

Fecha	02-05-2023
Número de solicitud	04-090-2023
Número de estudio	IM/01014
Metodología que se utilizó	Metodología Analítica

Área requirente [04] Secretaría de Educación / Subsecretaría de Educación Media Superior

Investigación de mercado

DATOS GENERALES DEL PROVEEDOR	Nombre del proveedor:	DREA PRODUCCIONES, S. DE R.L. DE C.V.	OPERADORA MERLIN, S. A. DE C.V.	NATIVO MARKETING EXPERIENCES S. DE R.L. DE C.V.	FUENTE UTILIZADA PARA LA INVESTIGACIÓN				
	CONTACTO DE VENTAS	DIEGO RIPOLL B.	ANGELES DÍAZ CURIEL	ROBERTO RODRIGUEZ LIRA	Artículo 13, numeral 3 BIS, fracción III, inciso "D"				
	DOMICILIO	CIRCUITO SAN EDUARDO 399 INTERIOR 111, COLONIA SAN JUAN DE OCOTAN, ZAPOPAN, JALISCO	JOSE FERNANDEZ ROJAS 3373 INT. 201, COL. JARDINES DE LOS POETAS, C.P. 44820, Guadalajara, Jalisco	AV. ARBOL 397 - 3, COL. CHAPALITA SUR, C.P. 45040, Zapopan, Jalisco					
	TELEFONO	33 3632 7475	3312541789	3323103405					
	R.F.C.	DPR091002830	OME1507097M9	NME210120BK0					
	CORREO ELECTRONICO	yamile.@drea.com.mx	angeles@operadoramerlin.net	roberto.lira@agencianativo.com					
	ORIGEN (LOCAL, NACIONAL O INTERNACIONAL)	Local	Local	Local					
CONDICIONES DE VENTA	TIEMPO DE ENTREGA	22 y 23 de junio, y 28 septiembre de 2023	Partida 1: jueves 22 y viernes 23 de junio de 2023 Partida 2: Jueves 28 de septiembre de 2023	22 y 23 de junio - 28 de septiembre 2023					
CONDICIONES DE PAGO	CONDICIONES DE PAGO	Anticipo 50% del valor total del servicio por día en señal de confirmación y reservación de fecha, el 50% restante debe quedar liquidado a mas tardar 10 días antes de llevarse a cabo el evento	30 Días despues de cada evento	Credito 30 Días					
NUMERO DE REGISTRO UNICO DE PROVEEDORES Y CONTRATISTAS	NUMERO DE REGISTRO UNICO DE PROVEEDORES Y CONTRATISTAS	P17175;Estado: Activo	P26247;Estado: Activo	P33317;Estado: Activo					
DESCRIPCION	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
001 [EVENTO INTEGRAL] DENOMINADO FORTALECIDO AL DOCENTE PARA MEJORAR LA CALIDAD DE LOS APRENDIZAJES A REALIZARSE DEL 22 AL 23 DE JUNIO DE 2023, ESPECIFICACIONES CONFORME ANEXO TECNICO	1.00	Servicio(s)	\$ 506,206.00	\$ 587,198.96	\$ 390,000.00	\$ 452,400.00	\$ 473,789.61	\$ 549,595.95	\$ 529,731.64

002 [EVENTO INTEGRAL] DENOMINADO: "FORTALECIMIENTO AL DOCENTE PARA MEJORAR LA CALIDAD DE LOS APRENDIZAJES", A REALIZARSE EL 28 DE SEPTIEMBRE DE 2023, ESPECIFICACIONES CONFORME ANEXO TECNICO	1.00	Servicio(s)	\$ 225,000.00	\$ 261,000.00	\$ 338,000.00	\$ 392,080.00	\$ 258,624.18	\$ 300,004.05	\$ 317,694.68
---	------	-------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------

GRAN TOTAL: \$ 847,426.32

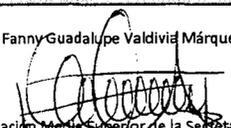
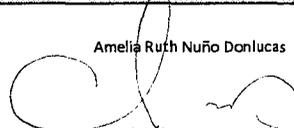
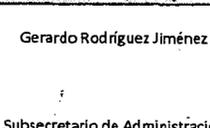
MANIFIESTO:

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 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 SERVICIOS, 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	LAS PARTIDAS 1 y 2 INCLUYEN I.V.A.

ANEXOS:

3 COTIZACIONES DE LOS PROVEEDORES ENUNCIADOS ANTERIORMENTE, CON VIGENCIA DE NO MAS DE 60 DÍAS

EN EL CASO DE CONSULTORIAS, PROYECTOS O ESTUDIOS ANEXAR MANIFIESTO DE QUE NO EXISTEN TRABAJOS SIMILARES EN EL REGISTRO DE SERVICIOS DE CONSULTORIA, ESTUDIOS E INVESTIGACIONES DEL SECG.

ELABORÓ	REVISÓ	AUTORIZÓ
Fanny Guadalupe Valdivia Márquez 	Amelia Ruth Nuño Donlucas 	Gerardo Rodríguez Jiménez 
Subsecretaria de Educación Media Superior de la Secretaría de Educación Jalisco	Titular del Área de Adquisiciones	Subsecretario de Administración



SUBSECRETARÍA DE EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR
Secretaría de Educación Jalisco

ÁREA DE ADQUISICIONES Y SERVICIOS GENERALES
Secretaría de Educación
Área de Adquisiciones



COTIZACIÓN OP-00107

Empresa/Cliente:	Secretaría de Educación Jalisco	Fecha evento:	22 y 23-Junio-2023 y 28- septiembre-2023
Contacto:	Claudia Margarita Rosales Galindo	Mercado:	Local
Nombre:	OP-00107 - Eventos Integrales	Tipo:	2.2 Proyecto Gobiernos
Lugar:	Tecnológico Superior De Jalisco ITS Zapopan	Ciudad:	Zapopan
Ejecutivo Comercial:	Yamile De Escalera Manzur	Fecha Cotización:	25-abril-2023 16:39

EVENTO 22 Y 23 DE JUNIO **\$587,198.96**

NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD BASE	UNIDAD	DIAS	PRECIO UNITARIO	TOTAL
--------	-------------	---------------	--------	------	-----------------	-------

COFFE BREAK CONTINUO

Coffe break para 280 pax	<p>Café de grano, agua para té, té de varios sabores, galletas surtidas y mini pan dulce, agua embotellada de 330 ml.</p> <p>Botana salada, pepino y jícama picada.</p> <p>Loza de cerámica; tazas con plato, cucharitas, azúcar en sobre, splenda y stevia, servilletas</p> <p>Se requieren 2 (dos) estaciones y 2 (dos) meseros para la atención en cada una de ellas, en los tiempos y horarios que se señalan.</p>	1.0		1.0		
--------------------------	--	-----	--	-----	--	--

MOBILIARIO

Mesas, manteles y cubre manteles	<p>28 Mesas redondas con 10 sillas en cada mesa</p> <p>28 Manteles azul marino</p> <p>28 cubre manteles color gris</p>	1.0		2.0		
----------------------------------	--	-----	--	-----	--	--

COMIDA

Comida de tres tiempos	<p>Opción 1: Sopa de fideos y crema de calabaza; fajitas de pollo y costillas de cerdo; arroz a la mexicana y blanco; ensalada de lechuga con aderezo de vinagreta o cesar; postre de</p>	1.0		2.0		
------------------------	---	-----	--	-----	--	--

NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD BASE	UNIDAD	DIAS	PRECIO UNITARIO	TOTAL
	tarta ópera y pastel de zanahoria; agua de arroz y de limón con chia. Opción 2: Sopa de papa y sopa de cebolla; bistec a la mexicana y pollo en crema de champiñones, frijoles fritos y spaguetti a los cuatro quesos; ensalada caprese; flan de cajeta y gelatina de yogurt con panacota de fresa; agua de jamaica y de pepino con limón. Opción 3: Spaguetti al pimiento; lomo en ciruela y cordón blue; puré de papa y verduras a la crema; ensalada verde; tiramisú y jericalla; agua de limón con hierbabuena y de avena. 10 meseros.					

ARREGLOS FLORALES

Centros de mesa y adornos florales	28 Centros de mesa de flores naturales (13 cm de ancho por 23 de largo) Flores naturales (1 metro de largo por 60 cm de alto)	1.0		2.0		
------------------------------------	--	-----	--	-----	--	--

ENTREGABLES

Bolígrafo de gel		280.0		1.0		
Libreta de notas con pasta dura		280.0		1.0		
Memorias USB 2.0		280.0		1.0		
Lona para back de aforo		1.0		1.0		

REQUERIMIENTOS

\$0.00

Ponente/coach a nivel nacional para que desarrolle el tema de: Aprendizaje Situado como un eje importante en la aplicación del nuevo Marco Curricular Común en Educación Media Superior (MCEMS). Que cuente con gran experiencia en el tema a exponer (Aprendizaje Situado), así como en temas sobre el desarrollo curricular, diseño educativo, educación formal y social, identidad y personalización de la enseñanza, en equidad, evaluación del currículo, evaluación de la docencia, entre otros. donde destaque sus habilidades en el control de escenarios y grupos, que genere empatía e incite a la participación de los docentes, así como lograr un nivel de taller con los participantes. Conocimiento y experiencia en el contexto con instituciones educativas públicas y privadas. El ponente será proporcionado por el cliente.

NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD BASE	UNIDAD	DIAS	PRECIO UNITARIO	TOTAL
	Hospedaje cotizado en Hotel Hi Valor cotizado: \$1,500.00					
Hospedaje	Dirección: Anillo Periférico Poniente Manuel Gómez Mori 5400. Precios sujetos a cambio sin previo aviso dependiendo de la fecha de compra y cambio de hotel	1.0		1.0	\$0.00	\$0.00
Vuelo redondo	Vuelo redondo MX - GDL - MX Valor cotizado de \$8,580.00 Precios sujetos a cambio sin previo aviso dependiendo del destino y tarifa en la fecha de compra.	1.0		1.0	\$0.00	\$0.00
Alimentos	Incluye 2 comidas para ponente.	1.0		1.0	\$0.00	\$0.00

EVENTO 28 DE SEPTIEMBRE

\$281,000.00

NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD BASE	UNIDAD	DIAS	PRECIO UNITARIO	TOTAL
COFFE BREAK CONTINUO						
	Café de grano, agua para té, té de varios sabores, galletas surtidas y mini pan dulce, agua embotellada de 330 ml. Botana esalada, pepino y jicama picada. Loza de cerámica; tazas con plato, cucharitas, azúcar en sobre, splenda y stevia, servilletas Se requieren 2 (dos) estaciones y 2 (dos) meseros para la atención en cada una de ellas, en los tiempos y horarios que se señalan	1.0		1.0		
COMIDA						
Comida de tres tiempos	Opción 1: Sopa de fideos y crema de calabaza; fajitas de pollo y costillas de cerdo; arroz a la mexicana y blanco; ensalada de lechuga con aderezo de vinagreta o cesar; postre de tarta ópera y pastel de zanahoria; agua de arroz y de	1.0		1.0		

NOMBRE	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD BASE	UNIDAD	DÍAS	PRECIO UNITARIO	TOTAL
	limón con chila.					
	Opción 2: Sopa de papa y sopa de cebolla; bistec a la mexicana y pollo en crema de champiñones, frijoles fritos y spaguetti a los cuatro quesos; ensalada caprese; flan de cajeta y gelatina de yogurt con panacota de fresa; agua de jamaica y de pepino con limón.					
	Opción 3: Spaguetti al pimiento; lomo en ciruela y cordón blue; puré de papa y verduras a la crema; ensalada verde; tiramisú y jericalla; agua de limón con hierbabuena y de avena					
	10 meseros.					

MOBILIARIO

	17 Mesas redondas con 10 sillas.					
Mesas, manteles y cubre manteles	17 manteles azul marino	1.0		1.0		
	17 cubre manteles color gris.					

ARREGLOS FLORALES

Centros de mesa y arreglos florales	17 Centros de mesa de flores naturales (13cm de ancho por 23 de largo)	1.0		1.0		
	2 Adornos de Flores naturales de 1 metro de largo por 60 cm de alto					

ENTREGABLES

Bolígrafo de gel		170.0		1.0		
Libreta de notas con pasta dura		170.0		1.0		
Memorias USB 2.0		170.0		1.0		
Apuntador Láser compacto con control de diapositiva:		170.0		1.0		
Lona para back de aforo		1.0		1.0		

Notas:
DPR091002830



Importe: \$731,206.00

Subtotal: \$731,206.00

Impuestos: \$116,992.96

Gran Total

DREA PRODUCCIONES - SOCIEDAD DE RESPONSABILIDAD LIMITADA DE CAPITAL VARIABLE

(MXN): \$848,198.96

Número: 33 3832 7475

Correo: yamile@drea.com.mx

CIRCUITO SAN EDUARDO 399, INTERIOR 111, COLONIA SAN JUAN DE OCOTAN, ZAPOPAN, JALISCO

NÚMERO DE PADRÓN: P17175

Tiempo de entrega: 22 y 23 de junio, y 28 septiembre de 2023.

Precios ya incluyen IVA

FORMA DE PAGO:

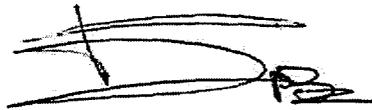
Anticipo del 50% del valor total del servicio por día en señal de confirmación y reservación de la fecha.

El 50% restante debe quedar liquidado a más tardar 10 días antes de llevarse a cabo el evento.

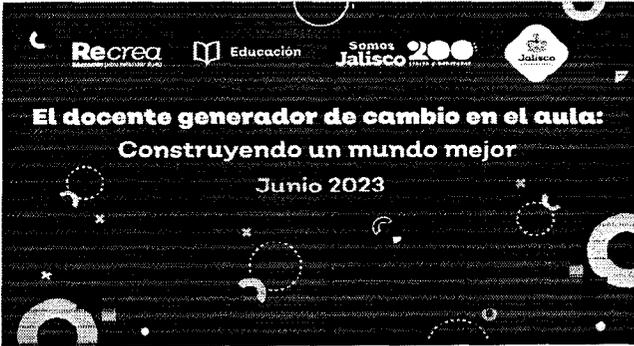
En caso de que el 50% restante para completar el pago total del servicio no se realizará por parte del

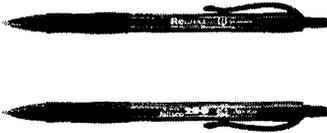
contratante de acuerdo a lo establecido en el punto 1; se llevará a cabo una penalización extra del 10% del total de la propuesta + IVA por cada día de retraso acorde a la fecha compromiso correspondiente al contrato.

Vigencia de 60 días.



Diego R. Prol

<p>1 Lona para Back foro:</p> <p>Medida: 5 x 3 mts. Impresión: Gran formato, color según imagen. Terminados: montaje en marco de madera.</p>	
---	--

<p>SEGUNDO Evento Integral</p>	
<p>170 bolígrafo de gel</p> <p>Fácil deslizamiento. Punta mediana. Color de tinta: azul. Medida: 15 cm. Aprox. Material: plástico.</p>	
<p>170 Libreta de notas con pasta dura</p> <p>Color: Azul curpiel. Tamaño libreta: 14 x 21 cm. Tamaño hojas: A5 a raya, 80 hojas. Con cordón separador, banda elástica para cerrar y para el bolígrafo.</p>	



PRIMER Evento Integral	
<p>280 bolígrafo de gel</p> <p>Fácil deslizamiento. Punta mediana. Color de tinta: azul. Medida: 15 cm. Aprox. Material: plástico.</p>	
<p>280 Libreta de notas con pasta dura</p> <p>Color: azul curpiel. Tamaño libreta: 14 x 21 cm. Tamaño hojas: A5 a raya, 80 hojas. Con cordón separador, banda elástica para cerrar y para el bolígrafo.</p>	
<p>280 Memoria USB 2.0</p> <p>Material: Metálico. Color: Plata. Capacidad: 16 GB. Medida: de 5 a 6 cm. de largo.</p>	 <p><small>Jalleco</small></p>



1785 ARROW ROUTE SUITE A-2 UPLAND
CA. 91786 USA

AV. ÁRBOL 397 - 3 CHAPALITA SUR
ZAPOPAN, C.P. 45040 MEX

AGENCIANATIVO.COM
33 2310 3405 | 33 3369 3675

SEGUNDO - Evento Integral: "Fortaleciendo al docente para mejorar la calidad de los aprendizajes"

Fecha: jueves 28 de septiembre de 2023.

Horario: 8:00 a 18:00 horas.

Montaje: Se requiere que un día antes se realice el montaje, (miércoles 27 de septiembre de 2023).

Lugar sede: Zona Metropolitana, proporcionada por la Secretaría de Educación Jalisco. Por definir el lugar sede.

Asisten: Docentes de las escuelas incorporadas de Educación Media Superior a la SEJ.

Objetivo: Proporcionarle al docente conocimientos y herramientas que le permitan guiar al adolescente en una formación integral para lograr la formación del ciudadano RECREA.

En un sólo día: jueves 28 de septiembre del 2023.

28 DE SEPTIEMBRE	SERVICIO CONTRATADO	DESCRIPCIÓN	HORARIO
170 PERSONAS	Coffee Break continuo	<p>Café de grano, agua para té, té de varios sabores, galletas surtidas y mini pan dulce, agua embotellada de 330 ml.</p> <p>A partir de las 11:00 a.m. botana salada, pepino y jícama picada.</p> <p>Loza de cerámica; tazas con plato, cucharitas, azúcar en sobre, splenda y stevia, servilletas</p> <p>Se requiere de 2 (dos) estaciones y 2 (dos) meseros para la atención en cada una de ellas, en los tiempos y horarios que se señalan.</p> <p>El proveedor adjudicado deberá proporcionar el servicio de coffee break con la calidad e higiene, tanto en los alimentos como en la loza a utilizar.</p>	<p>8:00 a 12:00 hrs. un snack a las 11:00 hrs. y 15:00 a 17:00 hrs.</p>
	Comida	<p>Entrada y comida de tres (3) tiempos: sopa-crema, plato fuerte, ensalada y postre.</p> <p>Opción 1: Sopa de fideos y crema de calabaza; fajitas de pollo y costillas de cerdo; arroz a la mexicana y arroz blanco; ensalada de lechuga con aderezo de vinagreta o cesar; postre de tarta ópera y pastel de zanahoria; agua de arroz y limón con chía.</p> <p>Opción 2: Sopa de papa y sopa de cebolla; bistec a la mexicana y pollo en crema de champiñones; frijoles fritos y spaguetti a los cuatro quesos; ensalada caprese; flan de cajeta y gelatina de yogurt con panacota de fresa; agua de jamaica y de pepino con limón.</p> <p>Opción 3: Spaguetti al pimiento; lomo en ciruela y cordón blue; puré de papa y verduras a la crema; ensalada verde; tiramisú y jericalla; agua de limón con hierbabuena y avena.</p> <p>Alternando los platillos por comensal. Cristalería de vidrio. 7 meseros. Bollos y tortillas según el platillo. Salsas adicionales y picante acorde al platillo.</p> <p>Nota: *Se acordará con el proveedor adjudicado de acuerdo a las opciones proporcionadas la cantidad de cada una de las opciones, cubriendo los 170 platillos solicitados.</p> <p>El proveedor adjudicado deberá preparar los alimentos con calidad e higiene, así como en la loza, cubiertos y utensilios con los que servirán los alimentos y utilizarán los comensales.</p>	14:00 a 15:00 hrs.
	Mobiliario	<p>17 mesas redondas con 10 sillas en cada mesa, manteles azul marino y cubre manteles color gris.</p> <p>El montaje debe estar durante todo el evento, en el horario señalado.</p>	8:00 a 18:00 hrs.
	Adornos florales	<p>17 centros de mesa de flores naturales, de 13 centímetros de largo por 23 de largo aproximado.</p> <p>2 Adornos de flores naturales para el presidium, de 1 metro de largo por 60 centímetros de alto c/u.</p> <p>Con flores de temporada y follaje verde, en base de plástico color oscuro.</p>	



	Comida	<p>Entrada y comida de tres (3) tiempos: sopa-crema, plato fuerte, ensalada y postre.</p> <p>Opción 1: Sopa de fideos y crema de calabaza; fajitas de pollo y costillas de cerdo; arroz a la mexicana y arroz blanco; ensalada de lechuga con aderezo de vinagreta o cesar; postre de tarta ópera y pastel de zanahoria; agua de arroz y de limón con chía.</p> <p>Opción 2: Sopa de papa y sopa de cebolla; bistec a la mexicana y pollo en crema de champiñones; frijoles fritos y spagueti a los cuatro quesos; ensalada caprese; flan de cajeta y gelatina de yogurt con panacota de fresa; agua de jamaica y de pepino con limón.</p> <p>Opción 3: Spagueti al pimiento; lomo en ciruela y cordón blue; puré de papa y verduras a la crema; ensalada verde; tiramisú y jericalla; agua de limón con hierbabuena y de avena.</p> <p>Atendiendo los platillos por comensal. Cristalería de vidrio. 10 meseros. Bollos y tortillas según el platillo. Salsas adicionales y picante acorde al platillo.</p> <p>Nota: Se acordará con el proveedor ganador de acuerdo a las opciones que proporcione para cubrir los 280 platillos solicitados.</p>	14:00 a 15:00 hrs.
Montaje 21 de junio	Mobiliario	<p>28 mesas redondas con 10 sillas en cada mesa, manteles azul marino y cubre manteles color gris.</p> <p>El mobiliario deberá estar durante el horario señalado.</p>	8:00 a 16:00
		Mismos adornos florales de las mesas y del presidium, para ambos días.	
		<p>Deberá presentar Curriculum Vitae y copia de documentos que acrediten los siguientes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Con un perfil académico de licenciatura, maestría y/o doctorado, preferentemente en pedagogía o en educación, (copia del título académico). • Experiencia como profesor y/o instructor en los niveles de media superior, licenciatura y/o posgrado. (copia de una credencial o recibo de nómina). • Experiencia en trabajos de investigación y/o elaboración de artículos en temas relacionados a los sistemas curriculares, en educación media superior, en identidad del aprendizaje, sobre la vulnerabilidad académica, evaluación en el aprendizaje, u otros temas relacionados, (copia de artículos, publicaciones, ensayos, etc.). • Experiencia mínima de 1 año en la participación de ponencias sobre los temas anteriormente mencionados, (copias de reconocimientos de las ponencias). 	
		<p>Ponente/coach a nivel nacional para que desarrolle el tema de: <i>Aprendizaje Situado como un eje importante en la aplicación del nuevo Marco Curricular Común en Educación Media Superior (MCCEMS)</i>. Que cuente con gran experiencia en el tema a exponer (Aprendizaje Situado), así como en temas sobre el desarrollo curricular, diseño educativo, educación formal y social, identidad y personalización de la enseñanza, en equidad, evaluación del currículo, evaluación de la docencia, entre otros. donde destaque sus habilidades en el control de escenarios y grupos, que genere empatía e incite a la participación de los docentes, así como lograr un nivel de taller con los participantes. Conocimiento y experticia en el contexto con instituciones educativas públicas y privada</p>	



1785 ARROW ROUTE SUITE A-2 UPLAND
CA. 91786 USA

AV. ÁRBOL 397 - 3 CHAPALITA SUR
ZAPOCAN, C.P. 45040 MEX

AGENCIANATIVO.COM
33 2310 3405 | 33 3369 3675

280 PERSONAS	Coffee Break	<p>Café de grano, agua para té, té de varios sabores, galletas surtidas y mini pan dulce, agua embotellada de 330 ml.</p> <p>A partir de las 11:00 a.m. botana salada, pepino y jícama picada.</p> <p>Loza de cerámica; tazas con plato, cucharitas, azúcar en sobre, splenda y stevia, servilletas</p> <p>Se requieren 2 (dos) estaciones y 2 (dos) meseros para la atención en cada una de ellas, en los tiempos y horarios que se señalan.</p> <p>El proveedor adjudicado deberá proporcionar el servicio de coffee break con la calidad e higiene, tanto en los alimentos como en los utensilios y la loza a utilizar.</p>	<p>8:00 a 12:00 hrs. un snack a las 11:00 hrs. y 15:00 a 17:00 hrs.</p>
	Comida	<p>Entrada y comida de tres (3) tiempos: sopa-crema, plato fuerte, y postre.</p> <p>Opción 1: Sopa de fideos y crema de calabaza; fajitas de pollo y costillas de cerdo; arroz a la mexicana y blanco; ensalada de lechuga con aderezo de vinagreta o cesar; postre de tarta ópera y pastel de zanahoria; agua de arroz y de limón con chía.</p> <p>Opción 2: Sopa de papa y sopa de cebolla; bistec a la mexicana y pollo en crema de champiñones, frijoles fritos y spaguetti a los cuatro quesos; ensalada caprese; flan de cajeta y gelatina de yogurt con panacota de fresa; agua de jamaica y de pepino con limón.</p> <p>Opción 3: Spaguetti al pimiento; lomo en ciruela y cordón blue; puré de papa y verduras a la crema; ensalada verde; tiramisú y jericalla; agua de limón con hierbabuena y de avena.</p> <p>Alternando los platillos por comensal. Cristalería de vidrio. 10 meseros. Bollos y tortillas según el platillo. Salsas adicionales y picante acorde al platillo.</p> <p>Notas: *Se acordará con el proveedor adjudicado de acuerdo a las opciones que proporcione para cubrir los 280 platillos solicitados. *El proveedor adjudicado deberá preparar los alimentos con calidad e higiene, así como en la loza, cubiertos y utensilios con los que servirán los alimentos y utilizarán los comensales.</p>	<p>14:00 a 15:00 horas.</p>
Montaje el 21 de junio	Mobiliario	<p>28 mesas redondas con 10 sillas en cada mesa, manteles azul marino y cubre manteles color gris.</p> <p>El montaje deberá ser permanente en el horario señalado dentro del auditorios de la sede se</p>	<p>8:00 a 18:00</p>
	Adornos Florales	<p>28 centros de mesa de flores naturales, de 13 centímetros de largo por 23 de largo aproximado.</p> <p>2 (dos) Adornos de flores naturales para el presidium, de 1 metro de largo por 60 centímetros de alto cada uno.</p> <p>Con flores de temporada y follaje verde, en base de plástico color oscuro.</p>	
<p>Día 2 jueves 23 de junio de 2023</p>			
23 DE JUNIO	SERVICIO CONTRATADO	DESCRIPCIÓN	HORARIO
280 PERSONAS	Coffee Break	<p>Café de grano, agua para té, té de varios sabores, galletas surtidas y mini pan dulce, agua embotellada de 330 ml.</p> <p>A partir de las 11:00 a.m. botana salada, pepino y jícama picada.</p> <p>Loza de cerámica; tazas con plato, cucharitas, azúcar en sobre, splenda y stevia, servilletas</p> <p>Se requiere 2 (dos) estaciones y 2 (dos) meseros para la atención en cada una de ellas, en los tiempos y horarios que se señalan.</p>	<p>8:00 a 12:00 hrs. un snack a las 11:00 hrs. y 15:30 a 17:00 hrs.</p>





28 de Abril de 2023, Zapopan, Jalisco

COTIZACIÓN

NOMBRE COMERCIAL: AGENCIA NATIVO

RAZON SOCIAL: NATIVO MARKETING EXPERIENCES S. DE R.L. DE C.V.

RFC: NME210120BK0

DOMICILIO FISCAL: AV. ÁRBOL 397 - 3 COL. CHAPALITA SUR, C.P. 45040 ZAPOPAN, JAL. MEX.

NUMEROS TELEFONICOS: 33 2310 3405 Y 33 3369 3675

CONTACTOS DE VENTAS: ROBERTO RODRÍGUEZ LIRA, MÓNICA A. ALARCÓN GUILLÉN

CORREO ELECTRONICO: roberto.lira@agencianativo.com

ORIGEN DE LA EMPRESA: NACIONAL

NÚMERO DE REGISTRO EN EL PADRÓN DE PROVEEDORES: P33317

TIEMPO DE ENTREGA DEL BIEN O SERVICIO: 22 Y 23 DE JUNIO - 28 DE SEPTIEMBRE 2023

CONDICIONES DE PAGO: CRÉDITO 30 DÍAS

CONCEPTO DEL BIEN O SERVICIO: PROYECTO EVENTO INTEGRAL.

EL CUAL INCLUYE:

PRIMER Evento Integral: "Fortaleciendo al docente para mejorar la calidad de los aprendizajes"

Fecha: jueves 22 y viernes 23 de junio de 2023.

Horario del evento:

Primer día: 8:00-18:00 y Segundo día: 8:00-16:00

Montaje: Se requiere que un día antes se realice el montaje, (miércoles 21 de junio de 2023).

Lugar sede: Instituto Tecnológico José Mario Molina Pasquel y Henríquez.

Con domicilio: Camino Arenero no. 1101, El Bajío, Zapopan, Jalisco, C.P. 45017
Proporcionado por la Secretaría de Educación Jalisco.

Asisten: Docentes de los Organismos Públicos Descentralizados: CONALEP, CECYTEJ y COBAEJ.

Objetivo: Construir con los docentes de Educación Media Superior, elementos pedagógicos y didácticos aplicables en el aula para generar cambios que impacten en la sociedad.

Día: Jueves 22 de junio de 2023

22 DE JUNIO	SERVICIO CONTRATADO	DESCRIPCIÓN	HORARIO
-------------	---------------------	-------------	---------

1785 ARROW ROUTE SUITE A-2 UPLAND
CA. 91786 USA

AV. ÁRBOL 397 - 3 CHAPALITA SUR
ZAPOPAN, C.P. 45040 MEX

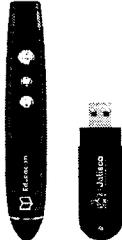
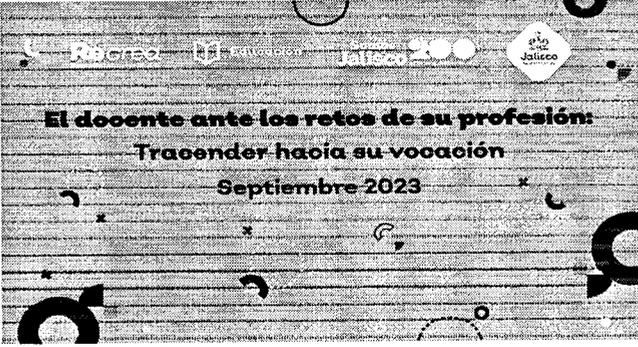
AGENCIANATIVO.COM
33 2310 3405 | 33 3369 3675



1785 ARROW ROUTE SUITE A-2 UPLAND
CA. 91786 USA

AV. ÁRBOL 397 - 3 CHAPALITA SUR
ZAPOPAN, C.P. 45040 MEX

AGENCIANATIVO.COM
33 2310 3405 | 33 3369 3675

<p>170 Memoria USB 2.0 Material: Metálico. Color: Plata. Capacidad: 16 GB. Medida: de 5 a 6 cm. de largo.</p>	
<p>170 Apuntador Láser compacto con control de diapositiva: Peso: 35 gramos. Color: negro. Con conexión a USB. compatible con Windows, MAC. Distancia máxima de operación: 30 mts. Alcance máximo de láser: 200 mts.</p>	
<p>1 Lona para Back foro: Medida: 5 x 3 mts. Impresión: Gran Formato / Color: como se señala Terminados: con montaje en marco de madera.</p>	

Primer evento en junio, precio: \$ 549,595.94

Segundo evento en septiembre, precio: \$ 300,004.06

Precio total de ambos eventos: \$ 849,600 (OCHOCIENTOS CUARENTA Y NUEVE MIL SEISCIENTOS PESOS 00/100 MN) IVA

INCLUIDO

TIEMPO DE GARANTIA: DESDE LA INAUGURACION HASTA LA CLAUSURA

VIGENCIA DE LA COTIZACION: 60 DIAS

Sin más por el momento quedo de Usted.

Atentamente



Roberto Rodríguez Lira
Representante Legal





jueves, 27 de abril de 2023

Secretaria de Educacion Jalisco
Presente

Por medio de la presente, nos permitimos presentar a su distinguida consideración, el siguiente presupuesto que se llevara a cabo el del año en curso.

<p>PARTIDA 1: Evento Integral: "Fortaleciendo al docente para mejorar la calidad de los aprendizajes" <u>Descripción:</u> Fecha: jueves 22 y viernes 23 de junio de 2023. Horario del evento: Primer día: 8:00-18:00 Segundo día: 8:00-16:00 Montaje: Un día antes se realice el montaje, (miércoles 21 de junio de 2023). Lugar sede: Tecnológico Superior de Jalisco, ITS, Zapopan Con domicilio: Camino Arenero no. 1101, El Bajío, Zapopan, Jalisco, C.P. 45017 Proporcionado por la Secretaría de Educación Jalisco.</p> <p>Asisten: Docentes de los Organismos Públicos Descentralizados: CONALEP, CECYTEJ y COBAEJ. Objetivo: Construir con los docentes de Educación Media Superior, elementos pedagógicos y didácticos aplicables en el aula para generar cambios que impacten en la sociedad.</p>			
<p>Día 1 jueves 22 de junio de 2023</p>			
280 PERSONAS	Coffee Break continuo	<p>Café de grano, agua para té, té de varios sabores, galletas surtidas y mini pan dulce, agua embotellada de 330 ml. A partir de las 11:00 a.m. botana salada, pepino y jícama picada. Loza de cerámica; tazas con plato, cucharitas, azúcar en sobre, splenda y stevia, servilletas Se requieren 2 (dos) estaciones y 2 (dos) meseros para la atención en cada una de ellas, en los tiempos y horarios que se señalan. El proveedor adjudicado deberá proporcionar el servicio de coffee break con la calidad e higiene, tanto en los alimentos como en los utensilios y la loza a utilizar.</p>	<p>8:00 a 12:00 hrs. un snack a las 11:00 hrs. y 15:00 a 17:00 hrs.</p>



	Comida	<p>Entrada y comida de tres (3) tiempos: sopa-crema, plato fuerte, ensalada y postre.</p> <p>Opción 1: Sopa de fideos y crema de calabaza; fajitas de pollo y costillas de cerdo; arroz a la mexicana y blanco; ensalada de lechuga con aderezo de vinagreta o cesar; postre de tarta ópera y pastel de zanahoria; agua de arroz y de limón con chía.</p> <p>Opción 2: Sopa de papa y sopa de cebolla; bistec a la mexicana y pollo en crema de champiñones, frijoles fritos y spaguetti a los cuatro quesos; ensalada caprese; flan de cajeta y gelatina de yogurt con panacota de fresa; agua de jamaica y de pepino con limón.</p> <p>Opción 3: Spaguetti al pimiento; lomo en ciruela y cordón blue; puré de papa y verduras a la crema; ensalada verde; tiramisú y jericalla; agua de limón con hierbabuena y de avena.</p> <p>Alternando los platillos por comensal. Cristalería de vidrio. 10 meseros. Bollos y tortillas según el platillo. Salsas adicionales y picante acorde al platillo.</p> <p>Notas: *Se acordará con el proveedor adjudicado de acuerdo a las opciones que proporcione para cubrir los 280 platillos solicitados. *El proveedor adjudicado deberá preparar los alimentos con calidad e higiene, así como en la loza, cubiertos y utensilios con los que servirán los alimentos y utilizarán los comensales.</p>	14:00 a 15:00 hrs.
Montaje el 21 de junio	Mobiliario	28 mesas redondas con 10 sillas en cada mesa, manteles azul marino y cubre manteles color gris. El montaje deberá ser permanente en el horario señalado dentro del auditorios de la sede se	8:00 a 18:00 hrs.
	Adornos Florales	28 centros de mesa de flores naturales, de 13 centímetros de largo por 23 de largo aproximado. 2 (dos) Adornos de flores naturales para el presidium, de 1 metro de largo por 60 centímetros de alto cada uno. Con flores de temporada y follaje verde, en base de plástico color oscuro.	



Día 2: jueves 23 de junio de 2023			
	Coffee Break continuo	<p>Café de grano, agua para té, té de varios sabores, galletas surtidas y mini pan dulce, agua embotellada de 330 ml.</p> <p>A partir de las 11:00 a.m. botana salada, pepino y jícama picada.</p> <p>Loza de cerámica; tazas con plato, cucharitas, azúcar en sobre, splenda y stevia, servilletas</p> <p>Se requiere 2 (dos) estaciones y 2 (dos) meseros para la atención en cada una de ellas, en los tiempos y horarios que se señalan.</p>	<p>8:00 a 12:00 hrs.</p> <p>un snack a las 11:00 hrs.</p> <p>y</p> <p>15:30 a 17:00 hrs.</p>
280 PERSONAS	Comida	<p>Entrada y comida de tres (3) tiempos: sopa-crema, plato fuerte, ensalada y postre.</p> <p>Opción 1: Sopa de fideos y crema de calabaza; fajitas de pollo y costillas de cerdo; arroz a la mexicana y arroz blanco; ensalada de lechuga con aderezo de vinagreta o cesar; postre de tarta ópera y pastel de zanahoria; agua de arroz y de limón con chía.</p> <p>Opción 2: Sopa de papa y sopa de cebolla; bistec a la mexicana y pollo en crema de champiñones; frijoles fritos y spaguetti a los cuatro quesos; ensalada caprese; flan de cajeta y gelatina de yogurt con panacota de fresa; agua de jamaica y de pepino con limón.</p> <p>Opción 3: Spaguetti al pimiento; lomo en ciruela y cordón blue; puré de papa y verduras a la crema; ensalada verde; tiramisú y jericalla; agua de limón con hierbabuena y de avena.</p> <p>Alternando los platillos por comensal.</p> <p>Cristalería de vidrio.</p> <p>10 meseros.</p> <p>Bollos y tortillas según el platillo.</p> <p>Salsas adicionales y picante acorde al platillo.</p> <p>Nota: Se acordará con el proveedor ganador de acuerdo a las opciones que proporcione para cubrir los 280 platillos solicitados.</p>	<p>14:00 a 15:00 hrs.</p>
Montaje 21 de junio	Mobiliario	<p>28 mesas redondas con 10 sillas en cada mesa, manteles azul marino y cubre manteles color gris.</p> <p>El mobiliario deberá estar durante el horario señalado.</p>	<p>8:00 a 16:00 hrs.</p>
		<p>Mismos adornos florales de las mesas y del presidium, para ambos días.</p>	
		Sub total	\$ 390,000.00

UN PONENTE/COACH con el siguiente PERFIL:

Ponente/coach a nivel nacional para que desarrolle el tema de: *Aprendizaje Situado como un eje importante en la aplicación del nuevo Marco Curricular Común en Educación Media Superior (MCCEMS)*. Cuenta con gran experiencia en el tema a exponer (Aprendizaje Situado), así como en temas sobre el desarrollo curricular, diseño



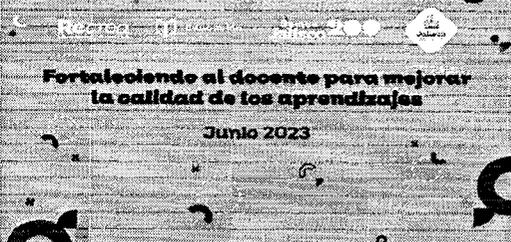
170 PERSONAS	Comida	<p>Entrada y comida de tres (3) tiempos: sopa-crema, plato fuerte, ensalada y postre.</p> <p>Opción 1: Sopa de fideos y crema de calabaza; fajitas de pollo y costillas de cerdo; arroz a la mexicana y arroz blanco; ensalada de lechuga con aderezo de vinagreta o cesar; postre de tarta ópera y pastel de zanahoria; agua de arroz y limón con chía.</p> <p>Opción 2: Sopa de papa y sopa de cebolla; bistec a la mexicana y pollo en crema de champiñones; frijoles fritos y spaguetti a los cuatro quesos; ensalada caprese; flan de cajeta y gelatina de yogurt con panacota de fresa; agua de jamaica y de pepino con limón.</p> <p>Opción 3: Spaguetti al pimiento; lomo en ciruela y cordón blue; puré de papa y verduras a la crema; ensalada verde; tiramisú y jericalla; agua de limón con hierbabuena y avena.</p> <p>Alternando los platillos por comensal. Cristalería de vidrio. 7 meseros. Bollos y tortillas según el platillo. Salsas adicionales y picante acorde al platillo.</p> <p>Nota: *Se acordará que de acuerdo a las opciones proporcionadas la cantidad de cada una de las opciones, cubriendo los 170 platillos solicitados. Se preparar los alimentos con calidad e higiene, así como en la loza, cubiertos y utensilios con los que servirán los alimentos y utilizarán los comensales.</p>	14:00 a 15:00 hrs.
	Mobiliario	17 mesas redondas con 10 sillas en cada mesa, manteles azul marino y cubre manteles color gris. El montaje debe estar durante todo el evento, en el horario señalado.	8:00 a 18:00 hrs.
	Adornos florales	<p>17 centros de mesa de flores naturales, de 13 centímetros de largo por 23 de largo aproximado.</p> <p>2 Adornos de flores naturales para el presidium, de 1 metro de largo por 60 centímetros de alto c/u.</p> <p>Con flores de temporada y follaje verde, en base de plástico color oscuro.</p>	
		Sub total	\$ 338,000.00

ENTREGABLES:

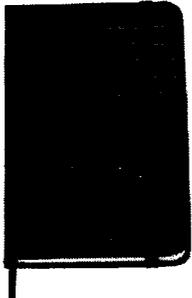
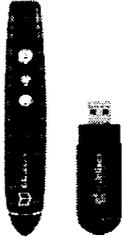
- Memorias fotográficas, como evidencias del servicio realizado durante todo el evento (del mobiliario, coffee break, comidas, adornos, etc.), de igual manera evidencia fotográfica de la entrega de los artículos solicitados (bolígrafo, libreta, USB, apuntador laser, lona) para los dos eventos.
- Evidencias fotográficas de la participación del ponente/coach.
- Los listados de asistencia de participantes de los dos eventos.



- La Constancia de recepción de mercancía.

<p>PRIMER Evento Integral</p>	
<p>280 bolígrafo de gel Fácil deslizamiento. Punta mediana. Color de tinta: azul. Medida: 15 cm. Aprox. Material: plástico.</p>	
<p>280 Libreta de notas con pasta dura Color: azul curpiel. Tamaño libreta: 14 x 21 cm. Tamaño hojas: A5 a raya, 80 hojas. Con cordón separador, banda elástica para cerrar y para el bolígrafo.</p>	
<p>280 Memoria USB 2.0 Material: Metálico. Color: Plata. Capacidad: 16 GB. Medida: de 5 a 6 cm. de largo.</p>	
<p>1 Lona para Back foro: Medida: 5 x 3 mts. Impresión: Gran formato, color según imagen. Terminados: montaje en marco de madera.</p>	



SEGUNDO Evento Integral	
170 bolígrafo de gel Fácil deslizamiento. Punta mediana. Color de tinta: azul. Medida: 15 cm. Aprox. Material: plástico.	
170 Libreta de notas con pasta dura Color: Azul curpiel. Tamaño libreta: 14 x 21 cm. Tamaño hojas: A5 a raya, 80 hojas. Con cordón separador, banda elástica para cerrar y para el bolígrafo.	
170 Memoria USB 2.0 Material: Metálico. Color: Plata. Capacidad: 16 GB. Medida: de 5 a 6 cm. de largo.	
170 Apuntador Láser compacto con control de diapositiva: Peso: 35 gramos. Color: negro. Con conexión a USB. compatible con Windows, MAC. Distancia máxima de operación: 30 mts. Alcance máximo de láser: 200 mts.	

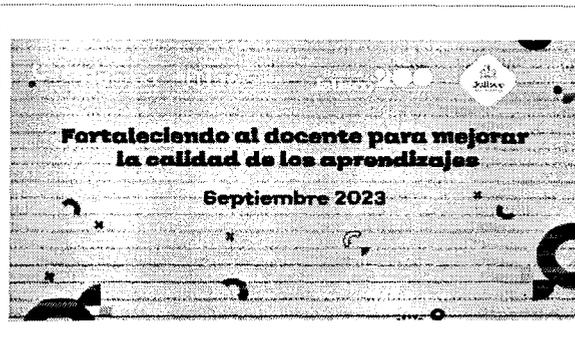


1 Lona para Back foro:

Medida: 5 x 3 mts.

Impresión: Gran Formato / Color: como se señala

Terminados: con montaje en marco de madera.



Los diseños serán proporcionados después de ser adjudicado
Se entregaran los artículos un día antes del evento.

Sub total	\$	728,000.00
Iva	\$	116,480.00
Total	\$	844,480.00

Gran total con letra : (Ochocientos cuarenta y cuatro mil cuatrocientos ochenta pesos 00/100 M/N)

Políticas de Pago: 30 días después de cada evento

Tiempo de entrega :

Partida 1: Jueves 22 y viernes 23 de junio de 2023.

Partida 2: Jueves 28 de septiembre de 2023.

Vigencia : 60 días

DATOS DE PROVEEDOR

Nombre del Licitante : OPERADORA MERLIN, S.A. DE C.V.		
Dom: Jose Fernández: Rojas 3373 Int 201 Col: Jardines de los Poetas CP: 44820 Guadalajara Jalisco		
No. de Registro del RUPC: P26247		
Registro Federal de Contribuyentes: OME 150709 7M9.		
Teléfono : 3312541789	Fax:	Correo Electrónico: angeles@operadoramerlin.net

Sin más por el momento a que referirnos, nos despedimos quedando a sus órdenes,

Cordialmente,

Angeles Diaz Curiel
Direccion de Ventas