



**REQUISICIÓN DE COMPRA  
RECURSO ORDINARIO**

**95-2024**

<b>SOLICITA:</b>	JULIA NOEMI PALACIOS RODRIGUEZ	<b>REQ. No.</b>
<b>ÁREA o DEPARTAMENTO</b>	SECRETARIA ACADÉMICA	<b>FECHA:</b> 30/04/2024

PARTIDA	CLASIFICADOR	CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	P. UNITARIO	COSTO TOTAL
2212	2200	66	SERVICIO POR PERSONA	Servicio de Alimentos	\$130.00	\$8,580.00

<b>FORMA DE PAGO:</b>	CHEQUE ( )	TRANSFERENCIA ( )
PARCIAL ( )	TOTAL ( )	BANCO: _____ NO. CUENTA: _____
		clabe: _____

<b>SUBTOTAL:</b>	\$8,580.00
<b>I.V.A 16%:</b>	\$1,372.80
<b>TOTAL:</b>	\$9,952.80

**OBSERVACIONES:**

SERVICIO DE ALIMENTOS PARA LA CLAUSURA DEL ANIVERSARIO DE LA UPZMG 2024

 JULIA NOEMI PALACIOS RODRIGUEZ SOLICITA Nombre y Firma	 IRMA GUADALUPE ACOSTA ROBLES VALIDACIÓN PRESUPUESTAL REC. FINANCIEROS Nombre y Firma 30.04.2024	 PEDRO OMAR ARELLANO VELÁZQUEZ SUPERVISA - SECRETARIO ADMINISTRATIVO Nombre y Firma	 VICTOR RAVALERO VÁZQUEZ AUTORIZA - RECTOR Nombre y Firma
--	---	--	--



CLAVE: F-RM-01-01

REVISIÓN:03

FECHA: 16 de octubre de 2023



# GOBIERNO DEL ESTADO DE JALISCO

FECHA: 30/4/2024

NUMERO DE SOLICITUD:

ÁREA REQUIRENTE: SECRETARIA ACADÉMICA

METODOLOGÍA QUE SE UTILIZÓ:

Análitico

## INVESTIGACION DE MERCADO

DATOS GENERAL DEL PROVEEDOR	NOMBRE DEL PROVEEDOR:		SERVICIO INTEGRAL DE BANQUETES						FUENTE UTILIZADA PARA LA INVESTIGACIÓN
	CONTACTO DE VENTAS:		LUIS J. NAVARRO						Artículo 13, numeral 3 Bis, fracción III, inciso d: "La recabada por medio de cotizaciones a fabricantes, prestadores de servicios, proveedores, distribuidores o comercializadores del ramo correspondiente".
	DOMICILIO		SAN ESTEBAN 1759, COL TALPITA GUADALAJARA. 44719						
	TELEFONO		3331890237						
	R.F.C.								
	CORREO ELECTRONICO		serviciointegraldebanquetes@hotmail.com						
	ORIGEN (LOCAL, NACIONAL O INTERNACIONAL)		LOCAL						
TIEMPO DE ENTREGA		EN LA FECHA SEÑALADA							
CONDICIONES DE VENTA	CONDICIONES DE PAGO		50% AL MOMENTO DE CONTRATAR Y RESTO 3 DIAS ANTES DEL EVENTO.						
	NUMERO DE REGISTRO UNICO DE PROVEEDORES Y CONTRATISTAS								
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	IMPORTE TOTAL (IMPUESTOS INCLUIDOS)	PRECIO UNITARIO	IMPORTE TOTAL (IMPUESTOS INCLUIDOS)	PRECIO UNITARIO	IMPORTE TOTAL (IMPUESTOS INCLUIDOS)	PRECIO PROMEDIO O MEDIA (IMPUESTOS INCLUIDOS)
SERVICIO DE ALIMENTOS	66	UN SERVICIO POR PESONA	\$ 130.00	\$ 9,952.80	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 9,952.80
<b>GRAN TOTAL</b>									\$ 9,952.80

### MANIFIESTO:

I	DE CONFORMIDAD A LOS ARTICULOS 13, 57 Y DEMAS APLICABLES DE LA LEY DE COMPRAS GUBERNAMENTALES, ENAJENACIONES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DEL ESTADO DE JALISCO Y SUS MUNICIPIOS, ASI COMO EL ARTICULO 57 DE SU REGLAMENTO Y DEMAS CONCURRENTES, SE LLEVO A CABO LA INVESTIGACION DE MERCADO COMO LO MARCA LA MENCIONADA LEY, POR LO QUE NOS HACEMOS RESPONSABLES DE LA VERACIDAD DE LAS MANIFESTACIONES AQUI PLASMADAS, CON EL CONOCIMIENTO DE LAS CONSECUENCIAS PENALES Y ADMINISTRATIVAS QUE IMPLICARIA LA FALSEDAD DE LA INFORMACION EN LAS MISMAS.
II	SE BUSCARON BIENES Y/O SERVICIOS QUE PUDIERAN SUSTITUIR LO REQUERIDO, ASÍ COMO PROCESOS ALTERNATIVOS DE COMPRA TALES COMO RENTA, NO ENCONTRANDO MEJORES CONDICIONES PARA LO SOLICITADO.
III	SE VERIFICÓ QUE EXISTE LA OFERTA DE LOS BIENES, ARRENDAMIENTOS O SERVICIOS( DEJAR LA QUE VAYA DE ACUERDO A LO REQUERIDO), EN CALIDAD, CANTIDAD Y OPORTUNIDAD REQUERIDAS EN LA SOLICITUD DE APROVISIONAMIENTO MENCIONADA.
IV	QUE EN ÉSTA INVESTIGACIÓN SE MUESTRA EL PRECIO MAXIMO Y MINIMO DE REFERENCIA, ASI COMO LA MEDIA DE LAS TRES COTIZACIONES OBTENIDAS, SIN QUE HUBIERAN CAMBIADO LAS CONDICIONES DEL MERCADO A LA FECHA DE ENTREGA DE LA MISMA.
V	HAGO CONSTAR QUE EN NUESTROS ARCHIVOS SE RESGUARDA LA INFORMACIÓN DE LA METODOLOGÍA QUE DIO ORIGEN AL PRESENTE ESTUDIO.
VI	POR ÚLTIMO, EN RAZÓN DE LOS IMPUESTOS; PARTIDA UNICA, PRECIO UNITARIO SIN IMPUESTOS Y EL IMPORTE TOTAL CON IMPUESTOS (16% IVA).

### ANEXOS:

3 COTIZACIONES DE LOS PROVEEDORES ENUNCIADOS ANTERIORMENTE, CON VIGENCIA DE NO MAS DE 60 DIAS SIN EXCEDER EL PRESENTE EJERCICIO PRESUPUESTAL

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ
JULIA NOEMÍ PALACIOS RODRÍGUEZ SECRETARIA ACADÉMICA	PEDRO OMAR ARELLANO VELAZQUEZ SECRETARIO ADMINISTRATIVO	VICTOR RAVALERO VAZQUEZ RECTOR



SECRETARÍA ACADÉMICA

OFICIO: SACAD/0213 /2024

ASUNTO: clausura del aniversario de la UPZMG.  
Tlajomulco de Zúñiga, Jalisco a 30 de abril del 2024

**UNIDAD CENTRALIZADA DE COMPRAS  
DE LA UNIVERSIDAD POLITÉCNICA  
DE LA ZONA METROPOLITANA DE GUADALAJARA**

Por medio del presente solicito su apoyo para llevar a cabo la compra 66 (un servicio por persona) servicios de alimentos con el fin de poder realizar clausura de la capacitación docente, esto por motivo 18° aniversario de UPZMG.

Este gasto será cubierto con recurso federal de la partida 2212, señalando que esta Dependencia cuenta con suficiencia presupuestal en esta partida, previsto en el artículo 42 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos Y Servicios Del Sector Público.

Se informa que se encontró al proveedor que cumple los requerimientos y que satisfacen las necesidades a un precio, con la calidad y rapidez a dicha petición.

Adjunto al presente, la siguiente documentación:

1. Requisición de compra debidamente llenada y firmada por las autoridades competentes.
2. Factura en formato PDF y XML.

Finalmente, reconozco que la veracidad de la información proporcionada, así como la responsabilidad por la presente solicitud de Licitación corresponde a este solicitante.

Sin otro particular de momento, le envío un cordial saludo.

**"2024, AÑO DEL BICENTENARIO DEL NACIMIENTO DEL FEDERALISMO MEXICANO, ASÍ COMO DE LA  
LIBERTAD Y SOBERANÍA DE LOS ESTADOS"**

**A T E N T A M E N T E**

**Dra. Julia Noemí Palacios Rodríguez.  
Secretaria Académica**

C.c.p. \*archivo  
JNPR/mcre

Av. Adolf B. Horn #8941, Col. Arvento, Tlajomulco de Zúñiga, Jalisco C.P. 45670  
Tel: (33) 30 40 99 00 [www.upzmg.edu.mx](http://www.upzmg.edu.mx)



# Servicio Integral de Banquetes

Abril 30 del 2024

Universidad de Cajititlán  
At`n. Mayra Rosales  
P r e s e n t e

Servicio Integral de Banquetes le envía un cordial saludo y a la vez le damos el paquete de bufets que nos solicitó para servir el 31 de mayo en Cajititlán para 60 personas.

## Buffet mexicano

### Barra de ensaladas:

- \*Lechugas frescas con aderezo de queso seco y vinagreta de albahaca, miel y mostaza
- \*Platón con mini tortas ahogadas
- \*Platón con tacos dorados de papa y frijol
- \*Platón con panela y aderezo de cilantro

### Platillos fuertes: (a escoger cuatro)

- \*Pechuga de pollo con salsa de tomate martajado y cilantro
- \*Pechuga de pollo con mole poblano
- \*Tinga de pollo al chipotle
- \*Pechuga de pollo con salsa martajada de jitomate
- \*Pechuga de pollo Doña Sandra (cubos con salsa de chipotle y crema)
- \*Lengua frita con salsa roja
- \*Chicharrón en salsa verde o salsa roja
- \*Lomo de cerdo con salsa mancha manteles
- \*Lomo de cerdo con salsa de chipotle
- \*Pierna de cerdo en salsa verde o roja
- \*Lengua de cerdo en salsa verde o roja
- \*Cochinita pibil
- \*Costillitas de cerdo con salsa de chile de tomate asado
- \*Puntas de res a la mexicana
- \*Puntas de res con salsa roja
- \*Puntas de res en salsa de chile chipotle
- \*Puntas de res arrieras (con poblano y papas)
- \*Puntas de res con salsa de chile pasilla

### Guarniciones: (a escoger tres)

- \*Arroz a la mexicana
- \*Frijoles refritos
- \*Calabacitas a la mexicana
- \*Guacamole
- \*Rajas a la crema
- \*Champiñones guisados a la mexicana
- \*Nopales a la mexicana

- \*Salsa picante de tomate y tortillas de maíz (hechas en el lugar)

### Postres: (elegir 2)

- \*Jericallas
- \*Dulces mexicanos
- \*Arroz con leche

# Servicio Integral de Banquetes

## Buffet Parrillada a la mesa

### Botana a la mesa: (escoger 2 opciones)

- \*Tortitas ahogadas mini
- \*Mini tortas estilo santuario
- \*Tacos dorados de papa, frijol y requesón
- \*Paneta al chipotle o cilantro
- \*Piñas Doña Lola (pico de gallo montado en medias piñas)

### Parrillada a la mesa con:

- \*Fajitas de Res
- \*Fajitas de Pollo adobadas a la plancha
- \*Fajitas de Arrachera
- \*Fajitas de Chorizo
- \*Queso Fundido

### Acompañada de:

- \*Cebollitas guisadas
- \*Salsa picante de tomate
- \*Guacamole a la mexicana
- \*Frijoles refritos
- \*Tortillas hechas en el lugar

### Postres (elegir 2 opciones)

- \*Tarta de elote con crema y miel
- \*Jericallas
- \*Arroz con leche almendrado
- \*Dulces mexicanos
- \*Flan con salsa de cajeta

## Buffet Italiano

### Barra de ensaladas con:

\*Ensalada mixta (variedad de lechugas, calabacita, zanahoria, betabel, brócoli, pepino, tomates cherry, garbanzos, granos de elote, crotones de pan, aceite de oliva y vinagre balsámico.

Aderezos: de queso y vinagreta de albahaca, miel y mostaza

### Platillos fuertes:

- \*Fetuccini Alfredo
- \*Ravioles de espinacas y ricota
- \*Lasaña de carne
- \*Puntas de res con salsa de pimientos
- \*Rodajas de pollo rellenas de jamón y queso en salsa de vino blanco
- \*Puré de papa del chef
- \*Canasta de pan surtido (blanco, semillas, integral)

### Postres:

- Flan napolitano
- Strudell de manzana
- Pie de queso con salsa de fresa

# Servicio Integral de Banquetes

## Buffet Internacional

### Barra de ensaladas con:

\*Ensalada mixta (variedad de lechugas, calabacita, zanahoria, betabel, brócoli, pepino, tomates cherry, garbanzos, granos de elote, crotones de pan y huevo duro.

Aderezos: de queso y vinagreta de albahaca, miel y mostaza

### Plato fuerte: Elegir 4

\*Lomo con salsa de cacahuete

\*Lomo con salsa española

\*Lomo con salsa de poblano

\*Lomo con salsa de champiñones

\*Puntas de res en salsa de queso

\*Puntas de res en salsa de pasilla a la crema

\*Puntas de res con salsa de pimienta negra

\*Puntas de res con salsa de flor de calabaza

\*Puntas de res con salsa Navarra (de tocino y vino tinto)

Puntas de res con salsa de cuitlacoche y frijol negro

\*Pulpo al ajillo con champiñón

\*Pescado con salsa de cilantro

\*Pollo a la mostaza

\*Pollo con salsa de poblano

\*Pechuga de pollo del junior (rellena de camarón y queso crema) con salsa de quesos y chipotle

\*Pechuga de pollo relleno de jamón y queso al vino blanco

\*Pechuga de pollo Nicole (rellena de verduras y camarón) con salsa de chile pasilla a la crema

Pechuga de pollo rellena de espárragos con salsa de vino blanco

Pechuga de pollo rellena de champiñones y queso con salsa española

### Guarniciones: elegir 2

\*Puré de papa del chef

\*Verduras a la mantequilla

\*Arroz blanco con chicharos y zanahoria

\*Chayote y ejote al vapor

\*Frijoles refritos con totopos

\*Papa leonesa

\*Pasta a la crema

\*Canasto de pan integral y pan blanco con ajonjolí)

### Postres: elegir 3

\*Pastel de chocolate

\*Strudell de manzana

\*Pastel de zanahoria

\*Pie de queso con salsa de fresa

\*Tartaletas de frutas

\*Brownie de chocolate

\*Pastel tres leches

\*Flan napolitano

\*Canastita con nieve de fresas con crema

\*Canastita con nieve de elote y mamey con salsa de fresa

\*Canastita con nieve de guanábana y mamey con salsa de mango

# Servicio Integral de Banquetes

## Buffet mexicano contemporáneo

### Barra de ensaladas con:

- \*Lechugas frescas y vegetales (coliflor, betabel, calabacitas, brócoli)
- granos de elote y chicharos con aderezo de queso Cotija
- \*Platón con mini tortas ahogadas
- \*Platón con panela y aderezo de cilantro

### Sopas: (a escoger una)

- \*Azteca (de tortilla con chile pasilla dorado)
- \*Crema hacienda de Cortes (flor de calabaza, elote y rajas)
- \*Crema de elote con queso adobera
- \*Sopa de espinacas y champiñones
- \*Crema de cilantro con panela

### Platillos fuertes: (a escoger cuatro de ellos)

- \*Pechuga de pollo rellena de requesón con salsa queso y chipotle
- \*Pechuga de pollo al horno con mole poblano y ajonjolí
- \*Pechuga de pollo rellena de panela con salsa de cacahuete
- \*Pechuga de pollo la Coruña (rellena de chorizo y rajas de poblano) con salsa de pasilla a la crema
- \*Pechuga de pollo rellena de rajas y elote con salsa de flor de calabaza
- \*Puntas de res a la mexicana
- \*Rollos de res Doña Maria (reellenos de chorizo, vegetales, pasas y almendras) con salsa roja
- \*Puntas de res con salsa de tamarindo
- \*Puntas de res con salsa de cuitlacoche y frijol negro
- \*Puntas de res con salsa de chipotle a la crema
- \*Rollos de lomo rellenos de espinacas con salsa de cilantro
- \*Lomo de cerdo con salsa de Jamaica
- \*Rollos de lomo rellenos de champiñones y queso con salsa de poblano
- \*Lomo al horno con salsa de cacahuete
- \*Pescado con salsa de cilantro
- \*Pescado a la Veracruzana
- \*Pescado con salsa reina
- \*Pulpo al ajillo
- \*Pulpo a la mexicana

### Guarniciones: (a escoger dos)

- \*Arroz a la mexicana
- \*Frijoles refritos
- \*Guacamole a la mexicana
- \*Rajas a la crema
- \*Champiñones en escabeche

\*Salsa picante de tomate asado, salsa martajada de jitomate, bolillo salado rebanado y tortillas de maíz (hechas en el lugar)

### Postres:

- \*Pan de elote con crema y miel
- \*Jericallas tapatías
- \*Flan con salsa de cajeta
- \*Chongos zamoranos

# Servicio Integral de Banquetes

## Buffet Taquiza

### Botana: (escoger 2 opciones)

- \*Tortitas ahogadas mini
- \*Mini tortas estilo santuario
- \*Tacos dorados de papa, frijol
- \*Panela al chipotle o cilantro
- \*Piñas Doña Lola (pico de gallo montado en medias piñas)

### Guisados: (a escoger seis guisados)

- \*Pollo deshuesado en mole poblano
- \*Tinga de pollo al chipotle
- \*Pollo con salsa martajada
- \*Chicharrón en salsa verde o roja
- \*Lengua de cerdo en salsa verde o roja
- \*Carne estilo al pastor
- \*Pierna de cerdo en salsa de chile pasilla
- \*Pierna de cerdo con salsa verde
- \*Cochinita pibil
- \*Puntas de res a la mexicana
- \*Tinga de res al chipotle
- \*Puntas de res arrieras
- \*Puntas de res con salsa de chipotle
- \*Papas con chorizo
- \*Champiñones en escabeche
- \*Rajas a la crema
- \*Frijoles Refritos
- \*Calabacitas a la mexicana con elote
- \*Ejotes con huevo

### Guarniciones:

- \*Nopales a la mexicana
- \*Guacamole a la mexicana
- \*Salsa picante de tomate
- \*Tortillas hechas en el lugar

### Postres:

- \*Jericallas
- \*Arroz con leche

## Buffet Tapatio

### Buffet con:

- \*Pozole Tapatío (rojo con pierna de cerdo)
- \*Tacos dorados de frijol, requesón y papa
- \*Mini tortas ahogadas de carnitas
- \*Mini tortas estilo santuario
- \*Enchiladas tapatías (con cebolla y queso)
- \*Sopes de requesón con rajas, frijol y papa
- \*Tostadas de pierna, panela y cueritos
- \*Todo acompañado de salsas, lechuga, cebolla, queso chile etc.

### Postres:

- \*Arroz con leche
- \*Jericallas

# Servicio Integral de Banquetes

## Lista de precios

Buffet Mexicano	\$180.00
Buffet Taquiza	\$130.00
Buffet Parrillada	\$200.00
Buffet Tapatío	\$170.00
Buffet Italiano	\$180.00
Buffet Internacional	\$180.00
Buffet Mexicano contemporáneo	\$200.00

### Los precios incluyen:

Alimentos montados en buffet, platos y cubiertos, todo el equipo necesario para montarlo, personal de cocina debidamente uniformado para atender

### Políticas de contratación:

Trabajamos con un 50% al momento de la contratación y el resto a liquidarse 3 días antes del evento.

Sin más por el momento y en espera de que esta propuesta sea de su agrado nos despedimos muy cordialmente.

**A t e n t a m e n t e**

Luis J. Navarro

[serviciointegraldebanquetes@hotmail.com](mailto:serviciointegraldebanquetes@hotmail.com)

MOVIL 3331890237 OFICINA 3333459405

**UNIDAD CENTRALIZADA DE COMPRAS  
DE LA UNIVERSIDAD POLITÉCNICA  
DE LA ZONA METROPOLITANA DE GUADALAJARA**

Por medio del presente solicito su apoyo para llevar a cabo la compra 25 (un servicio por persona) servicios de alimentos con el fin de poder llevar a cabo la **Segunda Sesión Ordinaria** de esta Universidad.

Este gasto será cubierto con recurso federal de la partida 2212, señalando que esta Dependencia cuenta con suficiencia presupuestal en esta partida, previsto en el artículo 42 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos Y Servicios Del Sector Público.

Se informa que se encontró al proveedor que cumple los requerimientos y que satisfacen las necesidades a un precio, con la calidad y rapidez a dicha petición.

Adjunto al presente, la siguiente documentación:

1. Requisición de compra debidamente llenada y firmada por las autoridades competentes.
2. 2 cotizaciones con vencimiento mismo día.

Finalmente, reconozco que la veracidad de la información proporcionada, así como la responsabilidad por la presente solicitud de Licitación corresponde a este solicitante.

Sin otro particular de momento, le envío un cordial saludo.

**ATENTAMENTE**  
"2024, año del Bicentenario del Nacimiento del Federalismo Mexicano,  
así como de la Libertad y Soberanía de los Estados"



UNIVERSIDAD POLITÉCNICA  
DE LA ZONA METROPOLITANA  
DE GUADALAJARA  
CLAVE 14MSU0180T  
RECTORIA

VICTOR RAVELERO VAZQUEZ  
RECTOR



C.c.p. Archivo  
VRV/smr-

Av. Adolf B. Horn # 8941, Col. Arvento, Tlajomulco de Zúñiga, Jalisco CP 45670  
[www.upzmg.edu.mx](http://www.upzmg.edu.mx)