



Poder Ejecutivo
Estado de Aguascalientes

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

ACTA DE EMISIÓN Y NOTIFICACIÓN DE FALLO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N033-2023

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICION 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 DEMAS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 60,936 Y UN MÁXIMO DE 87,051 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 la ciudad de Aguascalientes, capital del Estado del mismo nombre, siendo las **quince treinta horas** del día **martes veintidós de agosto del año dos mil veintitrés**, en la Sala de Juntas de la **Secretaría de Administración del Gobierno del Estado de Aguascalientes**, ubicada en Avenida de la Convención de 1914 Oriente, número 104, 3er. piso, Colonia del Trabajo, C.P. 20180, de esta Ciudad, día, hora y lugar señalados en la Convocatoria de la presente Licitación, para llevar a cabo el acto de emisión y notificación de fallo, de conformidad con lo establecido en los artículos 57 y 58 de la **Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Aguascalientes y sus Municipios**, en relación con los apartados **1.3) y 1.8)** numeral III, de la Convocatoria de la presente Licitación, encontrándose presentes los siguientes Servidores Públicos; el **Contador Público Roberto Carlos Malo Macías**, Director General de Adquisiciones, quien preside el presente acto, con fundamento en los artículos 13 fracción I y 16 fracción VIII del **Reglamento Interior de la Secretaría de Administración del Estado de Aguascalientes**, el **Licenciado Mauricio de la Serna Hernández**, Coordinador de Seguimiento de Procedimientos de Contratación, la **Ciudadana Aribel Pérez Beltrán**, Jefa del departamento de Licitaciones, el **Licenciado Jorge Luis Cano Bonilla**, técnico en licitaciones, la **Contador Público Melisa Pasillas Valdivia**, Técnica en licitaciones, el **Licenciado José Antonio Núñez Muñoz**, Técnico en Licitaciones y la **Licenciada Natalia González Legorreta**, Técnica en licitaciones, Servidores Públicos facultados en términos del artículo 12 fracción X de la **Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Aguascalientes y sus Municipios**, para recibir documentación, poderes y demás análogos, quienes coordinan el presente acto, adscritos a la **Secretaría de Administración del Gobierno del Estado de Aguascalientes**, de igual manera, se encuentran presentes por parte del Ente Requirente el **Maestro Luis Enrique Ramírez Saldaña**, Secretario Ejecutivo del Sistema Estatal de Seguridad Pública, por parte del Área Técnica, el **Licenciado Joel Moisés Valdez López**, Director de Administración y Finanzas, la **Contador Público Sandra Angélica Santarosa Mercado**, Encargada de Recursos Federales, ambos adscritos a la Universidad de la Policía y Ciencias de la Seguridad de Aguascalientes así como por parte de la Contraloría del Estado; la **Contadora Pública**



Poder Ejecutivo
Estado de
Aguascalientes

ACTA DE FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N033-2023 SEGUNDA CONVOCATORIA PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICION 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 DEMAS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 60,936 Y UN MÁXIMO DE 87,051 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.

LICITANTES	NUMERACIÓN
PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.	1 al 34
PRODUCTOS Y SERVICIOS JOME, S. DE R.L. DE C.V.	1 al 33
TOTAL	67

Los dictámenes se integran a la presente acta para formar parte de la misma y cuyo contenido se considera reproducido como si a la letra se insertase para todos los efectos legales a que haya lugar.

A continuación, se asienta el resultado de los dictámenes técnicos emitidos por parte del Ente Requirente y Área Técnica; cuyos requisitos y descripción de los servicios solicitados se encuentran descritos en los apartados 2.2) y 2.4) de la Convocatoria de la presente Licitación, así como el resultado de la revisión de los documentos administrativos y legales por parte de la Convocante a los Licitantes participantes:

1. PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V. Se hace constar que respecto de su oferta técnica relativa a la partida que se licita y de conformidad con lo asentado en el dictamen técnico emitido por el Ente Requirente y Área Técnica, **cumple** con el requisito y características técnicas de acuerdo a lo establecido en los apartados 2.2) y 2.4) numeral 1 y Anexo B, y **cumple** con los numerales 19, 20, 21, 22, 23 y 24 de la convocatoria.

Por lo que respecta a la oferta económica, **cumple** con lo solicitado en el apartado 2.4) numeral 2, apartado 2.5) y Anexo C de la convocatoria de la presente licitación, ya que se encuentra dentro del presupuesto autorizado para la presente licitación.

Respecto de los requerimientos documentales legales y administrativos solicitados en el apartado 2.4) **cumple con los** numerales 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 y 18 con lo solicitado en la convocatoria, y **no le aplica** el numeral 7.

2. PRODUCTOS Y SERVICIOS JOME, S. DE R.L. DE C.V. Se hace constar que respecto de su oferta técnica relativa a la partida que se licita y de conformidad con lo asentado en el dictamen técnico emitido por el Ente Requirente y Área Técnica, **no cumple** con el requisito y características técnicas de acuerdo a lo establecido en los apartados 2.2) y 2.4) numeral 1 y Anexo B, ya que no presentó la descripción ofertada, **cumple** con los numerales 19 y 20 y **no cumple con los numerales 21, 22, 23 y 24** de la convocatoria debido a que no presentó la información referida, tal como se sustenta en el dictamen técnico correspondiente.

Por lo que respecta a la oferta económica, **no cumple** con lo solicitado en el apartado 2.4) numeral 2, apartado 2.5) y Anexo C de la convocatoria de la presente licitación, ya que excede del presupuesto autorizado para la presente licitación.



Poder Ejecutivo
Estado de
Aguascalientes

ACTA DE FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N033-2023 SEGUNDA CONVOCATORIA 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 DEMAS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 60,936 Y UN MÁXIMO DE 87,051 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.

Respecto de los requerimientos documentales legales y administrativos solicitados en el apartado 2.4) **cumple con los numerales 3, 4, 5, 6, 10, 12, 13, 14, 15, 16, 17 y 18, no le aplica el numeral 7, y no cumple con los numerales 8, 9 y 11** con lo solicitado en la convocatoria debido a lo siguiente:

En el apartado 2.4) numeral 8 solicitado presenta su identificación del Instituto Nacional Electoral, sin embargo, no adjunta la validación del INE, tal como se solicita en el apartado 2.4) numeral 8.

En el apartado 2.4) numeral 9 solicitado presenta las facturas solicitadas, sin embargo no adjunta la verificación del comprobante fiscal digita por internet de cada factura, tal como se solicita.

En el apartado 2.4) numeral 11 solicitado presenta la constancia de obligaciones fiscales estatales emitida por la Secretaría de Finanzas del Gobierno del Estado de Aguascalientes, sin embargo no adjunta el comprobante de consulta.

Por lo tanto, se desecha su propuesta en general, actualizándose los supuestos de desechamiento señalados en el apartado 1.10) incisos a), d), o) y r) de la Convocatoria de la presente Licitación.

Por lo antes expuesto, con fundamento en los artículos 27 fracciones XIX y XXV de la **Ley Orgánica de la Administración Pública Estatal**, artículo 16 fracciones X y XXI del **Reglamento Interior de la Secretaría de Administración del Estado de Aguascalientes**, 56 primer párrafo y fracción I y 57 fracciones II, IV y V de la **Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Aguascalientes y sus Municipios**, el **Contador Público Roberto Carlos Malo Macías**, Director General de Adquisiciones, una vez constatada la suficiencia presupuestal para la presente Licitación Pública y utilizando el criterio de evaluación binario a efectos de garantizar las mejores condiciones para el Estado y con base en los criterios de eficacia, eficiencia, economía, imparcialidad, honradez y transparencia, conforme a lo establecido en el artículo 134 de la **Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos** y 90 de la **Constitución Política del Estado de Aguascalientes** se:

RESUELVE:

ÚNICO: Otorgar fallo de adjudicación al Licitante **PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V.** para la partida **1 (uno)**, por cumplir con las especificaciones y conceptos señalados en el Dictamen Técnico, los requisitos legales y administrativos y no rebasar el presupuesto



Poder Ejecutivo
Estado de
Aguascalientes

ACTA DE FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N033-2023 SEGUNDA CONVOCATORIA 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 DEMAS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 60,936 Y UN MÁXIMO DE 87,061 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.

autorizado por la cantidad total con I.V.A. incluido, quedando como a continuación se indica:

PARTIDA	TOTAL (IVA INCLUIDO)
1	MONTO MÍNIMO \$4,626,382.99 MONTO MÁXIMO \$6,609,086.02

De conformidad con lo establecido en el artículo 67 de la **Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Aguascalientes y sus Municipios**, en relación con el apartado 3.1) de la Convocatoria de la presente Licitación, para el Licitante adjudicado, se le informa que **LA FIRMA DEL CONTRATO RESPECTIVO SERÁ EN UN TÉRMINO NO MAYOR DE DIEZ DÍAS NATURALES SIGUIENTES A LA NOTIFICACIÓN DEL PRESENTE FALLO**, en las oficinas de la Dirección General Jurídica de la **Secretaría de Administración del Gobierno del Estado de Aguascalientes** ubicada en Av. de la Convención de 1914 Oriente, número 104, 2º piso, Colonia del Trabajo, C.P. 20180, Aguascalientes, Ags., y la entrega de la garantía de cumplimiento de contrato y calidad según lo dispone el artículo 69 de la **Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Aguascalientes y sus Municipios**, deberá constituirse en un plazo máximo de diez días naturales a partir de la fecha en que el Proveedor firme el contrato respectivo.

Contra el fallo no procederá recurso alguno, sin embargo, procederá la inconformidad conforme a lo señalado en el artículo 93 fracción III de la LEY.

Se hace saber que la presente acta consta de **74 (SETENTA Y CUATRO)** fojas, de las cuales **7 (SIETE)** fojas útiles corresponden a la presente acta y **67 (SESENTA Y SIETE)** fojas útiles corresponden al Dictamen Técnico.

SE DA POR TERMINADA LA PRESENTE SIENDO LAS **DIECISÉIS HORAS CON SEIS MINUTOS** DEL MISMO DÍA DE SU INICIO, FIRMANDO DE CONFORMIDAD LOS QUE EN ELLA INTERVINIERON-----

POR PARTE DE LA CONVOCANTE:

PRESIDE EL ACTO DE EMISIÓN Y NOTIFICACIÓN DE FALLO:

C.P. Roberto Carlos Malo Macías.
Director General de Adquisiciones
de la Secretaría de Administración
del Gobierno de Estado de Aguascalientes.



Poder Ejecutivo
Estado de
Aguascalientes

ACTA DE FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N033-2023 SEGUNDA CONVOCATORIA 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 DEMAS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 60,936 Y UN MÁXIMO DE 87,051 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.

COORDINAN EL ACTO DE EMISIÓN Y NOTIFICACIÓN DE FALLO:

Lic. Mauricio de la Serna Hernández.

Coordinador de Seguimiento de Procedimientos de Contratación de la Secretaría de Administración del Gobierno del Estado de Aguascalientes.

C. Aribel Pérez Beltrán.

Jefa del Departamento de Licitaciones de la Dirección General de Adquisiciones de la Secretaría de Administración del Gobierno del Estado de Aguascalientes.

C.P. Melisa Pasillas Valdivia.

Técnica en Licitaciones de la Dirección General de Adquisiciones de la Secretaría de Administración del Gobierno Estado de Aguascalientes.

Lic. Natalia González Legorreta.

Técnica en Licitaciones de la Dirección General de Adquisiciones de la Secretaría de Administración del Gobierno Estado de Aguascalientes.

Lic. Jorge Luis Cano Bonilla.

Técnico en Licitaciones de la Dirección General de Adquisiciones de la Secretaría de Administración del Gobierno Estado de Aguascalientes.

Lic. José Antonio Núñez Muñoz

Técnico en Licitaciones de la Dirección General de Adquisiciones de la Secretaría de Administración del Gobierno Estado de Aguascalientes.



**Poder Ejecutivo
Estado de
Aguascalientes**

ACTA DE FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N033-2023 SEGUNDA CONVOCATORIA 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 DEMAS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 60,936 Y UN MÁXIMO DE 87,051 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 REPRESENTACIÓN DEL ENTE REQUIRENTE:

Mtro. Luis Enrique Ramírez Saldaña
Secretario Ejecutivo del Sistema Estatal de
Seguridad Pública.

EN REPRESENTACIÓN DEL ÁREA TÉCNICA:

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

C.P. Sandra Angélica Santarosa Mercado
Encargada de fondos federales de la
Universidad de la Policía y Ciencias
de la Seguridad de Aguascalientes

POR LA CONTRALORÍA DEL ESTADO:

C.P. Berenice Gutiérrez Lira.
Auditor Gubernamental.

LICITANTES:

No se presentaron a éste acto.

FIN DEL ACTA

**ACTA DE EMISIÓN Y NOTIFICACIÓN DE FALLO
22 DE AGOSTO DEL 2023**

DICTAMEN TÉCNICO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N033-2023

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICION 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 DEMAS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 60,936 Y UN MÁXIMO DE 87,051 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA

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

Partida	Cantidad	U/M	Descripción solicitada	Descripción ofertada	Dictamen	Observaciones
1	LOTE	1	ALIMENTOS: LOTE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, Y FORMACIÓN CONTINUA, Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMAS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 60,936 Y UN MÁXIMO DE 87,051 SERVICIOS DISTRIBUIDOS DE LA SIGUIENTE MANERA: 32,417 DESAYUNOS Y 54,634 COMIDAS; A PROPORCIONAR EN UN PERIODO A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE NATURAL DE	ALIMENTOS: LOTE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, Y FORMACIÓN CONTINUA, Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMÁS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 60,936 Y UN MÁXIMO DE 87,051 SERVICIOS DISTRIBUIDOS DE LA SIGUIENTE MANERA: 32,417 DESAYUNOS Y 54,634 COMIDAS; A PROPORCIONAR EN UN PERIODO A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE NATURAL DE LA FECHA DE ADJUDICACIÓN AL 15 DE DICIEMBRE DE 2023. SE NOTIFICARÁ CON 24	SI CUMPLE	NINGUNA

			LA FECHA DE ADJUDICACIÓN AL 15 DE DICIEMBRE DE 2023. SE NOTIFICARÁ CON 24 HORAS DE ANTICIPACIÓN LA VARIACIÓN EN LA CANTIDAD DE LOS ALIMENTOS A OTORGAR EN EL PERIODO ANTES MENCIONADO. LA INTEGRACIÓN DEL ALIMENTO, VARIARÁ POR DÍA Y DE MANERA ROTATIVA (LOS ALIMENTOS SERÁN SERVIDOS EN PORCIONES INDIVIDUALES), COMO SE INDICA A CONTINUACIÓN: MENÚ 1 DESAYUNO: 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. COMIDA: FLAUTAS DE CARNE DE RES 5 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SPAGUETTI VERDE 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, ARROZ CON LECHE 1 TAZA. MENÚ 2 DESAYUNO: CHILAQUILES VERDES CON POLLO 1 TAZA, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, BOLILLO 1		
--	--	--	--	--	--

			MENÚ 2 DESAYUNO: 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. COMIDA: 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. MENÚ 3 DESAYUNO: 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. COMIDA: 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.	PIEZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.		
			MENÚ 3 DESAYUNO: 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, POSTRE CARLOTA 1/2 TAZA. COMIDA: ALBÓNDIGAS 2	PIEZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.		

			PIEZAS, SALSA 1 CUCARÓN DE 118 MILITROS, FRIJOLES 1 CUCARÓN DE 118 MILITROS, 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. MENÚ 4 DESAYUNO: TORTA DE JAMÓN 1 PIEZA, FRIJOLES REFritos 1 CUCARÓN DE 118 MILITROS, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA, AGUA DE ARROZ 1 TAZA, FLAN 1 TAZA. MENÚ 5 DESAYUNO: RAJAS CON CREMA Y POLLO 1 1/2 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCARÓN DE 118 MILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TORTILLAS 7 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA. COMIDA: PESCADO EMPANIZADO 1 PIEZA DE FILETE DE 120 GRAMOS, SOPA DE ARROZ 1 TAZA, CREMA DE ZANAHORIA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON BRÓCOLI 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE UVA 1 TAZA.		
			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. MENÚ 4 DESAYUNO: 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. COMIDA: 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. MENÚ 5 DESAYUNO: Rajas con crema y pollo 1 1/2 taza, Frijoles machacados 1 Cucharón de 118 mililitros, Fruta de mano de temporada 1 pieza de mínimo 150 gramos, Tortillas 7 piezas, Jugo de fruta de temporada 1 taza, Café 1 taza. COMIDA: Pescado empanizado 1 pieza de filete de 120 gramos, Sopa de arroz 1 taza, Crema de zanahoria 1 taza, Ensalada de lechuga con brócoli 1 taza, Tortillas 5 piezas, Agua de fruta de temporada 1 taza, Gelatina de uva 1 taza.		

			DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TORTILLAS 7 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA. COMIDA: PESCADO EMPANIZADO 1 PIEZA DE FILETE DE 120 GRAMOS, SOPA DE ARROZ 1 TAZA, CREMA DE ZANAHORIA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON BRÓCOLI 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE UVA 1 TAZA. MENÚ 6 DESAYUNO: HUEVO EN SALSA ROJA 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, FRIJOLE DE 237 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. COMIDA: 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. MENÚ 7 DESAYUNO: COSTILLAS DE CERDO CON NOPALES 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, FRIJOLE DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA. COMIDA: ENSALADA DE ATÚN CON VERDURAS 1 1/2 TAZA, GALLETTAS SALADAS 3 PAQUETES DE 12 GRAMOS, TOSTADAS 4 PIEZAS, SOPA		
--	--	--	---	--	--

		TEMPORADA 1 TAZA, ARROZ CON LECHE 1 TAZA. MENÚ 7 DESAYUNO: 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. COMIDA: 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. MENÚ 8 DESAYUNO: 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. COMIDA: 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. MENÚ 9 DESAYUNO: 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. COMIDA: ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118	DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, FLAN 1 TAZA.	
--	--	--	--	--

		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. MENÚ 9 DESAYUNO: 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. COMIDA: 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. MENÚ 10 DESAYUNO: SÁNDWICH DE JAMÓN 1 PIEZA, PAPAS A LA MEXICANA 1 TAZA, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 5	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. MENÚ 10 DESAYUNO: 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. COMIDA: 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. MENÚ 11 DESAYUNO: HUEVO CON JAMÓN 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE NOPALES 1 TAZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA,	
--	--	---	---	--

		PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA. COMIDA: 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. MENÚ 11 DESAYUNO: 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. COMIDA: 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, NARANJA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA CON CREMA 1 TAZA.	TORTILLAS 7 PIEZAS, CAFÉ 1 TAZA. COMIDA: 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. MENÚ 12 DESAYUNO: CHILAQUILES ROJOS 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA. COMIDA: POZOLE ROJO DE CARNE DE CERDO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, ENSALADA DE LECHUGA CON RABANOS 1 TAZA, TOSTADAS 7 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE FRESA 1 TAZA. MENÚ 13 DESAYUNO: HUEVO A LA MEXICANA 1 TAZA, FRIJOLES REFritos 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS	
--	--	---	--	--

			MENÚ 12 DESAYUNO: CHILAQUILES ROJOS 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILITROS, TORTILLAS DE 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA. COMIDA: POZOLE ROJO DE CARNE DE CERDO 1 CUCHARÓN DE 237 MILITROS, ENSALADA DE LECHUGA CON RÁBANOS 1 TAZA, TOSTADAS 7 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE FRESA 1 TAZA. MENÚ 13 DESAYUNO: HUEVO A LA MEXICANA 1 TAZA, FRIJOLES REFritos 1 CUCHARÓN DE 118 MILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA. COMIDA: ENCHILADAS ROJAS CON POLLO 4 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON APIO 1 TAZA, SOPA DE ARROZ 1 TAZA, PAPAS A LA MANTEQUILLA 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, POSTRE CARLOTA 1	DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA. COMIDA: ENCHILADAS ROJAS CON POLLO 4 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON APIO 1 TAZA, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, PAPAS A LA MANTEQUILLA 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, POSTRE CARLOTA 1 TAZA. MENÚ 14 DESAYUNO: CHILAQUILES VERDES CON POLLO 1 TAZA, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILITROS, BOLILLO 1 PIEZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA. COMIDA: CALDO DE CAMARÓN 1 CUCHARÓN DE 237 MILITROS, 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. MENÚ 15 DESAYUNO: HUEVO CON SALCHICHA 1 TAZA, FRIJOLES REFritos 1 CUCHARÓN DE 118	
--	--	--	--	--	--

			TAZA. MENÚ 14 DESAYUNO: 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. COMIDA: 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. MENÚ 15 DESAYUNO: 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. COMIDA: CHULETAS DE BISTEC A LA MEXICANA 120 GRAMOS, SOPA DE ARROZ 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN	MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA. COMIDA: 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. MENÚ 16 DESAYUNO: TORTA DE JAMÓN 1 PIEZA, FRIJOLES REFritos 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, COCTEL DE FRUTA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA. COMIDA: MOLE VERDE 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON MANZANA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA. MENÚ 17 DESAYUNO: RAJAS CON CREMA Y POLLO 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118	
--	--	--	--	---	--

		DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE LECHUGA CON ELOTE 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, FLAN 1 TAZA. MENÚ 16 DESAYUNO: TORTA DE JAMÓN 1 PIEZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, COCTEL DE FRUTA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA. COMIDA: MOLE VERDE 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON MANZANA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA. MENÚ 17 DESAYUNO: 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.	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. COMIDA: 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. MENÚ 18 DESAYUNO: 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. COMIDA: 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.		
--	--	---	---	--	--

			TAZA, CAFÉ 1 TAZA. COMIDA: 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. MENÚ 18 DESAYUNO: 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. COMIDA: 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. MENÚ 19		
			MENÚ 19 DESAYUNO: 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. COMIDA: MEDALLÓN DE POLLO 1 PIEZA DE MÍNIMO 120 GRAMOS, SPAGUETTI 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. MENÚ 20 DESAYUNO: 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. COMIDA: 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		

			DESAYUNO: 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. COMIDA: MEDALLÓN DE POLLO 1 PIEZA DE MÍNIMO 120 GRAMOS, SPAGUETTI 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. MENÚ 20 DESAYUNO: 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. COMIDA: POZOLE VERDE 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, TOSTADAS 7 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON RABANOS 1	TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA. MENÚ 21 DESAYUNO: 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. COMIDA: 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. MENÚ 22 DESAYUNO: SÁNDWICH DE JAMÓN 1 PIEZA, PAPAS A LA MEXICANA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA. COMIDA: ENCHILADAS VERDES DE POLLO 5 PIEZAS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON ELOTE 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE	
--	--	--	---	--	--

			TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA. MENÚ 21 DESAYUNO: 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. COMIDA: 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. MENÚ 22 DESAYUNO: SÁNDWICH DE JAMÓN 1 PIEZA, PAPAS A LA MEXICANA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA. COMIDA: ENCHILADAS VERDES DE POLLO 5 PIEZAS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA,			TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE UVA 1 TAZA. MENÚ 23 DESAYUNO: 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. COMIDA: FLAUTAS DE CARNE 5 PIEZAS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SPAGUETTI VERDE 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, ARROZ CON LECHE 1 TAZA. MENÚ 24 DESAYUNO: BARBACOA 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA. COMIDA: ALBÓNDIGAS (2 PIEZAS) EN CALDO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, FRIJOLES CON CHORIZO 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA,	
--	--	--	--	--	--	--	--

			ENSALADA DE LECHUGA CON ELOTE 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE UVA 1 TAZA. MENÚ 23 DESAYUNO: 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. COMIDA: FLAUTAS DE CARNE 5 PIEZAS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SPAGUETTI VERDE 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, ARROZ CON LECHE 1 TAZA. MENÚ 24 DESAYUNO: BARBACOA 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA. COMIDA: ALBÓNDIGAS (2	TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA. MENÚ 25 DESAYUNO: 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. COMIDA: 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. MENÚ 26 DESAYUNO: 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. COMIDA: PESCADO EMPANIZADO 1 PIEZA DE FILETE 120 GRAMOS, SOPA	
--	--	--	--	---	--

		PIEZAS) EN CALDO 1 CUCHARÓN DE 237 MILITROS, FRIJOLES CON CHORIZO 1 CUCHARÓN DE 118 MILITROS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA. MENÚ 25 DESAYUNO: HUEVO A LA MEXICANA 1 TAZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA. COMIDA: MOLE ROJO CON POLLO 1 CUCHARÓN DE 237 MILITROS, 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. MENÚ 26 DESAYUNO: CHILAQUILES VERDES CON POLLO 1 TAZA, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILITROS, BOLILLO 1 PIEZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE	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. MENÚ 27 DESAYUNO: HUEVO CON SALCHICHA 1 TAZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA. COMIDA: POLLO CON CREMA Y CHIPOTLE 1 CUCHARÓN DE 237 MILITROS, 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. MENÚ 28 DESAYUNO: TORTA DE JAMÓN 1 PIEZA, FRIJOLES REFRITOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILITROS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, TORTILLAS 4 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.	
--	--	--	---	--

			MINIMO 150 GRAMOS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA. COMIDA: PESCADO EMPANIZADO 1 PIEZA DE FILETE 120 GRAMOS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, CREMA DE ZANAHORIA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON MANGO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, PLÁTANOS CON CREMA 1 TAZA. MENÚ 27 DESAYUNO: 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. COMIDA: 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.		
			COMIDA: DISCADA DE CARNE DE CERDO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, PAPAS A LA MANTEQUILLA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON ELOTE 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE FRESA 1 TAZA. MENÚ 29 DESAYUNO: 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. COMIDA: ENSALADA DE ATÚN CON VERDURAS 1 1/2 TAZA, CREMA DE ELOTE 1 TAZA, GALLETTAS SALADAS 3 PAQUETES DE 12 GRAMOS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE LIMÓN 1 TAZA. MENÚ 30 DESAYUNO: HUEVO EN SALSA ROJA 1 TAZA, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TORTILLAS 7		

			MENÚ 28 DESAYUNO: 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. COMIDA: DISCADA DE CARNE DE CERDO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, PAPAS A LA MANTEQUILLA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON ELOTE 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE FRESA 1 TAZA. MENÚ 29 DESAYUNO: 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. COMIDA: ENSALADA DE ATÚN CON VERDURAS 1 1/2 TAZA, CREMA DE ELOTE 1 TAZA, GALLETAS SALADAS 3		
			PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA. COMIDA: 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. MENÚ 31 DESAYUNO: 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. COMIDA: PESCADO EMPANIZADO 1 PIEZA DE FILETE DE 120 GRAMOS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, CREMA DE ZANAHORIA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, POSTRE CARLOTA 1 TAZA. CONDICIONES GENERALES:		

			PAQUETES DE 12 GRAMOS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE LIMÓN 1 TAZA. MENÚ 30 DESAYUNO: HUEVO EN SALSA ROJA 1 TAZA, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO DE 150 GRAMOS, TORTILLAS 7 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA. COMIDA: 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. MENÚ 31 DESAYUNO: COSTILLAS DE CERDO CON NOPALES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118	PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V. OFRECERÁ UNA DEGUSTACIÓN DE LOS ALIMENTOS REQUERIDOS, PRESENTARÁ SEIS PLATILLOS DIFERENTES DE MUESTRA DE DESAYUNO Y SEIS PLATILLOS DIFERENTES DE MUESTRAS DE COMIDA DE CUALQUIERA DE LOS 31 MENÚS, PARA CORROBORAR LA PRESENTACIÓN, LA PROPORCIÓN, LA CALIDAD, SERVICIO, SAZÓN Y LIMPIEZA, LA CUAL SE LLEVARÁ A CABO AL SIGUIENTE DÍA HÁBIL DE LA APERTURA DE PROPUESTAS. PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V. GARANTIZA LA CALIDAD DEL SERVICIO DURANTE EL PERÍODO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO. 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.	
--	--	--	---	---	--

			MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA. COMIDA: PESCADO EMPANIZADO 1 PIEZA DE FILETE DE 120 GRAMOS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, CREMA DE ZANAHORIA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, POSTRE CARLOTA 1 TAZA. CONDICIONES GENERALES: LOS LICITANTES PARTICIPANTES DEBERÁN OFRECER UNA DEGUSTACIÓN DE LOS ALIMENTOS REQUERIDOS, DEBERAN PRESENTAR SEIS PLATILLOS DIFERENTES DE MUESTRA DE DESAYUNO Y SEIS PLATILLOS DIFERENTES DE MUESTRAS DE COMIDA DE CUALQUIERA DE LOS 31 MENÚS, PARA CORROBORAR LA PRESENTACIÓN, PROPORCION, LA CALIDAD, SERVICIO, SAZÓN Y LIMPIEZA, LA CUAL SE LLEVARÁ A CABO AL SIGUIENTE DÍA HÁBIL DE LA APERTURA DE PROPUESTAS. LOS LICITANTES	LOS ALIMENTOS DEBERÁN SER PREPARADOS EL DÍA DE SU CONSUMO Y NO MENORES A LA COMPOSICIÓN Y CANTIDADES SOLICITADAS. EL COSTO DE CONSUMO POR GAS CORRERÁ POR CUENTA DE PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V., EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO. EL COSTO DE CONSUMO DE AGUA Y LUZ CORRERÁ POR CUENTA DE LA UNPOL. PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V. ELABORARÁ Y SERVIRÁ 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 FRACC. OJOCALIENTE INEGI, C.P. 20196, AGUASCALIENTES, AGS., CON UTENSILIOS QUE ESTA UNIVERSIDAD TENGA A SU CARGO, LA BUENA TEMPERATURA Y DE IGUAL PRESENTACIÓN, EN UN HORARIO DE: DESAYUNOS DE 07:00 A LAS 11:00 HORAS Y COMIDAS DE LAS 13:00 A LAS 18:00 HORAS, DE LUNES A SÁBADO. LA UNPOL DESIGNARÁ A UNA PERSONA PARA QUE	
--	--	--	--	--	--

			PARTICIPANTES DEBERÁN GARANTIZAR LA CALIDAD DEL SERVICIO DURANTE EL PERÍODO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO. 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. LOS ALIMENTOS DEBERÁN SER PREPARADOS EL DÍA DE SU CONSUMO Y NO MENORES A LA COMPOSICIÓN Y CANTIDADES SOLICITADAS. EL COSTO DE CONSUMO POR GAS CORRERÁ POR CUENTA DEL PROVEEDOR ADJUDICADO. EL COSTO DE CONSUMO DE AGUA Y LUZ CORRERÁ POR CUENTA DE LA UNPOL.	SUPERVISE EL CUMPLIMIENTO DE LA AGENDA DE ALIMENTOS. EL ENTE REQUERENTE PODRÁ OPTAR POR LA TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO DE PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V. EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADA, CONSIDERANDO EL PERIODO DE IMPARTICIÓN DE CURSOS DE CAPACITACIÓN DE DISTINTOS ELEMENTOS DE SEGURIDAD PÚBLICA. PERIODO DEL SERVICIO: A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE NATURAL DE LA FECHA DEL FALLO DE ADJUDICACIÓN AL 15 DE DICIEMBRE DE 2023. FORMA DE PAGO: EL CORTE DE ALIMENTOS SUMINISTRADOS PARA SU TRÁMITE DE PAGO SERÁ DE MANERA MENSUAL, EL ÚLTIMO DÍA DE CADA MES, PRESENTANDO PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V. EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADA, 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. TIEMPO DE REPOSICIÓN: EN CASO DE DESCOMPOSICIÓN	
--	--	--	--	--	--

			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 FRACC. OJOCALIENTE INEGI, C.P. 20196, AGUASCALIENTES, AGS., CON UTENSILIOS QUE ESTA UNIVERSIDAD TENGA A SU CARGO, LA BUENA TEMPERATURA Y DE IGUAL PRESENTACIÓN, EN UN HORARIO DE: DESAYUNOS DE 07:00 A LAS 11:00 HORAS Y COMIDAS DE LAS 13:00 A LAS 18:00 HORAS, DE LUNES A SÁBADO. LA UNPOL DESIGNARÁ A UNA PERSONA PARA QUE SUPERVISE EL CUMPLIMIENTO DE LA AGENDA DE ALIMENTOS. EL ENTE REQUIRENTE PODRÁ OPTAR POR LA TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO DEL PROVEEDOR ADJUDICADO, CONSIDERANDO EL PERIODO DE IMPARTICIÓN DE CURSOS DE CAPACITACION DE DISTINTOS ELEMENTOS DE SEGURIDAD PÚBLICA.	DE ALGÚN ALIMENTO O BIEN FALTANTES DE LOS MISMOS, PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V. EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADA, DEBERÁ REPONERLOS EN UN LAPSO MÁXIMO DE 15 MINUTOS, UNA VEZ NOTIFICADO POR EL ENTE REQUIRENTE, VÍA TELEFÓNICA O POR CORREO ELECTRÓNICO. LUGAR DE ENTREGA: CALLE LOS CONOS NÚMERO 105 OJOCALIENTE INEGI C.P. 20196 AGUASCALIENTES AGS. GARANTÍA: PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V. EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADA, SERÁ RESPONSABLE DE QUE LOS ALIMENTOS SE ENCUENTREN EN BUEN ESTADO Y QUE SEAN PREPARADOS CON LAS MEDIDAS HIGIÉNICAS NECESARIAS Y CON LA TEMPERATURA APROPIADA PARA CADA ALIMENTO. NOTA: LAS PARTIDAS ESPECÍFICAS DEL CLASIFICADOR POR OBJETO DEL GASTO, ASÍ COMO LAS UNIDADES DE MEDIDA UTILIZADAS EN EL PRESENTE APARTADO, SON DE CONFORMIDAD A LO ESTABLECIDO EN EL ANEXO TÉCNICO DEL CONVENIO DE	
--	--	--	--	---	--

			PERIODO DEL SERVICIO: A PARTIR DEL DIA SIGUIENTE NATURAL DE LA FECHA DEL FALLO DE ADJUDICACION AL 15 DE DICIEMBRE DE 2023. FORMA DE PAGO: EL CORTE DE ALIMENTOS SUMINISTRADOS PARA SU TRÁMITE DE PAGO SERÁ DE MANERA MENSUAL, EL ÚLTIMO DÍA DE CADA MES, PRESENTANDO EL PROVEEDOR LA FACTURA CORRESPONDIENTE EN UN LAPSO DE 1 A 5 DÍAS HÁBILES POSTERIORES A CADA CORTE 20 DIAS NATURALES POSTERIORES A LA ENTREGA DEL CFDI. TIEMPO DE REPOSICIÓN: EN CASO DE DESCOMPOSICIÓN DE ALGÚN ALIMENTO O BIEN FALTANTES DE LOS MISMOS, EL PROVEEDOR DEBERÁ REPONERLOS EN UN LAPSO MAXIMO DE 15 MINUTOS, UNA VEZ NOTIFICADO POR EL ENTE REQUERENTE, VÍA TELEFÓNICA O POR CORREO ELECTRÓNICO. LUGAR DE ENTREGA: CALLE LOS CONOS NUMERO 105 OJOCALENTE INEGI C.P. 20196	COORDINACIÓN DEL FONDO DE APORTACIONES PARA LA SEGURIDAD PÚBLICA DE LOS ESTADOS Y DEL DISTRITO FEDERAL, PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023 (FASP 2023), ASÍ COMO DE LA ESTRUCTURA PROGRAMÁTICA PRESUPUESTAL 2023".		
--	--	--	--	---	--	--

				AGUASCALIENTES AGS.	GARANTÍA: EL PROVEEDOR SERA RESPONSABLE DE QUE LOS ALIMENTOS SE ENCUENTREN EN BUEN ESTADO Y QUE SEAN PREPARADOS CON LAS MEDIDAS HIGIÉNIAS NECESARIAS Y CON LA TEMPERATURA APROPIADA PARA CADA ALIMENTO. NOTA: LAS PARTIDAS ESPECIFICAS DEL CLASIFICADOR POR OBJETO DEL GASTO, ASI COMO LAS UNIDADES DE MEDIDA UTILIZADAS EN EL PRESENTE APARTADO, SON DE CONFORMIDAD A LO ESTABLECIDO EN EL ANEXO TÉCNICO DEL CONVENIO DE COORDINACIÓN DEL FONDO DE APORTACIONES PARA LA SEGURIDAD PÚBLICA DE LOS ESTADOS Y DEL DISTRITO FEDERAL, PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023 (FASP 2023), ASI COMO DE LA ESTRUCTURA PROGRAMÁTICA PRESUPUESTAL 2023			
--	--	--	--	---------------------	---	--	--	--

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

No.	REQUISITO	DICTAMEN	OBSERVACIONES
1.	Escrito que contenga su oferta técnica en original, con la descripción de manera amplia y pormenorizada del SERVICIO, indicando las especificaciones correspondientes a la PARTIDA; deberá venir firmada de manera autógrafa por el representante legal en todas sus hojas, sin textos entre líneas, tachaduras o enmendaduras, conforme al apartado 2.2), y a la forma establecida en el Anexo B de la CONVOCATORIA. Además, el LICITANTE deberá presentar su proposición en un dispositivo USB en archivos editables, escaneado y firmado en cada una de sus hojas por su representante legal en formato PDF y dentro del mismo sobre.	SI CUMPLE	NINGUNA
19	El LICITANTE deberá presentar original y/o copia certificada y copia simple legible para su cotejo del aviso de funcionamiento vigente del establecimiento operativo del LICITANTE expedido por la COFEPRIS (comisión federal para la protección contra riesgos sanitarios) en cuanto a Servicios de comedor para empresas e instituciones.	SI CUMPLE	NINGUNA
20.	<u>Manifiesto bajo protesta de decir verdad:</u> El LICITANTE deberá presentar un escrito en el cual manifieste bajo protesta de decir verdad, que el personal que labora a su cargo gozará de todas las prestaciones que una relación laboral conlleva y estarán dados de alta ante el IMSS durante el tiempo de la vigencia de la prestación del servicio comprometiéndose a entregar una copia del	SI CUMPLE	NINGUNA

	entero de la liquidación mensual del IMSS.		
21.	<u>Manifiesto bajo protesta de decir verdad:</u> Escrito bajo protesta de decir verdad en papel membretado del LICITANTE, anotando todos los datos referentes a la presente LICITACIÓN pública, indicando el número de requisito que se cumple, en el que manifieste que para prestación del SERVICIO objeto de la presente CONVOCATORIA, cumple con las siguientes Normas Oficiales Mexicanas o estándares según 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, 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,	SI CUMPLE	NINGUNA

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.

- **ISO/PAS 45005:2020**, Sistema de la Seguridad y la Salud en el Trabajo-Directrices Generales para un Trabajo Seguro durante la Pandemia de COVID-19 (con relación a la preparación o servicio de alimentos). **EL LICITANTE** deberá presentar en original o copia certificada y copia simple legible para cotejo de la Certificación vigente del Sistema de la Seguridad y la Salud en el Trabajo-Directrices Generales para un Trabajo Seguro

	durante la Pandemia de COVID-19, expedida a nombre del LICITANTE de conformidad con la norma ISO/PAS 45005:2020, por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA), como Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, dicho certificado con un alcance relacionado con el ramo de alimentos; anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del Organismo Certificador. • 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 de su Sistema de Gestión de la Seguridad para la Cadena de Suministro, expedido 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 la acreditación vigente ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) del Organismo de Certificación. • ISO 37001:2016 Sistema de Gestión Antisoborno – Requisitos con orientación para su uso. El LICITANTE 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 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 del establecimiento operativo que acredita en su aviso de funcionamiento. 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 1.3) de la CONVOCATORIA, los cuales deberán corresponder al domicilio que acredita en su aviso de funcionamiento.		
22.	<u>Manifiesto bajo protesta de decir verdad:</u> Escrito bajo protesta de decir verdad en el que manifiesten que cuentan con personal suficiente y necesario para llevar a cabo la entrega de productos alimenticios procesados en las instalaciones de la UNPOL. Adicionalmente, el LICITANTE deberá demostrar capacidad de recurso humano y experiencia de su personal mediante lo siguiente:	SI CUMPLE	NINGUNA

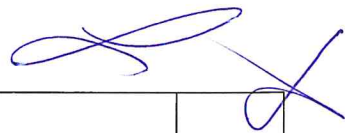
	• Un Supervisor con amplio conocimiento en el manejo del área de servicio higiénico de alimentos, NOM-251-SSA1-2009 y coordinación de los servicios de alimentos y bebidas, presentando original o copia certificada para cotejo y copia simple del título o cédula profesional de alguna licenciatura afin al ramo de alimentos, además deberá presentar certificados vigentes de competencias laborales, en los estándares de “Manejo Higiénico de los Alimentos” y “Coordinación de los Servicios de Alimentos y Bebidas”, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales. • Un Chef con amplia experiencia en manejo higiénico de alimentos, estandarización de las recetas, planeación de menú, control de insumos y con amplio conocimiento sobre la elaboración de alimentos sanos, inocuos, variados, con sabor agradable y suficientes, presentando original o copia certificada para cotejo y copia simple del título o cédula profesional de Licenciatura en Gastronomía, además deberá presentar certificados vigentes de competencias laborales, en los estándares de “Manejo Higiénico de los Alimentos”, “Coordinación de los Servicios de Alimentos y Bebidas” y “Preparación de alimentos”, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales. • Dos Cocineros con experiencia en la	
--	---	--

- selección, preparación y elaboración de alimentos sanos, con sabor agradable, y amplio conocimiento en el manejo higiénico de alimentos, presentando original o copia certificada para cotejo y copia simple de su certificado del nivel medio superior (preparatoria) o nivel básico (secundaria o primaria), además deberá presentar certificados vigentes de competencias laborales, en los estándares de “Manejo Higiénico de los Alimentos” y “Preparación de alimentos”, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.
- **Cuatro ayudantes de cocina** 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.
 - **Cuatro ayudantes de limpieza** con experiencia en limpieza y desinfección de instalaciones y equipos y amplio conocimiento en el manejo higiénico de

alimentos, presentando original o copia certificada para cotejo y copia simple de su certificado del nivel medio superior (preparatoria) o nivel básico (secundaria o primaria), además deberá presentar certificados vigentes de competencias laborales, en los estándares de "Manejo Higiénico de los Alimentos" y "Aplicación de medidas de limpieza integral en instalaciones donde se preparan y sirven alimentos y bebidas", emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.

- **Dos Almacenistas** con experiencia en almacén de víveres, y amplio conocimiento en organización, sistema PEPS, conocimiento de la NOM-251-SSA1-2009, manejo de kardex, control de mermas, etc., presentando original o copia certificada para cotejo y copia simple de su certificado del nivel medio superior (preparatoria) o nivel básico (secundaria o primaria), además deberá presentar certificados vigentes de competencias laborales, en los estándares de "Manejo Higiénico de los Alimentos" y "Almacenamiento de Mercancías en Establecimientos", emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.

Además, los licitantes deben presentar de dicho personal, copia simple de sus constancias de capacitación en los temas de "Todo sobre la prevención del COVID-19" o "Recomendaciones



	para un retorno seguro al Trabajo ante COVID-19", expedidas por el Instituto Mexicano del Seguro Social. El personal que se acredita en este apartado deberá mencionarse en el listado de la cédula de determinación de cuotas, expedido por el Sistema Único de Autodeterminación de Cuotas Obrero-Patronales (SUA) del IMSS a nombre del licitante, correspondiente al último bimestre al que se encuentre obligado, previo a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, presentando dentro de su propuesta técnica dicha documentación, acompañada de su respectivo pago.		
23.	El LICITANTE deberá presentar original o copia simple legible para cotejo de los resultados de los análisis para la detección del coronavirus (SARS COV-2 COVID-19), mediante la Reacción en Cadena de la Polimerasa (PCR), con resultado no detectado del personal en contacto directo con el Manejo de los Alimentos, practicados por un laboratorio reconocido por el Instituto de Diagnóstico y Referencia Epidemiológicos "Dr. Manuel Martínez Báez" (InDRE), dentro de los últimos 3 meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones técnicas y económicas, anexando copia simple del reconocimiento otorgado por el (InDRE). Estos análisis deben corresponder a la plantilla del personal del cual presenta análisis clínicos.	SI CUMPLE	NINGUNA
24.	El LICITANTE deberá presentar original o copia certificada y copia simple legible para cotejo de los siguientes análisis clínicos del personal que se	SI CUMPLE	NINGUNA

DICTAMEN TÉCNICO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N033-2023

PARA LLEVAR A CABO LA ADQUISICION 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 DEMAS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 60,936 Y UN MÁXIMO DE 87,051 SERVICIOS REQUERIDOS POR EL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA PARA LA UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA

Dictamen técnico del licitante: PRODUCTOS Y SERVICIOS JOME, S. DE R.L. DE C.V.

Partida	Cantidad	U/M	Descripción solicitada	Descripción ofertada	Dictamen	Observaciones
1	LOTE	1	ALIMENTOS: LOTE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL, Y FORMACIÓN CONTINUA, Y EVALUACIONES DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, PROCURACIÓN DE JUSTICIA Y DEMAS INSTITUCIONES ESTATALES QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 60,936 Y UN MÁXIMO DE 87,051 SERVICIOS		NO CUMPLE	NO PRESENTÓ DESCRIPCIÓN OFERTADA

			FECHA DE ADJUDICACIÓN AL 15 DE DICIEMBRE DE 2023. SE NOTIFICARÁ CON 24 HORAS DE ANTICIPACIÓN LA VARIACIÓN EN LA CANTIDAD DE LOS ALIMENTOS A OTORGAR EN EL PERIODO ANTES MENCIONADO. LA INTEGRACIÓN DEL ALIMENTO, VARIARÁ POR DÍA Y DE MANERA ROTATIVA (LOS ALIMENTOS SERÁN SERVIDOS EN PORCIONES INDIVIDUALES), COMO SE INDICA A CONTINUACIÓN: MENÚ 1 DESAYUNO: HUEVO A LA MEXICANA CUCARÓN DE 118 MILILITROS, FRIJOLES REFritos CUCARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA. COMIDA: FLAUTAS DE CARNE DE RES 5 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCARÓN DE 118 MILILITROS, SPAGUETTI VERDE 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, ARROZ CON LECHE 1 TAZA.
--	--	--	---

[illegible]

			TAZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE FRESA 1 TAZA.			
			MENÚ 4 DESAYUNO: 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. COMIDA: 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.			
			MENÚ 5 DESAYUNO: RAJAS CON CREMA Y POLLO 1 1/2 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TORTILLAS 7 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.	COMIDA:	EMPANIZADO 1	PESCADO 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. MENÚ 6 DESAYUNO: 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. COMIDA: 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. MENÚ 7 DESAYUNO: 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.	
			COMIDA: 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.	
			MENÚ 8 DESAYUNO: 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.	
			COMIDA: 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.	
			MENÚ 9 DESAYUNO: 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. COMIDA: 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. MENÚ 10 DESAYUNO: 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. COMIDA: 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.
--	--	--	--	--

			GELATINA DE FRESA 1 TAZA.
			MENÚ 13 DESAYUNO: 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. COMIDA: ENCHILADAS ROJAS CON POLLO 4 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON APIO 1 TAZA, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, PAPAS A LA MANTEQUILLA 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, POSTRE CARLOTA 1 TAZA.
			MENÚ 14 DESAYUNO: 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. COMIDA: 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. MENÚ 15 DESAYUNO: 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. COMIDA: 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. MENÚ 16 DESAYUNO: TORTA DE JAMÓN 1 PIEZA, FRIJOLES REFritos 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, COCTEL DE FRUTA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA. COMIDA: MOLE VERDE 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON		
--	--	--	--	--	--

			MANZANA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA. MENÚ 17 DESAYUNO: 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. COMIDA: 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. MENÚ 18 DESAYUNO: 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.
--	--	--	---

COMIDA: HÍGADO A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILITROS, 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.

MENÚ 19

DESAYUNO: COSTILLAS DE CERDO CON NOPALES 1 CUCHARÓN DE 118 MILITROS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.

COMIDA: MEDALLÓN DE POLLO 1 PIEZA DE MÍNIMO 120 GRAMOS, SPAGUETTI ROJO 1 CUCHARÓN DE 118 MILITROS, ENSALADA DE LECHUGA CON BRÓCOLI 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, PLÁTANOS CON CREMA 1 TAZA.

MENÚ 20

DESAYUNO: HUEVO CON JAMÓN 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, PLÁTANOS CON CREMA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1

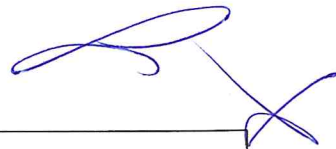
			TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA. COMIDA: ENCHILADAS VERDES DE POLLO 5 PIEZAS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON ELOTE 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA DE UVA 1 TAZA. MENÚ 23 DESAYUNO: HUEVO CON JAMÓN 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILITROS, ENSALADA DE NOPALES 1/2 TAZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, TORTILLAS 7 PIEZAS, CAFÉ 1 TAZA. COMIDA: FLAUTAS DE CARNE 5 PIEZAS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILITROS, SPAGUETTI VERDE 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, ARROZ CON LECHE 1 TAZA. MENÚ 24 DESAYUNO: BARBACOA 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILITROS, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA.		
--	--	--	---	--	--

				COMIDA: ALBÓNDIGAS (2 PIEZAS) 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. MENÚ 25 DESAYUNO: 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.			
				COMIDA: 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. MENÚ 26 DESAYUNO: 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 MINIMO 150 GRAMOS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA. COMIDA: PESCADO EMPANIZADO 1 PIEZA DE FILETE 120 GRAMOS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, CREMA DE ZANAHORIA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON MANGO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, PLÁTANOS CON CREMA 1 TAZA. MENÚ 27 DESAYUNO: 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. COMIDA: 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. MENÚ 28 DESAYUNO: TORTA DE JAMÓN 1
--	--	--	--	--

[Handwritten signature]

					PIEZA, FRIJOLES REFritos 1 CUCHARÓN DE 118 MILITROS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, TORTILLAS 4 PIEZAS, JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.
					COMIDA: DISCADA DE CARNE DE CERDO 1 CUCHARÓN DE 237 MILITROS, 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.
					MENÚ 29 DESAYUNO: RAJAS CON CREMA Y POLLO 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILITROS, 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.
					COMIDA: ENSALADA DE ATÚN CON VERDURAS 1 1/2 TAZA, CREMA DE ELOTE 1 TAZA, GALLETAS SALADAS 3 PAQUETES DE 12 GRAMOS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, AGUA DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, GELATINA



				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. CONDICIONES GENERALES: LOS LICITANTES PARTICIPANTES DEBERÁN OFRECER UNA DEGUSTACIÓN DE LOS ALIMENTOS REQUERIDOS, DEBERAN PRESENTAR SEIS PLATILLOS DIFERENTES DE MUESTRA DE DESAYUNO Y SEIS PLATILLOS DIFERENTES DE MUESTRAS DE COMIDA DE CUALQUIERA DE LOS 31 MENÚS, PARA CORROBORAR LA PRESENTACIÓN, PROPORCION, LA CALIDAD, SERVICIO, SAZÓN Y LIMPIEZA, LA CUAL SE LLEVARÁ A CABO AL SIGUIENTE DÍA HÁBIL DE LA APERTURA DE PROPUESTAS. LOS LICITANTES PARTICIPANTES DEBERÁN GARANTIZAR LA CALIDAD DEL SERVICIO DURANTE EL PERÍODO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO. 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.			
				LOS ALIMENTOS DEBERAN SER PREPARADOS EL DÍA DE SU CONSUMO Y NO MENORES A LA COMPOSICIÓN Y CANTIDADES SOLICITADAS.			
				EL COSTO DE CONSUMO POR GAS CORRERÁ POR CUENTA DEL PROVEEDOR ADJUDICADO.			
				EL COSTO DE CONSUMO DE AGUA Y LUZ CORRERÁ POR CUENTA DE LA UNPOL.			
				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 FRACC.			

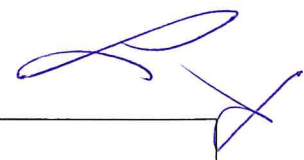
OJOCALIENTE INEGI, C.P. 20196, AGUASCALIENTES, AGS., CON UTENSILIOS QUE ESTA UNIVERSIDAD TENGA A SU CARGO, LA BUENA TEMPERATURA Y DE IGUAL PRESENTACIÓN, EN UN HORARIO DE: DESAYUNOS DE 07:00 A LAS 11:00 HORAS Y COMIDAS DE LAS 13:00 A LAS 18:00 HORAS, DE LUNES A SÁBADO.

LA UNPOL DESIGNARÁ A UNA PERSONA PARA QUE SUPERVISE EL CUMPLIMIENTO DE LA AGENDA DE ALIMENTOS.

EL ENTE REQUIRENTE PODRÁ OPTAR POR LA TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO DEL PROVEEDOR ADJUDICADO, CONSIDERANDO EL PERIODO DE IMPARTICIÓN DE CURSOS DE CAPACITACION DE DISTINTOS ELEMENTOS DE SEGURIDAD PÚBLICA.

PERIODO DEL SERVICIO: A PARTIR DEL DIA SIGUIENTE NATURAL DE LA FECHA DEL FALLO DE ADJUDICACION AL 15 DE DICIEMBRE DE 2023.

FORMA DE PAGO: EL CORTE DE ALIMENTOS SUMINISTRADOS PARA SU TRÁMITE DE PAGO



SERÁ DE MANERA MENSUAL, EL ÚLTIMO DÍA DE CADA MES, PRESENTANDO EL **PROVEEDOR** 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.

TIEMPO DE REPOSICIÓN: 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 O POR CORREO ELECTRÓNICO.

LUGAR DE ENTREGA: CALLE LOS CONOS NÚMERO 105 OJO CALIENTE INEGI C.P. 20196 AGUASCALIENTES AGS.

GARANTÍA: EL PROVEEDOR SERÁ RESPONSABLE DE QUE LOS ALIMENTOS SE ENCUENTREN EN BUEN ESTADO Y QUE SEAN PREPARADOS CON LAS MEDIDAS HIGIÉNICAS NECESARIAS Y CON LA TEMPERATURA APROPIADA PARA CADA ALIMENTO.

				NOTA: LAS PARTIDAS ESPECIFICAS DEL CLASIFICADOR POR OBJETO DEL GASTO, ASI COMO LAS UNIDADES DE MEDIDA UTILIZADAS EN EL PRESENTE APARTADO, SON DE CONFORMIDAD A LO ESTABLECIDO EN EL ANEXO TECNICO DEL CONVENIO DE COORDINACIÓN DEL FONDO DE APORTACIONES PARA LA SEGURIDAD PÚBLICA DE LOS ESTADOS Y DEL DISTRITO FEDERAL, PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023 (FASP 2023), ASI COMO DE LA ESTRUCTURA PROGRAMÁTICA PRESUPUESTAL 2023			
--	--	--	--	--	--	--	--

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

No.	REQUISITO	DICTAMEN	OBSERVACIONES
1.	Escrito que contenga su oferta técnica en original, con la descripción de manera amplia y pormenorizada del SERVICIO , indicando las especificaciones correspondientes a la PARTIDA ; deberá venir firmada de manera autógrafa por el representante legal en todas sus hojas, sin textos entre líneas, tachaduras o enmendaduras, conforme al apartado 2.2), y a la forma establecida en el Anexo B de la CONVOCATORIA .	NO CUMPLE	NO PRESENTÓ DESCRIPCIÓN OFERTADA

	Además, el LICITANTE deberá presentar su proposición en un dispositivo USB en archivos editables, escaneado y firmado en cada una de sus hojas por su representante legal en formato PDF y dentro del mismo sobre.		
19	El LICITANTE deberá presentar original y/o copia certificada y copia simple legible para su cotejo del aviso de funcionamiento vigente del establecimiento operativo del LICITANTE expedido por la COFEPRIS (comisión federal para la protección contra riesgos sanitarios) en cuanto a Servicios de comedor para empresas e instituciones.	SI CUMPLE	NINGUNA
20.	<u>Manifiesto bajo protesta de decir verdad:</u> El LICITANTE deberá presentar un escrito en el cual manifieste bajo protesta de decir verdad, que el personal que labora a su cargo gozará de todas las prestaciones que una relación laboral conlleva y estarán dados de alta ante el IMSS durante el tiempo de la vigencia de la prestación del servicio comprometiéndose a entregar una copia del entero de la liquidación mensual del IMSS .	SI CUMPLE	NINGUNA
21.	<u>Manifiesto bajo protesta de decir verdad:</u> Escrito bajo protesta de decir verdad en papel membretado del LICITANTE , anotando todos los datos referentes a la presente LICITACIÓN pública, indicando el número de requisito que se cumple, en el que manifieste que para prestación del SERVICIO objeto de la presente CONVOCATORIA , cumple con las siguientes	NO CUMPLE	NO PRESENTÓ INFORMACIÓN REFERIDA

Normas Oficiales Mexicanas o estándares según 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, 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.

- **ISO/PAS 45005:2020**, Sistema de la Seguridad y la Salud en el Trabajo-Directrices Generales para un Trabajo Seguro durante la Pandemia de COVID-19 (con relación a la preparación o servicio de alimentos). **EL LICITANTE** deberá presentar en original o copia certificada y copia simple legible para cotejo de la Certificación vigente del Sistema de la Seguridad y la Salud en el Trabajo-Directrices Generales para un Trabajo Seguro durante la Pandemia de COVID-19, expedida a nombre del **LICITANTE** de conformidad con la norma **ISO/PAS 45005:2020**, por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA), como Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, dicho certificado con un alcance relacionado con el ramo de alimentos; anexando copia simple de la acreditación

	vigente ante la EMA del Organismo Certificador. • 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 de su Sistema de Gestión de la Seguridad para la Cadena de Suministro, expedido 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 la acreditación vigente ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) del Organismo de Certificación. • ISO 37001:2016 Sistema de Gestión Antisoborno – Requisitos con orientación para su uso. El LICITANTE 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 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 del establecimiento operativo que acredita en su aviso de funcionamiento. 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 1.3) de la CONVOCATORIA, los cuales deberán corresponder al domicilio que acredita en su aviso de funcionamiento.		
22.	<u>Manifiesto bajo protesta de decir verdad:</u> Escrito bajo protesta de decir verdad en el que manifiesten que cuentan con personal suficiente y necesario para llevar a cabo la entrega de productos alimenticios procesados en las instalaciones de la UNPOL. Adicionalmente, el LICITANTE deberá demostrar capacidad de recurso humano y experiencia de su personal mediante lo siguiente: • Un Supervisor con amplio conocimiento en el manejo del área de servicio higiénico de alimentos, NOM-251-SSA1-2009 y coordinación de los servicios de alimentos y bebidas, presentando original o copia certificada para cotejo y copia simple del título o cédula profesional de alguna licenciatura afín al ramo de alimentos, además deberá presentar certificados	NO CUMPLE	NO PRESENTÓ INFORMACIÓN REFERIDA

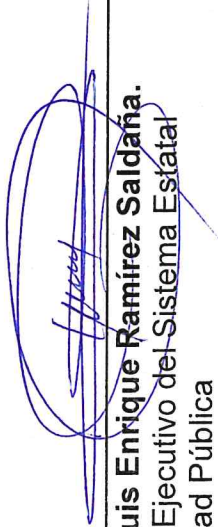
	vigentes de competencias laborales, en los estándares de "Manejo Higiénico de los Alimentos" y "Coordinación de los Servicios de Alimentos y Bebidas", emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales. • Un Chef con amplia experiencia en manejo higiénico de alimentos, estandarización de las recetas, planeación de menú, control de insumos y con amplio conocimiento sobre la elaboración de alimentos sanos, inocuos, variados, con sabor agradable y suficientes, presentando original o copia certificada para cotejo y copia simple del título o cédula profesional de Licenciatura en Gastronomía, además deberá presentar certificados vigentes de competencias laborales, en los estándares de "Manejo Higiénico de los Alimentos", "Coordinación de los Servicios de Alimentos y Bebidas" y "Preparación de alimentos", emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales. • Dos Cocineros con experiencia en la selección, preparación y elaboración de alimentos sanos, con sabor agradable, y amplio conocimiento en el manejo higiénico de alimentos, presentando original o copia certificada para cotejo y copia simple de su certificado del nivel medio superior (preparatoria) o nivel básico (secundaria o primaria), además deberá presentar certificados vigentes de competencias laborales, en los estándares de "Manejo	
--	--	--

	Higiénico de los Alimentos” y “Preparación de alimentos”, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales. • Cuatro ayudantes de cocina 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. • Cuatro ayudantes de limpieza con experiencia en limpieza y desinfección de instalaciones y equipos y amplio conocimiento en el manejo higiénico de alimentos, presentando original o copia certificada para cotejo y copia simple de su certificado del nivel medio superior (preparatoria) o nivel básico (secundaria o primaria), además deberá presentar certificados vigentes de competencias laborales, en los estándares de “Manejo Higiénico de los Alimentos” y “Aplicación de medidas de limpieza integral en instalaciones donde se preparan y sirven	
--	---	--

	alimentos y bebidas", emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales. • Dos Almacenistas con experiencia en almacén de víveres, y amplio conocimiento en organización, sistema PEPS, conocimiento de la NOM-251-SSA1-2009, manejo de kardex, control de mermas, etc., presentando original o copia certificada para cotejo y copia simple de su certificado del nivel medio superior (preparatoria) o nivel básico (secundaria o primaria), además deberá presentar certificados vigentes de competencias laborales, en los estándares de "Manejo Higiénico de los Alimentos" y "Almacenamiento de Mercancías en Establecimientos", emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales. Además, los licitantes deben presentar de dicho personal, copia simple de sus constancias de capacitación en los temas de "Todo sobre la prevención del COVID-19" o "Recomendaciones para un retorno seguro al Trabajo ante COVID-19", expedidas por el Instituto Mexicano del Seguro Social. El personal que se acredita en este apartado deberá mencionarse en el listado de la cédula de determinación de cuotas, expedido por el Sistema Único de Autodeterminación de Cuotas Obrero-Patronales (SUA) del IMSS a nombre del licitante, correspondiente al último bimestre al que se	
--	---	--

	encuentre obligado, previo a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, presentando dentro de su propuesta técnica dicha documentación, acompañada de su respectivo pago.		
23.	El LICITANTE deberá presentar original o copia simple legible para cotejo de los resultados de los análisis para la detección del coronavirus (SARS COV-2 COVID-19), mediante la Reacción en Cadena de la Polimerasa (PCR), con resultado no detectado del personal en contacto directo con el Manejo de los Alimentos, practicados por un laboratorio reconocido por el Instituto de Diagnóstico y Referencia Epidemiológicos "Dr. Manuel Martínez Báez" (InDRE), dentro de los últimos 3 meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones técnicas y económicas, anexando copia simple del reconocimiento otorgado por el (InDRE). Estos análisis deben corresponder a la plantilla del personal del cual presenta análisis clínicos.	NO CUMPLE	NO PRESENTÓ INFORMACIÓN REFERIDA
24.	El LICITANTE 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.	NO CUMPLE	NO PRESENTÓ INFORMACIÓN REFERIDA

ENTE REQUIRENTE:


Maestro Luis Enrique Ramírez Saldaña.
Secretario Ejecutivo del Sistema Estatal
de Seguridad Pública

POR PARTE DEL ÁREA TÉCNICA:


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

_____ Aguascalientes, Ags., a 22 de agosto de 2023.
-----FIN DEL FALLO TÉCNICO-----