley para el Desarrollo de la Competitividad de la Micro, Pequeña y Mediana Empresa publicado en el Diario Oficial de la Federación el 30 de junio de 2009, por la Secretaría de Economía, e acuerdo a la tabla siguiente, según sea el caso:

Estratificación				
Tamaño	Sector	Rango de número de trabajadores	Rango de monto de ventas anuales (mdp)	Tope máximo combinado*
Micro	Todas	Hasta 10	Hasta \$4	4.6
Pequeña	Comercio	Desde 11 hasta 30	Desde \$4.01 hasta \$100	93
	Industria y Servicios	Desde 11 hasta 50	Desde \$4.01 hasta \$100	95
Mediana	Comercio	Desde 31 hasta 100	Desde \$100.01 hasta \$250	235
	Servicios	Desde 51 hasta 100		
	Industria	Desde 51 hasta 250	Desde \$100.01 hasta \$250	250

**\*Tope Máximo Combinado = (Trabajadores) X 10% + (Ventas Anuales) X 90%.**

El tamaño de la empresa se determinará a partir del puntaje obtenido conforme a la siguiente fórmula: Puntaje de la empresa = (Número de trabajadores) x 10% + (Monto de Ventas Anuales) x 90%; el cual debe ser igual o menor al Tope Máximo Combinado de su categoría.

Protesto lo necesario

Firma

Nombre (**indicar nombre completo del representante legal o persona física "no abreviar nombre"**)

Denominación o razón social de la empresa (**indicar nombre completo de la empresa**)

**ANEXO D-1**  
**NUMERAL 5 DEL APARTADO 2.4) DE ESTA CONVOCATORIA**

Fecha (indicar por el LICITANTE \_\_\_\_\_)  
**Licitación Pública Nacional número DGAD-LEA-N017-2024**

**CARTA COMPROMISO**

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES.  
P R E S E N T E.**

**El que suscribe manifiesto bajo protesta de decir verdad que:**

Se constituye por su carácter de patrón, siendo responsable único de las relaciones entre éste y las personas que destine a la prestación del **SERVICIO** contratado, mediante un instrumento legal, así como de las dificultades o conflictos que pudieran surgir entre éste y dichas personas o de estas últimas entre sí.

Será responsable de los accidentes que se originen con motivo de la prestación de los **SERVICIOS** y responderá asimismo de todos los daños y perjuicios que se llegaren a ocasionar al **Secretariado Ejecutivo del Sistema Estatal de Seguridad Pública y/o la Universidad de la Policía y Ciencias de la Seguridad de Aguascalientes**, así como a la **Secretaría de Administración del Estado de Aguascalientes** o a terceros con motivo o como consecuencia de dicha prestación de los **SERVICIOS**, si el accidente es imputable a la persona que destine mi representada para la recepción de los **SERVICIOS** contratados.

Se obliga a que el personal que destine para la prestación de los **SERVICIOS** goce al menos de las prestaciones mínimas que se establecen en la **Ley Federal del Trabajo** y en otras disposiciones de carácter laboral, y en particular a que el mismo esté debidamente dado de alta ante el Instituto Mexicano del Seguro Social durante todo el tiempo en que se presten los **SERVICIOS** contratados, así como a cumplir con la obligación de pagar y enterar las cuotas obrero-patronales.



En mi carácter de patrón para con los trabajadores, me encargaré de delimitar legalmente que en ningún caso se tome al **Secretariado Ejecutivo del Sistema Estatal de Seguridad Pública y/o la Universidad de la Policía y Ciencias de la Seguridad de Aguascalientes** así como a la **Secretaría de Administración del Estado de Aguascalientes** como patrón directo o sustituto, obligándome a que, si por alguna razón se llegará a dar el caso de fincársele alguna responsabilidad por ese concepto, le será reembolsado al **Secretariado Ejecutivo del Sistema Estatal de Seguridad Pública y/o la Universidad de la Policía y Ciencias de la Seguridad de Aguascalientes** así como a la **Secretaría de Administración del Estado de Aguascalientes** cualquier gasto en que por tal motivo incurriera esta.

Protesto lo necesario

---

Firma

Nombre (indicar nombre completo del representante legal o persona física “no abreviar nombre”) Denominación o razón social de la empresa (indicar nombre completo de la empresa).

## ANEXO E

### NUMERAL 6 DEL APARTADO 2.4) DE ESTA CONVOCATORIA

Fecha (indicar por el LICITANTE \_\_\_\_\_)  
 Licitación Pública Nacional número DGAD-LEA-N017-2024

### ACREDITACIÓN DEL PARTICIPANTE Y DOCUMENTOS ANEXOS

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
 DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES.  
 P R E S E N T E.**

**(Nombre del representante legal)** manifiesto bajo protesta de decir verdad, que los datos aquí asentados son ciertos y han sido debidamente verificados, que cuento con facultades suficientes para suscribir la proposición en el presente procedimiento, a nombre y representación de:

**(Nombre del LICITANTE)** \_\_\_\_\_.

Registro Federal de Contribuyentes:		
Domicilio <b>Fiscal</b> calle y número:		
Colonia:	Delegación o Municipio o Alcaldía:	
Código Postal:	Entidad Federativa:	
Domicilio <b>Legal</b> calle y número:		
Colonia:	Delegación o Municipio o Alcaldía:	
Código Postal:	Entidad Federativa:	
Teléfono:	Correo electrónico:	
No. de la Escritura Pública en el que consta su Acta Constitutiva: Volumen: Fecha:		
Datos de Inscripción en el Registro Público de la Propiedad y del Comercio No.:		
Foja de la: a la: del Libro: Volumen: Fecha:		
Nombre, Número y Lugar del Notario Público ante el cual se le dio Fe de la misma:		
Descripción completa de su objeto social:		
Reformas al Acta Constitutiva:		
Relación de socios en Actas:		
Apellido Paterno:	Apellido Materno:	Nombre:



Nombre del Apoderado o Representante Legal:
Datos del documento mediante el cual acredita su personalidad y facultades:
Escritura Pública número:    Volumen:    Fecha:
Nombre, número y lugar del Notario Público ante el cual se otorgó:
N°. del Registro Público de la Propiedad y del Comercio:    Fojas de la:    a la:    del Libro del Volumen:    Fecha:

\*Si es persona física llenar únicamente los espacios que le apliquen.

Anexar la documentación a que hace mención el numeral 6 del apartado **2.4)** de la **CONVOCATORIA**.

Protesto lo necesario

\_\_\_\_\_  
Firma

Nombre (indicar nombre completo del representante legal o persona física “no  
abreviar nombre”)

Denominación o razón social de la empresa (indicar nombre completo de la  
empresa)

**ANEXO F**

**NUMERAL 7 DEL APARTADO 2.4) DE ESTA CONVOCATORIA**

Fecha (indicar por el LICITANTE \_\_\_\_\_)  
**Licitación Pública Nacional número DGAD-LEA-N017-2024**

**MANDATO CARTA PODER SIMPLE**

Yo, C. \_\_\_\_\_ representante legal de la empresa \_\_\_\_\_, otorgo facultades amplias al C. \_\_\_\_\_ para que comparezca y firme en mi nombre y representación las actas de Junta de Aclaraciones, Acto de Presentación y Apertura de Propositiones, y Emisión y Notificación de Fallo de Adjudicación, en la Licitación Pública Nacional Número **DGAD-LEA-N017-2024** , para llevar a cabo la adquisición de un lote 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 40,997 y un máximo de 58,568 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.

OTORGA
_____ NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL

RECIBE
_____ NOMBRE Y FIRMA DEL FACULTADO

**TESTIGOS**

_____ NOMBRE Y FIRMA
-------------------------

_____ NOMBRE Y FIRMA
-------------------------

Anexar la documentación a que hace mención el numeral 7 del apartado 2.4) de la **CONVOCATORIA**.

Protesto lo necesario

\_\_\_\_\_  
Firma

Nombre (indicar nombre completo del representante legal o persona física “no abreviar nombre”)

Denominación o razón social de la empresa (indicar nombre completo de la empresa)



**ANEXO G**  
**NUMERAL 9 DEL APARTADO 2.4) DE ESTA CONVOCATORIA**

Fecha (indicar por el LICITANTE \_\_\_\_\_)  
Licitación Pública Nacional número DGAD-LEA-N017-2024

**RELACIÓN DE TRES CLIENTES**

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES.  
P R E S E N T E.**

Por medio del presente menciono tres de los principales clientes a los que haya prestado **SERVICIOS iguales o similares** a los requeridos en el apartado **2.2)** durante **los dos últimos años** contados a partir de la entrega de su proposición hacia atrás.

Nombre del Contacto	Nombre completo de la persona física y/o Razón Social	Domicilio completo legal y fiscal, y Teléfono	Volumen de venta	Tiempo de entrega	Número de factura e importe

**NOTA:**

- Anexar copia simple legible de una factura y/o impresión **CFDI** de cada cliente relacionado.
- Cada una de las facturas deberá ser de distinto **R.F.C.** (Registro Federal de Contribuyentes) vigente y de acuerdo al tiempo establecido en el apartado **2.4)** numeral 9 de la presente **CONVOCATORIA**.
- Se deberá adjuntar su verificación de Comprobante Fiscal Digital por Internet emitido por el **SAT** de cada factura presentada.

Protesto lo necesario

\_\_\_\_\_  
Firma

Nombre (indicar nombre completo del representante legal o persona física “no abreviar nombre”)

Denominación o razón social de la empresa (indicar nombre completo de la empresa)

## ANEXO H

### NUMERAL 10 DEL APARTADO 2.4) DE ESTA CONVOCATORIA

Fecha (indicar por el LICITANTE \_\_\_\_\_)  
Licitación Pública Nacional número DGAD-LEA-N017-2024

#### CUMPLIMIENTO EN LAS OBLIGACIONES FISCALES SAT

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES.  
P R E S E N T E.

Manifestación de Cumplimiento en las Obligaciones Fiscales de conformidad a la regla 2.1.24, 2.1.28 y 2.1.36 de la resolución Miscelánea Fiscal para 2024.

Nombre y Dirección de la Dependencia que efectúa el procedimiento: **Secretaría de Administración del Estado de Aguascalientes.** Avenida de la Convención de 1914 oriente, número 104, cuarto piso, Colonia del Trabajo, C.P. 20180, Aguascalientes, Aguascalientes.

Razón social, "R.F.C.": Llenar por el LICITANTE \_\_\_\_\_.

Señalar si el CONTRATO se trata de adquisición de bienes, arrendamientos, prestación de SERVICIOS: Llenar por el LICITANTE \_\_\_\_\_.

Número de LICITACIÓN: Llenar por el LICITANTE \_\_\_\_\_.

Adjunto a la presente opinión positiva de cumplimiento de obligaciones fiscales SAT vigente y deberá adjuntar a la opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales el comprobante de validación de la consulta.

Nomenclatura:

C.F.F. Código Fiscal de la Federación.	D.I.O.T. Declaración Informativa de Operaciones con Terceros.	I.E.P.S. Impuesto Especial sobre Producción y Servicios.	I.S.R. Impuesto Sobre la Renta.	I.V.A. Impuesto al Valor Agregado.	R.F.C. Registro Federal de Contribuyentes.
-------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------	------------------------------------------	---------------------------------------------	-----------------------------------------------------

Manifestación bajo protesta de decir verdad lo siguiente:

1. Mi representada ha cumplido con las obligaciones fiscales en materia de inscripción al Registro Federal de Contribuyentes (R.F.C.) \_\_\_\_\_, a que se refieren el Código Fiscal de la Federación y su Reglamento y que la clave en el R.F.C. está activa.
2. Mi representada se encuentra al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales respecto de la presentación de las declaraciones anuales del I.S.R., correspondientes a los cuatro últimos ejercicios.



Así mismo, se encuentra al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales respecto de la presentación de las declaraciones anuales del **I.S.R.** correspondiente a los cuatro últimos ejercicios. Se encuentra al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales en el ejercicio en que solicita la opinión y en los cuatro últimos ejercicios anteriores a este, respecto de la presentación de pagos provisionales del **I.S.R.** y retenciones del **I.S.R.** por sueldos y retenciones por asimilados a salarios, así como de los pagos definitivos del **I.S.R.**, **I.V.A.** y del **I.E.P.S.** y la **D.I.O.T.**; incluyendo las declaraciones informativas que se refieren las reglas 5.2.2., 5.2.13., 5.2.15., 5.2.17., 5.2.18., 5.2.19., 5.2.20., 5.2.21 y 5.2.26.

3. No tiene créditos fiscales firmes y exigibles, relacionados con la obligación de pago de las contribuciones y de presentación de declaraciones, solicitudes, avisos, informaciones o expedición de constancias y comprobantes fiscales.
4. En caso de tener autorización para pagar a plazos o hubieran interpuesto algún medio de defensa contra créditos fiscales a cargo de mi representada, los mismos se encuentren garantizados conforme al artículo 141 del **C.F.F.**, con excepción de lo dispuesto por la regla 2.12.5.
5. En caso de contar con autorización para el pago a plazo, mi representada no ha incurrido en las causales de revocación a que hace referencia el artículo 66-A, fracción IV del **C.F.F.**
6. Se encuentre localizado. Se entenderá que un contribuyente está localizado cuando no se encuentre publicado en el listado a que se refiere el artículo 69, último párrafo del **C.F.F.** en relación con el décimo segundo párrafo, fracción III del **C.F.F.**
7. Asimismo, me encuentro al corriente de todas mis obligaciones fiscales incluyendo las señaladas en este anexo en los términos que establecen la miscelánea fiscal y las leyes respectivas.

Protesto lo necesario

\_\_\_\_\_  
Firma

Nombre (indicar nombre completo del representante legal o persona física "no abreviar nombre")

Denominación o razón social de la empresa (indicar nombre completo de la empresa)

## ANEXO I

### NUMERAL 11 DEL APARTADO 2.4) DE LA CONVOCATORIA

Fecha (indicar por el LICITANTE \_\_\_\_\_)  
Licitación Pública Nacional número DGAD-LEA-N017-2024

#### CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES DE CARÁCTER ESTATAL

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES.  
P R E S E N T E.

Manifiesto bajo protesta de decir verdad, que se encuentra anexo al presente escrito la **Opinión de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales de Carácter Estatal**, expedida por la **Secretaría de Finanzas del Estado de Aguascalientes**, con opinión **POSITIVA** y vigente al acto de presentación y apertura de proposiciones de la presente **LICITACIÓN**, así mismo, adjunto a la Constancia de Obligaciones Fiscales de carácter Estatal el comprobante de validación de la consulta.

Protesto lo necesario

\_\_\_\_\_  
Firma

Nombre (indicar nombre completo del representante legal o persona física “no abreviar nombre”)

Denominación o razón social de la empresa (indicar nombre completo de la empresa)



**ANEXO J**  
**NUMERAL 12 DEL APARTADO 2.4) DE ESTA CONVOCATORIA**

Fecha (indicar por el LICITANTE \_\_\_\_\_)  
Licitación Pública Nacional número DGAD-LEA-N017-2024

**CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES EN MATERIA DEL INSTITUTO  
DEL FONDO NACIONAL DE LA VIVIENDA PARA LOS TRABAJADORES  
(INFONAVIT)**

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES.  
P R E S E N T E.**

El que suscribe bajo protesta de decir verdad, manifiesto que me encuentro al corriente en el pago de cuotas obrero-patronales ante el **INFONAVIT**, así mismo, presento en original la Constancia de Situación Fiscal expedida por el **INSTITUTO DEL FONDO NACIONAL DE LA VIVIENDA PARA LOS TRABAJADORES**, denominada **Opinión Positiva de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales en Materia de INFONAVIT** con opinión **POSITIVA** y vigente al acto de presentación y apertura de proposiciones de la presente **LICITACIÓN**, de igual manera adjunto a la Opinión de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales en Materia de **INFONAVIT** el comprobante de validación de la consulta.

Protesto lo necesario

\_\_\_\_\_  
Firma

Nombre (indicar nombre completo del representante legal o persona física “no  
abreviar nombre”)

Denominación o razón social de la empresa (indicar nombre completo de la  
empresa)

**ANEXO K**  
**NUMERAL 13 DEL APARTADO 2.4) DE ESTA CONVOCATORIA**

Fecha (indicar por el LICITANTE \_\_\_\_\_)  
Licitación Pública Nacional número DGAD-LEA-N017-2024

**CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES EN MATERIA DE SEGURIDAD SOCIAL (IMSS)**

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES.  
P R E S E N T E.**

Manifiesto bajo protesta de decir verdad, que me encuentro al corriente con mis pagos de cuotas obrero-patronales ante el **IMSS**, y anexo al presente el documento expedido por el Instituto Mexicano del Seguro Social denominada **Opinión Positiva de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales en Materia de Seguridad Social**, con opinión **POSITIVA** y vigente al acto de presentación y apertura de proposiciones de la presente **LICITACIÓN**, de igual manera adjunto a la Opinión de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales en Materia de Seguridad Social el comprobante de validación de la consulta.

**NOTA: DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ACUERDO NÚMERO ACDO.AS2.HCT.250423/106.P.DIR PUBLICADO EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EN FECHA 04 DE MAYO DEL AÑO 2023, LA OPINIÓN DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES EN MATERIA DE SEGURIDAD SOCIAL GOZARÁ DE UNA VIGENCIA DE 15 DÍAS NATURALES A PARTIR DE QUE HAYA SIDO GENERADA, TIEMPO QUE EL CONTRIBUYENTE TIENE PARA LA FORMACIÓN DE LAS CONTRATACIONES REFERIDAS EN EL ARTÍCULO 32-D DEL CÓDIGO FISCAL DE LA FEDERACIÓN, EN TÉRMINOS DE LAS DISPOSICIONES JURÍDICAS APLICABLES.**

Protesto lo necesario

\_\_\_\_\_  
Firma

Nombre (indicar nombre completo del representante legal o persona física “no abreviar nombre”)

Denominación o razón social de la empresa (indicar nombre completo de la empresa)



## ANEXO L

### NUMERAL 14 DEL APARTADO 2.4) DE ESTA CONVOCATORIA

Fecha (indicar por el LICITANTE \_\_\_\_\_)  
Licitación Pública Nacional número DGAD-LEA-N017-2024

#### DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES.  
P R E S E N T E.**

El que suscribe manifiesto bajo protesta de decir verdad que:

Compromisos con la transparencia. - Para el fortalecimiento de la transparencia en el proceso de **CONTRATACIÓN**:

**Para llevar a cabo la adquisición de un lote 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 40,997 y un máximo de 58,568 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.**

1. El Gobierno del Estado de Aguascalientes se ha comprometido a impulsar acciones para que su actuación obedezca a una estrategia de ética y transparencia.
2. Que es de su interés contar con el apoyo, participación, vigilancia y compromiso de todos los integrantes de la sociedad.
3. Que la falta de transparencia es una situación que daña a todos y se puede constituir en fuente de conductas irregulares.
4. El objeto de este instrumento es fomentar la transparencia en el procedimiento de contratación y mantener el compromiso del **LICITANTE** en no tratar en influir en el procedimiento mediante conductas irregulares.
5. Este compromiso representa una responsabilidad moral, la cual se deriva de la buena voluntad del **LICITANTE**.

Dentro de este marco el **LICITANTE** asume el siguiente:

#### Compromiso

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES

1. El que suscribe por sí o por interpósita persona manifiesto bajo protesta de decir verdad que me abstendré de adoptar conductas para que los Servidores Públicos de la **Secretaría de Administración del Estado de Aguascalientes**, induzcan o alteren las evaluaciones de las proposiciones, el resultado del procedimiento de adquisición y cualquier otro aspecto que les otorguen condiciones más ventajosas, con relación con los demás **PARTICIPANTES** y evitar arreglos compensatorios o contribuciones destinadas a influenciar o asegurar la adquisición para sí o para terceros.

Protesto lo necesario

\_\_\_\_\_  
Firma

Nombre (indicar nombre completo del representante legal o persona física “no abreviar nombre”)

Denominación o razón social de la empresa (indicar nombre completo de la empresa)



## ANEXO M

### NUMERAL 15 DEL APARTADO 2.4) DE ESTA CONVOCATORIA

Fecha (indicar por el LICITANTE \_\_\_\_\_)  
Licitación Pública Nacional número DGAD-LEA-N017-2024

#### AUTORIZACIÓN DE PAGO VÍA ELECTRÓNICA

La **Secretaría de Finanzas del Estado de Aguascalientes**, con la finalidad de proporcionarle mayor comodidad y rapidez al recibir sus pagos, le invita al programa de Pagos Vía Electrónica, por medio del cual, proporcionándonos la institución bancaria de su elección y el número de cuenta correspondiente, usted recibirá en tiempo y forma el pago por los **SERVICIOS** a contratar, **para llevar a cabo la adquisición de un lote 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 40,997 y un máximo de 58,568 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.**

Manifiesto mi conformidad en que los pagos a mi favor sean realizados en:

#### Datos del Beneficiario

Nombre: _____	Institución Bancaria: _____
R.F.C.: _____	
Domicilio Fiscal: _____	Plaza y sucursal: _____
Teléfono: _____	
Correo electrónico: _____	Número de cuenta: _____
CLABE: _____	

Protesto lo necesario

\_\_\_\_\_  
Firma

Nombre (indicar nombre completo del representante legal o persona física “no abreviar nombre”)

Denominación o razón social de la empresa (indicar nombre completo de la empresa)

**ANEXO N**  
**NUMERAL 16 DEL APARTADO 2.4) DE ESTA CONVOCATORIA**

Fecha (indicar por el LICITANTE \_\_\_\_\_)  
Licitación Pública Nacional número DGAD-LEA-N017-2024

**MANIFIESTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES.  
P R E S E N T E.**

El que suscribe manifiesta bajo protesta de decir verdad que en caso de resultar adjudicado conforme al apartado **3.2)** de la presente **CONVOCATORIA**, me comprometo adicional a la garantía de cumplimiento de **CONTRATO** a garantizar lo siguiente:

Garantía de calidad; mediante dicha garantía me obligo a responder de la calidad de los **SERVICIOS** requeridos, cumpliendo con las especificaciones convenidas durante la vigencia del **CONTRATO**. En caso de presentarse alguna anomalía en los **SERVICIOS** a contratar, esta deberá ser atendida de manera inmediata, a partir de la notificación por parte del **ENTE REQUIRENTE**.

Esta garantía de cumplimiento de **CONTRATO** y calidad en los **SERVICIOS** deberán constituirse en un plazo máximo de 10 días naturales a partir de la fecha en que el **PROVEEDOR** adjudicado firme el **CONTRATO** respectivo.

La garantía es de:

PARTIDA	DESCRIBIR GARANTÍA
1	"N" tiempo de garantía llenar por el <b>LICITANTE</b> .

Protesto lo necesario

\_\_\_\_\_  
Firma

Nombre (indicar nombre completo del representante legal o persona física "no abreviar nombre")

Denominación o razón social de la empresa (indicar nombre completo de la empresa)



**ANEXO O**  
**NUMERAL 17 DEL APARTADO 2.4) DE LA CONVOCATORIA**

Fecha (indicar por el LICITANTE \_\_\_\_\_)  
Licitación Pública Nacional número DGAD-LEA-N017-2024

**CARTA DE CONFIDENCIALIDAD**

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES.  
P R E S E N T E.**

El que suscribe, manifiesto bajo protesta de decir verdad, (Indicar nombre de la empresa o persona física), que asumo la responsabilidad de guardar el secreto y la confidencialidad de toda la información tangible o intangible, imágenes, datos y documentos de la **CONVOCANTE** y/o de cualquier Dependencia o Entidad del Gobierno del Estado de Aguascalientes que me sea proporcionada única y exclusivamente para efectos de la presentación de mi proposición técnica y económica en esta **LICITACIÓN**. Dicha información no deberá ser revelada total o parcialmente sin previo consentimiento por escrito de la **CONVOCANTE**, ni será utilizada para ningún otro propósito que no esté relacionado con la presente **LICITACIÓN**, teniendo por única excepción a lo establecido anteriormente, la obligación de alguna de las partes de reunir y otorgar información en términos de la legislación aplicable o por requerimiento de autoridad competente, por lo que acepto y reconozco tener pleno conocimiento del tratamiento que debe dar a los datos personales que en virtud del presente procedimiento se le estarán proporcionando, por lo que se me obliga a tomar y ejecutar las medidas necesarias para el cabal cumplimiento de las obligaciones que como sujeto obligado me impone la **Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Estado de Aguascalientes y sus Municipios**, la Ley Federal de Protección de Datos Personales en Posesión de los Particulares, su Reglamento y demás disposiciones aplicables, y por tanto seré responsable de los daños y perjuicios que cause a la **CONVOCANTE** por el incumplimiento de esta obligación.

Protesto lo necesario

\_\_\_\_\_  
Firma

Nombre (indicar nombre completo del representante legal o persona física “no abreviar nombre”)

Denominación o razón social de la empresa (indicar nombre completo de la empresa)

**ANEXO P**  
**NUMERAL 18 DEL APARTADO 2.4) DE LA CONVOCATORIA**

Fecha (indicar por el LICITANTE \_\_\_\_\_)  
Licitación Pública Nacional número DGAD-LEA-N017-2024

**CARTA DE NO INCUMPLIMIENTO DE CONTRATO Y PENAS CONVENCIONALES**

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES.  
P R E S E N T E.**

**Manifiesto bajo protesta de decir verdad que:**

Manifiesto bajo protesta de decir verdad que no me encuentro en incumplimiento de contrato en cualquier orden de **Gobierno Federal, Estatal o Municipal**, además de los Organismos Públicos Descentralizados de cualquier Entidad Federativa, que no se me ha cancelado o suspendido el registro en el padrón único de proveedores de la **Administración Pública Federal, Estatal o Municipal**, que no se me ha rescindido algún **CONTRATO** por causas imputables a mi representada, que no me encuentro inhabilitado temporalmente para participar de manera directa o por interpósita persona, que no se me han aplicado penas convencionales por atraso en el cumplimiento de contratos en cualquier orden de Gobierno Federal, Estatal o Municipal, además de los Organismos Públicos Descentralizados de cualquier Entidad Federativa durante los tres últimos años contados hacia atrás a la fecha de presentación de su proposición en procedimientos de contratación o celebrar **CONTRATOS** regulados por esta la **LEY**.

Protesto lo necesario

\_\_\_\_\_  
Firma

Nombre (indicar nombre completo del representante legal o persona física “no abreviar nombre”)

Denominación o razón social de la empresa (indicar nombre completo de la empresa)