



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE GOBIERNO SUBSECRETARÍA DE SISTEMA PENITENCIARIO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL MULTIANUAL

No. 30001004-001-17

SUMINISTRO DE VÍVERES E INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS PARA LA TOTALIDAD DE LAS PERSONAS PRIVADAS DE SU LIBERTAD, ASÍ COMO PERSONAL TÉCNICO Y ADMINISTRATIVO EN CENTROS PENITENCIARIOS, COORDINACIÓN DE LA INSTITUCIÓN ABIERTA “CASA DE MEDIO CAMINO”, COMUNIDADES PARA ADOLESCENTES Y CENTROS VARONILES DE SEGURIDAD PENITENCIARIA I Y II DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

2017
2017



| NUMERAL | | PAGINA |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 1. | Generales de la Convocante. | 5 |
| 1.1 | Identidad y facultades. | 5 |
| 1.2 | Domicilio. | 5 |
| 1.3 | Origen de los recursos. | 6 |
| 1.4 | De la No Discriminación | 7 |
| 1.5 | Información de servidores Públicos Responsables del Procedimiento. | 7 |
| 2. | Objeto de la Licitación | 7 |
| 3. | Modificaciones a las bases. | 8 |
| 4. | Información específica de las bases. | 8 |
| 4.1. | Del Costo de las bases. | 8 |
| 5 | Eventos de la Licitación Pública Nacional. | 8 |
| 5.1 | Junta de Aclaración de Bases | 8 |
| 5.2. | Primera Etapa | 9 |
| 5.3 | Dictamen previo al fallo. | 9 |
| 5.4 | Segunda Etapa. | 10 |
| 6. | Condiciones para el suministro. | 11 |
| 6.1 | Cantidades y descripción de bienes. | 11 |
| 6.2 | Grado de Integración Nacional. | 11 |
| 6.3 | Incremento de bienes. | 11 |
| 6.4 | Condiciones, Lugar y Horario de entrega y recepción de los bienes. | 12 |
| 6.5 | Alimentos y menús. | 14 |
| 6.6 | Cambios de menús | 16 |
| 6.7 | Modalidad y vigencia del contrato | 17 |
| 6.8 | Capacidad para el suministro y preparación de alimentos. | 17 |
| 6.9 | Requerimientos especiales | 19 |
| 6.10 | Caducidad y Garantía de los bienes | 23 |
| 6.11 | Pruebas de calidad de los insumos | 24 |
| 6.12 | Relación laboral | 24 |
| 6.13 | Patentes, Marcas y Derechos de Autor. | 25 |
| 6.14 | Precios | 25 |
| 6.15 | Condiciones de pago | 26 |
| 6.16 | Cuota por Uso de Espacios. | 26 |
| 6.17 | Aportación del 3.5% por uso de espacios para la elaboración de alimentos a internos en la Coordinación de la Institución Abierta Casa de Medio Camino. | 27 |
| 6.18 | Pagos en exceso. | 27 |
| 6.19 | Anticipo. | 28 |
| 6.20 | Impuestos y derechos. | 28 |



| NUMERAL | | PAGINA |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 6.21 | Visita a las instalaciones de los Centros Penitenciarios, Coordinación de la Institución Abierta "Casa de Medio Camino", en Comunidades para Adolescentes y Centros Varoniles de Seguridad Penitenciaria I Y II de la Ciudad de México. | 28 |
| 7. | PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA. | 28 |
| 7.1. | Instrucciones para elaborar las propuestas y contenido de las mismas. | 29 |
| 7.2. | Documentación Legal y Administrativa | 30 |
| 7.3. | Propuesta Técnica. | 34 |
| 7.4. | Propuesta Económica. | 41 |
| 8. | Garantías. | 42 |
| 8.1. | De la formalidad de la propuesta | 42 |
| 8.2. | De cumplimiento del contrato. | 42 |
| 8.3. | Seguro de Responsabilidad Civil. | 42 |
| 8.4. | Liberación de Garantías. | 43 |
| 9. | Criterios de evaluación. | 43 |
| 10 | CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN. | 43 |
| 11. | Formalización del contrato. | 44 |
| 12 | Visitas de comprobación a las instalaciones. | 44 |
| 13. | Descalificación de los Licitantes. | 45 |
| 14 | Verificación del procedimiento. | 46 |
| 15 | Inconformidades. | 46 |
| 16. | Suspensión o declaración desierta del procedimiento. | 46 |
| 16.1. | Suspensión Temporal. | 46 |
| 16.2. | Suspensión definitiva. | 46 |
| 16.3. | Declaración desierta. | 47 |
| 17. | Suspensión temporal, terminación anticipada y rescisión del contrato. | 47 |
| 17.1. | Suspensión temporal o terminación anticipada del contrato. | 47 |
| 17.2. | Rescisión de Contrato. | 47 |
| 18. | Procedimiento de rescisión | 48 |
| 19. | Interpretación, controversias e intervención de la Contraloría General del Distrito Federal. | 48 |
| 19.1. | Interpretación y Controversias | 48 |
| 19.2. | Intervención de la Contraloría General del Distrito Federal. | 48 |
| 20. | Aplicación de garantías y sanciones. | 49 |
| 20.1. | Aplicación de la garantía de la formalidad de la propuesta. | 49 |
| 20.2. | Aplicación de la garantía de cumplimiento del Contrato | 49 |
| 20.3. | Penas convencionales. | 49 |
| 21 | Condiciones contenidas en las bases y de las propuestas presentadas por los Licitantes. | 52 |
| | ANEXO No. 1 | 53 |
| | ANEXO No. 2 | 54 |
| | ANEXO No. 3 | 55 |



| NUMERAL | | PAGINA |
|---------|--------------|--------|
| | ANEXO No. 4 | 56 |
| | ANEXO No. 5 | 60 |
| | ANEXO No. 6 | 76 |
| | ANEXO No. 7 | 78 |
| | ANEXO No. 8 | 81 |
| | ANEXO No. 9 | 82 |
| | ANEXO No. 10 | 83 |
| | ANEXO No. 11 | 84 |
| | ANEXO No. 12 | 85 |
| | ANEXO No. 13 | 86 |
| | ANEXO No. 14 | 87 |
| | ANEXO No. 15 | 88 |
| | ANEXO No. 16 | 90 |
| | ANEXO No. 17 | 91 |
| | ANEXO No. 18 | 92 |
| | ANEXO No. 19 | 93 |
| | ANEXO No. 20 | 94 |
| | ANEXO No. 21 | 96 |
| | ANEXO No. 22 | 97 |
| | ANEXO No. 23 | 98 |
| | ANEXO No. 24 | 99 |
| | ANEXO No. 25 | 100 |

Licitación Pública Nacional: 30001004-001-17

Convocatoria Multianual Número: 001

Concepto: SUMINISTRO DE VÍVERES E INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS PARA LA TOTALIDAD DE LAS PERSONAS PRIVADAS DE SU LIBERTAD, ASÍ COMO PERSONAL TÉCNICO Y ADMINISTRATIVO EN CENTROS PENITENCIARIOS, COORDINACIÓN DE LA INSTITUCIÓN ABIERTA “CASA DE MEDIO CAMINO”, COMUNIDADES PARA ADOLESCENTES Y CENTROS VARONILES DE SEGURIDAD PENITENCIARIA I Y II DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

En cumplimiento a lo que se establece en los artículos 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, 26, 27 Inciso a), 28, 30 Fracción I, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 39 bis, 40, 42, 43, 44, 49, 50, 51, 59, 62, 63 y 73 de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal; 36, 37, 40, 41, 46, 53 y 55 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal; así como en los apartados 4.3, 4.4, 4.6, 4.7, 4.9 y 4.13 de la Circular Uno vigente; Artículo 46 de la Ley de Presupuesto y Gasto Eficiente del Distrito Federal; numerales 140 y 142 del Manual de Reglas y Procedimientos para el Ejercicio Presupuestario de la Administración Pública del Distrito Federal, así como las demás Disposiciones Jurídicas y Administrativas Aplicables, el Gobierno del Distrito Federal, a través de la **Dirección Ejecutiva de Administración en la Subsecretaría de Sistema Penitenciario**, en adelante "**LA CONVOCANTE**", llevará a cabo el Procedimiento de Licitación Pública Nacional para el “Suministro de Víveres e Insumos Alimenticios para el Procesamiento de Alimentos para la Totalidad de las Personas Privadas de su Libertad, así como Personal Técnico y Administrativo en Centros Penitenciarios, Coordinación de la Institución Abierta “Casa de Medio Camino”, Comunidades para Adolescentes y Centros Varoniles de Seguridad Penitenciaria I Y II de la Ciudad de México”, de conformidad con las siguientes:

B A S E S

1. GENERALES DE LA CONVOCANTE:

1.1 Identidad y Facultades:

“**LA CONVOCANTE**” es una Unidad Administrativa del Gobierno del Distrito Federal, con facultades para suscribir los derechos y obligaciones que deriven de este proceso de Licitación pública Nacional, conforme a los artículos 12 fracciones I, IV, VI, XII, XIII y XIV, 88 y 115 **fracción IX** del Estatuto de Gobierno del Distrito Federal; y 7 inciso b), 30 I, IV, VI, VIII IX y XI y 32 del Reglamento Interior de la Administración Pública del Distrito Federal

Los Servidores Públicos designados por el **Mtro. Francisco Javier Rodríguez Mijarez**, Director Ejecutivo de Administración en la Subsecretaría de Sistema Penitenciario del Gobierno del Distrito Federal, para llevar a cabo el proceso de Licitación Pública Nacional son el **Lic. Julio Alberto Barbosa Neri**, Subdirector de Recursos Materiales y el **C. Eduardo Pablo Juárez Ramírez**, Jefe de la Unidad Departamental de Adquisiciones; ambos adscritos a la Dirección Ejecutiva de Administración en la Subsecretaría de Sistema Penitenciario.

1.2 Domicilio:

“**LA CONVOCANTE**” tiene su Domicilio Legal en Avenida San Antonio Abad No. 124, Cuarto Piso, Colonia Tránsito, Delegación Cuauhtémoc de esta Ciudad de México, Código Postal 06820, Teléfono 51-32-54-00 Ext. 1315, 1322, 1327, 1356, 1348 y 1311.



1.3 Origen de los Recursos:

La presente Licitación Pública Nacional, se realiza conforme a la autorización, emitida por la Secretaría de Finanzas, a través del oficio de autorización No SFCDMX/0599/2016, de fecha 24 de noviembre de 2016.

Los Recursos Presupuestales destinados para dar cabal cumplimiento al pago que se derive de la presente Licitación Pública Nacional, y de los contratos respectivos se cubrirán con los importes autorizados en los presupuestos correspondientes para cada ejercicio, conforme a la proyección de recursos que se estableció en el cuadro siguiente:

| SUBPARTIDA | | EJERCICIO FISCAL | MÍNIMO | MÁXIMO |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|---------------------------|
| 1.1 | Viveres para el procesamiento de alimentos por ración diaria (desayuno, comida y cena) en los Centros Penitenciarios | 2017 | \$265,226,812.00 | \$530,453,624.00 |
| | | 2018 | \$279,442,969.13 | \$558,885,938.25 |
| | | 2019 | \$96,795,982.12 | \$193,591,964.23 |
| 1.2 | Viveres para el procesamiento de alimentos por ración diaria (desayuno, comida y cena) en Comunidades para Adolescentes | 2017 | \$6,519,593.50 | \$13,039,187.00 |
| | | 2018 | \$6,869,043.71 | \$13,738,087.42 |
| | | 2019 | \$2,379,361.47 | \$4,758,722.93 |
| 1.3 | Viveres para el procesamiento de alimentos por ración diaria (desayuno, comida y cena) en la Institución Abierta Casa de Medio Camino. | 2017 | \$426,073.63 | \$852,147.25 |
| | | 2018 | \$448,911.17 | \$897,822.34 |
| | | 2019 | \$155,497.91 | \$310,995.82 |
| 1.4 | Viveres para el procesamiento de alimentos por ración diaria (desayuno, comida y cena) en CEVASEP I, CEVASEP II | 2017 | \$23,078,813.13 | \$46,157,626.25 |
| | | 2018 | \$24,315,837.51 | \$48,631,675.02 |
| | | 2019 | \$8,422,739.64 | \$16,845,479.28 |
| TOTAL | | 2017 | \$295,251,292.25 | \$590,502,584.50 |
| TOTAL | | 2018 | \$311,076,761.52 | \$622,153,523.03 |
| TOTAL | | 2019 | \$107,753,581.13 | \$215,507,162.26 |
| GRAN TOTAL | | | \$714,081,634.90 | \$1,428,163,269.79 |

Para cumplir con el pago de los compromisos que se establezcan para la partida 1 durante la vigencia del contrato que derive de esta Licitación Pública Nacional se cuenta con las siguientes requisiciones de compra:

REQUISICIONES

| SUBPARTIDA | | EJERCICIO FISCAL | REQUISICIONES | MÁXIMO |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------|---------------------------|
| 1.1 | Viveres para el procesamiento de alimentos por ración diaria (desayuno, comida y cena) en los Centros Penitenciarios | 2017 | DGA/DRMSG/001/2017 | \$530,453,624.00 |
| | | 2018 | DGA/DRMSG/001/2018 | \$558,885,938.25 |
| | | 2019 | DGA/DRMSG/001/2019 | \$193,591,964.23 |
| 1.2 | Viveres para el procesamiento de alimentos por ración diaria (desayuno, comida y cena) en Comunidades para Adolescentes | 2017 | DGA/DRMSG/002/2017 | \$13,039,187.00 |
| | | 2018 | DGA/DRMSG/002/2018 | \$13,738,087.42 |
| | | 2019 | DGA/DRMSG/002/2019 | \$4,758,722.93 |
| 1.3 | Viveres para el procesamiento de alimentos por ración diaria (desayuno, comida y cena) en la Institución Abierta Casa de Medio Camino. | 2017 | DGA/DRMSG/003/2017 | \$852,147.25 |
| | | 2018 | DGA/DRMSG/003/2018 | \$897,822.34 |
| | | 2019 | DGA/DRMSG/003/2019 | \$310,995.82 |
| 1.4 | Viveres para el procesamiento de alimentos por ración diaria (desayuno, comida y cena) en CEVASEP I, CEVASEP II | 2017 | DGA/DRMSG/004/2017 | \$46,157,626.25 |
| | | 2018 | DGA/DRMSG/004/2018 | \$48,631,675.02 |
| | | 2019 | DGA/DRMSG/004/2019 | \$16,845,479.28 |
| TOTAL | | 2017 | | \$590,502,584.50 |
| TOTAL | | 2018 | | \$622,153,523.03 |
| TOTAL | | 2019 | | \$215,507,162.26 |
| GRAN TOTAL | | | | \$1,428,163,269.79 |

Los recursos presupuestales de los ejercicios 2017, 2018 y 2019, se proyectaron en los cuadros anteriores. Conforme al artículo 46 de la Ley de Presupuesto y Gasto Eficiente del Gasto del Distrito Federal, para los años presupuestales subsecuentes, los compromisos de pago adquiridos por las

Dependencias, Órganos Desconcentrados, Delegaciones y Entidades en ejercicios anteriores, conforme a lo previsto en este artículo, gozarán de preferencia respecto de nuevos compromisos que las mismas pretendan adquirir. Las Dependencias, Órganos Desconcentrados, Delegaciones y Entidades deberán cuidar bajo su responsabilidad que los pagos que se efectúen con cargo a sus presupuestos aprobados se realicen con sujeción a la preferencia establecida en este artículo.

1.4 De la No Discriminación.

Con sustento en lo señalado por el artículo 5° de la Ley para Prevenir y Eliminar la Discriminación del Distrito Federal, así como el numeral 4.1.2 de la Circular Uno vigente; en todos los procesos de adquisiciones de bienes y servicios, así como en la formalización de contratos, o en la determinación y aplicación de sanciones, está prohibida cualquier forma de discriminación, sea por acción u omisión, por razones de origen étnico o nacional, género, edad, discapacidad, condición social, condiciones de salud, religión, opiniones, preferencia o identidad sexual o de género, estado civil, apariencia exterior o cualquier otra análoga.

1.5 Información de servidores Públicos Responsables del Procedimiento.

Con fundamento en lo establecido en el numeral Décimo Tercero fracción II, de los lineamientos para la presentación de Declaración de Intereses y Manifestación de No Conflicto de Intereses a cargo de las personas servidoras públicas de la Administración Pública del Distrito Federal y homólogos, se señalan las Personas Servidoras Públicas que intervienen en el proceso de adquisición:

Nombre: Lic. Antonio Hazael Ruiz Ortega.- Subsecretario de Sistema Penitenciario.

Nombre: Mtro. Francisco Javier Rodríguez Mijarez.- Director Ejecutivo de Administración.

Nombre: Lic. Aarón Sánchez Castañeda.- Director Ejecutivo de Trabajo Penitenciario.

Nombre: Elisa Lavore Fanjul.- Directora General de Tratamiento para Adolescentes.

Nombre: Lic. Jaime Víctor Calderón Mendoza.- Director Ejecutivo de Control y Seguimiento a Sentenciados en Libertad.

Nombre: Lic. Julio Alberto Barbosa Neri.- Subdirector de Recursos Materiales.

Nombre: C. Eduardo Pablo Juárez Ramírez.- Jefe de la Unidad Departamental de Adquisiciones.

2. OBJETO DE LA LICITACIÓN.

Este Procedimiento de Licitación Pública Nacional tiene por objeto la participación abierta de los interesados, personas físicas y/o morales, en el mercado local y nacional para que libremente presenten propuestas solventes a fin de ofertar el Suministro de Víveres e Insumos Alimenticios para el Procesamiento de Alimentos para la Totalidad de las Personas Privadas de su Libertad, así como Personal Técnico y Administrativo en Centros Penitenciarios, Coordinación de la Institución Abierta "Casa de Medio Camino", Comunidades para Adolescentes y Centros Varoniles de Seguridad Penitenciaria I Y II de la Ciudad de México, misma que será adjudicada en partida ÚNICA para dar cumplimiento a lo establecido por los artículos 75 de la Ley de Ejecución de Sanciones Penales y Reinserción Social para el Distrito Federal, 33, 95 y 96 de su Reglamento, 117 de la Ley de Justicia para Adolescentes para el Distrito Federal y 49 de su Reglamento, de conformidad con las características y especificaciones que se indican en las presentes Bases.

| PARTIDA | SUBPARTIDA | |
|---------|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | 1.1 | Viveres para el procesamiento de alimentos por ración diaria (desayuno, comida y cena) en los Centros Penitenciarios. |
| | 1.2 | Viveres para el procesamiento de alimentos por ración diaria (desayuno, comida y cena) en Comunidades para Adolescentes. |
| | 1.3 | Viveres para el procesamiento de alimentos por ración diaria (desayuno, comida y cena) en la Institución Abierta Casa de Medio Camino. |
| | 1.4 | Viveres para el procesamiento de alimentos por ración diaria (desayuno, comida y cena) en CEVASEP I y II |

3. MODIFICACIONES A LAS BASES.

De conformidad con lo establecido por el artículo 37 de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal, la Convocatoria y Bases de la presente Licitación Pública Nacional podrán modificarse, siempre y cuando no implique la sustitución, variación o disminución de los bienes y/o servicios requeridos originalmente, las modificaciones que podrán realizarse desde la Publicación de la Convocatoria y hasta la Junta de Aclaración de Bases, debiéndose observar el siguiente Procedimiento:

- a) Tratándose de modificaciones a la Convocatoria, haciéndose del conocimiento de las personas que hayan adquirido las Bases, mediante notificación personal.
- b) En caso de modificaciones a las Bases, no será necesario la notificación personal, si dichas modificaciones derivan de la Junta de Aclaración de Bases y se entrega copia del Acta respectiva a cada uno de los licitantes que hayan Adquirido las Bases de la Licitación, debiendo notificar personalmente a aquellos que habiendo adquirido las Bases, no asistieron a dicha junta.

4. INFORMACIÓN ESPECÍFICA DE LAS BASES.

4.1 Del costo de las Bases.

Las Bases estarán a disposición de los interesados, para su consulta y venta el 9, 12 y 13 de diciembre de 09:00 a 15:00 horas en el domicilio de "LA CONVOCANTE", ubicado en Avenida San Antonio Abad No. 124, Cuarto Piso, Colonia Tránsito, Delegación Cuauhtémoc, Código Postal 06820, Ciudad de México, en la Unidad Departamental de Adquisiciones, con un costo de \$10,500.00 (Diez mil quinientos pesos 00/100 M. N.), y el pago deberá efectuarse mediante cheque certificado o de caja, librado por Institución Bancaria Nacional, a través de sucursales en la Ciudad de México, a favor de la Secretaría de Finanzas del Distrito Federal.

En caso de propuestas conjuntas, bastará que una de las empresas que participan, adquiera las Bases de la presente Licitación Pública Nacional.

En la compra de las bases es importante verificar, que en el recibo de pago aparezca el nombre correcto de la razón social del licitante que las adquiere.

5. EVENTOS DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL.

Los eventos serán llevados a cabo en el inmueble ubicado en Avenida San Antonio Abad No. 124, Cuarto Piso, Colonia Tránsito, Delegación Cuauhtémoc, Código Postal 06820, Ciudad de México.

5.1 Junta de Aclaración a las Bases: Se llevará a cabo el día 19 de diciembre de 2016 a las 10:00 horas en punto.

El registro de los licitantes se llevara a cabo de las 09:30 a las 09:59

Se iniciará la sesión con el registro de los licitantes mediante la **presentación y entrega de una copia del recibo de compra de bases**. En este evento se aclararán las dudas de carácter legal, administrativo, técnico y económico con relación a la Licitación Pública Nacional, para lo cual los licitantes presentarán preferentemente por escrito sus cuestionamientos, con cuando menos 24 horas de anticipación a este acto, no siendo motivo de descalificación el no hacerlo, sin embargo de esta forma se agilizará el proceso de respuestas y aclaraciones. Adicionalmente se podrán remitir las dudas al correo electrónico: **jbarbosan@sspenitenciario.cdmx.gob.mx** y **ejuarezr@sspenitenciario.cdmx.gob.mx** dentro del mismo plazo señalado, acusándose de recibo por la misma vía.

En caso de otra u otras Juntas de Aclaración de Bases, los eventos subsecuentes del proceso serán reprogramados por "LA CONVOCANTE".

Se levantará acta del evento, la cual, una vez firmada, se entregará copia a los asistentes y pasarán a formar parte integral de las presentes Bases y Anexos.

En el caso de los licitantes que hayan adquirido las bases y que no hubieren asistido a la Junta de Aclaración de las mismas, serán notificados mediante comunicación escrita con acuse de recibo.

En las aclaraciones precisiones o respuestas que realice **“LA CONVOCANTE”** deberá especificar expresamente el punto o puntos de las bases que se modifican o adicionan, las que formaran parte íntegramente de las propias bases.

Se informará a los licitantes que de conformidad con el artículo **39 bis** de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal **“LA CONVOCANTE”** verificará en los sitios de internet de la Contraloría General del Distrito Federal y de la Secretaría de la Función Pública, que ninguno de los licitantes a este evento se encuentren sancionados o en incumplimiento contractual, el resultado de la consulta se asentará en el **“Acta de la Primera Etapa”**.

5.2 Primera Etapa: Recepción y apertura de sobres, se llevará a cabo el día 21 de diciembre de 2016 a las 10:00 horas en punto.

El registro de los licitantes se llevara a cabo de las 09:30 a las 09:59

En la fecha y hora fijada se iniciará la apertura del sobre cerrado en forma inviolable que contenga la Documentación Legal y Administrativa, Propuesta Técnica y Propuesta Económica. Con la participación de los **“LICITANTES”** y de la **“LA CONVOCANTE”** que se encuentren presentes, a este evento se invitará a un representante de la Contraloría Interna y un Representante de la Contraloría Ciudadana, por lo que se solicita la puntual asistencia, ya que no se recibirán sobres en forma extemporánea ni se repetirán los acuerdos, asuntos y comentarios expresados con antelación.

Este acto inicia con la apertura del sobre de cada uno de los licitantes, posteriormente se efectuara la revisión cuantitativa, sucesivamente y separadamente conforme al orden de registro, de la documentación descrita en el párrafo anterior, desechándose aquellas que hubieran omitido alguno de los requisitos exigidos.

Este evento resulta ser de suma importancia, ya que el no presentar el sobre en el día y hora señalada será motivo de descalificación.

La documentación con carácter devolutivo, como las garantías de formalidad de las propuestas económicas y las propuestas desechadas serán devueltas transcurridos quince días hábiles contados a partir de la fecha en que se dé a conocer el fallo de la Licitación Pública Nacional, previa solicitud por escrito.

En ese mismo evento todos los licitantes firmarán las propuestas presentadas mismas que quedarán en custodia de **“LA CONVOCANTE”**.

Se levantará el acta correspondiente procediéndose a recabar la firma de los asistentes y se entregará copia fotostática a cada uno de ellos.

5.3. Dictamen previo al fallo: “LA CONVOCANTE” llevará a cabo el análisis cualitativo de cada una de las propuestas, mediante el dictamen que será dado a conocer en la segunda etapa del Proceso.

El dictamen comprenderá el análisis detallado de lo siguiente:

- a) Documentación Legal y Administrativa solicitada.
- b) Propuesta Técnica, misma que deberá incluir el resultado de la evaluación, y la verificación de las especificaciones.
- c) Propuesta Económica la cual deberá contener la garantía de sostenimiento de la propuesta presentada.

Para emitir el Dictamen, **“LA CONVOCANTE”** verificará que las propuestas incluyan toda la información, documentos y requisitos solicitados en estas Bases, una vez hecha la valoración de las mismas, se elaborará un dictamen que servirá de fundamento para informar sobre la o las propuestas, que de entre los licitantes hayan cumplido con todos los requisitos Legales y Administrativos, Técnicos,

de Menor Impacto Ambiental y Económico que hayan reunido las mejores condiciones para la Administración Pública del Distrito Federal y que oferten un mejor precio.

5.4. Segunda Etapa: Lectura del Dictamen, Etapa de Mejoramiento de Precios y Fallo de Adjudicación, la cual se efectuará el día 23 de diciembre de 2016 a las 10:00 horas en punto.

El registro de los licitantes se llevara a cabo de las 09:30 a las 09:59

En apego al Artículo 43 fracción II de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal, I y II párrafo de los Lineamientos Generales para la presentación de precios más bajos para los bienes o servicios objeto del proceso de Licitación Pública Nacional, publicados en la Gaceta Oficial del Distrito Federal el día 14 de abril del 2010. **“LA CONVOCANTE”** comunicará a los licitantes que hayan cumplido con la totalidad de los requisitos legales y administrativos, así como los técnicos y económicos, que en ese mismo acto podrán ofertar un precio más bajo por los bienes objeto de la Licitación Pública Nacional en beneficio de **“LA CONVOCANTE”** con la finalidad de resultar adjudicados lo cual podrá efectuarse, siempre y cuando en el acto se encuentre presente la persona que cuente con poderes de representación de la persona Física o Moral licitante, lo que deberá acreditar en el mismo acto. El procedimiento se realizará en términos porcentuales como mínimo en dos rondas con respecto de la Propuesta que originalmente haya resultado más benéfica para **“LA CONVOCANTE”**, dicha Propuesta de precios más bajos se presentará en ese mismo acto mediante el formato referido en estas Bases **Anexo 10.**

El esquema para ofrecer el precio más bajo por los bienes requeridos se llevará a cabo de acuerdo a lo siguiente:

- I- En este acto los licitantes deberán acreditar mediante poderes de representación en original y copia simple para cotejo, la facultad que ostentan para proponer un precio más bajo por los bienes objeto de esta Licitación Pública Nacional a nombre de su representada y procederán a llenar el formato para la **“Propuesta de precios más bajos”** anotando el nombre completo de la razón social que representan.
- II. El **“Formato para la propuesta de precios más bajos”** contendrá los siguientes datos: nombre del licitante, Registro Federal de Contribuyentes, número de poder notarial o número de acta de nacimiento (en caso de ser persona física), número de partida, descripción, unidad de medida, nombre y firma del o la representante o apoderado legal que cuente con facultades para esta etapa **Anexo 10.**

En las columnas contenidas en el formato anterior, cada licitante podrá proponer un precio más bajo en términos porcentuales con relación a la última postura, realizándose en este acto como mínimo dos rondas y/o las que sean necesarias hasta resultar conveniente para **“LA CONVOCANTE”**, anotando el precio final en la columna final del formato.
- III. **“LA CONVOCANTE”** sin especificar el nombre del licitante dará a conocer el precio más bajo en cada una de las rondas, con el objeto de que los licitantes conozcan los precios y puedan ofrecer una mejor opción. Una vez concluidas las rondas, se dará a conocer el nombre del licitante que propuso el precio más bajo de los bienes.
- IV. Los precios propuestos corresponderán invariablemente a las cantidades, marcas y característica de los bienes presentados originalmente ya que el dictamen se llevará a cabo sobre las propuestas técnicas y económicas originales.
- V. Con el objeto de agilizar y mantener orden durante el evento, se evitará la comunicación entre los licitantes al momento de efectuar sus propuestas de precios más bajos, quedando aquella que resulte más conveniente para **“LA CONVOCANTE”**, por lo que se recomienda que las posturas de los licitantes sean lo más realistas posibles.
- VI. Cada licitante escribirá en forma clara el porcentaje para el mejoramiento del precio de los bienes, sin tachaduras ni enmendaduras que pudieran causar confusión o error; los importes deberán escribirse con tinta y el formato será firmado por el representante legal.

Si como resultado de la evaluación a las propuestas y mejoramiento de precio más bajo de los bienes, existieran dos o más propuestas en igualdad de circunstancias, **“LA CONVOCANTE”** aplicará el siguiente criterio de desempate:

- a) Se adjudicará al licitante que hubiere ofrecido mejores condiciones en su propuesta, adicionales a las mínimas establecidas en las Bases, con relación a los bienes solicitados.
- b) Se adjudicará proporcionalmente en partes iguales, a las propuestas que reúnan las mismas condiciones y en igualdad de precio.

VII Una vez definido el licitante que haya ofertado el precio más bajo benéfico para “**LA CONVOCANTE**” y como consecuencia haya resultado adjudicado, se levantará el acta correspondiente, dando lectura a la misma, procediéndose a la firma de todos los asistentes y entregándose copia fotostática a cada uno. Asimismo y en forma posterior, se notificará personalmente a los que no hubieran asistido.

El plazo para la emisión del fallo podrá diferirse por una sola vez, siempre y cuando existan circunstancias debidamente justificadas.

Aquellos licitantes que hubieran sido descalificados en alguna de las etapas del proceso, podrán asistir a los actos subsecuentes con el carácter único y exclusivo de observadores.

Bajo ninguna circunstancia serán negociadas las condiciones estipuladas en las Bases, las propuestas presentadas por los licitantes, ni el fallo de la Licitación Pública Nacional.

Contra la resolución que contenga el fallo, se estará a lo dispuesto en Artículo 88 Capítulo "Único de las Inconformidades" que establece la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal.

VIII. Todos los actos que formaran parte del procedimiento de Licitación Pública Nacional se deberán efectuar puntualmente, el día, hora y lugar señalado en las bases de esta Licitación Pública Nacional, levantándose en cada uno de ellos acta circunstanciada que será rubricada y firmada por todos los licitantes y los Servidores Públicos que lleven a cabo el procedimiento, así como del representante de la Contraloría General o del Órgano de Control Interno, debiendo entregar a cada uno de ellos copia de la misma.

6. CONDICIONES PARA EL SUMINISTRO.

6.1. Cantidades y Descripción de los bienes.

La descripción del Suministro de Víveres e Insumos Alimenticios para el Procesamiento de Alimentos para la Totalidad de las Personas Privadas de su Libertad, así como Personal Técnico y Administrativo en Centros Penitenciarios, Coordinación de la Institución Abierta “Casa de Medio Camino”, Comunidades para Adolescentes y Centros Varoniles de Seguridad Penitenciaria I Y II de la Ciudad de México, tiene por objetivo proveer los víveres necesarios para el procesamiento de alimentos (desayuno, comida y cena) diariamente a los internos, personal técnico y administrativo, dicho suministro deberá apegarse estrictamente a las características, condiciones y especificaciones solicitadas por “**LA CONVOCANTE**”, en los **ANEXOS 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 y 9** de las presentes Bases.

6.2. Grado de integración nacional.

De conformidad con lo dispuesto en los artículos 30, fracción I, de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal y 53 de su Reglamento, los bienes que se oferten deberán ser producidos en México y contar cuando menos con un **50% (cincuenta por ciento)** de contenido de Integración Nacional, el que será determinado tomando en cuenta el costo neto de manufactura del bien, que significa todos los costos menos la promoción de ventas, comercialización y de servicio posterior a la venta, regalías, embarque, empaque y embalaje, así como los costos financieros. **Por lo que “EL LICITANTE” deberá manifestar por escrito y BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, que los bienes que oferta cuentan con el grado de Integración Nacional solicitado e incluirlo en el “SOBRE ÚNICO” con la documentación que contenga la Propuesta Técnica, de conformidad con el ANEXO 11.**

6.3 Incremento de bienes

Con fundamento en lo establecido por el artículo 44 de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal, en cualquier etapa del procedimiento antes de la emisión del fallo, “**LA CONVOCANTE**” podrá modificar hasta un **25% (veinticinco por ciento)** la cantidad de los bienes o monto a contratar, siempre y cuando existan razones debidamente fundadas o causas de interés público, caso fortuito o fuerza

mayor, mismas que deberán tenerse acreditadas fehacientemente, en cuyo caso deberá observar lo siguiente:

- a) Junta de aclaración de bases, los licitantes al elaborar sus propuestas deberán considerar las nuevas cantidades de bienes o servicios requeridos.
- b) Presentación y Apertura de Propuestas, **“LA CONVOCANTE”** otorgará a los licitantes un plazo no mayor a tres días hábiles a efecto de que realicen los ajustes correspondientes en la parte económica de su propuesta, considerando la nueva cantidad de los bienes o servicios requeridos, conforme al formato establecido para tal efecto por **“LA CONVOCANTE”**.

En este caso **“LA CONVOCANTE”** deberá recibir las propuestas originales y se abstendrá de realizar la evaluación cuantitativa, hasta en tanto se presenten los formatos señalados, en la hora y fecha que determine para la continuación del acto de Presentación y Apertura de Propuestas.

El formato deberá reflejar la cantidad de bienes o servicios, precio unitario, monto total con y sin impuestos originalmente propuestos y nuevas cantidades ajustadas.

- c) Antes de la emisión del fallo, **“LA CONVOCANTE”** deberá proporcionar el formato y conceder un plazo no mayor a tres días para su presentación, solo a aquellos licitantes que hubieran cumplido con los requisitos legales, técnicos y económicos, y se abstendrá de realizar el mejoramiento de precios, debiendo señalar hora y fecha para la presentación del formato y continuación del acto.

6.4 Condiciones, Lugar y Horario de entrega y recepción de los bienes.

La entrega de víveres e insumos alimenticios para la preparación de los alimentos en Centros y Comunidades, se efectuará a nivel de piso, Libre Abordo Destino (L.A.B.) los días lunes, miércoles y viernes durante la vigencia del contrato en un horario de 9:00 a 17:00 horas, se cotejara con libro de registro en aduana de vehículos, conforme a las cantidades necesarias para preparar los menús establecidos.

Los víveres y alimentos se entregarán y prepararán en las instalaciones de cada Centro, en la Coordinación de la Institución Abierta Casa de Medio Camino y Comunidad, en los domicilios señalados en el **ANEXO 2**.

Deberá presentar a la entrega la remisión con número de folio, datos del lugar de entrega y cantidades y conceptos de los víveres y alimentos entregados.

Únicamente en caso fortuito o de fuerza mayor y debidamente justificada **“EL LICITANTE”** adjudicado podrá solicitar a la Subdirección de Recursos Materiales que la entrega de los productos se realice en días y horarios diferentes a los señalados, siendo la Subdirección de Recursos Materiales el área que autorizará o negará dicha solicitud, sin perjuicio al proveedor adjudicado.

“EL LICITANTE” que resulte Adjudicado deberá garantizar que el personal empleado para la presente Contratación se deberá sujetar estrictamente a los horarios establecidos en el **ANEXO 8**, así como a las Normas establecidas en el Reglamento de los Centros de Reclusión del Distrito Federal, Instructivo de Acceso a los Centros de Reclusión de la Ciudad de México, el Instructivo de Visitas, Manuales de Seguridad y Custodia y demás Normas Jurídicas aplicables vigentes para los Centros Penitenciarios, así como en las Comunidades para Adolescentes.

La entrega de Suministro de Víveres e Insumos Alimenticios para el Procesamiento de Alimentos para la Totalidad de las Personas Privadas de su Libertad, así como Personal Técnico y Administrativo en Centros Penitenciarios, Coordinación de la Institución Abierta “Casa de Medio Camino”, Comunidades para Adolescentes y Centros Varoniles de Seguridad Penitenciaria I Y II de la Ciudad de México, será en apego a lo establecido en los **ANEXOS 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 y 8** correspondientes y en las cantidades suficientes para atender a la población de cada uno de los Centros Penitenciarios, Institución Abierta “Casa de Medio Camino” y Comunidades para Adolescentes.

Semanalmente se reportará por parte de la Subdirección de Recursos Materiales la actualización de la población, a **“EL LICITANTE”** que resulte Adjudicado.

El personal designado por el Enlace Administrativo de cada Centro Penitenciario y Comunidad será el responsable de recepcionar, por parte de **“LA DEPENDENCIA”** y verificará que los víveres e insumos alimenticios cumplan con las especificaciones técnicas, marcas propuestas y que se entreguen en las cantidades de acuerdo a los gramajes establecidos. Para el caso particular de la Institución Abierta “Casa de Medio Camino”, será la Coordinación de la Institución Abierta “Casa de Medio Camino” quien determine a la persona encargada de recepcionar y verificar los víveres e insumos que sean entregados.

Los víveres serán almacenados bajo la exclusiva responsabilidad de **“EL LICITANTE”** Adjudicado, quien garantizará, en todo tiempo, su adecuada transportación y conservación hasta el suministro para la preparación de los alimentos, lo cual deberá realizarse a entera satisfacción de **“LA CONVOCANTE”**.

Los víveres e insumos alimenticios deberán ser transportados en vehículos cerrados y en los casos de cárnicos, pollo, pescado, lácteos y sus derivados, con cámara frigorífica, siendo responsabilidad de **“EL LICITANTE”** adjudicado dicha acción.

El pescado, la carne de res, de pollo y de cerdo deberán transportarse y almacenarse a una temperatura máxima de **4º C.** (cuatro grados centígrados), por lo cual **“EL LICITANTE”** que resulte Adjudicado deberá utilizar vehículos equipados con cámaras frigoríficas para su perfecta conservación y transportación con termoking y termómetro en buen funcionamiento que permita medir dicha temperatura. Para estos casos, los productos deberán estar perfectamente empacados, sellados, limpios y libres de cualquier tipo de residuo o contaminante, que pudiera poner en duda la calidad y frescura de los mismos. Además podrán estar en estado de semi-congelación para evitar que se rompa la cadena de enfriamiento, mientras se almacenan en los frigoríficos de los Centros Penitenciarios o Comunidades para Adolescentes para su posterior preparación. Los vehículos deberán contar con un **termómetro visible**, con el objetivo de poder verificar de manera eficaz que los alimentos entregados cuentan con la temperatura determinada para su recepción.

Los productos que no se entreguen en las cantidades de acuerdo a los gramajes establecidos, que no cumplan con las características estipuladas, que se encuentren en mal estado, golpeados, caducos o con caducidad menor a lo establecido; que se entreguen con los empaques rotos o en mal estado y en general que no cumplan con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 (Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, publicada en el Diario Oficial de la Federación el día Primero de Marzo del 2010), podrán ser rechazados y **“EL LICITANTE”** que resulte Adjudicado deberá efectuar la entrega de los productos rechazados máximo a las 7:00 am del día de los insumos rechazados. No obstante lo anterior el **“EL LICITANTE”** adjudicado será acreedor a la penalización del inciso e) del numeral de penalizaciones de las presentes bases.

En casos particulares y cuando exista el riesgo de no proporcionar alimentos a alguno de los tercios la **“LA CONVOCANTE”** se podrán recepcionar alimentos que no cumpla con las condiciones de Marca (**ANEXO 4**) o productos en buen estado y que signifiquen una variación de alimentos a lo programado y estipulado en el **ANEXO 5**. Se aceptaran aquellos productos que por sus características sean necesarios para satisfacer la necesidad de alimentos a las personas privadas de su libertad, dicha aceptación no exime de sanciones al **“EL LICITANTE”** que resulte Adjudicado, ya sea por cambio de marca o cambio de algún producto en un menú determinado.

Los responsables de recibir los insumos, víveres y productos para preparar los alimentos deberán observar lo siguiente:

- Verificar las características de los empaques para asegurarse de su integridad y limpieza. Los cuales deben estar completamente sellados y con la separación suficiente (adecuado estibamiento), para asegurar su higiene.
- Se deben corroborar las características de los alimentos frescos como son color, textura y olor característicos a fin de aceptar o rechazar los alimentos de origen animal, en mal estado, poco fresco y que no cumpla con la caducidad indicada.
- Las características de los productos frescos de origen vegetal se deben controlar rechazando aquellos que presenten mohos, coloración extraña, magulladuras o mal olor.

- Los granos y harinas se deben rechazar cuando presenten agujeros, rasgaduras o mordeduras en los envases, que evidencien el contacto con insectos o roedores.
- Las galletas, panes y tortillas no deben presentar mohos ni coloraciones no propias del producto.
- En todos los alimentos industrializados, deberán revisarse que se encuentren dentro de las marca establecidas, con fecha de consumo preferentemente o de caducidad de acuerdo al producto de que se trate.
- No deberán aceptarse alimentos enlatados que presenten abombamientos, abolladuras o corrosión.

La responsabilidad de la custodia de los víveres e insumos para preparar alimentos en cada uno de los Centros Penitenciarios, así como en las Comunidades para Adolescentes, quedará a cargo de “**EL LICITANTE**” que resulte Adjudicado, con la supervisión del personal designado por el Enlace Administrativo de cada uno de los diferentes Centros Penitenciarios, así como de las Comunidades para Adolescentes. La Dirección Ejecutiva de Administración, a través de la Subdirección de Recursos Materiales y de los Enlaces Administrativos, harán revisiones por lo menos una vez a la semana en los lugares donde se almacenan los productos con el fin de verificar existencias, marcas, caducidades y documentos de control. En caso de detectarse alguna deficiencia de “**EL LICITANTE**” adjudicado se hará acreedor a las penas convencionales correspondientes.

De requerirse entregas extraordinarias de víveres e insumos para preparar alimentos en los Centros Penitenciarios o Comunidades para Adolescentes, para la preparación de alimentos fuera de los que se encuentran programados, deberán ser solicitados por escrito y de manera oficial por los Enlaces Administrativos a la Dirección Ejecutiva de Administración, a través de la Subdirección de Recursos Materiales, para que ésta última lo solicite de manera oficial a “**EL LICITANTE**” adjudicado, con un mínimo de 24 (veinticuatro) horas de anticipación para que se lleve a cabo el suministro correspondiente.

No se aceptarán insumos, víveres y productos para preparar alimentos, equivalentes o alternativos a los establecidos en el **ANEXO 4**.

La entrega de los víveres e insumos alimenticios por parte de “**EL LICITANTE**” adjudicado deberá ser profesional, con calidad y eficiencia a fin de garantizar el oportuno suministro y preparación de alimentos requeridos por “**LA CONVOCANTE**”.

6.5 Alimentos y menús.

Para todos los Centros y Comunidades se deberán de considerar los MENÚS descritos en el **ANEXO 5** relacionados con la tabla de gramajes de productos descritos en el **ANEXO 7**

Para el caso de los alimentos proporcionados en el CENDI deberá apegarse al menú descrito en el **ANEXO 5**.

En todos los menús dentro de desayunos y cenas que se elaboren a base de tortilla preparada, deberán llevar como complemento de éstos cebolla picada, crema y queso rallado, en los gramajes especificados que mencionan los **ANEXOS 7**.

En los menús que se elaboren de forma seca deberán de ser complementados con algún tipo de salsa (verde, roja, rajas, chiles en vinagre).

Los menús que sean elaborados con base en tortilla y pan, éstos deberán ser proporcionados por “**EL LICITANTE**” adjudicado; en los casos de tortas deberán de proporcionarse dos piezas (telera), por persona y será complementado con mayonesa y chiles en vinagre, considerando los gramajes de los **ANEXOS 7**. En la elaboración del agua de sabor para los menús, esta será elaborada exclusivamente a base de concentrados de frutas y azúcar y deberá ser proporcionada por “**EL LICITANTE**” adjudicado.

En los casos donde el menú mencione que se complementa con verdura y no se especifique cual, deberá utilizarse verdura de temporada.

Será responsabilidad del Enlace Administrativo designado de cada Centro Penitenciario, Casa o Comunidad solicitar a la Subdirección de Recursos Materiales, la cancelación de raciones para desayuno, comida o cena, según corresponda, para los días de visita familiar (Martes, Jueves, sábados, domingos o días festivos) en

los Centros Penitenciarios, Casa y Comunidades para Adolescentes, que a su juicio consideren necesarias; basándose para ello en el porcentaje de internos visitados y de acuerdo a sus necesidades o características propias del lugar. De igual forma lo harán, con respecto a los Servidores Públicos asignados a los Centros Penitenciarios que por motivo de días inhábiles, vacaciones, incapacidades de gravidez, suspensiones o inhabilitaciones dejen de presentarse a laborar.

Sólo a petición de la Subdirección de Recursos Materiales, **“EL LICITANTE”** adjudicado podrá reducir o incrementar el suministro de víveres y procesamiento de alimentos.

“EL LICITANTE” adjudicado deberá supervisar a internos comisionados que trabajan en cocinas, almacenes y cámaras de refrigeración, así como en la preparación de alimentos que correspondan en las cantidades y de acuerdo a los menús propuestos por la Empresa Adjudicada para atender fechas especiales, como son: Cena de Navidad y Cena de Fin de Año. El costo de estos alimentos será igual al de los menús establecidos. Estos menús deberán ser presentados y autorizados treinta días naturales previos a la fecha o período que corresponda, por la Subsecretaría de Sistema Penitenciario. En todo caso, los menús deberán cumplir, como mínimo, con el número de calorías y gramajes para cada interno (desayuno, comida y cena).

Cuando se requieran alimentos adicionales para las personas que participen en eventos oficiales, culturales, recreativos, médicos o de otra especie, se notificará la cantidad de raciones a **“EL LICITANTE”** adjudicado, con una anticipación de 48 horas. Estos alimentos serán solicitados y determinados por los Enlaces Administrativos de cada Centro, Casa y/o Comunidad y autorizados por la Subdirección de Recursos Materiales.

Las verduras, frutas y legumbres deberán ser frescas y de primera calidad que cumplan con las características organolépticas de la NOM-251-SSA1-2009, para la preparación de los alimentos. Para el caso de las frutas de temporada, **“EL LICITANTE”** adjudicado deberá abstenerse de entregar las que por razones de seguridad se encuentran prohibidas, tales como: plátano, piña, fresa, y aquellas que por su naturaleza sean susceptibles de fermentación.

Los productos utilizados en la preparación de alimentos deberán ser de marcas registradas de acuerdo al **ANEXO 4**, con presentaciones y empaques comerciales, para asegurar su calidad, frescura, valor nutricional, así como el óptimo estado de conservación y uso; lo cual deberá realizarse a entera satisfacción del Enlace Administrativo de cada uno de los Centros, Casa o Comunidad para Adolescentes correspondientes; atendiendo a lo establecido respecto a los periodos de caducidad mencionados.

Derivado de los volúmenes y presentaciones de ciertos alimentos utilizados en cada Centro, Casa o Comunidad para Adolescente, se permitirá envasar de manera distinta a la presentación original del producto a razón de la cantidad de raciones que se elaboran en dichos centros; la cantidad de insumo que debe entregarse a cada reclusorio o comunidad para adolescentes deberán utilizar una etiqueta que indique la marca de origen. En el caso del azúcar se podrá entregar el insumo en bulto que ostente el nombre del Ingenio azucarero correspondiente.

Los productos que se permitirá envasar de manera distinta a la presentación original son los siguientes:

1. Arroz
2. Avena
3. Azúcar
4. Café
5. Cereal
6. Chocolate
7. Consomé
8. Concentrado para agua
9. Fécula de maíz
10. Frijol
11. Gelatina
12. Gramola
13. Habas
14. Harina
15. Leche en polvo
16. Huevo en polvo
17. Lenteja
18. Pasas
19. Sal
20. Soya
21. Tostadas

Los productos mencionados deberán corresponder invariablemente a las marcas ofertadas, estando “**EL LICITANTE**” adjudicado obligado a pagar las pruebas de laboratorio para verificar que los productos correspondan a las marcas en caso de alguna duda respecto de la procedencia de los alimentos.

Los víveres e insumos alimenticios deberán suministrarse de acuerdo a las necesidades de cada Centro, Casa o Comunidad para Adolescentes.

Los víveres e insumos alimenticios y/o los alimentos ya preparados que el personal comisionado por el Enlace Administrativo de cada Centro, Casa y Comunidad para Adolescentes correspondiente rechacen por causas imputables a “**EL LICITANTE**” adjudicado, deberán ser sustituidas inmediatamente por ésta, sin ningún costo adicional para la Convocante, para el caso de los víveres e insumos alimenticios “**EL LICITANTE**” adjudicado deberá reponerlos a más tardar un día antes de que se vaya a preparar el menú correspondiente, dentro de los horarios establecidos, mientras que para el caso de los alimentos preparados, deberá realizar lo necesario para entregarlos en los horarios establecidos para tal efecto en tiempo y forma.

En caso de que se presente algún faltante o devolución de los insumos correspondientes, se aplicará la penalización establecida.

Con la finalidad de que se tenga la certeza en la calidad de los cárnicos, pollo, pescado, embutidos, materia prima o productos que serán suministrados para la elaboración de los alimentos, “**EL LICITANTE**” adjudicado, deberá contar con laboratorio propio y/o con los servicios contratados de un laboratorio certificado por la EMA.

La preparación de alimentos, indefectiblemente, se realizará en las instalaciones de los Centros Penitenciarios en los horarios establecidos para la entrega de los mismos, que se mencionan en los **ANEXOS 2 y 3**.

Para aquellas personas privadas de su libertad de los Centros Penitenciarios y Comunidades para Adolescentes que por prescripción médica requieran de alguna dieta en particular se deberán de preparar con los ingredientes del menú disponible del día. Será responsabilidad de los Enlaces Administrativos el registrar en una bitácora diaria la cantidad de dietas proporcionadas a las Personar Privadas de su Libertad.

6.6 Cambios de menús.

En caso fortuito, de fuerza mayor o derivado de la dinámica de alguno de los Centros, Casa o Comunidad, se podrán utilizar alguno de los menús opcionales establecidos en el **ANEXO 6**.

Causales de cambio de menú:

- Cuando algún producto se encuentre en desabasto en el mercado, debiendo justificar documentalmente el desabasto para el caso de los abarrotos.
- Para el caso de cárnicos, lácteos, frutas y verduras que no se encuentran disponibles en los rastros o granjas, “**EL LICITANTE**” deberá informar la razón del desabasto, bajo el entendido que deberá ser por condiciones que afectan y se originen en el mercado nacional.
- A solicitud de los Enlaces Administrativos de los Centros, Casa y Comunidades para Adolescentes por escrito y de manera oficial, con la finalidad de atender algún requerimiento excepcional por contingencia, evento especial, o solicitud de las áreas médicas, previa autorización de la Subdirección de Recursos Materiales.
- Aquellos casos en que exista un desabasto local o nacional y/o las condiciones no sean favorables para el suministro de algún producto.

En los casos en que las causales se originen por parte de “**EL LICITANTE**” adjudicado, deberá informar a la Subdirección de Recursos Materiales cuando menos con 48 horas previas a efectuar una entrega, y en aquellos en que se origine la necesidad por “**LA CONVOCANTE**” deberá informar a “**EL LICITANTE**” adjudicado cuando menos con 5 días naturales de anticipación.

La autorización para cualquiera de los casos deberá ser formalizada mediante oficio por la Subdirección de Recursos Materiales.

En caso de que se requiera cambiar algún menú y este no este considerado en los menús “Cambios”, la Subdirección de Recursos Materiales deberá efectuar las gestiones antes la Secretaria de Salud a efecto de contar con el Visto Bueno correspondiente y así poder autorizar el cambio.

6.7 Modalidad y vigencia del contrato

“EL CONTRATO” que se derive de la presente Licitación Pública Nacional, será “ABIERTO” de conformidad con lo establecido por el artículo 63 de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal, señalándose en los mismos un monto mínimo y un monto máximo a contratar, con una vigencia a partir del 01 de enero de 2017 al 30 de abril de 2019, o hasta agotar el monto máximo adjudicado, o en su caso, cuando habiéndose cumplido con el monto mínimo contratado “LA CONVOCANTE” determine que el Suministro o la Preparación de los Alimentos respectivos ha sido deficiente en calidad o reiterados incumplimientos contractuales a cargo de la empresa, lo que ocurra primero. Debido a que se trata de un contrato multianual, se informa sobre los montos proyectados por ejercicio presupuestal son:

| SUBPARTIDA | | EJERCICIO FISCAL | MÍNIMO | MÁXIMO |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|--------------------|
| 1.1 | Viveres para el procesamiento de alimentos por ración diaria (desayuno, comida y cena) en los Centros Penitenciarios | 2017 | \$265,226,812.00 | \$530,453,624.00 |
| | | 2018 | \$279,442,969.13 | \$558,885,938.25 |
| | | 2019 | \$96,795,982.12 | \$193,591,964.23 |
| 1.2 | Viveres para el procesamiento de alimentos por ración diaria (desayuno, comida y cena) en Comunidades para Adolescentes | 2017 | \$6,519,593.50 | \$13,039,187.00 |
| | | 2018 | \$6,869,043.71 | \$13,738,087.42 |
| | | 2019 | \$2,379,361.47 | \$4,758,722.93 |
| 1.3 | Viveres para el procesamiento de alimentos por ración diaria (desayuno, comida y cena) en la Institución Abierta Casa de Medio Camino. | 2017 | \$426,073.63 | \$852,147.25 |
| | | 2018 | \$448,911.17 | \$897,822.34 |
| | | 2019 | \$155,497.91 | \$310,995.82 |
| 1.4 | Viveres para el procesamiento de alimentos por ración diaria (desayuno, comida y cena) en CEVASEP I, CEVASEP II | 2017 | \$23,078,813.13 | \$46,157,626.25 |
| | | 2018 | \$24,315,837.51 | \$48,631,675.02 |
| | | 2019 | \$8,422,739.64 | \$16,845,479.28 |
| TOTAL | | 2017 | \$295,251,292.25 | \$590,502,584.50 |
| TOTAL | | 2018 | \$311,076,761.52 | \$622,153,523.03 |
| TOTAL | | 2019 | \$107,753,581.13 | \$215,507,162.26 |
| GRAN TOTAL | | | \$714,081,634.90 | \$1,428,163,269.79 |

6.8 Capacidad para el suministro y preparación de alimentos

“EL LICITANTE” deberá cumplir con todos y cada uno de los siguientes requisitos:

- I. “EL LICITANTE” deberá contar con centros de procesamiento, distribución y almacenamiento dentro de la Ciudad de México y/o área Metropolitana con una capacidad mínima de almacenaje de 85 toneladas.
- II. El centro de distribución y almacenamiento, deberá contar con cámaras frigoríficas de almacenamiento para cada uno de los rubros de alimentos (de manera enunciativa más no limitativa: carne de res, cerdo, pollo, pescado, embutidos y lácteos) que garantice en todo momento un óptimo manejo de los Viveres, debiendo presentar croquis de distribución de las instalaciones de la(s) empresa(s) con las medidas aproximadas de cada cámara e ilustrarlo con fotografías, las cuales se deberán anexarse con la propuesta técnica.
- III. Deberá acreditar que ha dado cumplimiento de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 dentro los últimos tres meses al inicio del presente procedimiento adjudicación, en sus instalaciones y equipo vehicular.
- IV. Deberá contar con una planta de proceso y empaque para productos cárnicos en estado natural (res, cerdo, pescado y pollo), presentar croquis de distribución de las instalaciones de la(s) empresa(s) con las medidas aproximadas de cada cámara e ilustrarlo con fotografías, las cuales se deberán anexarse en la propuesta técnica.
- V. Deberá contar con un almacén o almacenes de frutas y verduras presentar croquis de distribución de las instalaciones de la(s) empresa(s) con las medidas aproximadas de cada cámara e ilustrarlo con fotografías, las cuales se deberán anexarse en la propuesta técnica.
- VI. Deberá contar con una antigüedad de por lo menos 1 (un) año, en el Suministro de Viveres para el procesamiento de alimentos para consumo humano.



- VII. Para efectos de adquirir los vivires para el procesamiento de alimentos objeto de esta Licitación, se requiere de solo una fuente de abastecimiento, por lo que para garantizar las condiciones de calidad solicitadas **“EL LICITANTE”** que sea distribuidor deberá presentar carta expedida por el productor, fabricante, o distribuidor mayorista, en papel membretado, en la cual deberá manifestar que en caso de que **“EL LICITANTE”** resulte ganador de la presente Licitación se compromete con éste a garantizar la calidad y entregas con personal propio, de los productos indicados en su Propuesta. La referida carta deberá ser firmada por quien tenga Facultades Legales para ello y Poder Notarial por parte del productor, fabricante o distribuidor mayorista, (adjuntar copia simple del respectivo Poder e Identificación Oficial vigente), para los siguientes productos:
- a) Cárnicos de res, cerdo y pollo.- Presentar en original y copia carta del rastro o productor de donde procedan los productos que van a ofertar, así como copia del certificado de rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) del mismo. **ANEXO 12.** En el caso de embutidos se tendrán que presentar copia del certificado TIF del fabricante.
 - b) En el caso de que los productos se adquieran con un distribuidor mayorista, este último deberá demostrar mediante la presentación de un contrato vigente debidamente formalizado y con facturas correspondientes, que adquiere, a su vez los productos con un fabricante o productor que cuente con certificado TIF, anexando copia del mismo.
 - c) El certificado TIF garantiza a **“LA CONVOCANTE”** que los diferentes productos cárnicos que se utilizan para la elaboración de los Alimentos que se preparen en los diferentes Centros Penitenciarios, y en las Comunidades para Adolescentes, cumplen con todas y cada una de las normas oficiales mexicanas en cuanto a salud, sacrificio y procesamiento de los productos que deriven de los cárnicos de res, pollo y cerdo.
- VIII. Deberá presentar su Registro Patronal ante el Instituto Mexicano del Seguro Social; así como la constancia de no adeudo de cuotas obrero patronales vigente.
- IX. Deberá presentar escrito en el que manifiesten que cuentan con personal suficiente y necesario que se encargue del suministro de víveres e Insumos Alimenticios y de supervisión en la elaboración de los alimentos en los Centros Penitenciarios, así como en las Comunidades para Adolescentes, de conformidad con el ANEXO 8, ya que en el mismo se precisa la cantidad de personal que se requiere, por parte de **“EL LICITANTE”**, en los diferentes Centros Penitenciarios, así como en las Comunidades para Adolescentes.
- X. Deberá contar con certificación vigente en Sistema de Gestión de Calidad que demuestre que cuenta con mecanismos de control para cada proceso, donde garantice que va a proporcionar el suministro de acuerdo a los requisitos solicitados; dicho sistema deberá estar estructurado de acuerdo a la Norma Mexicana NMX-CC-9001-IMNC-2008, o bien su norma equivalente ISO-9001:2008, y cuyo alcance sea por lo menos, Compra, Almacenamiento, Empaque y Entrega de Productos Alimenticios a Instituciones Públicas y Privadas, se deberá presentar copia simple del certificado y original para su cotejo.
- XI. Dicho certificado deberá estar expedido por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en Sistemas de Gestión de Calidad, anexando copia simple de la acreditación vigente ante la E.M.A. del Organismo certificador. Además, deberá presentar en original o copia certificada Carta de Autenticidad expedida por el Organismo Certificador que emitió dicha certificación, que incluya los datos del contacto de éste y en la cual se indique expresamente que el Organismo Certificador cuenta con la autorización por parte de la E.M.A. para expedir dicho certificado en sistemas de gestión de calidad. Lo anterior con la finalidad de que LA CONVOCANTE tenga la certeza que **“EL LICITANTE”** cuente con el Sistema de Gestión de Calidad, documentado que garantiza la estandarización de sus procesos.
- XII. Deberá contar con cuando menos 5 contratos celebrados u operados durante los últimos 2 ejercicios fiscales de similares características y volúmenes al presente concurso. Debiendo acreditar que no le han sido rescindido por medio de carta original de su contratante.
- XIII. Deberá contar con una plantilla suficiente de personas que deberán estar inscritos en el IMSS.

- XIV. Deberá contar dentro de su plantilla de personal con un nutriólogo titulado, lo cual se acreditará con Cédula Profesional y con el contrato que acredite la relación laboral correspondiente.
- XV. **“EL LICITANTE”** deberá asignar, como mínimo, 2 (dos) supervisores generales para atender a los diferentes Centros Penitenciarios y en las Comunidades para Adolescentes, quienes deberán contar con experiencia en comedores industriales.
- XVI. Deberá presentar evidencia mediante análisis clínicos que el personal que labora en su empresa se encuentra en perfecta salud y libre de infecciones.
- XVII. Deberá acreditar documentalmente que cuenta con equipo de transporte suficiente y en óptimas condiciones (al menos un vehículo refrigerado y uno con caja seca por cada Centro Penitenciario (trece Centros Penitenciarios), Coordinación de la Institución de “Casa de Medio Camino” (una) y Comunidad para Adolescentes (Cuatro Comunidades), este requisito se acreditará mediante la presentación de copia simple y original para su cotejo, de las facturas de compra de los vehículos a nombre **“EL LICITANTE”**. Asimismo, deberá presentar copia simple y original para su cotejo, de la tarjeta de circulación. Los vehículos deberán contar con equipo de refrigeración para la transportación de alimentos perecederos y con caja seca y cerrada. De igual forma, deberán presentar las inspecciones sanitarias del equipo de transporte con una antigüedad no mayor a tres meses previos al acto de Presentación y Apertura de Propuestas, realizadas con base en el numeral 5.13 de la NOM-251-SSA1-2009, dicha inspección deberá ser realizada por un laboratorio acreditado ante la EMA, el resultado deberá indicar que **“EL LICITANTE”** cumple al 100% (cien por ciento) con dicha Norma, anexando copia simple de la acreditación vigente del laboratorio.
- XVIII. Deberá acreditar que cuenta con experiencia en la obtención de **DISTINTIVO H**, con apego a la norma **NMX-F-605-NORMEX-2015**

Deberá acreditar y proporcionar evidencia documental en su Propuesta Técnica de todos y cada uno de los aspectos mencionados.

6.9 Requerimientos especiales.

“EL LICITANTE” adjudicado deberá realizar entrega a los Enlaces Administrativos de los Centros, Casa y Comunidades de los implementos necesarios para la ingesta de los alimentos de acuerdo a los siguientes plazos:

- Vasos y cucharas al primer día de inicio del **“CONTRATO”**.
- Recipiente para alimentos, a más tardar 20 días naturales posteriores al inicio del **“CONTRATO”**, manteniendo en todo momento el abasto suficiente a la totalidad de las personas privadas de su libertad.

La asistencia técnica durante la vigencia del **“CONTRATO”**, en materia de higiene, conservación y preparación de alimentos correrá por **“EL LICITANTE”** adjudicado, por lo que deberá proporcionar a las personas privadas de su libertad que se encuentren comisionadas al área de cocina, por lo menos dos cursos de capacitación anuales durante la vigencia del contrato, independiente de los cursos introductorios proporcionados al inicio del **“CONTRATO”**, así como al ingreso de un nuevo interno comisionado. De las capacitaciones antes mencionadas **“EL LICITANTE”** adjudicado deberá entregar la constancia respectiva a cada interno, sin que ello genere un gasto adicional para el Gobierno de la Ciudad de México.

La asistencia técnica para la adecuada conservación y uso de las instalaciones en que se suministren los víveres y preparen los alimentos, así como de los equipos y utensilios que sean propiedad del GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO. Asimismo, la asistencia técnica para el adecuado equipamiento y mejoras en la infraestructura de los Centros Penitenciarios o Comunidades para Adolescentes.

La adecuada y racional utilización de los servicios que con motivo de la contratación, le proporcione el GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, tales como: agua, energía eléctrica, diésel y gas.

El mantenimiento preventivo y correctivo que se presta a las instalaciones y equipo propiedad del GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, consistirá en lo siguiente:

- El mantenimiento Preventivo: Realizar los ajustes, limpieza, reparaciones sencillas e inspecciones visuales necesarias para mantener cualquier herramienta o equipo en condiciones seguras de uso, con el fin de evitar posibles daños.

- El mantenimiento correctivo: El cambio o sustitución de piezas que a continuación se detalla.
- Equipos de cocina: Marmitas de gas y vapor, cambio y/o reparación de mecanismos de volteo, chumaceras, válvula de desfogue, espreas, manómetro, termocople, válvula de seguridad y pilotos; Estufones cambio y/o reparación de válvulas, manerales, reguladores de aire y pilotos; Planchas cambio y/o reparación de válvulas, manerales, reguladores de aire, pilotos y quemadores; Sartenetas (cambio y/o reparación de espreas), quemadores, reguladores de aire, pilotos, válvulas de paso, mangueras flexibles y mecanismos de volteo; Licuadoras cambio y/o reparación de motor y vaso.
- Equipos de conservación: Reparación de cámaras de congelación, cámaras de refrigeración, refrigeradores y congeladores con posible cambio de:
 1. Motores para ventilador
 2. Aspas según medida
 3. Termostatos
 4. Filtros deshidratadores
 5. Termómetros de temperatura
 6. Carga de gas en su totalidad
 7. Liberaciones de aceite
 8. Relojes eléctricos de deshielo
 9. Válvulas solenoides y de expansión
 10. Ajuste en cierre adecuado de puertas
 11. Compresores
 12. Bisagras, chapas y cortinas hawaianas
- Instalaciones hidráulicas en tarjas: Cambio y/o reparación de válvulas de paso, tubería de conexión a línea de suministro no mayor a ¾" accesorios y conexiones, mangueras flexibles, llaves de nariz y mezcladoras, si fuera el caso.
- Instalaciones sanitarias en tarjas: Cambio y/o reparación de contra canastas y tubería, accesorios y conexiones de línea de descarga a línea general de desagüe no mayor a 2" (tubería de PVC o Cu).
- Instalaciones de gas: Cambio de válvulas de paso sobre línea de suministro, cambio de conexiones y accesorios en diámetros no mayores a ¾".
- Instalaciones de vapor: Cambio y/o reparación de tubería, válvulas y conexiones no mayores a ¾" entre la entrada y salida de marmitas a línea de suministro.
- Pintura: Entrega de Pintura (base agua o solvente), solventes y material para aplicación de la misma en muros y plafón (no incluye pintura epóxica).
- Instalaciones Eléctricas: Cambio y/o reparación de registros, contactos, apagadores, tapas de registros con conexión no mayor a ¾"
- Iluminación: Cambio y/o reparación de tubos, bases para tubos, soquets, focos y balastos.
- Mobiliario: Reparación y pintura en anaqueles, tarjas y mesas de trabajo de así requerirlo.
- Carros de servicio: Cambio y/o reparación de rodajas, estructura en general y aplicación de pintura interior y exterior
- Mantenimiento preventivo y limpieza a los equipos de extracción de las cocinas.

Por otra parte es importante mencionar que al momento del inicio del "CONTRATO" "LA CONVOCANTE" a través de los Enlaces Administrativos de los Centros Penitenciarios y Comunidades para Adolescentes harán un inventario del mobiliario y equipo de las diferentes cocinas, así como las condiciones en que se entregan a "EL LICITANTE" adjudicado.

La fumigación deberá ser cada 15 (quince) días naturales, contados a partir de la fecha de fallo de la presente licitación en cocinas, cámaras y almacenes que sean utilizados por "EL LICITANTE" adjudicado. Debiendo utilizar un químico de buena calidad para que surta efecto a la fauna nociva (cucarachas, roedores, etc.) y éste no afecte a los víveres y alimentos, situaciones que deberán ser comprobadas con documentación fehaciente de la empresa que los realice ante la Subsecretaría de Sistema Penitenciario. "EL LICITANTE" adjudicado podrá contratar o encargar a una tercera empresa, que se encuentre debidamente

acreditada y autorizada por la Secretaría de Salud, el servicio de fumigación erogando **“EL LICITANTE”** adjudicado el gasto correspondiente del mismo, bajo las especificaciones del reglamento de cada Centro Penitenciario o Comunidad para Adolescentes. Reforzamiento de fumigación en las áreas que lo requieran, y no necesariamente cada 15 días.

La intervención de una empresa de tercería especializada, cuando existan discrepancias en la valoración de la calidad sanitaria de los víveres e insumos alimentos suministrados en los diferentes Centros Penitenciarios con cargo para la empresa que resulte adjudicada, sin ningún cargo para el GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, la cual tendrá que ser autorizada por la Subsecretaría de Sistema Penitenciario, a través de la Subdirección de Recursos Materiales.

Para el caso de los Centros Penitenciarios, capacitar, evaluar y supervisar a las personas que se encuentren privadas de su libertad que participarán con **“EL LICITANTE”** adjudicado bajo el esquema de **“TRABAJO PENITENCIARIO”** en la cocina, para preparar con calidad y en cantidad suficiente, conforme al número de raciones autorizadas a cada Centro Penitenciario correspondiente. Al efecto el Centro o Institución de que se trate a través de Enlaces Administrativos y por escrito, notificará semanalmente a la Subdirección de Recursos Materiales mediante relación escrita, el número de internos y de Personal Técnico, Administrativo y Operativo, de Custodia y Seguridad, de infantes, de dietas especiales y de personal propio que tiene asignado **“EL LICITANTE”** adjudicado, que deberán atenderse.

Evaluar y capacitar bajo el esquema de **“TRABAJO PENITENCIARIO”** a los internos e internas que desarrollen labores en la cocina, cámaras y almacén*.

“EL LICITANTE” adjudicado deberá asignar el personal, “internos comisionados y personal propio de la empresa”, necesario de acuerdo al **ANEXO 8**.

El personal se encargará, en el ámbito de su especialización de realizar lo siguiente:

- I. Recibir, conservar, custodiar y controlar previa supervisión del área administrativa correspondiente, los víveres e insumos alimenticios que serán utilizados para la preparación de los alimentos.
- II. Preparar los alimentos bajo un esquema de aseo e higiene observando las prácticas de higiene y sanidad establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 (Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, publicada en el Diario Oficial de la Federación el día Primero de Marzo del 2010) en las cocinas, almacenes, equipo de refrigeración y cámara de refrigeración de los diferentes Centros Penitenciarios y de las Comunidades para Adolescentes.
- III. Supervisar la adecuada preparación de los alimentos.
- IV. Verificar la adecuada elaboración de los alimentos.
- V. Supervisar en general, la adecuada operación de las cocinas, cámaras de refrigeración, comedores y almacén.
- VI. Proporcionar los carritos de servicio necesarios para cada uno de los Centros Penitenciarios, de acuerdo a las necesidades específicas de los mismos. La cantidad de los carritos para cada uno de los Centros Penitenciarios. Los Enlaces Administrativos de cada Centro, recibirán los carritos mediante acta Entrega-Recepción en caso de que no se lleve a cabo se aplicará la pena convencional correspondiente.

| No. | CENTRO | NÚMERO DE CARRITOS |
|-----|--------------------------------------------------------------|--------------------|
| 1 | Reclusorio Preventivo Varonil Sur. | 18 |
| 2 | Penitenciaria del D.F. | 5 |
| 3 | Centro Varonil de Rehabilitación Psicosocial (CEVAREPSI) | 4 |
| 4 | Centro de Ejecución de Sanciones Penales Varonil Norte. | 7 |
| 5 | Centro de Ejecución de Sanciones Penales Varonil Oriente. | 6 |
| 6 | Centro Femenil de Readaptación Social “Tepepan” | 3 |
| 7 | Centro Femenil de Readaptación Social Santa Martha Acatitla | 8 |
| 8 | Centro de Readaptación Social Varonil Santa Martha Acatitla. | 20 |
| 9 | Reclusorio Preventivo Varonil Norte | 35 |
| 10 | Reclusorio Preventivo Varonil Oriente | 25 |



- VII. Asesorar para mantener en óptimas condiciones de aseo e higiene tanto las instalaciones como los utensilios para la preparación de los alimentos.
- VIII. Resguardar y cuidar todos los utensilios, equipos y materiales propiedad del GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO para el desarrollo adecuado de la elaboración, preparación de los alimentos.
- IX. **“EL LICITANTE”** adjudicado será responsable de proporcionar el material de limpieza necesario para mantener en óptimas condiciones de higiene, las áreas donde se almacenen los víveres e insumos alimenticios y se elaboren los alimentos, así como todo el equipamiento utilizado en el proceso de almacenamiento y preparación de alimentos. **“EL LICITANTE”** determinará las cantidades y productos de limpieza necesarios para realizar la limpieza de las áreas y equipo, mismo que será de su manejo exclusivo.
- X. **“EL LICITANTE”** adjudicado deberá proporcionar a los internos que se encuentren comisionados en labores de la cocina y recepción de insumos, víveres y productos y que participen en la elaboración y manejo de alimentos, dos uniformes nuevos al inicio del **“CONTRATO”** por cada interno, así como a los internos de nuevo ingreso a más tardar a los primeros diez días naturales en que hayan iniciado su comisión, el cual consistirá en:
- Comisionados en la recepción de Insumos, víveres y productos: playera, pantalón (de azul marino o beige) y calzado (un par de botas de hule), guantes de carnaza, faja y ropa de lluvia cuando se requiera.
- Comisionados en labores de cocina, almacén y cámaras de refrigeración: playera, pantalón, faja, mandil de tela (color beige o azul marino), y para el caso del calzado, un par de botas industriales en material de hule u otro que resulte adecuado (color blanco). Esta indumentaria deberá ser sustituida cuando así se requiera. Asimismo, se deberán entregar cofias y cubre bocas diariamente y guantes de polipapel (exclusivamente para la distribución de alimentos al comensal) y de látex para la toma de muestras testigo.
- XI. **“EL LICITANTE”** adjudicado, deberá vigilar que todos estos implementos sean utilizados adecuadamente durante la preparación de los alimentos y en otras actividades que se relacionen con el manejo de los mismos. Para el caso de los uniformes, mandiles y botas, **“EL LICITANTE”** adjudicado se encargará de observar la limpieza de los mismos por parte de los internos(as), esto con la finalidad de preservar las medidas de higiene necesarias para la recepción, preparación y entrega de alimentos.
- XII. **“EL LICITANTE”** adjudicado deberá proporcionar bolsas de polietileno y envases esterilizados, para la conservación de las muestras testigo, así como de ser requeridas por los Centros Penitenciarios, bolsas para la transportación de los víveres y alimentos.
- XIII. Cada uno de los supervisores que se asignen por **“EL LICITANTE”** adjudicado en los diferentes Centros Penitenciarios, deberán, en coordinación con los Enlaces Administrativos o por el personal que estos designen, realizar la toma de muestras testigo diariamente de los tres alimentos, debiendo resguardarse por el supervisor de **“EL LICITANTE”** adjudicado, en congelación por un periodo mínimo de 48 (cuarenta y ocho) horas.
- XIV. Los alimentos una vez preparados, deberán ser distribuidos entre los comensales por el personal de apoyo y/o internos comisionados, con la vigilancia del personal de seguridad y custodia, y personal técnico.
- XV. El personal designado por **“EL LICITANTE”** adjudicado, deberá estar debidamente capacitado en las labores relacionadas con el suministro de lo solicitado (recepción, almacenaje, conservación, y preparación de alimentos), y presentarse uniformado con color diferente al Blanco, beige o negro, y con la identificación que lo acredite como miembro de **“EL LICITANTE”** adjudicado.

“EL LICITANTE” Adjudicado deberá evitar, bajo su exclusiva responsabilidad, que el personal asignado se presente a los Centros Penitenciarios o Comunidades para Adolescentes que corresponda, en condiciones inapropiadas para el desempeño de sus funciones, o que introduzca materiales o productos prohibidos en los Centros Penitenciarios y Comunidades para Adolescentes, así como que incurra en conductas o acciones que desestabilicen la disciplina de la Institución o el comportamiento de los internos(as) o Adolescentes en tratamiento y de otras personas. En todo caso, el Enlace Administrativo del Centro Penitenciario o Comunidad para Adolescentes se reservan la posibilidad de negar el ingreso a las instalaciones a cualquier persona cuya conducta se presuma anormal o fuera de las reglas establecidas, así como a quien carezca de la identificación correspondiente.

El personal de **“EL LICITANTE”** que resulte adjudicado deberá cubrir el horario necesario para que se garantice la preparación y entrega de los tres alimentos diarios, durante los siete días de la semana.

Será responsabilidad de **“EL LICITANTE”** que resulte Adjudicado en el caso en que se susciten enfermedades infecciosas con motivo del consumo de los alimentos, el análisis microbiológico de laboratorio de los alimentos (toma de muestra testigo), y proveer las medidas preventivas y correctivas necesarias para combatir la existencia de microorganismos contaminantes que en su caso ocupen. Estos análisis deberán ser con la autorización de la Subdirección de Recursos Materiales.

“EL LICITANTE” Adjudicado que suministre los víveres y alimentos para su posterior preparación para consumo humano, deberá instalar en comodato en cada uno de los Centros Penitenciarios, así como en las Comunidades para Adolescentes, refrigeradores y congeladores suficientes para la adecuada conservación y almacenamiento de los víveres y alimentos, rebanadoras y demás implementos de trabajo necesarios para el adecuado desarrollo del proceso de preparación de alimentos. Asimismo, se encargará de mantener las condiciones de aseo e higiene necesarias de dichos equipos.

“EL LICITANTE” Adjudicado proporcionará en comodato básculas suficientes que cuenten con la capacidad requerida para cada uno de los Centros Penitenciarios o Comunidad para Adolescentes que lo requiera.

“EL LICITANTE” Adjudicado será responsable de mantener en adecuada operación y funcionamiento, los equipos de refrigeración instalados para la conservación de las materias primas y de proporcionarles a su costa el servicio de mantenimiento que requieran; para todos los equipos (filtros de agua, carritos de servicio, refrigeradores, licuadoras, etc.) que pertenecen al Gobierno de la Ciudad de México y para los que **“EL LICITANTE”** Adjudicado dé en comodato, este último, proporcionará personal capacitado para el mantenimiento y reparación de estos, así como las refacciones que se requieran.

“EL LICITANTE” que resulte adjudicado adicionalmente deberá entregar los implementos necesarios para llevar a cabo la preparación de alimentos tales como: peroles, ollas, palas, cucharones, cuchillos, cacerolas, pela papas, abrelatas y/o cualquier otro utensilio que sea necesario para llevar a cabo dicho trabajo, así mismo deberá vigilar su óptimo estado, en caso de requerirse deberá sustituir los mismos, sin que ello genere un costo adicional al Gobierno de la Ciudad de México.

En todo caso, las instalaciones y demás servicios inherentes serán utilizados por **“EL LICITANTE”** Adjudicado limitativamente para el cumplimiento de lo solicitado.

“EL LICITANTE” Adjudicado será totalmente responsable de los daños o extravíos que su personal pudiera causar a los bienes propiedad del GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, mediante una Póliza de Seguro por Responsabilidad Civil que presentará a favor de la Secretaría de Finanzas del Distrito Federal, por el 15% (quince por ciento) del monto máximo a Adjudicar, sin considerar el I.V.A.

“EL LICITANTE” adjudicado proporcionará durante la duración del presente **“CONTRATO”**, capacitación a los internos(as) que participen en el servicio de alimentación en los Centros Penitenciarios. Dicha capacitación deberá incluir limpieza, parámetros de higiene, trabajo de cocina, elaboración de alimentos, manejo de los alimentos y todos los aspectos relacionados a la misma, previa autorización de la Subdirección de Recursos Materiales, así como la constancia de capacitación respectiva.

“EL LICITANTE” adjudicado se obliga a implementar a su costa en todos y cada uno de los Centros Penitenciarios, así como en las Comunidades para Adolescentes, en las áreas de cocina, almacén y en las que fuere necesario por razón del servicio derivado de las presentes Bases, todas las medidas de seguridad e higiene industrial necesarias tendientes a preservar la integridad física de las personas internas y externas que participen en el suministro de víveres e insumos alimenticios, almacenamiento, preparación y entrega de los alimentos. Asimismo, será responsable de colocar extinguidores y botiquines en las áreas correspondientes.

“EL LICITANTE” adjudicado se obliga a cumplir con los requerimientos solicitados en el **ANEXO 9**, debiendo cubrir con la totalidad de los gastos para llevar a cabo el programa de recertificaciones del **DISTINTIVO H** en la totalidad de las cocinas.

6.10 Caducidad y Garantía de los bienes.

“EL LICITANTE” deberá garantizar por escrito la calidad e higiene en el procesamiento de alimentos para consumo humano. La preparación de los alimentos invariablemente deberá realizarse en las instalaciones de los Centros Penitenciarios, así como en las Comunidades para Adolescentes de la Subsecretaría de Sistema Penitenciario del Gobierno de la Ciudad de México.

La supervisión será efectuada por el personal autorizado por el Enlace Administrativo de “**LA CONVOCANTE**”, mismo que rechazará los que no cumplan con las especificaciones solicitadas marcas, gramajes, o que se encuentren en mal estado, según sus características y se entenderá como no entregados y se procederá a la aplicación de las Penas Convencionales.

Las caducidades de los bienes entregados deberán ser, cuando menos, las siguientes: **abarrotes** 10 (diez) días naturales; **lácteos** 5 (cinco) días naturales, **huevo** 5 (cinco) días naturales, **embutidos** 5 (cinco) días naturales; **frutas y verduras**, deberán cumplir con las características organolépticas de olor, color y textura, de acuerdo a las particularidades de cada una de ellas; **cárnicos de res, cerdo, pescado y pollo**, deberán ser frescos y/o congelados 3 (tres) días naturales de caducidad. Las fechas serán registradas a partir de la recepción de los productos. En caso de entrega de cárnicos congelados, “**EL LICITANTE**” que resulte adjudicado deberá entregar el 15% (quince por ciento) de producto adicional para garantizar el peso real del producto. En caso de que no entregue el producto adicional se aplicará el ajuste que corresponda en la facturación por las mermas existentes.

La Subdirección de Recursos Materiales podrá efectuar supervisiones respecto de las condiciones de entrega de los víveres durante la vigencia del contrato, además de la supervisión permanente de los Enlaces Administrativos en los Centros y Comunidades.

6.11 Pruebas de calidad de los insumos.

“**LA CONVOCANTE**” podrá en cualquier momento realizar pruebas de laboratorio de los víveres entregados, de los alimentos preparados en los Centros y Comunidades, así como, de los víveres almacenados en las instalaciones de “**EL LICITANTE**” adjudicado.

El costo de las pruebas de laboratorio que se realicen, será cubierto por “**EL LICITANTE**” que resulte Adjudicado, por lo que “**EL LICITANTE**” deberán presentar manifiesto bajo protesta de decir verdad, que en caso de resultar adjudicado se obliga a cubrir el costo de las pruebas de laboratorio que solicite “**LA CONVOCANTE**”.

6.12 Relación laboral.

“**EL LICITANTE**” Adjudicado tendrá la calidad de patrón respecto al personal propio y externo que utilice, para realizar el Suministro de Víveres e Insumos Alimenticios y su posterior preparación para consumo humano objeto de la presente Licitación Pública Nacional y deberá tener conocimiento pleno de las disposiciones de la Ley Federal del Trabajo y demás ordenamientos Jurídicos en materia de Trabajo y Seguridad Social, por lo que “**LA CONVOCANTE**” no podrá considerarse patrón solidario o sustituto de cualesquiera de las obligaciones y responsabilidades que “**EL LICITANTE**” tenga con respecto a sus trabajadores.

En relación con los internos(as) comisionados a labores en la cocina para la función de cocineros, ayudantes y bodegueros, se realizará a través de la contratación bajo el esquema de “Trabajo Penitenciario”, siguiendo para ello lo establecido en los siguientes preceptos legales, artículos 18 segundo párrafo y 123 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; los artículos 95, 96, 97, 98, 99 y 100 de la Ley de Ejecución de Sanciones Penales y Reinserción Social para el Distrito Federal; así como lo señalado por los artículos 10, 15, 16, 17, 18, 19, 20 y 21, de su Reglamento; situación por la cual “**EL LICITANTE**” que resulte adjudicado estará encargado de capacitar y supervisar a los mismos (as) para la preparación adecuada de los alimentos con la calidad y cantidad suficiente, conforme al número de raciones autorizadas a cada Centro Penitenciario, así como, a las Comunidades para Adolescentes.

En caso de controversia laboral entre “**EL LICITANTE**” que resulte adjudicado y sus trabajadores, dicho “**EL LICITANTE**” asumirá totalmente la responsabilidad Laboral y Económica con respecto a su personal.

En el supuesto de que, no obstante lo señalado en el párrafo anterior, “**LA CONVOCANTE**” se vea obligada a cubrir alguna cantidad con motivo de cualquier reclamación que pudiera tener en su contra a causa de alguna decisión de autoridad competente, “**EL LICITANTE**” que resulte Adjudicado se obliga a restituir de inmediato a “**LA CONVOCANTE**” la cantidad erogada o bien la autoriza, desde este momento, a descontar el monto de la misma del pago de la cantidad que en concepto de contraprestación se obliga a cubrir en términos de las presentes Bases concursales.

“EL LICITANTE” que resulte Adjudicado deberá contar con personal capacitado, tanto supervisores como personal operativo.

Para el caso en que los internos(as) que realicen labores en cocina, cámaras de refrigeración y almacén, en los diferentes Centros Penitenciarios y que se encuentren participando bajo el esquema de **“Trabajo Penitenciario”** lleguen a sufrir algún accidente dentro del horario de actividades de cocina, será responsabilidad de **“EL LICITANTE”** que resulte Adjudicado los gastos que se deriven del accidente en comento, debiendo cubrir su remuneración económica durante el tiempo que el interno(a) se encuentre imposibilitado de seguir realizando las labores que le fueron asignadas y en su caso, deberá cubrir la indemnización correspondiente acorde al Título Noveno de la Ley Federal del Trabajo vigente. Queda estrictamente prohibida la contratación de menores de edad y de internos del Centro Varonil de Rehabilitación Psicosocial en la cocina, cámaras de refrigeración y almacén, así como **“apoyo”** de estos en las mismas.

“EL LICITANTE” que resulte Adjudicado, deberá acudir a la Dirección Ejecutiva de Trabajo Penitenciario, con la finalidad de celebrar los convenios de colaboración en materia de Trabajo Penitenciario, por cada uno de los Centros Penitenciarios en donde lleve a cabo la preparación de alimentos para internos, personal administrativo, de seguridad y custodia, debiendo cumplir con los requisitos que esta Dirección le solicite, dichos convenios se deberán formalizarse dentro de los treinta días hábiles siguientes al inicio del contrato.

6.13 Patentes, Marcas y Derechos de Autor.

“EL LICITANTE” a quien se Adjudique el **“CONTRATO”** asumirá la responsabilidad en caso de infringir patentes, marcas o se violen derechos de autor, liberando a **“LA CONVOCANTE”** de cualquier reclamación o responsabilidad, de conformidad con lo señalado en el Anexo 24, de las presentes bases.

6.14 Precios.

El importe por el Suministro de Víveres e Insumos Alimenticios para el Procesamiento de Alimentos para la Totalidad de las Personas Privadas de su Libertad, así como Personal Técnico y Administrativo en Centros Penitenciarios, Coordinación de la Institución Abierta **“Casa de Medio Camino”**, Comunidades para Adolescentes y Centros Varoniles de Seguridad Penitenciaria I y II de la Ciudad de México, se ofertará en Moneda Nacional, por ración diaria por interno(a) o Adolescente en tratamiento, Personal de Seguridad y Administrativo, dividida en tres tercios (desayuno, comida y cena), es decir, **“EL LICITANTE”** deberá ofertar el precio por cada tercio y el precio total por ración diaria.

Debido a que se trata de una contratación multianual, el importe por el Suministro de Insumos, Víveres y Productos para el Procesamiento de alimentos, en Suministro de Víveres e Insumos Alimenticios para el Procesamiento de Alimentos para la Totalidad de las Personas Privadas de su Libertad, así como Personal Técnico y Administrativo en Centros Penitenciarios, Coordinación de la Institución Abierta **“Casa de Medio Camino”**, Comunidades para Adolescentes y Centros Varoniles de Seguridad Penitenciaria I y II de la Ciudad de México, se ofertará en Moneda Nacional, con precios fijos para el ejercicio 2017. Para los años 2018 y 2019 el precio se ajustará una sola vez para cada año, conforme a lo siguiente:

Ajuste de precio para el año 2018.

Precio de la ración en 2017 (derivado del fallo de la Licitación Pública Nacional) multiplicado por el porcentaje del índice nacional de precios al consumidor acumulado del mes de enero de 2017 al mes de noviembre de 2017 (Inflación Subyacente, Mercancías, Subíndice de Alimentos, Bebidas y Tabaco) publicado por el Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática (INEGI) en el mes de diciembre de 2017 igual al precio de la ración vigente del 1 de enero de 2018 y hasta el 31 de diciembre del mismo año.

Ajuste de precio para el año 2019.

Precio de la ración en 2018 (calculado conforme al párrafo anterior) multiplicado por el porcentaje del índice nacional de precios al consumidor acumulado del mes de enero al mes de noviembre de 2018 (Inflación Subyacente, Mercancías, Subíndice de Alimentos, Bebidas y Tabaco) publicado por el Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática (INEGI) en el mes de diciembre de 2018 igual al precio de la ración vigente del 1 de enero de 2019 y hasta el 30 de abril del mismo año.



Este ajuste de precios se basa en el segundo párrafo del artículo 62 de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal.

6.15 Condiciones de pago.

De conformidad con el artículo 33, fracción XI, de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal, "**LA CONVOCANTE**" una vez que sean entregadas las facturas electrónicas que se generen con motivo de la Licitación Pública Nacional con su documentación soporte ante la Subdirección de Recursos Materiales y que haya sido revisada y validada se remitirán a la Subdirección de Recursos Financieros para que una vez aprobada y verificada la información de las mismas remita dichas facturas a la Secretaría de Finanzas, para que ésta lleve el pago de las mismas dentro de los 20 (veinte) días hábiles posteriores a su aceptación conforme a los criterios que establezca, en Moneda Nacional y de acuerdo a las condiciones pactadas.

Las facturas antes referidas se elaborarán de manera desglosada, a Nombre del **Gobierno del Distrito Federal/SSP, con Domicilio en Plaza de la Constitución S/N, Colonia Centro de la Ciudad de México, Área 1 del Distrito Federal, Código Postal 06000**, Registro Federal De Contribuyentes **gdf9712054na**, debiendo cumplir con lo señalado por los artículos 29 y 29-A del Código Fiscal de la Federación.

6.16 Cuota por Uso de Espacios.

"**EL LICITANTE**" que resulte Adjudicado se obliga a pagar a "**LA CONVOCANTE**" por concepto de "**Uso de Espacios para la Elaboración de Alimentos para Internos, Personal Técnico Administrativo y Operativo**" en los Centros Penitenciarios del Distrito Federal, las siguientes cuotas:

| No. | CENTRO | CUOTA MENSUAL SIN I.V.A. |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| 1 | Centro de Ejecución de Sanciones Penales Varonil Norte. | \$35,335.00 |
| 2 | Centro de Ejecución de Sanciones Penales Varonil Oriente. | \$39,701.00 |
| 3 | Centro de Sanciones Administrativas y de Integración Social "El Torito". | \$6,351.00 |
| 4 | Centro Femenil de Readaptación Social "Tepepan" | \$20,452.00 |
| 5 | Centro Femenil de Readaptación Social Santa Martha Acatitla | \$123,742.00 |
| 6 | Centro Varonil de Rehabilitación Psicosocial (CEVAREPSI). | \$30,799.00 |
| 7 | Reclusorio Preventivo Varonil Sur | \$539,156.00 |
| 8 | Centro de Readaptación Social Varonil Santa Martha Acatitla | \$181,241.00 |
| 9 | Penitenciaría del Distrito Federal | \$201,935.00 |
| 10 | Reclusorio Preventivo Varonil Norte | \$238,192.00 |
| 11 | Reclusorio Preventivo Varonil Oriente | \$252,950.00 |
| T O T A L | | \$1,669,854.00 |

"**EL LICITANTE**" que resulte adjudicado se obliga a pagar a "**LA CONVOCANTE**" por concepto de "**Uso de Espacios para la Elaboración de Alimentos para Internos, Personal Técnico Administrativo y Operativo**" en las Comunidades para Adolescentes del Distrito Federal, las siguientes cuotas:

| No. | CENTRO | CUOTA MENSUAL SIN I.V.A. |
|------------------|-----------------------------------------------------|--------------------------|
| 1 | Comunidad para Mujeres | \$8,719.00 |
| 2 | Comunidad para el Desarrollo de Adolescentes | \$26,162.00 |
| 3 | Comunidad para Adolescentes "San Fernando" | \$26,976.00 |
| 4 | Comunidad de Diagnóstico Integral para Adolescentes | \$43,294.00 |
| T O T A L | | \$105,151.00 |

Lo anterior con fundamento en lo establecido en los numerales 7 y 8 de las Reglas para la Autorización, Control y Manejo de ingresos de Aplicación Automática.

Las cuotas antes mencionadas, se encuentran debidamente autorizadas por el Tesorero del Distrito Federal y podrán ser modificadas de conformidad con los numerales 9, 10, 11 y 12 de las reglas antes citadas cuando se expidan las nuevas Reglas mencionadas, o bien si el Tesorero del Distrito Federal, a través de oficio, notifique la modificación de los montos de las cuotas, debiendo celebrar los convenios modificatorios respectivos.

Las cuotas que se recaben se aplicarán principalmente para el equipamiento y mejoras de la infraestructura de las cocinas que se ubican en los diferentes Centros Penitenciarios, Comunidades para Adolescentes pertenecientes a la Subsecretaría del Sistema Penitenciario y que no se refieran a mantenimiento y equipamiento a la que está obligada la empresa que resulte adjudicada.

El pago de las cuota deberá ser cubierto en forma oportuna y de manera puntual dentro de los primeros diez días hábiles posteriores al mes vencido y se efectuará en la Oficina de Tesorería dependiente de la Jefatura de la Unidad Departamental de Contabilidad y Pagos, adscrita a la Subdirección de Recursos Financieros de la Dirección Ejecutiva de Administración en la Subsecretaría de Sistema Penitenciario, a través de cheque de caja o certificado librado por institución bancaria autorizada, o bien, a la cuenta número **7004/416909** de Banamex, a nombre de la Subsecretaría de Sistema Penitenciario del Distrito Federal.

“EL LICITANTE”, que resulte adjudicado deberá entregar copia del comprobante del pago de las cuotas, en copia a la Subdirección de Recursos Materiales de la Dirección Ejecutiva de Administración en la Subsecretaría de Sistema Penitenciario.

Los términos y condiciones de pago de dichas cuotas quedarán establecidos en dos convenios administrativos (Centros Penitenciarios y Comunidades para Adolescentes) que serán accesorios a los contratos que se generen con motivo de la presente Licitación, con las formalidades que establezca la legislación aplicable vigente y los mismos se modificaran cuando se presente alguno de los supuestos señalados en el presente numeral.

Los convenios Administrativos señalados en el párrafo anterior se formalizaran a más tardar dentro de los 15 días hábiles posteriores al inicio del Contrato.

6.17 Aportación del 3.5% por uso de espacios para la elaboración de alimentos a personas privadas de la libertad en la Institución Abierta Casa de Medio Camino.

“EL LICITANTE” que resulte Adjudicado en la presente Licitación Pública Nacional, una vez que le sean liquidadas las facturas contará con un término de 5 (cinco) días hábiles, para realizar a favor de **“LA DEPENDENCIA”** una aportación del 3.5% (tres punto cinco por ciento) del monto total facturado por concepto de gastos indirectos, mismos que se depositarán en la cuenta bancaria número **196-429723-8** de la Institución Bancaria Banamex a nombre del Gobierno del Distrito Federal, los que aplicarán al equipamiento, mejoras de la infraestructura y demás necesidades de la Institución Abierta Casa de Medio Camino. Los recursos captados por este concepto se administrarán de la misma manera en que se realiza lo concerniente a socios industriales y su captación se fundamenta en el artículo 10 del Código Fiscal del Distrito Federal.

Dicha aportación se deberá depositar a la cuenta del Gobierno del Distrito Federal, dentro de los 5 (cinco) días hábiles siguientes posteriores a la liquidación de las facturas, obligando al **“PROVEEDOR”** a presentar a la **“DEPENDENCIA”** la ficha de depósito respectiva.

Si durante la vigencia del **“CONTRATO”** la Tesorería del Distrito Federal, autoriza las cuotas correspondientes a estos Centros Penitenciarios para su manejo según lo establecido en las “Reglas para la Autorización, Control y Manejo de ingresos de Aplicación Automática”, se tendrá que realizar el convenio modificatorio correspondiente para que las mismas se consideren parte integral del **“CONTRATO”**.

6.18 Pagos en exceso.

Tratándose de pagos en exceso que haya recibido **“EL LICITANTE”** que resulte adjudicado, éste deberá reintegrar dichas cantidades, más los intereses correspondientes, a requerimiento de **“LA CONVOCANTE”**. Los cargos se calcularán sobre las cantidades pagadas en exceso, en cada caso y se computarán por días naturales desde la fecha del pago, hasta la fecha en que se pongan efectivamente las cantidades a disposición de **“LA CONVOCANTE”**. Lo anterior de conformidad con lo previsto en los artículos 64, de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal y 56, fracción XV, de su Reglamento.

6.19 Anticipo.

Para el Suministro de Víveres e Insumos Alimenticios para el Procesamiento de Alimentos para la Totalidad de las Personas Privadas de su Libertad, así como Personal Técnico y Administrativo en Centros Penitenciarios, Coordinación de la Institución Abierta “Casa de Medio Camino”, Comunidades para Adolescentes y Centros Varoniles de Seguridad Penitenciaria I y II de la Ciudad de México, así como Personal de Seguridad y Administrativo objeto de esta Licitación Pública Nacional, “**LA CONVOCANTE**” manifiesta que no se otorgará anticipo alguno.

6.20 Impuestos y derechos.

Todos los Impuestos y Derechos que se generen con motivo del Suministro de Víveres e Insumos Alimenticios para el Procesamiento de Alimentos para la Totalidad de las Personas Privadas de su Libertad, así como Personal Técnico y Administrativo en Centros Penitenciarios, Coordinación de la Institución Abierta “Casa de Medio Camino”, Comunidades para Adolescentes y Centros Varoniles de Seguridad Penitenciaria I y II de la Ciudad de México objeto de la presente Licitación Pública Nacional, serán cubiertos por “**EL LICITANTE**”. Lo anterior con fundamento en el artículo 71 de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal; “**LA CONVOCANTE**” únicamente pagará, en su caso, el importe correspondiente al Impuesto al Valor Agregado (IVA).

6.21 Visita a las instalaciones de los Centros Penitenciarios, Coordinación de la Institución Abierta “Casa de Medio Camino”, en Comunidades para Adolescentes y Centros Varoniles de Seguridad Penitenciaria I Y II de la Ciudad de México.

Los “**LICITANTES**” deberán realizar visitas de inspección por única vez a cada uno de los Centros Penitenciarios y Comunidades para Adolescentes el día **16 de diciembre de 2016 a las 10:00 horas**, con la finalidad de verificar las condiciones y el estado físico de las cocinas, equipamiento y almacenes, en los que se va a prestar el servicio de Preparación de Alimentos para consumo humano.

La visita deberá servir a los “**LICITANTES**” para presentar en su Propuesta Técnica un plan de mantenimiento correctivo y preventivo.

Las visitas a los diferentes Centros Penitenciarios, Centros Varoniles de Seguridad Penitencia I y II Coordinación de la Institución Abierta Casa de Medio Camino y Comunidades para Adolescentes se llevarán a cabo 1 solo día y de manera simultánea, por lo que los concursantes deberán tramitar el día **14 de diciembre en un horario de 09:00 a 12:00 horas** ante la Subdirección de Recursos Materiales un escrito de acceso mediante el cual relacione el personal que asistirá a cada Centro o Comunidad, acompañado de copia legible de cada una de las identificaciones oficiales.

El día **15 de diciembre** deberán asistir nuevamente **en un horario de 15:00 a 18:00 horas** ante la Subdirección de Recursos Materiales por un oficio de autorización de ingreso, mismo que deberán presentar copia el personal que visite cada Centro o Comunidad.

El día **16 de diciembre de 2016**, deberán presentarse en cada uno de los Centros Penitenciarios y Comunidades para Adolescentes con copia del oficio de autorización de acceso, Identificación Oficial y escrito donde manifieste la empresa que representa, mismo que será sellado de recibido por el Personal Administrativo de cada Centro o Comunidad y servirá como evidencia de la visita efectuada. La hora de ingreso al recorrido será a las 10:00 horas, por lo que los licitantes deberán anticipar su llegada y registro de ingreso.

Las visitas formarán parte de la evaluación Técnica y deberán presentar evidencia en su propuesta. Las visitas son de carácter obligatorio, por lo que aquellos “**LICITANTES**” que no acudan a la totalidad de los Centros de Reclusión y Comunidades para Adolescentes, serán descalificados de este procedimiento.

7. PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA.

“**LOS LICITANTES**” deberán presentar su propuesta en idioma español, **en un sobre cerrado** de manera inviolable y claramente identificable, que contendrá: la Documentación Legal y Administrativa; la Propuesta Técnica y la Propuesta Económica solicitadas en estas Bases, incluyendo la garantía de formalidad de las propuestas, de acuerdo a lo siguiente:

Todos y cada uno de los documentos y requisitos solicitados en las presentes Bases por “**LA CONVOCANTE**” son iguales para todos y cada uno de los licitantes, por lo que deben ser cubiertos en

su totalidad por todos los licitantes, debiendo incluirlos en el “**SOBRE ÚNICO**”, ya sea que participen en forma individual o que presenten una propuesta conjunta por dos o más empresas sin necesidad de constituir una nueva sociedad, **no cumplir con alguno de los mismos, será motivo de descalificación.**

Lo anterior con fundamento en lo establecido por los artículos 34 y 36 de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal y en la Quinta de las Reglas para Fomentar y promover la Participación de Micro, Pequeñas y Medianas Empresas Nacionales y Locales, en las Adquisiciones, arrendamientos y Prestación de Servicios que realice la Administración Pública del Distrito Federal, publicada en la Gaceta Oficial del Gobierno del Distrito federal el día 13 de noviembre de 2003.

7.1. Instrucciones para elaborar las propuestas y contenido de las mismas.

- a) Las Propuestas deberán presentarse en **UN SOLO SOBRE** cerrado con cinta adhesiva en forma inviolable, identificado en el frente con el número de la Licitación Pública Nacional y razón social “**EL LICITANTE**”
- b) Se recomienda para un mejor manejo y conducción del evento que la Documentación Legal y Administrativa, Propuesta Técnica y Propuesta Económica se presente en 3 (tres) folders engargolados o engrapados en forma secuencial con separadores, integrando los mismos en el sobre cerrado solicitado, sin que la omisión de este requisito sea motivo de descalificación, para evitar la omisión o traspapeleo de algún documento, así como facilitar su revisión.
- c) Deberán ser redactadas en idioma español, mecanografiadas en **PAPEL MEMBRETADO** de la persona moral o física y sin tachaduras, borrones o enmendaduras, debidamente firmadas, dirigidas al **Mtro. Francisco Javier Rodríguez Mijarez, Director Ejecutivo de Administración en la Subsecretaría de Sistema Penitenciario del Gobierno del Distrito Federal**, incluyendo el número y objeto de la **Licitación Pública Nacional**, firmadas por el representante legal **TODAS LAS HOJAS** de la Documentación Legal y Administrativa (con excepción de la documentación oficial original), Propuesta Técnica y propuesta Económica (con excepción del original de la garantía).
- d) Indicar la fecha de elaboración de los escritos y propuestas.
- e) El Representante Legal del interesado en participar o quien tenga el poder legal para hacerlo, podrá acreditar a una persona, para que asista a los eventos de esta **licitación Pública Nacional** y presente el sobre único con la Documentación Legal y Administrativa, Propuesta Técnica y Propuesta Económica. Para el caso bastará presentar una identificación oficial vigente.
- f) La Propuesta Técnica deberá presentarse en papel membretado de “**EL LICITANTE**”, en la que se describan puntualmente los alimentos a ofertar, especificando detalladamente las características, marcas y presentaciones; que aceptan cumplir los menús requeridos y las unidades de medida a utilizar en la preparación de los alimentos, de conformidad con los **ANEXOS 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 y 9**.
- g) Para la elaboración de las propuestas se deberá cotizar tomando en cuenta las especificaciones solicitadas descritas en la totalidad de los anexos, así como lo derivado de la Junta de Aclaración de Bases.
- h) La Propuesta Económica deberá presentarse en papel membretado de “**EL LICITANTE**”, y deberán considerar “las especificaciones de su Propuesta Técnica” y sus precios
- i) Las Propuestas deberán estar firmadas en todas sus hojas por el Representante Legal, o por quien acredite tener la capacidad legal para ello, con excepción del original de la garantía de sostenimiento de la propuesta, así como las copias simples de aquellos Documentos Originales que se hayan presentado para cotejo y de carácter devolutivo.
- j) La Documentación Legal y Administrativa, así como las Propuestas Técnica y Económica deberán presentarse sin tachaduras, ni enmendaduras, y deben cumplir con todas las condiciones establecidas en los puntos 7.2, 7.3 y 7.4 de estas Bases.
- k) “**LA CONVOCANTE**” se abstendrá de recibir documentos que se encuentre fuera del “**SOBRE ÚNICO**”, así como propuestas que no estén integradas en el “**SOBRE ÚNICO**”.

7.2. Documentación Legal y Administrativa.

La Documentación Legal y Administrativa que se solicita en original o copia certificada deberá incluirse dentro del “**SOBRE ÚNICO**” y se presentará para su cotejo acompañada de copia simple. Una vez realizado el cotejo se devolverán los originales. Los licitantes que conformen una propuesta conjunta deberán cumplir, cada uno, con los requisitos solicitados en el presente numeral, excepto los numerales 7.2., inciso p); 7.2., inciso q); 7.2., inciso s); 7.2., inciso t), de no ser así, será motivo de descalificación. Lo anterior con fundamento en lo establecido por los artículos 34 y 36 de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal, así como en la Quinta de las Reglas para Fomentar y promover la Participación de Micro, Pequeñas y Medianas Empresas Nacionales y Locales, en las Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios que realice la Administración Pública del Distrito Federal, publicada en la Gaceta Oficial del Gobierno del Distrito Federal el día 13 de noviembre de 2003.

Persona Moral (Incluyendo a las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas):

- a) Original o copia certificada y copia simple del Acta Constitutiva o Instrumento Público de la empresa y todas las reformas que, en su caso, se hayan efectuado a la denominación, objeto social o al Consejo de Administración. Asimismo, deberá acreditar que el objeto social esté relacionado con el objeto de la presente Licitación Pública Nacional. Las actas constitutivas deberán estar inscritas en el Registro Público de la Propiedad y el Comercio, de no ser así, se considerará como irregular, de acuerdo a la Ley General de Sociedades Mercantiles, el Código de Comercio, y demás disposiciones Jurídicas y Administrativas aplicables y por lo tanto no podrá participar en este proceso de Licitación Pública Nacional.
- b) Original o copia certificada y copia simple del Poder Notarial en el que se acredite que la persona que firma las propuestas, cuenta con facultades suficientes para suscribir a nombre de su representada la documentación que se presente para la Licitación Pública Nacional o para Actos de Administración.

Para las personas morales que consideren participar en esta Licitación Pública Nacional que sean micro, pequeñas y medianas empresas nacionales y locales que establece la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal, presentando propuestas a cumplir por dos o más de las empresas citadas, sin necesidad de constituir una nueva sociedad deberán cumplir con lo siguiente.

- c) Para el caso de participar en este procedimiento de Licitación Pública Nacional las empresas referidas en este punto, podrán presentar propuestas a cumplir por dos o más empresas concursantes sin necesidad de constituir una nueva sociedad. Para esto deberán presentar original y copia del convenio de participación conjunta que celebren las empresas licitantes. En caso de que sean adjudicadas deberán entregarlo debidamente protocolizado ante notario público en un plazo que no sea mayor a diez días naturales después de la emisión del fallo. **La ratificación de dicho instrumento ante la presencia de un Fedatario Público garantiza a esta “CONVOCANTE” la certeza del acto que se celebró, para así no quedar en estado de indefensión en caso de incumplimiento.**

En dicho convenio de participación conjunta se establecerán con precisión cada uno de los compromisos, documentos y demás responsabilidades que deberán cumplir las empresas que lo celebren. El Convenio en cuestión deberá ser vigente durante el cumplimiento total de los contratos y demás instrumentos y documentos que deriven de la presente Licitación Pública Nacional. Asimismo se deberá establecer cuál de las empresas, a través de su representante legal, será el representante común de las mismas, sin menoscabo de la responsabilidad, conjunta e individual, de cada empresa, de conformidad con las Reglas para Fomentar y Promover la participación de las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas Nacionales y Locales en las Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios que realice la Administración Pública del Distrito Federal, publicadas en la Gaceta Oficial del Distrito Federal el 13 de Noviembre de 2003.

Las empresas que presenten propuestas conjuntas, deberán acreditar en lo individual la documentación solicitada en el numeral **7.2 DOCUMENTACIÓN LEGAL Y ADMINISTRATIVA**. En la integración de la propuesta técnica cada punto deberá ser acreditado en estricto apego al convenio de participación conjunta.

En caso de propuesta conjunta el licitante que operará el Suministro de Víveres e Insumos Alimenticios para el Procesamiento de Alimentos para la Totalidad de las Personas Privadas de su Libertad, así como Personal Técnico y Administrativo en Centros Penitenciarios, Coordinación de la Institución

Abierta “Casa de Medio Camino”, en Comunidades para Adolescentes y Centros Varoniles de Seguridad Penitenciaria I Y II de la Ciudad de México, forzosamente deberá acreditar los requisitos solicitados en los siguientes numerales 6.8, 7.2., inciso p); 7.2., inciso q); 7.2., inciso s); 7.2., inciso t); 7.3., inciso p); 7.3, inciso v); 7.3, inciso w); 7.3., inciso mm); 7.3, inciso pp) y 7.3, inciso qq).

Todos los “**LICITANTES**” deberán:

- d) Acreditar su alta en la Secretaria de Hacienda y Crédito Público, mediante el Formato R-1, o documento expedido por el Servicio de Administración Tributaria (SAT) así como sus modificaciones mediante el Formato R2, (debiendo presentar uno u otro), o bien si su alta es posterior al año 2006, el comprobante del trámite que corresponda a través de internet.
- e) Original o copia certificada y copia simple de la cédula del Registro Federal de Contribuyentes.
- f) Presentar manifiesto **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD** donde exprese que su representada no se encuentra gravada, embargada o emplazada en ningún Proceso Judicial, Civil o Mercantil.
- g) Acreditar el pago de los Impuestos Sobre la Renta (I.S.R.), mediante la declaración anual del 2015, así como los pagos provisionales de enero a octubre del 2016, presentando el Recibo Bancario de Pago de Contribuciones vía Internet, el cual deberá contener **invariablemente el sello digital**, que permita autenticar la operación realizada, así como el pago correspondiente. En caso de haber declarado en ceros, deberán presentar igualmente el comprobante correspondiente. Para el caso del I.V.A. será suficiente con la presentación de los pagos provisionales de enero a octubre del 2016.

En el caso de personas físicas, se presentara el comprobante expedido por el banco autorizado, sobre el cumplimiento de sus pagos a través de la Tarjeta Tributaria del Servicio de Administración Tributaria (S.A.T.) de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público.

- h) Presentar debidamente requisitado el formato indicado en el **ANEXO 13** referente a los datos de la Constitución Legal de la Empresa, así como del Poder Notarial del Representante Legal. Para el caso de persona física, en todos aquellos rubros que no sea aplicable dicha información deberá mencionarse la leyenda de “**no aplica**”.
- i) Escrito original en papel membretado de “**EL LICITANTE**” especificando el número y objeto de la Licitación Pública Nacional, en el que manifieste **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**, que los socios, miembros de la administración, sus apoderados y representantes legales, así como los cónyuges de todos ellos o sus parientes consanguíneos hasta el cuarto grado por afinidad o civil, o para terceros con los que tenga relaciones profesionales, laborales o de negocios, o para socios o sociedades de las que el servidor público, o las personas antes referidas formen o hayan formado parte, o sus representantes que formen parte de otras que se encuentren participando en el mismo procedimiento, no se encuentren en alguno de los supuestos contemplados en el artículo 39 de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal, según **ANEXO 14**.
- j) Original o copia certificada y copia simple de la identificación oficial vigente del representante que suscriba las ofertas (Pasaporte, Credencial de Elector o Cédula Profesional).
- k) Manifestación escrita **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD** de que han cumplido en debida forma con las Obligaciones Fiscales previstas en el última párrafo del artículo **51 de la Ley de Presupuesto y Gasto Eficiente del Distrito Federal**, así como las señaladas en el **Código Fiscal del Distrito Federal** correspondientes a los últimos 5 (cinco) años de las siguientes obligaciones sustantivas y formales a que estén sujetos:

1. Impuesto Predial.
2. Impuesto sobre Adquisición de Inmuebles.
3. Impuesto sobre Nóminas.
4. Impuesto sobre Tenencia o Uso de Vehículos.
5. Impuesto sobre la Prestación de Servicios de Hospedaje.
6. Derechos por el Suministro de Agua.

En los casos del Impuesto Predial y Derechos por el Suministro de Agua, **será obligatorio anotar correctamente el número de cuenta oficial correspondiente.**

En los casos en los que no esté sujeto al pago de alguna de estas contribuciones, deberá asentar el nombre del Impuesto correspondiente así como el motivo en el mismo manifiesto, como se indica en el **Anexo 15**.

- l) Presentar original o copia certificada y copia simple de la Constancia de adeudos de contribuciones y derechos vigentes o en su caso el documento que acredite fehacientemente haberla solicitado en el presente año a la Administración Tributaria que le corresponda y/o constancia de adeudos expedida por el Sistema de Aguas de la Ciudad de México de las Contribuciones que le apliquen en el Distrito Federal.

El no presentar las constancias antes de la fecha establecida para la formalización del “**CONTRATO**”, será motivo para no adjudicar el mismo, y en consecuencia “**LA CONVOCANTE**” procederá conforme a lo establecido por los artículos **59** párrafo cuarto de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal y **60** fracción II, de su Reglamento.

- m) Los “**LICITANTES**” en caso de contar con la autorización para el pago en plazos, deberán manifestarlo por escrito **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**, que no han incurrido en alguno de los supuestos que contempla el Artículo 46 del Código Fiscal del Distrito Federal.
- n) Los “**LICITANTES**” que se encuentran obligados a dictaminar el cumplimiento de sus obligaciones fiscales, o que hayan optado por la dictaminarían, conforme a los supuestos que marca el Artículo 58 del Código Fiscal de Distrito Federal, deberán precisar mediante escrito **BAJO PROPUESTA DE DECIR VERDAD**, los ejercicios y contribuciones dictaminadas, y la fecha de inicio de operaciones, firmada por el Representante Legal.

En caso de que “**EL LICITANTE**” a la fecha de entrega de la propuesta no cuente con el Dictamen que establece el Artículo 58 del Código Fiscal del Distrito Federal y este estuviera en proceso, deberá manifestar **POR ESCRITO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD** que dicho dictamen está siendo elaborado por un Contador Público autorizado, de conformidad al Artículo 59 y comunicarlo a las autoridades en el tiempo y forma que establece el Artículo 61 del propio Código Fiscal del Distrito Federal.

En el caso de que alguno de los manifiestos no apliquen para algún licitante, deberá presentarlo con la leyenda “**NO APLICA**”.

- o) Currículum Vitae de “**EL LICITANTE**” en papel membretado y firmado por quien tenga facultades legales para ello, en el que indique el organigrama, la estructura de la empresa, instalaciones con sus dimensiones, plantilla de personal. Además, indicar las instituciones donde ha prestado o presta el Suministro de Víveres y Procesamiento de Alimentos en el que deberá incluir el nombre o razón social de dichas instituciones, domicilio donde se prestó o preste directamente el servicio, números telefónicos y nombre del administrador.
- p) Relación de los principales clientes atendidos durante el último año (2016), en papel membretado de “**EL LICITANTE**” y firmado por quien tenga facultades legales para ello, la cual deberá contener nombre de la dependencia, empresa o persona física, con quien haya suscrito el contrato, la referencia y número telefónico de los mismos y anexar original y copia simple para su cotejo de los contratos mencionados.
- q) Para demostrar capacidad operativa y profesionalismo, los “**LICITANTES**” deberán presentar en original, o copia certificada, y copia simple para su cotejo inmediato de al menos 1 (un) contrato de Suministro de Víveres de Alimentos para consumo humano, celebrado con Instituciones Públicas y/o Privadas y firmado por representante legal, con el que compruebe haber proporcionado y distribuido la Materia Prima indispensable para la elaboración de cuando menos 35,000 servicios diarios (35,000 desayunos, 35,000 comidas y 35,000 cenas), durante por lo menos 12 meses continuos; deberá ser de los dos últimos años (2015 al 2016); asimismo, se deberá adjuntar copia simple de un mínimo de tres facturas que corresponda a dicho contrato. Además, los “**LICITANTES**” deberán acreditar su experiencia en la que indique lo siguiente; número de contrato, vigencia y nombre del cliente con el que formalizó y número de servicios prestados. **En caso de propuesta conjunta, esta experiencia la deberá comprobar el licitante que operará el Suministro de Víveres e Insumos Alimenticios para el Procesamiento de Alimentos para la Totalidad de las Personas Privadas de su Libertad, así como Personal Técnico y Administrativo en Centros Penitenciarios, Coordinación de la Institución Abierta “Casa de Medio Camino”, Comunidades para Adolescentes y Centros**



Varoniles de Seguridad Penitenciaria I y II de la Ciudad de México, solicitado en las presentes Bases Concursales.

- r) Para demostrar capacidad operativa y profesionalismo, los deberán presentar en original, o copia certificada, y copia simple para su cotejo inmediato, al menos 1 (un) contrato de Suministro de Víveres y Procesamiento de Alimentos para consumo humano, celebrado con Instituciones Públicas y/o Privadas y firmado por representante legal, con el que acredite haber proporcionado y distribuido la materia prima indispensable para la elaboración de cuando menos 10,000 servicios diarios (10,000 desayunos, 10,000 comidas y 10,000 cenas), durante por lo menos 12 meses continuos; deberá ser de los dos últimos años (2015 al 2016); asimismo, se deberá adjuntar copia simple de un mínimo de tres facturas que corresponda a dicho contrato. Además, los **“LICITANTES”** deberán acreditar su experiencia en la que indique lo siguiente; número de contrato, vigencia y nombre del cliente con el que formalizó y número de servicios prestados. **En caso de propuesta conjunta, esta experiencia la deberá comprobar el licitante que operará el Suministro de Víveres e Insumos Alimenticios para el Procesamiento de Alimentos para la Totalidad de las Personas Privadas de su Libertad, así como Personal Técnico y Administrativo en Centros Penitenciarios, Coordinación de la Institución Abierta “Casa de Medio Camino”, Comunidades para Adolescentes y Centros Varoniles de Seguridad Penitenciaria I y II de la Ciudad de México, solicitado en las presentes Bases Concursales.**
- s) Escrito original en papel membretado de **“EL LICITANTE”**, especificando el número y objeto de la Licitación Pública Nacional, en el que manifieste **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**, conocer y aceptar el contenido de las presentes Bases, así como las modificaciones y/o aclaraciones de las mismas.
- t) Original y copia simple del recibo oficial de la compra de Bases expedido por **“LA CONVOCANTE”**.
- u) Manifestación escrita **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**, mediante la cual se indique el tipo de empresa de su representada conforme a lo siguiente:
- Nombre de la Empresa (Razón Social completa y legible)
 - Tipo de Empresa (indicar si es Micro, Pequeña o Mediana)
 - Domicilio de la Empresa (con todos los datos completos y legibles)
 - Nacionalidad de la Empresa
 - Número de Empleados Contratados
 - Actividad Desarrollada

Para identificar el tipo de Empresa de conformidad con las Fracciones, III, IV y V, de la Segunda de las Reglas para Fomentar y promover la Participación de Micros, Pequeñas y Medianas Empresas Nacionales Locales se entenderá lo siguiente:

- Micro Empresa: La unidad económica que para el desarrollo de su actividad cuenta hasta con 5 (cinco) empleados en el caso de actividad comercial, hasta con 20 (veinte) empleados en el caso de servicios y hasta con 30 (treinta) empleados en el caso de la industria.
- Pequeña Empresa: La unidad económica que cuenta para el desarrollo de su actividad de 6 (seis) a 20 (veinte) empleados en el caso de actividad comercial, de 21 (veintiuno) a 50 (cincuenta) empleados en el caso de servicios y de 31 (treinta y uno) a 100 (cien) empleados en el caso de la Industria.
- Mediana Empresa: La unidad económica que cuenta para el desarrollo de su actividad de 21 (veintiuno) a 100 (cien) empleados en el caso de actividad comercial, de 51 (cincuenta y uno) a 100 (cien) empleados en el caso de servicios y de 101(ciento un) a 500 (quinientos) empleados en el caso de Industria.

Lo anterior de conformidad con las reglas para fomentar y promover la participación de Micro, Pequeñas y Medianas empresas Nacionales y Locales, en las Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios que realice la Administración Pública del Distrito Federal.

- v) Manifestación escrita **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**, mediante la cual se compromete a no incurrir en prácticas no éticas o ilegales durante el Proceso de esta Licitación Pública Nacional, así

como el Proceso de Formalización y vigencia del “**CONTRATO**” que se genere de la misma, de conformidad con el **ANEXO 16**.

- w) Escrito bajo protesta de decir verdad, mediante el cual manifieste que da su consentimiento para difundir sus datos, salvo las excepciones de la Ley de Protección de Datos Personales para el Distrito Federal. **Anexo 21**.
- x) Manifiesto bajo protesta de decir verdad en el que indiquen que de conformidad con lo señalado en el artículo 39 bis de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal, no se encuentra sancionados o en incumplimiento contractual con la Contraloría, Secretaría de la Función Pública, Dependencias, Órganos Desconcentrados, Delegaciones y Entidades, según sea el caso. **Anexo 22**.
- y) Escrito bajo protesta de decir verdad mediante el cual manifieste que se obliga a mantener estricta confidencialidad y a no divulgar la información contenida y derivada del contrato correspondiente, respetando los derechos que sobre la información tenga y se responsabiliza del mal uso que, en su caso de ella se haga, sin la autorización de “**LA CONVOCANTE**”, aún después de la terminación del instrumento jurídico que se derive de la presente **Licitación Pública Nacional**, Con el **Anexo 23**.
- z) Manifestación escrita **Bajo Protesta de Decir Verdad**, en la que asume toda responsabilidad en caso de que los bienes ofertados infrinjan patentes, marcas o violen Derecho de Autor, sin ninguna responsabilidad para “**LA CONVOCANTE**”, tal y como se establece en el **Anexo 24**.

NOTA: Para aquellos “**LICITANTES**” que tengan su domicilio fuera del Distrito Federal deberán señalar domicilio para oír y recibir notificaciones dentro de esta Jurisdicción y nombrar un apoderado legal que cuente con facultades de representación para poder celebrar los actos jurídicos y administrativos durante el presente procedimiento licitatorio y en caso de ser adjudicados del contrato respectivo.

7.3. Propuesta Técnica.

Los “**LICITANTES**” deberán presentar la documentación a que se refiere el presente apartado en original, dirigido a la Dirección Ejecutiva de Administración en la Subsecretaría de Sistema Penitenciario, en idioma español, especificando el número y objeto de la Licitación Pública Nacional, firmados por quien tenga facultades legales para ello, dentro del “**SOBRE ÚNICO**” cerrado de forma inviolable.

Para la elaboración de la Propuesta Técnica deberá describirse puntualmente el Suministro de Insumos, Víveres y Productos alimenticios y procesamiento de los menús (desayuno, comida y cena) a ofertar sin incluir precios, especificando detalladamente las características, marcas, presentaciones, y que aceptan totalmente cumplir los menús y las unidades de medida a utilizar en la preparación de los alimentos y cuadros nutricionales de conformidad, con los **ANEXOS 1 al 9**, así como a las precisiones y aclaraciones asentadas durante la Junta de Aclaración de Bases.

Para el caso de ofertas conjuntas en el convenio que presenten se deberán especificar claramente cuál o cuáles de las empresas serán responsables del abasto con la finalidad de dar el adecuado cumplimiento a todos y cada uno de los requisitos solicitados en el presente numeral.

Asimismo, dentro de la Propuesta Técnica deberán de integrarse los siguientes documentos:

- a) Escrito original, en papel membretado de “**EL LICITANTE**” en el que manifieste que los bienes que oferta son producidos en México y cuentan por lo menos con un **50% (cincuenta por ciento)** de contenido de Integración Nacional. (**ANEXO 11**)
- b) Escrito original, en papel membretado de “**EL LICITANTE**”, manifestando **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD** que conoce y acepta las condiciones, lugar y horario de entrega.
- c) Escrito original, en papel membretado de “**EL LICITANTE**”, manifestando **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD** que el plazo de entrega, recepción y verificación será conforme a lo establecido en estas Bases.
- d) Escrito original en papel membretado de “**EL LICITANTE**”, manifestando **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**, que acepta que “**EL CONTRATO**”, en caso de ser adjudicado será “**ABIERTO**” con un monto mínimo y un máximo y que su vigencia será a partir del 1° de enero de 2017 y hasta el 30 de abril de 2019, o hasta agotar el monto máximo adjudicado lo que ocurra primero, o en su caso cuando

habiéndose cumplido con el monto mínimo contratado, o cuando **“LA CONVOCANTE”** determine que el Suministro de Insumos, Víveres y Productos, o la posterior preparación de Alimentos ha sido deficiente en cuanto a su calidad, higiene y demás condiciones establecidas en estas Bases.

- e) Escrito original y en papel membretado de **“EL LICITANTE”**, manifestando **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD** que en caso de ser adjudicado se obliga a cubrir el costo de las pruebas de laboratorio que le solicite **“LA CONVOCANTE”**, bajo pena de rescisión, durante la vigencia del contrato que se genere con motivo del presente procedimiento de Licitación Pública Nacional de conformidad con lo señalado en el numeral 6.11 de las presentes bases.
- f) Escrito original, en papel membretado de **“EL LICITANTE”**, manifestando **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD** que garantiza la calidad e higiene en el almacenamiento de Insumos, Víveres y productos, así como el procesamiento de los alimentos para el consumo humano, que las maniobras de preparación de los alimentos para consumo humano serán por cuenta de **“EL LICITANTE”** y a entera satisfacción de **“LA CONVOCANTE”**, por lo que en caso de incumplimiento se aplicarán las Penas Convencionales conforme a lo establecido en el punto 20.3 de estas Bases.
- g) Escrito original, en papel membretado de **“EL LICITANTE”**, manifestando **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD** que tendrá bajo su cargo y responsabilidad el medio de transporte y empaque de los insumos, víveres y productos conforme a lo establecido en las presentes Bases.
- h) Escrito original, en papel membretado de **“EL LICITANTE”**, manifestando **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD** que acepta los términos de la relación laboral señalado en estas Bases.
- i) Original y copia del aviso de funcionamiento ante la Secretaría de Salud a nombre de **“EL LICITANTE”**, de las instalaciones y/o plantas procesadoras y/o almacenes donde se comercialicen los Bienes Materia de la Presente Licitación.
- j) Escrito en papel membretado de **“EL LICITANTE”** y suscrito por su representante legal quien deberá firmar con tal carácter, en el que manifieste **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD** que, en caso de resultar Adjudicado, se compromete a proporcionar el Suministro de Víveres e Insumos Alimenticios para el Procesamiento de Alimentos para la Totalidad de las Personas Privadas de su Libertad, así como Personal Técnico y Administrativo en Centros Penitenciarios, Coordinación de la Institución Abierta “Casa de Medio Camino”, Comunidades para Adolescentes y Centros Varoniles de Seguridad Penitenciaria I y II de la Ciudad de México, en lo que respecta al Personal de Custodia y Administrativo que por motivo de sus actividades que prestan en el interior de los mismos deben permanecer en su lugar de trabajo por más de doce horas continuas. Asimismo **“EL LICITANTE”** que resulte adjudicado debe contar con el equipo y personal especializado en preparación y supervisión del proceso de preparación de alimentos, sin costo adicional para **“LA CONVOCANTE”**, según lo descrito en el **numeral 6.8 de las presentes bases**. De igual forma, los **“LICITANTES”** deberán manifestar bajo protesta de decir verdad que cuentan en su plantilla de personal con un nutriólogo titulado, con Cédula Profesional y deberán presentar la documentación correspondiente con la que acredite esta circunstancia. Asimismo que contarán con un supervisor por cada uno de los Centros Penitenciarios y cada Comunidad para Adolescentes cuyo servicio deberá ser prestado durante la vigencia del **“CONTRATO”**.
- k) Original o copia certificada y copia simple para cotejo de los análisis clínicos de al menos 75 personas asignadas por los **“LICITANTES”** para el suministro y preparación de los insumos, los cuales deberán contar con una antigüedad no mayor a seis meses previos al acto de Presentación y Apertura de Propuestas, practicados por un laboratorio clínico acreditado por la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación), mismos que incluirán: exudado faríngeo, coproparasitoscopico en serie de 3 (tres), reacciones febriles, biometría hemática y lecho ungueal. Anexar copia de la acreditación vigente del laboratorio ante la EMA donde especifique su acreditación para la realización de estos análisis. **“EL LICITANTE”** que resulte adjudicado deberá entregar en forma semestral a **“LA CONVOCANTE”** el original y copia simple de los análisis requeridos en este inciso, practicados durante la vigencia del contrato.
- l) Los **“LICITANTES”** deberán presentar original, o copia certificada y copia simple para su cotejo, de la auditoría y/o inspección sanitaria a sus instalaciones, equipo de transporte y cámara de refrigeración, con una antigüedad no mayor a seis meses previos al acto de Presentación y Apertura de Propuestas. Esta inspección deberá ser realizada con base a lo que establece la **NOM-251-SSA1-2009** y tendrá que

certificar que cumple al **100% (Cien por ciento)** con dicha norma oficial. El documento deberá ser expedido por un laboratorio acreditado por la EMA (el acta deberá reflejar que **“EL LICITANTE”** cumple con las condiciones de Seguridad e Higiene señalados en la norma oficial citada con anterioridad, debiendo anexar copia simple de la acreditación vigente del laboratorio. **“EL LICITANTE” que resulte adjudicado deberá entregar en forma semestral a “LA CONVOCANTE” el original y copia simple de los análisis requeridos en este inciso, practicados durante la vigencia del contrato.**

- m) Original o copia certificada y copia simple para su cotejo inmediato de los documentos que contengan los análisis microbiológicos de los siguientes productos cárnicos: res, cerdo, pollo, pescado, embutidos y lácteos, con una antigüedad no mayor a seis meses previos al acto de Presentación y Apertura de Propuestas, elaborados por un laboratorio acreditado ante la EMA, debiendo anexar copia simple de la acreditación vigente del laboratorio. **“EL LICITANTE” que resulte adjudicado deberá entregar en forma semestral a “LA CONVOCANTE” el original y copia simple de los análisis requeridos en este inciso, practicados durante la vigencia del contrato.**
- n) **“EL LICITANTE”** deberá acreditar documentalmente que cuenta con equipo de transporte propio suficiente y en óptimas condiciones (al menos un vehículo refrigerado y uno con caja seca por cada Centro Penitenciario, Centros Varoniles de Seguridad Penitenciaria I y II, Coordinación de la Institución Abierta Casa de Medio Camino y Comunidad para Adolescentes), este requisito se acreditará mediante la presentación de copia simple y original para su cotejo, de las facturas de compra de los vehículos a nombre de **“EL LICITANTE”**. Asimismo, deberá presentar copia simple y original para su cotejo, de la tarjeta de circulación. Los vehículos deberán contar con equipo de refrigeración para la transportación de alimentos perecederos y con caja seca y cerrada. De igual forma, deberán presentar las inspecciones sanitarias del equipo de transporte con una antigüedad no mayor a seis meses previos al acto de Presentación y Apertura de Propuestas, realizadas con base en el numeral 5.13 de la NOM-251-SSA1-2009, dicha inspección deberá ser realizada por un laboratorio acreditado ante la EMA, el resultado deberá indicar que **“EL LICITANTE”** cumple al 100% (cien por ciento) con dicha Norma, anexando copia simple de la acreditación vigente del laboratorio.
- o) Escrito original elaborado en papel membretado de **“EL LICITANTE”** y suscrito por su Representante Legal quien deberá firmar con tal carácter, en el que se manifieste **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD** que cuenta con infraestructura amplia que garantice el buen manejo de las Materias Primas dentro del territorio nacional, así como la oportunidad en lo solicitado y la calidad de los mismos y que cuenta como mínimo con:

1. Centro de distribución y almacenamiento, que cuente con cámaras frigoríficas de almacenamiento para cada uno de los rubros de alimentos (de manera enunciativa más no limitativa: carne de res, cerdo, pollo, pescado, embutidos, lácteos) que garantice en todo momento un óptimo manejo de los víveres, presentar croquis de distribución de las instalaciones de la empresa con las medidas aproximadas de cada cámara e ilustrarlo con fotografías.
2. Planta de proceso y empaque para productos cárnicos en estado natural (res, cerdo, pescado y pollo), presentar croquis de distribución de las instalaciones de manera individual o en conjunto de la(s) empresa(s) con las medidas aproximadas de cada cámara e ilustrarlo con fotografías. Presentar título de propiedad o contrato de arrendamiento vigente en su caso.

Almacén o almacenes de frutas y verduras de manera individual o en conjunto donde demuestre(n) que tiene(n) los víveres necesarios para cubrir cualquier eventualidad, presentar croquis de distribución de las instalaciones de la(s) empresa(s) con las medidas aproximadas e ilustrarlo con fotografías. Presentar título de propiedad o contrato de arrendamiento vigente por un término igual o mayor a la vigencia del contrato, en caso de no contar con dicho acuerdo de voluntades, deberá presentar manifiesto bajo protesta de decir verdad que se compromete a presentar dicho instrumento en un término no mayor a 15 días de iniciado el contrato que se genere con motivo del presente procedimiento.

Estos puntos se verificarán en las visitas a las instalaciones a la misma, que realizará durante la vigencia del Contrato. Presentar título de propiedad, o contrato de arrendamiento vigente en su caso.



Adicionalmente, aquellos “**LICITANTES**” que tengan su infraestructura operativa en una Entidad Federativa diferente al Distrito Federal, deberán incorporar un manifiesto BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, en el que se comprometen, en caso de resultar adjudicados, a establecer un centro de almacenamiento, procesamiento y distribución en el Distrito Federal, con la capacidad suficiente para cubrir las necesidades de la “**CONVOCANTE**”. Estas instalaciones deberán cumplir con los requisitos y condiciones que establece la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009 (Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas, o Suplementos Alimenticios); y las demás obligaciones establecidas en las presentes bases de Licitación Pública Nacional que apliquen a las instalaciones. “**EL LICITANTE**” que se encuentre en esta situación, deberá establecer su centro de almacenamiento requerido a los cuarenta y cinco días naturales posteriores a la fecha de inicio del contrato en cuestión.

3. Para garantizar la oportunidad del abasto en las condiciones de calidad solicitadas “**EL LICITANTE**” que sea distribuidor, deberá presentar carta expedida por el productor, fabricante, o distribuidor mayorista en papel membretado **ANEXO 12**. En dicha carta deberá manifestar que en caso de que “**EL LICITANTE**” resulte Adjudicado, se compromete con éste a garantizar la calidad y entregas de los productos indicados en su propuesta, la carta deberá ser firmada por quien tenga facultades legales para expedir esa clase de documentos a través de Poder Notarial que no haya sido revocado y que se encuentre vigente por parte del productor o fabricante, adjuntando copia simple del respectivo poder e identificación oficial. Lo anterior será aplicable a los siguientes productos:

Cárnicos de res, cerdo y pollo.- Presentar en original y copia carta del rastro o productor de donde procedan los productos que van a ofertar, así como copia del certificado de rastro TIF (Tipo de Inspección Federal) del mismo. En el caso de embutidos se tendrán que presentar copia del certificado TIF del fabricante, conforme al inciso a), subnumeral VII, numeral 6.8 de las presentes bases.

Para el caso de que los productos se adquieran con un distribuidor mayorista, este último deberá demostrar mediante la presentación de un contrato vigente debidamente formalizado y con facturas correspondientes de al menos los últimos 6 (seis) meses, que adquiere, a su vez, los productos con un fabricante o productor que cuente con certificado TIF, anexando copia del mismo.

- p) Presentar Certificado original y copia simple para su cotejo en el que se especifique su Sistema de Calidad y que demuestre que cuenta con mecanismos de control para cada proceso donde garantice que va a proporcionar el suministro de acuerdo a los requisitos solicitados, dicho sistema deberá estar estructurado de acuerdo a la norma mexicana NMX-CC-9001-IMNC-2015, o bien la norma mexicana ISO-9001:2015, y cuyo alcance sea por lo menos, Compra, Almacenamiento, Empaque y Entrega de Productos Alimenticios a Instituciones Públicas y Privadas. Dicho certificado deberá estar expedido por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en Sistemas de Gestión de Calidad, anexando copia simple de la acreditación vigente ante la E.M.A. del Organismo certificador. Además, deberá presentar en original o copia certificada Carta de Autenticidad expedida por el Organismo Certificador que emitió dicha certificación, que incluya los datos del contacto de éste y en la cual se indique expresamente que el Organismo Certificador cuenta con la autorización por parte de la E.M.A. para expedir dicho certificado en sistemas de gestión de calidad. Lo anterior con la finalidad de que esta convocante tenga la certeza que “**EL LICITANTE**” cuente con el Sistema de Gestión de Calidad, documentado que garantiza la estandarización de sus procesos. **(En caso de propuesta conjunta el licitante que operará el Suministro de Víveres e Insumos Alimenticios para el Procesamiento de Alimentos para la Totalidad de las Personas Privadas de su Libertad, así como Personal Técnico y Administrativo en Centros Penitenciarios, Coordinación de la Institución Abierta “Casa de Medio Camino”, Comunidades para Adolescentes y Centros Varoniles de Seguridad Penitenciaria I y II de la Ciudad de México, solicitado en las presentes Bases Concursales deberá acreditar el presente requisito).**
- q) Original y copia simple para su cotejo del programa y calendario de fumigación para el período correspondiente a la presente Licitación Pública Nacional, y demostrar documentalmente que realiza servicios mensuales de fumigación en sus instalaciones que se encuentran dentro del territorio

nacional.

- r) **“EI LICITANTE”** Adjudicado, deberá presentar escrito original elaborado en papel membretado y firmado por el apoderado legal, en el que manifieste **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**, que se compromete a pagar a **“LA CONVOCANTE”** por concepto de derechos por **“Uso de Espacios para la Elaboración de Alimentos para Internos, Personal Técnico Administrativo y Operativo”** en once Centros Penitenciarios y en cuatro Comunidades para Adolescentes de conformidad con el numeral 6.16 de las presentes Bases.
- s) **“EI LICITANTE”** Adjudicado, deberá presentar escrito original elaborado en papel membretado y firmado por el apoderado legal, en el que manifieste **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**, que se compromete a realizar una aportación equivalente al **3.5% (tres punto cinco por ciento)** del monto total facturado y cobrado de conformidad con el numeral 6.17 de las presentes Bases.
- t) Original y copia del Acta de Inspección Periódica de Condiciones de Seguridad e Higiene que no exceda de 12 (doce) meses, realizada por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social, donde especifique que cumple con las condiciones de Seguridad e Higiene.
- u) Los **“LICITANTES”** deberán presentar conforme a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, original o copia certificada y copia simple para cotejo del certificado vigente, a nombre de **“EL LICITANTE”** del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, aplicable a los ámbitos siguientes: Compra, Ventas, Fabricación, Distribución de Alimentos (HACCP), emitido a través de un organismo de certificación acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación en Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, anexando copia simple de la acreditación vigente ante la E.M.A. del Organismo Certificador. Además, deberá presentar en original o copia certificada Carta de Autenticidad expedida por el Organismo Certificador que emitió dicha certificación, que incluya los datos del contacto de éste y en la cual se indique expresamente que el Organismo Certificador cuenta con la autorización por parte de la E.M.A. para expedir dicho certificado en Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos. Lo anterior, con la finalidad de que la convocante tenga la certeza que **“EI LICITANTE”** tiene la capacidad de analizar los peligros y puntos críticos de control relacionados con la inocuidad de los alimentos con el objeto de asegurar que los alimentos son inocuos. **(En caso de propuesta conjunta el licitante que operará el Suministro de Víveres e Insumos Alimenticios para el Procesamiento de Alimentos para la Totalidad de las Personas Privadas de su Libertad, así como Personal Técnico y Administrativo en Centros Penitenciarios, Coordinación de la Institución Abierta “Casa de Medio Camino”, Comunidades para Adolescentes y Centros Varoniles de Seguridad Penitenciaria I y II de la Ciudad de México, solicitado en las presentes Bases Concursales deberá acreditar el presente requisito.)**
- v) Los **“LICITANTES”** deberán presentar original o copia certificada y copia simple para cotejo del Certificado de Sistemas de Gestión de Inocuidad de los Alimentos vigente, a nombre de **“EL LICITANTE”**, emitido conforme a la Norma Mexicana NMX F-CC-22000-NORMEX-INMC-2007, Sistemas de Gestión de Inocuidad de los Alimentos Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria, otorgado a través de un Organismo de Certificación acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación en Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos en el sector “G” Catering (Elaboración de comida, abastecimiento y/o servicios de alimentos/alimentación), anexando copia simple de la acreditación vigente ante la E.M.A. del Organismo Certificador. Además, deberá presentar en original o copia certificada Carta de Autenticidad expedida por el Organismo Certificador que emitió dicha certificación, que incluya los datos del contacto de éste y en la cual se indique expresamente que el Organismo Certificador cuenta con la autorización por parte de la E.M.A. para expedir dicho certificado en Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos en el sector “E” Catering (Elaboración de comida, abastecimiento y/o servicios de alimentos/alimentación). Lo anterior, con la finalidad de que la convocante tenga la certeza que **“EI LICITANTE”** tiene la capacidad de analizar los peligros y puntos críticos de control relacionados con la inocuidad de los alimentos. **(En caso de propuesta conjunta el licitante que operará el Suministro de Víveres e Insumos Alimenticios para el Procesamiento de Alimentos para la Totalidad de las Personas Privadas de su Libertad, así como Personal Técnico y Administrativo en Centros Penitenciarios, Coordinación de la Institución Abierta “Casa de Medio Camino”, Comunidades para Adolescentes y Centros Varoniles de Seguridad Penitenciaria I y II de la Ciudad de México, solicitado en las presentes Bases Concursales deberá acreditar el presente requisito.)**



- w) Original y copia de los análisis ambientales efectuados en la planta de proceso de cárnicos de res, cerdo, pollo, pescado, lácteos y embutidos que se encuentra dentro del territorio nacional, con una antigüedad no mayor a seis meses previos al acto de Presentación y Apertura de Propuestas, debiendo reflejar que está dentro de los límites establecidos y practicados por laboratorios acreditados por la EMA y anexar copia de la acreditación vigente del laboratorio. **“EL LICITANTE” que resulte adjudicado deberá entregar en forma semestral a “LA CONVOCANTE” el original y copia simple de los análisis requeridos en este inciso, practicados durante la vigencia del contrato.**
- x) Original y copia de las actas de la visita más reciente realizada por verificadores sanitarios de la Secretaría de Salud y dictámenes correspondientes a los establecimientos de los **“LICITANTES”** que se encuentren dentro de territorio nacional, o en su caso la solicitud de verificación.
- y) Para el caso de abarrotes, frutas, verduras, lácteos y embutidos, **“EL LICITANTE”** deberá presentar carta de distribuidor mayorista.
- z) Presentar original y copia de un contrato celebrado con alguna compañía para el servicio de fumigación, y en caso de resultar adjudicado, deberá presentar, previamente a la firma del contrato respectivo, el programa mensual calendarizado para los años 2017, 2018 y 2019, y demostrar documentalmente que realiza servicios mensuales de fumigación en sus instalaciones que se encuentren dentro de territorio nacional, durante la vigencia del contrato.
- aa) Presentar original y copia de los registros internos de **“EL LICITANTE”** por lo menos el último mes, que demuestren que llevan un control de los puntos críticos, bitácoras de uso y dosis de agentes de limpieza y desinfección empleados, registro de temperaturas de conservación y registros de que opera con buenas prácticas de higiene y sanidad en los procesos de recepción, procesamiento, almacenamiento, manipulación, distribución y transportación de los productos alimenticios.
- bb) Original y copia de la constancia de calibración, emitida durante el año 2016, de las básculas, emitida por la Procuraduría Federal del Consumidor. **“EL LICITANTE”** que resulte adjudicado deberá presentar durante la vigencia del Contrato de manera anual la constancia de calibración sino se hará acreedor a una de las penas convencionales que se señalan en el numeral 20.3 de las presentes bases.
- cc) Original y copia de un contrato celebrado con alguna compañía para el servicio de higienizado de cisternas, autorizada por la Secretaría de Salud, con un programa calendarizado mensualmente para el año 2016, o en su caso, la bitácora o reporte de que la propia empresa realiza la limpieza de sus cisternas. En caso de resultar adjudicado, se deberá presentar, previamente a la firma del contrato respectivo, el programa de higienizado de cisternas de manera mensual para los años 2017, 2018 y 2019.
- dd) **“EL LICITANTE”** que resulte Adjudicado deberá considerar que la población de Internos de los Centros Penitenciarios y de las Comunidades para Adolescentes es fluctuante, ya que cuenta con ingresos y egresos por día, por lo que deberá tomar las medidas necesarias que permitan garantizar la entrega de alimentación e implementos para la ingesta de la misma (recipiente para alimentos, cuchara y vaso) a todos los internos durante su estancia, así como las dietas especiales de la torre médica y demás situaciones especiales, entregar escrito **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD.**
- ee) **“EL LICITANTE”** entregará un escrito, **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**, en el que garantice que el Suministro de Víveres e Insumos Alimenticios para el Procesamiento de Alimentos para la Totalidad de las Personas Privadas de su Libertad, así como Personal Técnico y Administrativo en Centros Penitenciarios, Coordinación de la Institución Abierta “Casa de Medio Camino”, Comunidades para Adolescentes y Centros Varoniles de Seguridad Penitenciaria I y II de la Ciudad de México cumplirá con las características y calidad requeridas para satisfacer ampliamente las especificaciones solicitadas en estas bases; asumiendo el compromiso de cambiarlos en caso de que les resulten defectos o vicios ocultos, independientemente de que se podrá hacer efectiva la garantía de cumplimiento correspondiente.
- ff) El Suministro de Víveres y Alimentos y su posterior preparación para consumo humano, se hará bajo la responsabilidad de **“EL LICITANTE”**, quien deberá garantizar su adecuada realización cumpliendo con las fechas y horarios establecidos en el **ANEXO 3.** Entregar escrito **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD.**
- gg) Presentar manifiesto por escrito **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD** mediante el cual **“EL LICITANTE”** que resulte adjudicado se compromete a practicar análisis clínicos exclusivamente por un



laboratorio acreditado por la EMA, a internos(as) asignados a labores de preparación de los alimentos, así como almacenaje de los mismos; dichos análisis incluirán: exudado faríngeo, coproparasitoscopico en serie de tres, reacciones febriles, biometría hemática y lecho ungueal, dichos análisis se deberán practicar a más tardar en los primeros 25 (veinticinco) días naturales posteriores a la firma del “**CONTRATO**” derivado de las presentes Bases. Asimismo, “**EL LICITANTE**” se compromete a costear el tratamiento médico proporcionado a los internos que hayan presentado positividad y acreditar documentalmente que se encuentra sano y en óptimas condiciones para laborar en la cocina de los Centros Penitenciarios y/o Comunidades para Adolescentes. Dichos análisis y tratamientos médicos serán sin costo para el Gobierno del Distrito Federal, **ANEXO 17**. De igual forma deberá practicarles estos estudios a los internos (as) comisionados de nuevo ingreso, dentro de un término no mayor a 25 días naturales después de su inicio de comisión en la cocina, almacén o cámaras de refrigeración.

- hh) Presentar manifiesto por escrito **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD** mediante el cual “**EL LICITANTE**” que resulte Adjudicado se compromete a la entrega oportuna de los alimentos a pie de cocina al personal responsable de su distribución. Los mismos deben estar debidamente protegidos y montados en los carritos de servicio, con cantidades suficientes para surtir a la totalidad de la población. Dichos carritos de servicio deberán ser proporcionados por “**EL LICITANTE**” adjudicado, sin costo adicional para el Gobierno del Distrito Federal, así como su mantenimiento preventivo y correctivo de los mismos, la cantidad de carritos de servicio que se requieren se encuentran establecidos en el numeral 6.9, subnumeral VI de las presentes bases.
- ii) Presentar manifiesto por escrito **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD** mediante el cual “**EL LICITANTE**” que resulte Adjudicado se compromete a realizar la entrega y reposición de uniformes (pantalón y playera), botas, mandiles, cofias, tapabocas y guantes a los Internos(as) que participan en el almacenamiento, preparación de alimentos, debiendo supervisar el uso adecuado y permanente de los mismos. Dichos implementos de trabajo serán sin costo para el Gobierno del Distrito Federal.
- jj) Presentar manifiesto por **ESCRITO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD** mediante el cual “**EL LICITANTE**” que resulte Adjudicado se compromete a realizar la entrega a los Enlaces Administrativos de los Centros Penitenciarios y de las Comunidades para Adolescentes de los implementos necesarios para la ingesta de los alimentos de acuerdo a los siguientes plazos:
- kk) Vasos y cucharas al primer día de inicio del “**CONTRATO**”.
- ll) Recipiente para alimentos, a más tardar cuarenta días naturales posteriores al inicio del “**CONTRATO**”.
- mm) Presentar manifiesto **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**, mediante el cual “**EL LICITANTE**” que resulte Adjudicado se compromete a realizar Prácticas de Higiene y Sanidad de conformidad con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009 en las cocinas, almacenes, equipo de refrigeración y cámara de refrigeración de los diversos Centros Penitenciarios, así como en las Comunidades para Adolescentes. Dichas prácticas serán sin costo para el Gobierno del Distrito Federal.
- nn) Presentar manifiesto por **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD** mediante el cual “**EL LICITANTE**” que resulte adjudicado se compromete a proporcionar los materiales necesarios para llevar a cabo las labores de limpieza en las áreas de cocinas, almacenes, equipo de refrigeración, cámaras de refrigeración y cámaras de congelación que serán utilizados por “**EL LICITANTE**” adjudicado para el suministro y elaboración de los alimentos objeto del presente proceso de licitación, en los diferentes Centros Penitenciarios y Comunidades para Adolescentes. Dichos materiales serán sin costo para el Gobierno del Distrito Federal.
- oo) Los “**LICITANTES**” deberán incluir en su propuesta técnica el comprobante de la visita efectuada a los Centros Penitenciarios y a las Comunidades para Adolescentes. **En caso de no presentar dicha constancia será motivo de descalificación del presente Procedimiento Licitatorio.**
- pp) Aquellos “**LICITANTES**” que tengan su infraestructura comercial en una Entidad Federativa diferente al Distrito Federal, deberán incorporar un manifiesto BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, en el que se comprometen, en caso de resultar adjudicados, a establecer un centro de almacenamiento, procesamiento y distribución en el Distrito Federal, con la capacidad suficiente para cubrir las



necesidades de la “**CONVOCANTE**”. Estas instalaciones deberán cumplir con los requisitos y condiciones que establece la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009 (Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas, o Suplementos Alimenticios); y las demás obligaciones establecidas en las presentes bases de Licitación Pública Nacional que apliquen a las instalaciones. “**EL LICITANTE**” que se encuentre en esta situación, deberá establecer su centro de almacenamiento requerido a los cuarenta y cinco días naturales posteriores a la fecha de inicio del contrato en cuestión.

- qq) “**EL LICITANTE**” deberá presentar original o copia certificada y copia simple para su cotejo de la certificación vigente de su Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, de conformidad con la Norma Mexicana NMX-SAST-IMNC-2008 (BSI OHSAS 18001:2007), expedido por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en Sistemas de Administración, Seguridad y Salud en el Trabajo, y el alcance del certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos, anexando copia simple de la acreditación vigente ante la E.M.A. del Organismo Certificador. Además, deberá presentar en original o copia certificada Carta de Autenticidad expedida por el organismo Certificador que emitió dicha certificación que incluya los datos del contacto de éste y en la cual se indique expresamente que el organismo certificador cuenta con la autorización por parte de la E.M.A. para expedir dicho certificado en Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo. Lo anterior con la finalidad de que la convocante tenga la certeza que “**EL LICITANTE**” cuenta con el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo documentado que previene y controla los riesgos en el lugar de trabajo y asegura el proceso de mejoramiento continuo que permite minimizarlos. **En caso de propuesta conjunta el licitante que operará el Suministro de Víveres e Insumos Alimenticios para el Procesamiento de Alimentos para la Totalidad de las Personas Privadas de su Libertad, así como Personal Técnico y Administrativo en Centros Penitenciarios, Coordinación de la Institución Abierta “Casa de Medio Camino”, Comunidades para Adolescentes y Centros Varoniles de Seguridad Penitenciaria I y II de la Ciudad de México, solicitado en las presentes Bases Concursales, deberá acreditar el presente requisito).**
- rr) Certificado vigente de su Sistema de Gestión Ambiental, de conformidad con la norma mexicana NMX-SAA-14001-IMNC-2015 / ISO 14001:2004, expedido por un organismo de certificación acreditado ante la EMA como organismo de certificación de Sistemas de Gestión Ambiental, cuyo alcance esté relacionado con el ramo de alimentos; anexando copia simple legible de la acreditación vigente ante la EMA del organismo de certificación. Además deberá presentar carta de autenticidad dirigida a la convocante y expedida por el organismo de certificación que emitió dicho certificado, que incluya los datos del contacto de éste y en la cual se indique expresamente que el organismo de certificación cuenta con la autorización por parte de la E.M.A. para expedir dicho certificado en Sistemas de Gestión Ambiental. Dicho certificado debe corresponder al domicilio de las instalaciones de “**EL LICITANTE**” que acredita en el aviso de funcionamiento requerido en el inciso A) del presente numeral de esta Convocatoria.
- ss) “**EL LICITANTE**” deberá presentar original o copia certifica y copia simple para cotejo de al menos 8 (ocho) certificador vigentes de DISTINTIVO H emitidos por la Secretaría de Turismo / Secretaría de Salud en instalaciones de Centros Penitenciarios.

7.4. Propuesta Económica.

Los “**LICITANTES**” deberán presentar la documentación a que se refiere el presente apartado en original dentro del “**SOBRE UNICO**”, firmada por el representante legal, o quien tenga facultades legales para ello.

- a) La oferta económica, deberá presentarse en papel membretado de “**EL LICITANTE**” dirigido a la Dirección Ejecutiva de Administración de la Subsecretaría de Sistema Penitenciario, especificando el número y objeto de la presente Licitación Pública Nacional, describiendo literalmente el suministro que corresponda a cada partida, considerando precios unitarios por cada tercio (desayuno, comida y cena) con dos decimales, en Moneda Nacional, anotando el subtotal y el importe total ofertado. Asimismo, deberán indicar que los precios son vigentes y firmes hasta el total cumplimiento de las condiciones pactadas en “**EL CONTRATO**” que derive de esta Licitación, debe ser acorde al formato establecido como **ANEXO 18** de las presentes Bases.
- b) Original y copia de la garantía de sostenimiento de la Propuesta Económica, conforme al **ANEXO 19** y a lo señalado en el punto 8.1 de estas Bases.

8. GARANTÍAS.

8.1. DE LA FORMALIDAD DE LA PROPUESTA.

La garantía relativa al sostenimiento de la Propuesta Económica, deberá constituirse, por los **“LICITANTES”** en apego a los artículos 73, fracción I, y 75 bis, de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal de acuerdo a lo siguiente:

Mediante fianza, cheque certificado, cheque de caja, billete de depósito o carta de crédito, por un importe mínimo del **5% (cinco por ciento)** del monto máximo a adjudicar en la partida o partidas en las que participe, en Moneda Nacional, sin considerar el Impuesto al Valor Agregado (IVA), a favor de la Secretaría de Finanzas del Distrito Federal. En caso de presentar Póliza de Fianza, deberá ser expedida por Institución debidamente autorizada en los términos de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, a favor de la Secretaría de Finanzas del Distrito Federal. Asimismo, el texto de la Póliza de Fianza deberá ser fiel al contenido del **ANEXO 19** de estas Bases. **“LA CONVOCANTE”**, revisará la autenticidad de la Póliza de Fianza, mediante consulta directa a la Procuraduría Fiscal del Distrito Federal, lo anterior con fundamento en lo establecido por el artículo 102 del Reglamento de la Ley de Presupuesto y Gasto Eficiente del Distrito Federal.

“LA CONVOCANTE” conservará en custodia las garantías de que se trate hasta la fecha del fallo y serán devueltas a los **“LICITANTES”** a los 15 (quince) días hábiles siguientes, salvo la de aquel **“LICITANTE”** a quien se hubiere Adjudicado el **“CONTRATO”**, la que se retendrá hasta el momento en que **“EL LICITANTE”** constituya la garantía de cumplimiento del **“CONTRATO”** correspondiente, de conformidad con el artículo 73, fracción I, segundo párrafo, de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal.

8.2. Del cumplimiento del contrato.

La garantía relativa al cumplimiento del **“CONTRATO”**, deberá ser constituida por un importe del **15% (quince por ciento)** del monto máximo Adjudicado en Moneda Nacional, sin considerar el Impuesto al Valor Agregado (IVA), mediante fianza, cheque certificado, cheque de caja, billete de depósito o carta de crédito, a favor de la Secretaría de Finanzas del Distrito Federal. En caso de presentar Póliza de Fianza deberá ser expedida por Institución debidamente autorizada en los términos de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, a favor de la Secretaría de Finanzas del Distrito Federal. Asimismo, el texto de la Póliza de Fianza deberá ser fiel al contenido del **ANEXO 20**, de acuerdo a lo dispuesto en los artículos 73, fracción III, 75 y 75 bis de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal, así como el artículo 360 del Código Fiscal del Distrito Federal y en lo establecido en las Reglas de Carácter General por las que se determinan los tipos de Garantía que deben Constituirse y Recibir las Dependencias, Órganos Desconcentrados, Delegaciones y Entidades de la Administración Pública del Distrito Federal. La garantía amparará el cumplimiento de las condiciones del **“CONTRATO”**, la cual deberá ser entregada al momento de la firma del mismo.

Las pólizas de fianzas de formalidad de propuesta, así como las de cumplimiento de contrato, deberán ser expedidas por Instituciones Nacionales legalmente constituidas y facultadas para tal efecto, debiendo verificar las Dependencias, Órganos Desconcentrados y Entidades, su existencia en la página electrónica de la Comisión Nacional de Seguros y de Fianzas. Lo anterior de conformidad con el numeral 4.12.4 de la Circular Uno, Normatividad en Materia de Administración de Recursos para las Dependencias, Unidades Administrativas, Unidades Administrativas de Apoyo Técnico Operativo, Órganos Desconcentrados y Entidades de la Administración Pública del Distrito Federal Vigente.

8.3. SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL.

“EL LICITANTE” que resulte Adjudicado será totalmente responsable de los daños y perjuicios que su personal dolosa, o negligentemente, pudiera causar a los bienes propiedad del Gobierno del Distrito Federal, a la salud de los internos hasta su total recuperación; asimismo, será responsable de los daños que se causen a la salud de los internos como consecuencia de la ingesta de los alimentos proporcionados, por lo que a la firma del contrato, deberá presentar un Seguro con Cobertura de Responsabilidad Civil, que presentará a favor del propio Gobierno del Distrito Federal, por una cobertura mínima de **15% (quince por ciento)** del monto máximo del contrato, sin considerar el Impuesto al Valor Agregado (IVA)

8.4. LIBERACIÓN DE GARANTÍAS.

Al “**LICITANTE**” le será devuelta la garantía correspondiente al sostenimiento de la Propuesta Económica, cuando éste entregue la garantía relativa al cumplimiento del “**CONTRATO**”; a los demás “**LICITANTES**” se les devolverá transcurridos 15 (quince) días hábiles posteriores al fallo, de acuerdo a lo que dispone el artículo 73, fracción I, segundo párrafo de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal.

La garantía relativa al cumplimiento del “**CONTRATO**” será liberada una vez que “**EL LICITANTE**” haya cumplido satisfactoriamente con todas las condiciones establecidas en “**EL CONTRATO**” y no exista causa legal alguna para hacerla efectiva.

Para la cancelación de la Garantía de Cumplimiento del Contrato, se requerirá la autorización expresa y por escrito por parte de “**LA CONVOCANTE**”.

9. CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

I. Idoneidad y solvencia de los “**LICITANTES**”.

En igualdad de condiciones se procederá al análisis y verificación de la Documentación y Propuestas por todos y cada uno de los “**LICITANTES**”.

II. Evaluación de la Documentación Legal y Administrativa:

En igualdad de condiciones se revisará y evaluará en forma cualitativa la Documentación Legal y Administrativa presentada por los “**LICITANTES**”. Se seleccionará a quienes cumplan con la información y documentación solicitadas en Bases.

III. Evaluación de Propuestas Técnicas:

En igualdad de condiciones se realizará el análisis cualitativo y detallado de las Propuestas Técnicas, se seleccionará aquellas que reúnan las mejores Condiciones Técnicas, de menor impacto ambiental y que garanticen satisfactoriamente la entrega de los bienes, con las características, las especificaciones y en las condiciones requeridas por “**LA CONVOCANTE**”. Asimismo, se desecharán aquellas que como resultado del análisis cualitativo no cumplan con la Información, Documentación y Requisitos Técnicos dispuestos en estas Bases.

IV. Evaluación de Propuestas Económicas.

En igualdad de condiciones se efectuará el análisis cualitativo y detallado de las Propuestas Económicas, seleccionándose aquellas que cumplan con la totalidad de los requisitos y ofrezcan las mejores condiciones y ventajas económicas para “**LA CONVOCANTE**”. De la misma manera se desecharán aquellas que no cumplan con todos y cada uno de los requisitos y condiciones establecidas en estas Bases y/o los precios ofertados no sean convenientes para “**LA CONVOCANTE**”.

De igual forma se realizarán los análisis de las propuestas de “**PRECIO MÁS BAJO**” recibidas de los licitantes.

En la evaluación de las propuestas, no se utilizarán mecanismos de puntos o porcentajes, se evaluará bajo el criterio de “**Sí cumple**” o “**No cumple**”.

10. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.

Para el caso, se adjudicará por partida al “**LICITANTE**”, que en sus propuestas cumpla con los requisitos administrativos solicitados y ofrezca las mejores Condiciones Técnicas y Económicas para el **Suministro de Viveres e Insumos Alimenticios para el Procesamiento de Alimentos para la Totalidad de las Personas Privadas de su Libertad, así como Personal Técnico y Administrativo en Centros Penitenciarios, Coordinación de la Institución Abierta “Casa de Medio Camino”, Comunidades para Adolescentes y Centros Varoniles de Seguridad Penitenciaria I y II de la Ciudad de México** de acuerdo a lo que se indica en las presentes Bases. En caso de que decline se le Adjudicará al que le siga en forma descendente y así sucesivamente, sin que exista un diferencial en precio mayor al **10% (diez por ciento)** entre la propuesta ganadora y la seleccionada, haciéndose efectiva a favor de la Secretaría de Finanzas, la garantía de sostenimiento de oferta.

En caso de que dos o más propuestas sean idóneas y solventes, se seleccionará la oferta que presente el precio más bajo para el **“Suministro de Víveres e Insumos Alimenticios para el Procesamiento de Alimentos para la Totalidad de las Personas Privadas de su Libertad, así como Personal Técnico y Administrativo en Centros Penitenciarios, Coordinación de la Institución Abierta “Casa de Medio Camino”, Comunidades para Adolescentes y Centros Varoniles de Seguridad Penitenciaria I y II de la Ciudad de México”**.

Si derivado del dictamen y/o del resultado de la evaluación de proponer **“PRECIOS MÁS BAJOS”** en diversas ocasiones, existieran dos o más propuestas en igualdad de precios se aplicará lo dispuesto en el artículo 43, fracción II, inciso a) y b) de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal, así como lo establecido por los Lineamientos Generales para la Presentación de Precios más Bajos para los Bienes y Servicios Objeto del Procedimiento Licitatorio, publicados el día catorce de abril del dos mil diez en la Gaceta Oficial del Gobierno del Distrito Federal. **“LA CONVOCANTE”** aplicará los siguientes criterios:

- a) Se Adjudicará por Partida completa al Licitante que hubiere ofrecido mejores condiciones en su Propuesta, adicionales a las mínimas establecidas en las Bases, con relación a los bienes a adquirir.
- b) Se adjudicará proporcionalmente en partes iguales, a las propuestas que reúnan las mismas condiciones y en igualdad de precio.

11. FORMALIZACIÓN DE CONTRATO.

Los derechos y obligaciones que deriven de esta Licitación Pública Nacional para el Suministro de Víveres e Insumos Alimenticios para el Procesamiento de Alimentos para la Totalidad de las Personas Privadas de su Libertad, así como Personal Técnico y Administrativo en Centros Penitenciarios, Coordinación de la Institución Abierta “Casa de Medio Camino”, Comunidades para Adolescentes y Centros Varoniles de Seguridad Penitenciaria I y II de la Ciudad de México, se formalizará mediante la suscripción de un **“CONTRATO”** en forma independiente entre las partes.

El Representante Legal de quien resulte Adjudicado deberá presentarse a firmar el **“CONTRATO”** dentro de los 15 (quince) días hábiles siguientes al Acto de Fallo en la Subdirección de Recursos Materiales de la Subsecretaría de Sistema Penitenciario, ubicada en Avenida San Antonio Abad Número. 124, Cuarto Piso Colonia Tránsito, México Distrito Federal, con la garantía de cumplimiento del **“CONTRATO”**, Póliza de Responsabilidad Civil y acreditar plenamente su personalidad jurídica mediante Poder Notarial en el cual lo faculte expresamente para actos de administración y/o para suscribir pedidos o contratos, identificación oficial, así como el comprobante de su domicilio fiscal actual.

En caso de que el representante legal, por causas imputables a él, no se presente a firmar el **“CONTRATO”** en la fecha establecida en el primer párrafo de este apartado, se le hará efectiva la garantía para el sostenimiento de la propuesta que hubiere otorgado y **“LA CONVOCANTE”** podrá Adjudicar sin responsabilidad alguna el **“CONTRATO”** al **“LICITANTE”** que haya presentado la segunda y/o demás Propuestas Económicas que sigan en orden, de conformidad con lo asentado en el dictamen y cuyos diferenciales de precio no rebasen el **10% (diez por ciento)** de la oferta que hubiere resultado ganadora de conformidad con lo establecido en los artículos 59, quinto párrafo de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal y 60 fracción II de su Reglamento.

Los derechos y obligaciones que se deriven del **“CONTRATO”** una vez Adjudicado, no podrán cederse en forma parcial ni total, a favor de cualesquiera otra persona física o moral, con excepción de los derechos de cobro, en cuyo caso se deberá contar con la conformidad previa y por escrito de **“LA CONVOCANTE”**, como lo establece el artículo 61, de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal.

12. VISITAS DE COMPROBACIÓN A LAS INSTALACIONES.

“LA CONVOCANTE” podrá realizar visitas de comprobación a las instalaciones de **“EL LICITANTE”** que resulte Adjudicado, durante la vigencia del **“CONTRATO”**, a efecto de constatar la calidad y cumplimiento en la entrega de los bienes. En el caso de detectarse irregularidades, el **“CONTRATO”** respectivo será susceptible de ser rescindido y hacerse efectiva la garantía de cumplimiento de conformidad con el artículo 70, de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal.

13. DESCALIFICACIÓN DE LOS LICITANTES.

13.1. De acuerdo al primer párrafo del artículo 36 de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal, **será motivo de descalificación en los siguientes casos:**

- I. No asistir **PUNTUALMENTE** al acto de la presentación y apertura del sobre que contenga la Documentación Legal y Administrativa, Propuestas Técnicas y Propuestas Económicas.
- II. Se comprueba que acordó con otro u otros proveedores elevar los precios de los bienes objeto de esta Licitación Pública Nacional.
- III. La documentación y la información que proporcionó carezca de veracidad y autenticidad;
- IV. Se comprueba que se encuentra en cualquiera de los supuestos de los artículos 39 de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal.
- V. Cuando las Autoridades Fiscales detecten el incumplimiento de las obligaciones fiscales.
- VI. Por no presentar sus ofertas en Moneda Nacional.
- VII. Que presente condiciones de pago distintas a las que señala **“LA CONVOCANTE”**.
- VIII. Por no apegarse a las Bases con lo solicitado en los **ANEXOS** que integran la Propuesta Técnica y que se correlaciona con la Propuesta Económica.
- IX. Por no cumplir con alguno de los requisitos especificados en las Bases de esta Licitación Pública Nacional.
 - X. Si se comprueba que tienen acuerdo con otros **“LICITANTES”**, para elevar los precios del Suministro de Víveres e Insumos Alimenticios para el Procesamiento de Alimentos para la Totalidad de las Personas Privadas de su Libertad, así como Personal Técnico y Administrativo en Centros Penitenciarios, Coordinación de la Institución Abierta “Casa de Medio Camino”, Comunidades para Adolescentes y Centros Varoniles de Seguridad Penitenciaria I y II de la Ciudad de México, objeto de esta Licitación Pública Nacional.
 - XI. En caso de que **“EI LICITANTE”** que haya comprado las Bases las transfiera a otro.
 - XII. Cuando la garantía de sostenimiento de la Propuesta Económica no cubra por lo menos el **5% (cinco por ciento)** del monto máximo a Adjudicar antes de Impuesto al Valor Agregado (IVA) conforme a lo solicitado en el punto 8.1 así como en el caso de que el texto no sea fiel al solicitado en el **ANEXO 19** de estas Bases.
 - XIII. Quien no oferte la totalidad del Suministro de Víveres e Insumos Alimenticios para el Procesamiento de Alimentos para la Totalidad de las Personas Privadas de su Libertad, así como Personal Técnico y Administrativo en Centros Penitenciarios, Coordinación de la Institución Abierta “Casa de Medio Camino”, Comunidades para Adolescentes y Centros Varoniles de Seguridad Penitenciaria I y II de la Ciudad de México, conforme a lo solicitado, tanto en su oferta Técnica como Económica.
 - XIV. Cuando exista controversia entre los documentos presentados.
 - XV. Cuando omita alguno de los documentos solicitados en las presentes Bases.
 - XVI. Cuando la Procuraduría Fiscal del Distrito Federal verifique que la Póliza de Fianza de Sostenimiento de la Propuesta Económica no sea auténtica.
 - XVII. Por presentar información falsa o documentos apócrifos.

En todos los casos, se incluirán las observaciones que correspondan a los actos respectivos de la primera y segunda etapa, de acuerdo con los artículos 43, fracciones I y II de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal y 41, de su Reglamento, los **“LICITANTES”** que hayan sido descalificados en la primera etapa del Procedimiento de la Licitación Pública Nacional, podrán asistir a los actos subsecuentes solo en carácter de observadores.

13.2. No será motivo de descalificación en los siguientes casos:

- I. Cuando se presenten documentos originales que pueden sustituir el requisito de copias simples o certificadas solicitadas.

- II. Cuando la omisión del requisito cuantitativa se encuentre inmerso en otro documento de la propuesta, para lo cual deberá manifestarlo en ese momento el licitante, a reserva de su revisión cualitativa por parte de **“LA CONVOCANTE”** para determinar sobre su cumplimiento y en su caso de aceptación o descalificación. En caso que el licitante no realice la manifestación señalada, deberá procederse a su descalificación.

14. VERIFICACIÓN DEL PROCEDIMIENTO.

En el ejercicio de sus respectivas facultades, la Secretaría de Finanzas, la Contraloría General y la Oficialía Mayor del Distrito Federal, podrán verificar, en cualquier tiempo, que las Adquisiciones se realicen estrictamente conforme a lo establecido en la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal su Reglamento y demás Normas Jurídicas aplicables, así como en los programas y presupuestos autorizados. Asimismo, podrán llevar a cabo las visitas e inspecciones que estimen pertinentes a las instalaciones de los **“LICITANTES”**, de conformidad con el artículo 77, de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal.

15. INCONFORMIDADES.

Los interesados afectados por cualquier acto o resolución emitido por **“LA CONVOCANTE”** en el presente Procedimiento que contravenga las disposiciones establecidas en la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal podrán interponer el Recurso de Inconformidad, ante la Contraloría General del Distrito Federal, dentro del término de 5 (cinco) días hábiles contados a partir del día siguiente a la notificación del acto o resolución que se recurra, o de que el recurrente tenga conocimiento del mismo. Para lo cual deberá cumplir con los requisitos que marca la Ley del Procedimiento Administrativo, de conformidad con el artículo 88 de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal. Si la resolución recaída al Recurso de referencia, fuere en el sentido de declarar nulo el acto o actos impugnados, consecuentemente serían nulos todos aquellos que de éstos se deriven; terminando anticipadamente **“EL CONTRATO”** que se hubiere Adjudicado. La información y el estado que guarde la substanciación de los Recursos de Inconformidad promovidos podrán consultarse en el Sistema Informático denominado **“Consulta Electrónica de Recursos de Inconformidad”**, en la página de Internet de la Contraloría General en www.contraloria.df.gob.mx.

16. SUSPENSIÓN O DECLARACIÓN DESIERTA DEL PROCEDIMIENTO.

16.1. Suspensión Temporal.

La Contraloría General del Distrito Federal, podrá intervenir en cualquier acto que contravenga las disposiciones de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal y su Reglamento, declarando la suspensión temporal de este Procedimiento de la Licitación Pública Nacional manteniéndose el proceso en el estado en que se encuentra hasta en tanto se emita una resolución, misma que podrá tener los siguientes efectos: en caso de confirmarse la validez del Acto, el Procedimiento se continuará hasta el pronunciamiento del Fallo; en caso de decretarse la Nulidad del Acto, éste se repondrá a partir del momento en que se originó la causa que haya dado motivo a la misma, de conformidad con los artículos 35, primer párrafo, de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal y 42 de su Reglamento.

Asimismo, **“LA CONVOCANTE”**, podrá suspender temporalmente el Procedimiento de Licitación Pública Nacional, sin responsabilidad para la misma, por caso fortuito o causas de fuerza mayor, así como por causas que afecten el interés público y general, previa opinión de la Contraloría, de conformidad con el artículo 48, del Reglamento de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal.

Si desaparecen las causas que hubiesen motivado la Suspensión Temporal de la Licitación Pública Nacional, se reanudará, previo aviso a los involucrados en la cual podrán intervenir los **“LICITANTES”** que no hubiesen sido descalificados. En todos los casos mencionados se notificará por escrito a los involucrados.

16.2. Suspensión Definitiva.

“LA CONVOCANTE” podrá suspender definitivamente el Procedimiento de Licitación Pública Nacional previa opinión de la Contraloría:

Cuando para ello concurren razones de interés público o general, por caso fortuito o causa de fuerza mayor debidamente justificadas, de conformidad con los artículos 42, tercer párrafo, de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal y 48 de su Reglamento.

LA CONTRALORÍA GENERAL DEL DISTRITO FEDERAL PODRÁ INTERVENIR EN:

Cualquier acto que contravenga las disposiciones de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal, su Reglamento y demás Ordenamientos Jurídicos aplicables, declarará la Suspensión Definitiva del Procedimiento de Licitación Pública Nacional, de conformidad con los artículos 35, primer párrafo, de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal y 42, segundo párrafo, de su Reglamento.

Si la Contraloría, determina la Suspensión Definitiva del Procedimiento de Licitación Pública Nacional por causas imputables a **“LA CONVOCANTE”** ésta analizará la procedencia de reembolsar a los **“LICITANTES”** que lo soliciten, los gastos no recuperables que hayan realizado y que se relacionen directamente con esta adquisición, lo anterior de conformidad con los artículos 35, primer párrafo, de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal y 43 de su Reglamento.

16.3 Declaración Desierta cuando:

- a) Ningún Licitante haya Adquirido las Bases.
- b) Habiendo adquirido las Bases no se hubieren Presentado Propuestas.
- c) Las posturas presentadas no cumplan cuantitativa o cualitativamente con los requisitos solicitados en las Bases de esta Licitación Pública Nacional.

Todo lo anterior cuando se presente alguno de los supuestos establecidos en los artículos 51 de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal y 41 fracción II último párrafo de su Reglamento, procediendo en consecuencia con lo dispuesto en los artículos 54 fracción IV y 55 de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal.

17. SUSPENSIÓN TEMPORAL, TERMINACIÓN ANTICIPADA Y RESCISIÓN DEL CONTRATO.

17.1. Suspensión temporal o Terminación anticipada del contrato.

Si la Contraloría en el ejercicio de sus funciones detecta violaciones a las disposiciones de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal, podrá instruir a **“LA CONVOCANTE”** que proceda a declarar la suspensión temporal o terminación anticipada de los **“CONTRATOS”**, de conformidad con lo establecido en el artículo 35 de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal.

En aquellos casos donde existan causas debidamente justificadas que pudieran alterar la seguridad e integridad de las personas o el medio ambiente del Distrito Federal o se afecte la prestación de los servicios públicos, se procederá a decretar la terminación anticipada del **“CONTRATO”** sin agotar el plazo para la aplicación de penas convencionales previa opinión de la Contraloría General del Distrito Federal de conformidad con lo establecido en el artículo 69, de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal.

17.2 Rescisión de Contrato.

“LA CONVOCANTE” rescindirán administrativamente el **“CONTRATO”** en caso de cualquier incumplimiento de las obligaciones a cargo de **“EL LICITANTE”** derivadas de dicho instrumento, mismas que le serán notificadas en forma personal. Asimismo, el Procedimiento de Rescisión iniciará dentro de los 5 (cinco) días hábiles siguientes a aquel en que se hubiere agotado el plazo para hacer efectivas las Penas Convencionales, salvo que existan causas suficientes y justificadas que pudieran alterar la seguridad o integridad de las personas o peligrar el medio ambiente del Distrito Federal o se afecte la prestación de los servicios públicos, se procederá a la Rescisión sin agotar el plazo para la aplicación de las Penas Convencionales, previa opinión de la Contraloría General, lo anterior de conformidad con el artículo 42, primer y segundo párrafos de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal.

Serán causas de rescisión de manera enunciativa más no limitativa cuando:

- a) El Suministro de Víveres e Insumos Alimenticios para el Procesamiento de Alimentos para la Totalidad de las Personas Privadas de su Libertad, así como Personal Técnico y

Administrativo en Centros Penitenciarios, Coordinación de la Institución Abierta “Casa de Medio Camino”, Comunidades para Adolescentes y Centros Varoniles de Seguridad Penitenciaria I y II de la Ciudad de México no sean entregados a satisfacción de “**LA CONVOCANTE**” conforme a las especificaciones técnicas contenidas en los **ANEXOS** de las Bases y se hayan agotado los importes máximos de aplicación de las Penas Convencionales.

- b) En el supuesto de que “**EL LICITANTE**” no cumpla con la elaboración de alimentos a entera satisfacción de “**LA CONVOCANTE**” de conformidad con los requisitos solicitados en las presentes bases. Sin necesidad de agotar los importes máximos de aplicación de las Penas Convencionales mencionadas, previa opinión de la Contraloría General del Distrito Federal.
- c) “**EI LICITANTE**” adjudicado modifique las características del Suministro de Víveres e Insumos Alimenticios para el Procesamiento de Alimentos para la Totalidad de las Personas Privadas de su Libertad, así como Personal Técnico y Administrativo en Centros Penitenciarios, Coordinación de la Institución Abierta “Casa de Medio Camino”, Comunidades para Adolescentes y Centros Varoniles de Seguridad Penitenciaria I y II de la Ciudad de México objeto del “**CONTRATO**”, que se genere de la presente Licitación.
- d) En caso de detectarse irregularidades en las visitas a las instalaciones de “**EL LICITANTE**” conforme a lo establecido en estas Bases.
- e) Las Autoridades Fiscales detecten el incumplimiento de las Obligaciones Fiscales previstas en el último párrafo del artículo 51 de la Ley de Presupuesto y Gasto Eficiente del Distrito Federal.
- f) Cuando la Procuraduría Fiscal del Distrito Federal verifique que la Póliza de Fianza no es auténtica.

18. PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN.

Para rescindir el “**CONTRATO**”, “**LA CONVOCANTE**” seguirá el procedimiento descrito en los artículos 42 de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal y 64 de su Reglamento.

19. INTERPRETACIÓN, CONTROVERSIAS E INTERVENCIÓN DE LA CONTRALORÍA GENERAL DEL DISTRITO FEDERAL.

19.1. Interpretación y Controversias.

La Contraloría General, la Secretaría de Desarrollo Económico y la Oficialía Mayor del Distrito Federal, en el ámbito de sus respectivas competencias, están facultadas para la interpretación de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal para efectos administrativos entre otros, de conformidad con lo establecido en el artículo 6 de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal, así como las controversias que se susciten con motivo de la interpretación y aplicación en el ámbito Administrativo de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal serán resueltas por la Contraloría General del Distrito Federal. En cuanto a las controversias en la Interpretación y Aplicación de los contratos, convenios y actos que de éstos se deriven y que hayan sido celebrados con base en la Ley antes mencionada, serán resueltas por los Tribunales competentes de la Ciudad de México; lo anterior de conformidad con el artículo 13 de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal, con esto renunciando al fuero que pudiera tener el Licitante Adjudicado en razón de su domicilio en otra Entidad diferente al Distrito Federal.

19.2. Intervención de la Contraloría General del Distrito Federal.

De acuerdo con las atribuciones Legales que tiene conferidas la Contraloría General del Distrito Federal, por sí misma, por conducto de terceras personas o por conducto de la Contraloría Interna de “**LA CONVOCANTE**” podrá decidir qué:

- a) El Proceso puede ser objeto de Revisión por parte de la Contraloría General del Distrito Federal o a quien designe, a fin de comprobar que la calidad, la cantidad, el precio de los bienes y demás circunstancias relevantes de la operación, son adecuados para el interés del Gobierno del Distrito Federal.

- b) Si **“EL LICITANTE”** recibe la notificación de inspección, fijará de común acuerdo con la Contraloría Interna de **“LA CONVOCANTE”** o quien ella designe, fecha y lugar para la práctica de la revisión.
- c) **“EI LICITANTE”** se obliga a otorgar todas las facilidades necesarias para el desahogo de la revisión.

20. APLICACIÓN DE GARANTÍAS Y SANCIONES.

20.1 Aplicación de la Garantía de formalidad de la Propuesta.

Se hará efectiva en su totalidad cuando se presente alguno de los casos siguientes:

- a) **“EI LICITANTE”** retire su propuesta una vez iniciado el acto de presentación de Propuestas.
- b) Que por causas imputables al **“LICITANTE”** el **“CONTRATO”** no se suscriba en el término previsto en las presentes Bases.
- c) Cuando **“EL LICITANTE”** no cumpla con las condiciones que ofreció al presentar sus propuestas

20.2. Aplicación de la garantía del cumplimiento del contrato.

Se hará efectiva cuando:

- a) **“EI LICITANTE”** incumpla con alguna de las condiciones establecidas en **“EL CONTRATO”** correspondiente y se hayan agotado los importes máximos de aplicación de las Penas Convencionales.
- b) Se rescinda **“EL CONTRATO”** al **“LICITANTE”** que incumpla con alguna de las condiciones establecidas en el mismo.
- c) Cuando **“EL LICITANTE”** no cumpla con las Propuestas que ofreció durante el Procedimiento.

Además de lo anterior serán aplicables las distintas sanciones que estipulen las disposiciones Jurídicas y Administrativas vigentes y aplicables al caso concreto.

20.3. Penas Convencionales.

Con fundamento en lo establecido por el artículo 69 de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal, **“LA DEPENDENCIA”**, debe pactar penas convencionales a cargo de **“EL LICITANTE”** que resulte adjudicado por incumplimiento al contrato, por lo tanto **“LA CONVOCANTE”** aplicará Penas Convencionales sin considerar el Impuesto al Valor Agregado (IVA), por incumplimiento de las siguientes causales:

- a) Se aplicará una Pena Convencional del **100%** (cien por ciento) sobre el monto de las raciones programadas y no entregadas, calculándose sobre el tercio afectado ya sea desayuno, comida o cena.
- b) **“EL LICITANTE”** adjudicado deberá entregar los insumos y productos necesarios para la elaboración de los alimentos los días lunes, miércoles y viernes durante la vigencia de **“EL CONTRATO”** en un horario de 9:00 a 17:00 horas, la penalización consistirá en el pago de **\$10,000.00 (diez mil pesos 00/100 m.n.)** por la demora de 1 minuto (un minuto) y hasta los primeros 60 minutos; y se sumaran **\$1,000.00 (mil pesos 00/100 m.n.)** acumulables por cada hora de retraso hasta concluir la entrega.
- c) Para el caso de que el **“EL LICITANTE”** adjudicado realice cambios en los platillos que integran los menús autorizados y descritos en los **ANEXOS 5 y 6**, sin autorización alguna se aplicará una pena convencional del **10.5% (diez punto cinco por ciento)** del costo total del tercio afectado. Se considerará cambio automático de menú el intercambiar algún cárnico, abarrotes o verdura por algún otro no establecido en el menú a preparar.
- d) En caso de que **“EL LICITANTE”** adjudicado no cumpla con las especificaciones técnicas (elementos nutricionales y marcas ofertadas) de los productos establecidos en el **ANEXO 4**, considerará como producto no entregado y se aplicará la pena convencional del **5.5% (cinco punto cinco por ciento)** sobre el total del tercio afectado.



- e) Se aplicará una pena convencional correspondiente al **3% (tres por ciento)**, por cada día de retraso contados a partir las 7:00 am del día siguiente al día de rechazo, aplicado al costo total del tercio afectado y calculado sobre los insumos, víveres y productos no sustituidos.
- f) Cuando “**LA CONVOCANTE**” detecte a través de sus supervisiones, que “**EL LICITANTE**” adjudicado no cumple al 100% con las medidas de higiene a la Norma Oficial Mexicana número **NOM-251-SSA1-2009 (Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, publicada en el Diario Oficial de la Federación el día Primero de Marzo del 2010)**; consistente en las obligaciones sanitarias siguientes las cuales son enunciativas mas no limitativas:
- Los empleados deben presentarse aseados a trabajar.
 - Usar ropa limpia (incluyendo el calzado).
 - Lavarse las manos y desinfectarlas antes de iniciar el trabajo, después de cada ausencia del mismo y en cualquier momento cuando las manos puedan estar sucias o contaminadas, o cuando exista el riesgo de contaminación en las diversas operaciones del proceso de elaboración.
 - Utilizar cubreboca.
 - Mantener las uñas cortas, limpias y libres de barniz de uñas.
 - Usar protección que cubra totalmente el cabello, la barba y el bigote. Las redes, cofias, cubrebocas y otros aditamentos deben ser simples y sin adornos.
 - En caso de usar mandiles y guantes, estos deben estar limpios y desinfectados (lavado con cloro)
 - Si los supervisores de Gobierno detecta que el personal de cocina: fuma, masca, come, bebe o escupe en las áreas de procesamiento y manejo de alimentos.
 - Si se detectan plumas, lapiceros, termómetros, sujetadores u otros objetos desprendibles en los bolsillos superiores de la vestimenta en las áreas de producción y manejo de productos.
 - Si se detecta el uso de joyas, adornos, pinzas, aretes, anillos, pulseras y relojes, collares u otros que puedan contaminar los alimentos. Solamente se permite el uso de broches pequeños y pasadores para sujetar el cabello cuando se usen debajo de una protección.
 - Las cortadas y heridas deben cubrirse apropiadamente con un material impermeable, evitando entrar al área de proceso cuando éstas se encuentren en partes del cuerpo que estén en contacto directo con el producto y que puedan propiciar contaminación del mismo.
 - Evitar que personas con enfermedades contagiosas, laboren en contacto directo con los productos.
- Se aplicará como Pena Convencional por el incumplimiento de este punto, el importe equivalente al **3% (tres por ciento)** calculado sobre el importe del tercio o los tercios que resulten afectados de los diferentes Centros, Comunidades y Casa de Medio Camino, hasta que se subsane la falta o las faltas incurridas.
- g) Para el caso en que “**EL LICITANTE**” adjudicado no cumpla con la entrega y/o reposición de cualesquiera de los implementos para la ingesta de alimentos (recipiente para alimentos, vaso y cuchara) de los internos(as), se aplicará una sanción del **3% (tres por ciento)**, por cada día de retraso, calculado sobre el importe del tercio o los tercios que resulten afectados de los diferentes Centros y Comunidades.
- h) Para el caso en que “**EL LICITANTE**” no cumpla con la entrega y/o reposición, así como la observancia del uso adecuado del uniforme (playera, pantalón, faja, mandil, guantes (cuando así lo requiera la actividad desarrollada), cofia y cubrebocas del personal que participe en la elaboración de alimentos, se aplicará una sanción equivalente al **3% (tres por ciento)**, **por cada día de retraso en la entrega y/o reposición**, calculado sobre el importe de la ración de los diferentes Centros y Comunidades.
- i) Para el caso en que “**EL LICITANTE**” adjudicado no cumpla con la toma de muestras testigo, que permita la identificación de posibles problemas de contaminación en los alimentos preparados, se aplicará como Pena Convencional por el incumplimiento el importe equivalente al **3% (tres por ciento)** **por cada día de retraso** calculado sobre el importe de la ración de los diferentes Centros y Comunidades.



- j) **“EL LICITANTE”** adjudicado se obliga a realizar fumigación quincenal de las instalaciones en donde almacena, elabora y cocina los alimentos para consumo humano, de conformidad con el calendario exhibido en la Propuesta Técnica de la Presente Licitación Pública Nacional, en caso de incumplimiento se le aplicará una Pena Convencional del **8% (ocho por ciento) por cada día de retraso**, calculado sobre el importe de la ración de los diferentes Centros y Comunidades.
- k) **“EL LICITANTE”** adjudicado deberá realizar mantenimiento al mobiliario y equipo (refrigeradores, marmitas, termómetros, carritos de servicio y todo tipo de instalaciones que se encuentren dentro de la cocina; lo anterior mencionando los equipos más sustantivos), de acuerdo al calendario de mantenimientos, para el caso de incumplimiento se aplicará una pena convencional del **3% (tres por ciento) por cada día de retraso**, calculado sobre el importe de la ración de los diferentes Centros y Comunidades.
- l) En el caso de que **“EL LICITANTE”** adjudicado no acredite haber practicado análisis clínicos consistentes en exudado faríngeo, coproparasitoscopico, en serie de tres reacciones febriles, biometría hemática y lecho ungueal en los términos y a sus empleados y personal comisionado en cocina de manera semestral durante la vigencia del **“CONTRATO”**. Se le aplicará una Pena Convencional de **\$10,000.00 (diez mil pesos)** por cada día natural en la presentación de la acreditación de los diferentes Centros y Comunidades.
- m) Para el caso de que **“EL LICITANTE”** que resulte adjudicado no cumpla con la entrega de los carritos en la fecha establecida, se le aplicará una Pena Convencional de **\$1,000.00 (mil pesos), por carro y por cada día de retraso** de los diferentes Centros y Comunidades.
- n) Se aplicara una pena convencional del **1% (uno por ciento)**, en el caso de que **“EL LICITANTE”** que resulte Adjudicado no cumpla con el personal requerido para la preparación de las raciones alimenticias, calculado sobre el importe de la ración de los diferentes Centros y Comunidades, hasta que se subsane la falta o las faltas incurridas.
- o) Las partes establecen como Pena Convencional por retraso o incumplimiento en el pago de la cuota por concepto de “Uso de Espacios para la Elaboración de Alimentos para Internos, Personal Técnico Administrativo y Operativo” trece Centros Penitenciarios, cinco Comunidades para Adolescentes y una Casa de Medio Camino de la Ciudad de México antes Distrito Federal, consistente en el porcentaje de recargos de impuestos por concepto de mora que se publica mensualmente por la Secretaría de Finanzas del Distrito Federal, lo anterior con fundamento en lo establecido por el último párrafo del artículo 3º de la Ley de Ingresos del Distrito Federal para el ejercicios Fiscales 2017, 2018 y 2019 dicho porcentaje no puede ser inferior al 0.5% de la tasa de mora, la cual se aplicará de manera proporcional por cada día natural en que se incurra en mora, sobre los importes señalados en el numeral 6.16 de las presentes bases, sin incluir el impuesto al valor agregado y será con cargo directo a la facturación.
- p) Se aplicara una pena convencional **\$1,000.00 (mil pesos)** por cada día de retraso en la impartición de la capacitación al personal que se presente a trabajar en las cocinas, cámaras y/o almacenes **contados a partir del día siguiente a la fecha establecida para la misma**, con respecto al programa autorizado de los diferentes Centros y Comunidades,
- q) En caso de que **“EL LICITANTE”** que resulte adjudicado no presente de manera anual las inspecciones sanitarias realizadas a sus instalaciones se le aplicara una pena convencional **de \$50,000.00 (cincuenta mil pesos), por cada día de retraso** hasta que se subsane la falta o las faltas incurridas.
- r) Se aplicará una pena convencional del **3% (tres por ciento)** por cada día de retraso contado a partir en que debió ser la entrega de las constancias de calibración de las basculas emitidas por la Procuraduría Federal del Consumidor, de conformidad con el calendario que **“EL LICITANTE”** presente en su propuesta técnica, calculado sobre el importe de la ración de los diferentes Centros y Comunidades.
- s) **“EL LICITANTE”** adjudicado deberá dentro de los primeros 5 días naturales al inicio de cada ejercicio fiscal un contrato suscrito con una compañía de fumigación, con la finalidad de garantizar la realización de dicho servicio durante el ejercicio fiscal correspondiente, en caso de incumplimiento, se aplicara una penalización consistente en el **8% (ocho por ciento)** por cada día de retraso, calculado sobre el importe de la ración de los diferentes Centros y Comunidades.
- t) Se aplicara una pena convencional del **3% (tres por ciento)** sobre el total de los tercios afectados cuando no cumplan con las características solicitadas en los vehículos donde se transporte pescado, carne de res, de pollo y de cerdo por encima de la temperatura estipulada.

En caso de incumplimiento a las obligaciones establecidas por causas imputables a **“EL LICITANTE”**, **“LA CONVOCANTE”** hará efectivas las Penas Convencionales pactadas a cargo del mismo, en el importe facturado que corresponda y en su caso, exigirá la reparación de daños y perjuicios ocasionados, independientemente de la aplicación de las garantías que hayan sido acordadas, lo anterior de conformidad con el artículo 58 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal.

“LA CONVOCANTE”, por ningún motivo autorizará condonación de sanciones por retraso o incumplimiento en la entrega, cuando las causas sean imputables al **“LICITANTE”**.

Así mismo, cuando se pacte ajuste de precios la penalización se calculará sobre el precio ajustado con una unidad de medida denominada tercio (entiéndase como tercio, a la cantidad de comensales existentes en cualquier Centro, Comunidad o Casa de Medio Camino en algún tiempo de comida como desayuno, comida o cena).

Una vez concluido el plazo para la aplicación de las penas convencionales y, en su caso, la rescisión del contrato, **“EL LICITANTE”** que resulte adjudicado deberá reintegrar los anticipos más los intereses correspondientes, conforme a una tasa que será igual a la establecida por la Ley de Ingresos del Distrito Federal, para los casos de prórroga para el pago de créditos fiscales. Los cargos se calcularán sobre el monto del anticipo no amortizado y se computarán por días calendario desde la fecha de su entrega hasta la fecha en que se pongan a disposición las cantidades a la Dependencia, Órgano Desconcentrado, Delegación o Entidad.

Las Dependencias, Órganos Desconcentrados, Delegaciones y Entidades, podrán decretar la terminación anticipada de los contratos, sin agotar el plazo para la aplicación de las penas convencionales, previa opinión de la Contraloría por causas debidamente justificadas y que de no procederse a la terminación de los mismos se pudiera alterar la seguridad e integridad de las personas o el medio ambiente del Distrito Federal, o se afecte la prestación de los servicios públicos, sin necesidad de la aplicación de penas convencionales, en los casos en que existan circunstancias que causen afectaciones a los intereses del Gobierno del Distrito Federal.

Cabe señalar que “EL LICITANTE” adjudicado está obligado a suministrar el **100% (cien por ciento)** de los productos solicitados, salvo que mediante notificación por escrito y de manera oficial de **“LA CONVOCANTE”**, solicite incremento, reducción, sustitución o cancelación de los mismos con 48 (cuarenta y ocho) horas de anticipación, sin que ello genere costo adicional para **“LA CONVOCANTE”**. La notificación se realizara mediante entrega al **“LICITANTE”** Adjudicado de un escrito de manera oficial con acuse de recibo.

21. CONDICIONES CONTENIDAS EN LAS BASES Y DE LAS PROPUESTAS PRESENTADAS POR LOS LICITANTES.

Ninguna de las condiciones contenidas en las presentes Bases de la Licitación Pública Nacional, así como las Propuestas Presentadas por los **“LICITANTES”** podrán ser negociadas, conforme a lo dispuesto en el artículo 33, fracciones X y XVIII de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal, se aclara que los bienes objeto de la presente Licitación Pública Nacional por su propia naturaleza no requieren refacciones, instalaciones, equipos adecuados, personal competente para brindar el servicio de mantenimiento preventivo o correctivo, así como la capacitación a operadores, situación por la que no es necesario que se presente la manifestación a que hace referencia la fracción XX, del mismo precepto invocado, de conformidad a lo dispuesto por el artículo 38, del Reglamento de la propia Ley.

LAS PRESENTES BASES FORMAN PARTE INTEGRAL DEL “CONTRATO” QUE SE DERIVE DE LA PRESENTE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL.

JULIO ALBERTO BARBOSA NERI
SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES
México, D.F. 01 de diciembre de 2016.
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. 30001004-001-17

ANEXO 1

RACIONES DIARIAS A PREPARAR

| No. | CENTROS Y COMUNIDADES | RACIONES DIARIAS (DESAYUNO, COMIDA Y CENA) | | | | | TOTAL |
|-----|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-----------|----------------------------|--------------------------|---------------|
| | | INTERNOS | INTERNOS VIH / CONDICIÓN ESPECIAL (RACIONES) | CENDI | PERSONAL ADMINISTRATIVO | PERSONAL DE SEGURIDAD | |
| 1 | CENTRO DE EJECUCIÓN DE SANCIONES PENALES VARONIL NORTE | 174 | 11 | | 40 | 41 | 266 |
| 2 | CENTRO DE EJECUCIÓN DE SANCIONES PENALES VARONIL ORIENTE | 207 | 20 | | 50 | 50 | 327 |
| 3 | CENTRO DE READAPTACIÓN SOCIAL VARONIL SANTA MARTHA ACATITLA | 2,045 | 27 | | 31 | 79 | 2,182 |
| 4 | CENTRO DE SANCIONES ADMINISTRATIVAS Y DE INTEGRACIÓN SOCIAL "EL TORO" | 64 | | | 23 | 48 | 135 |
| 5 | CENTRO FEMENIL DE READAPTACIÓN SOCIAL SANTA MARTHA ACATITLA | 1,339 | | 75 | 60 | 52 | 1,526 |
| 6 | CENTRO FEMENIL DE READAPTACIÓN SOCIAL TEPEPAN | 216 | | | 46 | 54 | 316 |
| 7 | CENTRO VARONIL DE REHABILITACIÓN PSICOSOCIAL | 282 | 55 | | 25 | 52 | 414 |
| 8 | DIAMANTE | 380 | | | 20 | 38 | 438 |
| 9 | PENITENCIARIA DEL DISTRITO FEDERAL | 2,690 | 216 | | 30 | 174 | 3,110 |
| 10 | RECLUSORIO PREVENTIVO VARONIL NORTE | 8,898 | | | 89 | 163 | 9,150 |
| 11 | RECLUSORIO PREVENTIVO VARONIL ORIENTE | 10,137 | | | 113 | 149 | 10,399 |
| 12 | RECLUSORIO PREVENTIVO VARONIL SUR | 4,549 | | | 75 | 105 | 4,729 |
| | TOTAL | 30,981 | 329 | 75 | 602 | 1,005 | 32,992 |
| 13 | INSTITUCIÓN ABIERTA CASA DE MEDIO CAMINO | 34 | | | 7 | 12 | 53 |
| | TOTAL | 34 | 0 | 0 | 7 | 12 | 53 |
| 14 | CENTRO VARONIL DE SEGURIDAD PENITENCIARIA I | 450 | | | 222 | 133 | 805 |
| 15 | CENTRO VARONIL DE SEGURIDAD PENITENCIARIA II | 500 | | | 200 | 180 | 880 |
| | TOTAL | 950 | 0 | 0 | 422 | 313 | 1,685 |
| 16 | Comunidad de Tratamiento Especializado para Adolescentes. | 78 | | | 20 | 76 | 174 |
| 17 | Comunidad de Diagnostico Integral para Adolescentes. | 61 | | | 25 | 91 | 177 |
| 18 | Comunidad para Mujeres | 13 | | | 10 | 32 | 55 |
| 19 | Comunidad para el Desarrollo de Adolescentes. | 22 | | | 10 | 38 | 70 |
| | TOTAL | 174 | 0 | 0 | 65 | 237 | 476 |
| | GRAN TOTAL | 32,139 | 329 | 75 | 1,096 | 1,567 | 35,206 |

ANEXO 2

DOMICILIOS

DOMICILIO DE LOS CENTROS PENITENCIARIOS

| No. | CENTRO | DOMICILIO |
|-----|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Centro de Ejecución de Sanciones Penales Varonil Norte. | Av. Morelos S/N Col. Guadalupe Chalma. Delegación Gustavo A. Madero C.P. 97310 Tel 53 06 41 98 Ext. 120 |
| 2 | Centro de Ejecución de Sanciones Penales Varonil Oriente. | Calle Canal de Garay S/N Col. San Lorenzo Tezonco. Delegación Iztacala C.P. 09900 Tel 54 26 31 78 |
| 3 | Centro de Reinserción Social Varonil Santa Martha Acatitla. | Calle Morelos s/n, Col. Paraje Zacatepec, C. P. 09560 Del. Iztapalapa Tel. 12 72 74 22 |
| 4 | Centro de Sanciones Administrativas y de Integración Social "El Torito" | Aquiles Serdán Esq. Lago Gascasónica s/n Col. Huichapan Tacuba Del. Miguel Hidalgo C. P 11290 Tel 53 86 82 58 |
| 5 | Centro Femenil de Reinserción Social "Tepepan" | Calle de la Joya S/N Col. Valle Escondido Del. Xochimilco C.P. 14600 Tel 56 53 24 38 |
| 6 | Centro Femenil de Reinserción Social Santa Martha Acatitla | Calzada Ermita Iztapalapa No. 4037 Col. Santa Martha Acatitla, C.P. 09560 Del. Iztapalapa |
| 7 | Centro Varonil de Rehabilitación Psicosocial (CEVAREPSI). | Javier Piña y Palacio esquina Martínez de Castro S/N Col. San Mateo Xalpa, Delegación Xochimilco C. P. 16800, Teléfono 21-56-09-00 |
| 8 | Centro Varonil de Seguridad Penitenciaria I CEVASEP I | Av. Tecnológico No. 160, Colonia Chalma Guadalupe, Delegación Gustavo A. Madero, Ciudad de México, C.P. 07210. |
| 9 | Centro Varonil de Seguridad Penitenciaria II CEVASEP II | Av. Estado de México No. 51, Colonia Chalma de Guadalupe, Delegación Gustavo A. Madero, Ciudad de México, C.P. 07210. |
| 10 | Institución Abierta Casa de Medio Camino | Av. Javier Piña y Palacio S/N San Mateo Xalpa Delegación Xochimilco C.P. 016800 |
| 11 | Penitenciaria del Distrito Federal. | Calzada Ermita Iztapalapa S/N, Col. Santa Martha Acatitla. Del. Iztapalapa C.P. 09510 Tel 54 29 88 85 |
| 12 | Reclusorio Preventivo Varonil Norte | Jaime Nunó No. 155, Cuauhtepc Barrio Bajo, Delegación Gustavo A. Madero, C.P. 07210 |
| 13 | Reclusorio Preventivo Varonil Oriente | Reforma Oriente No. 100, Col. San Lorenzo Tezonco, Delegación Iztapalapa, C.P. 09900, |
| 14 | Reclusorio Preventivo Varonil Sur. | Av. Javier Piña y Palacio S/N San Mateo Xalpa Delegación Xochimilco C.P. 016800 Tel 21 56 10 73 |

DOMICILIO DE LAS COMUNIDADES PARA ADOLESCENTES

| No. | CENTRO | DOMICILIO |
|-----|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Comunidad de Tratamiento Especializado para Adolescentes. | San Fernando No. 1, Col. Tlalpan Centro, C.P. 14000, Del. Tlalpan México |
| 2 | Comunidad de Diagnóstico Integral para Adolescentes. | Peten S/N, esquina Obrero Mundial, Col. Narvarte, C.P. 36020, Del. Benito Juárez, México D.F. |
| 3 | Comunidad para el Desarrollo de Adolescentes | Periférico Sur No. 4866, Col. Guadalupita, C.P.4866, Del. Tlalpan, México D.F. |
| 4 | Comunidad para Mujeres | Periférico Sur No. 4866, Col. Guadalupita, C.P.4866, Del. Tlalpan, México D.F. |

ANEXO 3 HORARIOS DE ENTREGA DE RACIONES

| HORARIOS DE ENTREGA DE VÍVERES EN CENTROS PENITENCIARIOS | | | | |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| No. | CENTRO PENITENCIARIO | DESAYUNO | COMIDA | CENA |
| 1 | Centro de Ejecución de Sanciones Penales Varonil Norte. | 07:40 a 08:20 horas | 13:40 a 14:20 horas | 17:00 a 17:40 horas |
| 2 | Centro de Ejecución de Sanciones Penales Varonil Oriente. | 08:10 a 08:50 horas | 14:10 a 14:50 horas | 17:00 a 17:40 horas |
| 3 | Centro de Reinserción Social Varonil Santa Martha Acatitla. | 07:00 a 08:00 horas | 13:00 a 14:00 horas | 16:00 a 17:00 horas |
| 4 | Centro de Sanciones Administrativas y de Integración Social "El Torito" | 07:00 a 08:00 horas | 13:00 a 14:00 horas | 19:00 a 19:30 horas |
| 5 | Centro Femenil de Reinserción Social "Tepepan" | 08:30 a 09:30 horas | 13:30 a 14:30 horas | 17:00 a 17:30 horas |
| 6 | Centro Femenil de Reinserción Social Santa Martha Acatitla | 08:30 a 09:30 horas | 13:30 a 14:30 horas | 16:30 a 17:00 horas |
| 7 | Centro Varonil de Rehabilitación Psicosocial (CEVAREPSI). | 09:00 a 09:30 horas | 14:00 a 14:30 horas | 17:30 a 18:00 horas |
| 8 | Centro Varonil de Seguridad Penitenciaria I CEVASEP I | 08:00 a 08:30 horas | 13:00 a 14:00 horas | 18:00 a 18:30 horas |
| 9 | Centro Varonil de Seguridad Penitenciaria II CEVASEP II | 08:00 a 08:30 horas | 13:00 a 14:00 horas | 18:00 a 18:30 horas |
| 10 | Institución Abierta Casa de Medio Camino | 07:30 a 08:30 horas | 13:00 a 14:00 horas | 16:00 a 17:00 horas |
| 11 | Penitenciaria del Distrito Federal. | 07:00 a 08:00 horas | 13:00 a 14:00 horas | 17:00 a 18:00 horas |
| 12 | Reclusorio Preventivo Varonil Norte | 07:00 a 08:00 horas | 12:00 a 13:00 horas | 16:00 a 17:00 horas |
| 13 | Reclusorio Preventivo Varonil Oriente | 08:00 a 9:00 horas | 13:00 a 14:00 horas | 17:00 a 17:30 horas |
| 14 | Reclusorio Preventivo Varonil Sur. | 07:30 a 08:30 horas | 13:00 a 14:00 horas | 16:00 a 17:00 horas |

| No. | CENTRO | DESAYUNO | COMIDA | CENA |
|-----|-----------------------------------------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| 1 | Comunidad de Tratamiento Especializado para Adolescentes. | 07:30 a 08:30 horas | 12:00 a 13:00 horas | 16:00 a 17:00 horas |
| 2 | Comunidad de Diagnóstico Integral para Adolescentes. | 07:30 a 08:30 horas | 13:30 a 14:30 horas | 17:30 a 18:30 horas |
| 3 | Comunidad para el Desarrollo de Adolescentes | 07:30 a 08:30 horas | 12:30 a 13:30 horas | 15:40 a 16:20 horas |
| 4 | Comunidad para Mujeres | 08:30 a 09:30 horas | 13:30 a 14:30 horas | 17:30 a 18:30 horas |

ANEXO 4
RELACION DE VÍVERES Y MARCAS PROPUESTOS

| No | PRODUCTO | MARCA 1 | MARCA 2 | MARCA 3 | MARCA 4 | MARCA 5 |
|----|--------------------------------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 1 | ABLANDADOR DE CARNE | | | | | |
| 2 | ACEITE | | | | | |
| 3 | ACEITUNAS | | | | | |
| 4 | ACHIOTE | | | | | |
| 5 | ADEREZO | | | | | |
| 6 | ADEREZOS | | | | | |
| 7 | AJO EN POLVO | | | | | |
| 8 | ALBÓNDIGAS PRE PROCESADAS | | | | | |
| 9 | ARROZ | | | | | |
| 10 | ARROZ PARA ARROZ CON LECHE | | | | | |
| 11 | ARROZ PARA SOPA SECA | | | | | |
| 12 | ATÚN | | | | | |
| 13 | ATÚN COMO COMPLEMENTO | | | | | |
| 14 | ATÚN COMO GUISADO | | | | | |
| 15 | AVENA | | | | | |
| 16 | AZÚCAR | | | | | |
| 17 | AZÚCAR PARA AGUA DE SABORES | | | | | |
| 18 | AZÚCAR PARA BEBIDAS CALIENTES | | | | | |
| 19 | BASES PARA ARROZ | | | | | |
| 20 | BASES PARA SOPA | | | | | |
| 21 | BOLILLO PARA MOLLETES | | | | | |
| 22 | CAFÉ | | | | | |
| 23 | CAJETA | | | | | |
| 24 | CANELA EN RAJA PARA TÉ | | | | | |
| 25 | CARNE DE CERDO CON HUESO | | | | | |
| 26 | CARNE DE CERDO SIN HUESO | | | | | |
| 27 | CARNE DE RES CON HUESO | | | | | |
| 28 | CARNE DE RES SIN HUESO | | | | | |
| 29 | CARNE MOLIDA | | | | | |
| 30 | CARNES DE CERDO, RES, MOLIDA Y POLLO | | | | | |
| 31 | CÁTSUP | | | | | |
| 32 | CEREAL | | | | | |
| 33 | CEREAL CON Y SIN AZÚCAR (integral o tradicional) | | | | | |
| 34 | CHICHAROS EN LATA | | | | | |
| 35 | CHICHARRÓN | | | | | |
| 36 | CHIPOTLE | | | | | |
| 37 | CHOCOLATE EN BARRA | | | | | |
| 38 | CHOCOLATE EN POLVO | | | | | |
| 39 | CHOCOLATE PIEZA | | | | | |
| 40 | CHORIZO | | | | | |
| 41 | CONCENTRADO PARA AGUAS DE SABOR | | | | | |
| 42 | CONSOMÉ | | | | | |
| 43 | CREMA | | | | | |

| No | PRODUCTO | MARCA 1 | MARCA 2 | MARCA 3 | MARCA 4 | MARCA 5 |
|----|---------------------------------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 44 | EMBUTIDOS COMO PLATILLO PRINCIPAL | | | | | |
| 45 | EMBUTIDOS COMPLEMENTO | | | | | |
| 46 | FÉCULA DE MAÍZ | | | | | |
| 47 | FÉCULA PARA ATOLE | | | | | |
| 48 | FRIJOL | | | | | |
| 49 | FRIJOL COMO GUARNICIÓN | | | | | |
| 50 | FRIJOL PARA PREPARAR PLATILLO | | | | | |
| 51 | FRUTA DE TEMPORADA | | | | | |
| 52 | FRUTA EN ALMÍBAR | | | | | |
| 53 | FRUTA PARA AGUA (Combinada con Concentrados) | | | | | |
| 54 | GALLETAS | | | | | |
| 55 | GALLETAS SALADAS | | | | | |
| 56 | GELATINA | | | | | |
| 57 | GRAMOLA | | | | | |
| 58 | HABAS | | | | | |
| 59 | HABAS | | | | | |
| 60 | HARINA DE ARROZ | | | | | |
| 61 | HARINA DE MAÍZ | | | | | |
| 62 | HARINA DE TRIGO | | | | | |
| 63 | HARINA PARA HOT CAKES | | | | | |
| 64 | HOJALDRA | | | | | |
| 65 | HOJAS DE LIMÓN, NARANJO, HIERBABUENA O MANZANILLA | | | | | |
| 66 | HUEVO | | | | | |
| 67 | HUEVO EN CASCARON | | | | | |
| 68 | HUEVO EN POLVO | | | | | |
| 69 | JAMÓN DE PAVO | | | | | |
| 70 | JAMÓN DE PIERNA | | | | | |
| 71 | LECHE CONDENSADA | | | | | |
| 72 | LECHE EN POLVO | | | | | |
| 73 | LECHE EVAPORADA | | | | | |
| 74 | LECHE EVAPORADA PARA CREMAS | | | | | |
| 75 | LECHE LÍQUIDA | | | | | |
| 76 | LECHE LIQUIDA PARA CEREAL | | | | | |
| 77 | LECHE LIQUIDA PARA CREMAS | | | | | |
| 78 | LECHE PARA ARROZ CON LECHE | | | | | |
| 79 | LECHE PARA ATOLE Y CHOCOLATE | | | | | |
| 80 | LECHE PARA HOT CAKES | | | | | |
| 81 | LECHE SEMIDESCREMADA | | | | | |
| 82 | LENTEJA | | | | | |
| 83 | LENTEJAS | | | | | |
| 84 | LONGANIZA DE CERDO | | | | | |
| 85 | MAIZENA PARA CREMAS | | | | | |
| 86 | MANTEQUILLA | | | | | |
| 87 | MARGARINA | | | | | |
| 88 | MARINA | | | | | |

| No | PRODUCTO | MARCA 1 | MARCA 2 | MARCA 3 | MARCA 4 | MARCA 5 |
|-----|------------------------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 89 | MAYONESA | | | | | |
| 90 | MERMELADA | | | | | |
| 91 | MINI SOPE | | | | | |
| 92 | MINI SOPE PRE PROCESADO | | | | | |
| 93 | MOLE | | | | | |
| 94 | MOLE PARA ENMOLADAS | | | | | |
| 95 | MOLE VERDE, MOLE ROJO, PIPIÁN Y ADOBO | | | | | |
| 96 | MORTADELA | | | | | |
| 97 | MOSTAZA | | | | | |
| 98 | NUGGETS DE POLLO O PESCADO PRE PROCESADO | | | | | |
| 99 | PAN DE CAJA | | | | | |
| 100 | PAN DULCE DE 30 GRAMOS | | | | | |
| 101 | PAN MOLIDO | | | | | |
| 102 | PAPAS COMO COMPLEMENTO | | | | | |
| 103 | PAPAS COMO PLATILLO | | | | | |
| 104 | PASAS | | | | | |
| 105 | PASTA PARA SOPA CALDOSA | | | | | |
| 106 | PASTA PARA SOPA SECA | | | | | |
| 107 | PASTAS PARA SOPA | | | | | |
| 108 | PASTEL DE POLLO | | | | | |
| 109 | PAVO | | | | | |
| 110 | PECHUGA EMPANIZADA PRE PROCESADA | | | | | |
| 111 | PESCADO | | | | | |
| 112 | PESCADO EMPANIZADO PRE PROCESADO | | | | | |
| 113 | PESCADO EN FILETE | | | | | |
| 114 | POLLO PIERNA Y MUSLO | | | | | |
| 115 | POLLO PARA DESHEBRAR | | | | | |
| 116 | PURÉ DE TOMATE | | | | | |
| 117 | QUESO AMARILLO | | | | | |
| 118 | QUESO BLANCO | | | | | |
| 119 | QUESO CHIHUAHUA | | | | | |
| 120 | QUESO COMO COMPLEMENTO PARA PLATILLO | | | | | |
| 121 | QUESO COMO PLATILLO PRINCIPAL | | | | | |
| 122 | QUESO DE PUERCO | | | | | |
| 123 | QUESO MANCHEGO | | | | | |
| 124 | QUESO OAXACA | | | | | |
| 125 | QUESO PANELA | | | | | |
| 126 | QUESO RALLADO | | | | | |
| 127 | QUESO TIPO MANCHEGO | | | | | |
| 128 | QUESO TIPO PANELA | | | | | |
| 129 | RAJAS | | | | | |
| 130 | SAL | | | | | |
| 131 | SALCHICHA | | | | | |
| 132 | SALSA INGLESA | | | | | |
| 133 | SALSA PARA GUIADO CONCENTRADA | | | | | |

| No | PRODUCTO | MARCA 1 | MARCA 2 | MARCA 3 | MARCA 4 | MARCA 5 |
|-----|-----------------------------------------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 134 | SALSA PICANTE | | | | | |
| 135 | SERVILLETAS | | | | | |
| 136 | SOYA TEXTURIZADA | | | | | |
| 137 | TACOS PRE PROCESADOS | | | | | |
| 138 | TLACOYO PRE PROCESADO | | | | | |
| 139 | TOCINO | | | | | |
| 140 | TORTILLA DE MAÍZ | | | | | |
| 141 | TORTILLA DE MAÍZ PARA ENCHILADAS, ENMOLADAS Y QUESADILLAS | | | | | |
| 142 | TORTILLA DE HARINA | | | | | |
| 143 | TORTILLA DE MAÍZ PARA PREPARAR PLATILLO | | | | | |
| 144 | TORTILLAS DE HARINA | | | | | |
| 145 | TOSTADAS | | | | | |
| 146 | TOTOPO | | | | | |
| 147 | VERDURAS COMO COMPLEMENTO | | | | | |
| 148 | VERDURAS COMO PLATILLO PRINCIPAL | | | | | |
| 149 | VERDURAS EN LATA | | | | | |
| 150 | VERDURAS EN SOPA Y ARROZ | | | | | |
| 151 | VINAGRE | | | | | |
| 152 | YOGURT | | | | | |

No se solicitarán presentaciones específicas de los productos en cuestión, sin embargo los mismos deberán apegarse estrictamente a lo que establece la norma oficial mexicana “NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.”

ANEXO 5

MENÚS MUJERES Y HOMBRES ADULTOS

| | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú |
|-------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|-------------------------------------|--------------------------|------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| DESAYUNO | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| | TE | ATOLE | CAFÉ CON LECHE | TE | CAFÉ | TE | CAFÉ | CAFÉ CON LECHE | TE | CAFÉ |
| | LENTEJAS CON SALCHICHA | CHILAQUILES VERDES | HUEVOS REVUELTOS CON PAPA Y CEBOLLA | CEREAL CON LECHE | MORTADELA A LA MEXICANA | HUEVO EN SALSA RANCHERA | SALCHICHAS EN SALSA VERDE CON PAPAS | HUEVO CON JAMÓN | CALABACITAS A LA MEXICANA | NOPALES CON HUEVO EN SALSA GUAJILLO |
| | FRIJOLE | FRIJOLE | FRIJOLE | BARRA DE CEREAL | FRIJOLE | FRIJOLE | FRIJOLE | FRIJOLE | FRIJOLE | FRIJOLE |
| | FRUTA | FRUTA | FRUTA | FRUTA | FRUTA | FRUTA | FRUTA | FRUTA | FRUTA | FRUTA |
| COMIDA | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| | SOPA DE PASTA | ARROZ BLANCO | SOPA DE LENTEJAS | ARROZ ROJO | SOPA DE PASTA | ARROZ BLANCO | LENTEJAS | ARROZ ROJO | CONSOMÉ DE POLLO CON VERDURAS Y ARROZ | LECHUGA Y RÁBANOS |
| | CERDO EN MOLE VERDE | CALDO TLALPEÑO DE POLLO | PICADILLO DE RES | CHICHARRÓN EN SALSA ROJA | POLLO EN PIPIÁN | PESCADO A LA VERACRUZANA | PICADILLO DE RES | POLLO CON MOLE | CHICHARRÓN EN SALSA ROJA O VERDE | POZOLE DE CERDO |
| | FRIJOLE | FRIJOLE | FRIJOLE | CEBOLLA PICADA | FRIJOLE | FRIJOLE | TOSTADAS | FRIJOLE | FRIJOLE | TOSTADAS |
| POSTRE | POSTRE | POSTRE | POSTRE | POSTRE | POSTRE | POSTRE | POSTRE | POSTRE | POSTRE | |
| | AGUA DE SABOR | AGUA DE SABOR | AGUA DE SABOR | AGUA DE SABOR | AGUA DE SABOR | AGUA DE SABOR | AGUA DE SABOR | AGUA DE SABOR | AGUA DE SABOR | AGUA DE SABOR |
| CENA | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| | CAFÉ | TÉ | TE | CAFÉ | TE | ATOLE | TE | CAFÉ | ATOLE | TE |
| NOPALITOS CON MORTADELA EN SALSA GUAJILLO | CEREAL CON LECHE Y FRUTA | SALCHICHAS A LA MEXICANA | PASTA HAWAIANA | ENSALADA RUSA CON ATÚN | JAMÓN CON CEBOLLA Y RAJAS DE CHILE | ALAMBRE DE VERDURAS CON JAMÓN Y QUESO | ARROZ CON LECHE | LENTEJAS CON SALCHICHAS Y TOCINO | MORTADELA A LA MEXICANA | |
| POSTRE | POSTRE | POSTRE | POSTRE | POSTRE | POSTRE | POSTRE | GALLETAS | POSTRE | POSTRE | |

| | | | | | | | | | | |
|---------------|---------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------|------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------|
| DESAYUNO | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú |
| | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| | ATOLE | CAFÉ | TE | ATOLE | CAFÉ | TE | ATOLE | CAFÉ | ATOLE | TE |
| | HUEVO EN SALSA RANCHERA | LENTEJAS CON SALCHICHAS | HUEVOS REVUELTOS CON RAJAS DE CHILE | CHILAQUILES VERDES CON QUESO Y CREMA | HUEVOS REVUELTOS CON RAJAS DE CHILE | RAJAS POBLANAS (ELOTE, PAPA, TOCINO, QUESO) | HUEVO A LA MEXICANA | CHILAQUILES EN SALSA VERDE | RAJAS POBLANAS (ELOTE, PAPA, TOCINO, QUESO) | SALCHICHAS EN SALSA VERDE CON NOPALES |
| | FRIJOLE | | FRIJOLE | | FRIJOLE | | FRIJOLE | FRIJOLE | | |
| | FRUTA | FRUTA | FRUTA | FRUTA | FRUTA | FRUTA | FRUTA | FRUTA | FRUTA | FRUTA |
| COMIDA | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú |
| | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| | SOPA DE PASTA SECA CON JITOMATE | SOPA DE PASTA | ARROZ ROJO | SOPA DE COL CON SALCHICHA | CONSOMÉ DE POLLO CON VERDURAS Y ARROZ | ARROZ BLANCO | SOPA DE VERDURAS | ARROZ ROJO | ARROZ BLANCO | LECHUGA CON RÁBANOS |
| | RES EN SALSA PASILLA CON PAPAS | ALAMBRE DE POLLO | CALDO DE PESCADO | ASADO DE RES EN JITOMATE CON PAPAS Y CHILES SERRANOS | CHICHARRÓN EN SALSA ROJA O VERDE | CERDO AL TAMARINDO | POLLO EN ADOBO | ALBÓNDIGAS EN SALSA CHIPOTLE | CALDO DE PESCADO | POZOLE DE CERDO |
| | FRIJOLE | FRIJOLE | FRIJOLE | FRIJOLE | FRIJOLE | FRIJOLE | FRIJOLE | FRIJOLE | FRIJOLE | TOSTADAS |
| | POSTRE | POSTRE | POSTRE | POSTRE | POSTRE | POSTRE | POSTRE | POSTRE | POSTRE | POSTRE |
| AGUA DE SABOR | AGUA DE SABOR | AGUA DE SABOR | AGUA DE SABOR | AGUA DE SABOR | AGUA DE SABOR | AGUA DE SABOR | AGUA DE SABOR | AGUA DE SABOR | AGUA DE SABOR | |
| CENA | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú |
| | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| | CAFÉ | TE | CAFÉ | TE | ATOLE | CAFÉ | TE | TÉ | CAFÉ | CAFÉ |
| | CEREAL CON LECHE Y FRUTA | PAPAS CON RAJAS, CEBOLLA Y ELOTE | CAFÉ ALAMBRE DE NOPAL CON SALCHICHA, QUESO Y CHILES JALAPEÑOS | CALABAZAS A LA MEXICANA | LENTEJAS CON SALCHICHAS Y TOCINO | JAMÓN EN SALSA VERDE | ALAMBRE DE CARNES FRÍAS | CEREAL CON LECHE Y FRUTA | JAMÓN A LA MEXICANA | ARROZ CON LECHE |
| POSTRE | POSTRE | POSTRE | POSTRE | POSTRE | POSTRE | POSTRE | POSTRE | POSTRE | GALLETAS | |

| | | | | | | | | | | |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DESAYUNO | Menú 21 CAFÉ HUEVO EN SALSA VERDE CON PAPAS FRUTA | Menú 22 ATOLE RAJAS POBLANAS (ELOTE, PAPA, TOCINO, QUESO) FRIJOLES FRUTA | Menú 23 TE CEREAL CON LECHE FRIJOLES FRUTA | Menú 24 CAFÉ HUEVO REVUELTO CON RAJAS DE CHILE FRUTA | Menú 25 ATOLE LENTEJAS CON SALCHICHAS FRIJOLES FRUTA | Menú 26 TE SALCHICHAS A LA MEXICANA FRIJOLES FRUTA | Menú 27 CAFÉ HUEVO EN SALSA DE CHILE PASILLA FRUTA | Menú 28 TÉ CEREAL CON LECHE Y FRUTA POSTRE FRUTA | Menú 29 CAFÉ HUEVO CON NOPALES EN SALSA VERDE FRUTA | Menú 30 CAFÉ CHILAQUILES EN SALSA VERDE FRIJOLES FRUTA |
| | Menú 21 ARROZ BLANCO POLLO EN SALSA VERDE FRIJOLES POSTRE AGUA DE SABOR | Menú 22 SOPA DE PAPA CON PORO RES EN SALSA MORITA FRIJOLES POSTRE AGUA DE SABOR | Menú 23 ARROZ BLANCO CHICHARRÓN EN SALSA VERDE O ROJA FRIJOLES POSTRE AGUA DE SABOR | Menú 24 LENTEJAS TINGA DE POLLO FRIJOLES POSTRE AGUA DE SABOR | Menú 25 ARROZ POBLANO CERDO EN SALSA PASILLA FRIJOLES POSTRE AGUA DE SABOR | Menú 26 ARROZ BLANCO ATÚN A LA MEXICANA FRIJOLES POSTRE AGUA DE SABOR | Menú 27 ENSALADA VERDE HAMBURGUESA DE RES FRIJOLES POSTRE AGUA DE SABOR | Menú 28 ARROZ ROJO POLLO CON MOLE FRIJOLES POSTRE AGUA DE SABOR | Menú 29 SOPA DE VERDURAS CERDO EN SALSA VERDE CON VERDOLAGAS FRIJOLES POSTRE AGUA DE SABOR | Menú 30 ARROZ BLANCO ALBÓNDIGAS DE RES EN SALSA VERDE FRIJOLES POSTRE AGUA DE SABOR |
| CENA | Menú 21 TE NOPALES Y PAPAS A LA MEXICANA POSTRE | Menú 22 CAFÉ CON LECHE PASTA HAWAIANA POSTRE | Menú 23 CAFÉ EJOTES CON TOCINO EN SALSA PASILLA POSTRE | Menú 24 TE MORTADELA CON CHILE PICADO Y QUESO POSTRE | Menú 25 CAFÉ ARROZ CON LECHE GALLETAS | Menú 26 CAFÉ CON LECHE PASTA EN SALSA DE TOMATE CON SALCHICHA POSTRE | Menú 27 TE NOPALES CON CHORIZO EN SALSA GUAJILLO POSTRE | Menú 28 ATOLE CALABAZAS A LA MEXICANA POSTRE | Menú 29 TE CEREAL CON LECHE Y FRUTA POSTRE | Menú 30 ATOLE SALCHICHAS EN SALSA DE CHILE GUAJILLO POSTRE |
| | Menú 31 TE CALABACITAS A LA MEXICANA FRIJOLES FRUTA | Menú 32 CAFÉ HUEVO CON SALCHICHA, PAPAS Y SALSA GUAJILLO FRUTA | Menú 33 TE CEREAL CON LECHE FRUTA POSTRE | Menú 34 CAFÉ CON LECHE HUEVOS REVUELTOS CON RAJAS DE CHILE FRUTA | Menú 35 TE PAPAS CON JAMÓN, QUESO Y CREMA FRIJOLES FRUTA | Menú 36 CAFÉ HUEVO CON CHORIZO FRUTA | Menú 37 ATOLE SALCHICHAS ENCEBOLLADAS FRIJOLES FRUTA | Menú 38 CAFÉ HUEVO CON CALABAZAS EN SALSA ROJA FRUTA | Menú 39 CAFÉ RAJAS POBLANAS (ELOTE, PAPA, TOCINO, QUESO) FRIJOLES FRUTA | Menú 40 TE CEREAL CON LECHE FRUTA POSTRE |
| COMIDA | Menú 31 SOPA DE COL CON SALCHICHAS POLLO EN MOLE VERDE FRIJOLES POSTRE AGUA DE SABOR | Menú 32 ARROZ ROJO POZOLE DE CERDO TOSTADAS POSTRE AGUA DE SABOR | Menú 33 ARROZ BLANCO PICADILLO FRIJOLES POSTRE AGUA DE SABOR | Menú 34 ARROZ ROJO MOLE DE OLLA DE RES FRIJOLES POSTRE AGUA DE SABOR | Menú 35 LENTEJAS POLLO EN ADOBO FRIJOLES POSTRE AGUA DE SABOR | Menú 36 SOPA DE PASTA CON ESPINACAS PESCADO A LA VERACRUZANA FRIJOLES POSTRE AGUA DE SABOR | Menú 37 SOPA DE VERDURAS ALBÓNDIGAS EN SALSA CHIPOTLE FRIJOLES POSTRE AGUA DE SABOR | Menú 38 SOPA DE PASTA POLLO A LA JARDINERA FRIJOLES POSTRE AGUA DE SABOR | Menú 39 SOPA DE PASTA CON CREMA Y QUESO CERDO DE CERDO EN SALSA MORITA CON PAPAS FRIJOLES POSTRE AGUA DE SABOR | Menú 40 ARROZ ROJO CALDO TLALPEÑO DE RES FRIJOLES POSTRE AGUA DE SABOR |
| | Menú 31 CAFÉ ARROZ CON LECHE POSTRE | Menú 32 ATOLE EJOTES CON TOCINO EN SALSA PASILLA POSTRE | Menú 33 CAFÉ NOPALES CON PAPAS EN SALSA PASILLA POSTRE | Menú 34 TE CHAYOTES CON QUESO Y JAMÓN POSTRE | Menú 35 ATOLE CALABACITAS A LA POBLANA POSTRE | Menú 36 TE MORTADELA ENCEBOLLADA POSTRE | Menú 37 TE EJOTES CON QUESO EN SALSA VERDE POSTRE | Menú 38 ATOLE JAMÓN EN SALSA VERDE POSTRE | Menú 39 TE PASTA ITALIANA POSTRE | Menú 40 ATOLE QUESO PANELA EN SALSA VERDE CON NOPALES POSTRE |

| | | | | | | | | | | |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DESAYUNO | Menú 41 CAFÉ HUEVO EN SALSA ROJA FRUTA | Menú 42 TÉ LONGANIZA CON PAPAS FRIJOLES FRUTA | Menú 43 CAFÉ SALCHICHAS A LA MEXICANA FRIJOLES FRUTA | Menú 44 ATOLE HUEVO EN SALSA ROJA FRUTA | Menú 45 TE CHILAQUILES ROJOS CON CREMA Y QUESO FRIJOLES FRUTA | Menú 46 CAFÉ HUEVO A LA MEXICANA FRUTA | Menú 47 CAFÉ RAJAS POBLANAS (ELOTE, PAPA, TOCINO, QUESO) FRIJOLES FRUTA | Menú 48 ATOLE HUEVO EN SALSA MORITA FRUTA | Menú 49 TE CEREAL CON LECHE FRUTA POSTRE | Menú 50 CAFÉ CON LECHE HUEVO CON CHORIZO FRUTA |
| | Menú 41 LENTEJAS TINGA DE POLLO FRIJOLES POSTRE AGUA DE SABOR | Menú 42 ARROZ BLANCO CERDO AL TAMARINDO FRIJOLES POSTRE AGUA DE SABOR | Menú 43 ARROZ BLANCO ATÚN A LA MEXICANA FRIJOLES POSTRE AGUA DE SABOR | Menú 44 ARROZ BLANCO POLLO EN ADOBADO CON NOPALES FRIJOLES POSTRE AGUA DE SABOR | Menú 45 SOPA DE VERDURAS RES EN CHILE MORITA CON CALABAZA FRIJOLES POSTRE AGUA DE SABOR | Menú 46 ARROZ ROJO POLLO CON MOLE FRIJOLES POSTRE AGUA DE SABOR | Menú 47 ARROZ BLANCO CON CHICHARO PESCADO A LA MEXICANA FRIJOLES POSTRE AGUA DE SABOR | Menú 48 CALDO DE POLLO CON PAPAS Y ZANAHORIAS COCHINITA PIBIL DE CERDO CEBOLLA REBANADA POSTRE AGUA DE SABOR | Menú 49 ARROZ ROJO POLLO EN MOLE VERDE FRIJOLES POSTRE AGUA DE SABOR | Menú 50 SOPA DE PASTA CON ESPINACAS PESCADO A LA VERACRUZANA FRIJOLES POSTRE AGUA DE SABOR |
| | Menú 41 TÉ CEREAL CON LECHE Y FRUTA POSTRE | Menú 42 ATOLE MORTADELA EN SALSA GUAJILLO POSTRE | Menú 43 TE EJOTES CON TOCINO EN SALSA PASILLA POSTRE | Menú 44 CAFÉ ALAMBRE DE CARNES FRÍAS CON VERDURAS POSTRE | Menú 45 CAFÉ CON LECHE JAMÓN A LA MEXICANA POSTRE | Menú 46 CAFÉ ARROZ CON LECHE GALLETAS | Menú 47 TE FAJITAS DE VERDURAS CON QUESO PANELA Y CREMA POSTRE | Menú 48 CAFÉ JAMÓN EN SALSA VERDE POSTRE | Menú 49 ATOLE CHAYOTES CON QUESO Y JAMÓN POSTRE | Menú 50 TE EJOTES CON QUESO EN SALSA VERDE POSTRE |

NOTA 1: LAS VERDURAS INCLUIDAS EN LOS PRESENTES MENÚS PODRÁN CAMBIAR DE ACUERDO A LA TEMPORADA DE SU PRODUCCIÓN O CASOS DE CONTINGENCIA. LO ANTERIOR NO REPRESENTA CAMBIO DE MENÚ Y NO SERÁ SANCIONABLE.

NOTA 2: LAS FRUTAS INCLUIDAS EN EL PRESENTE MENÚ SERÁN LAS DE TEMPORADA, LA VARIEDAD QUE SE MANEJE CON REPRESENTARÁ UN CAMBIO DE MENÚ Y NO SERÁ SANCIONABLE

ANEXO 5

MENÚS ADOLESCENTES

| | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú |
|------------------|-----------------------------------|---------------------------------|-------------------------|------------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------|
| DESAYUNOS | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| | CAFÉ CON LECHE | CAFÉ | TÉ | CAFÉ | CAFÉ CON LECHE | CAFÉ | ATOLE | CHOCOLATE | CAFÉ | CAFÉ |
| | HOT CAKES (2 piezas) | MINI SOPES (3) | CEREAL CON LECHE | ENCHILADAS VERDES RELLENAS DE QUESO (3 piezas) | CHILAQUILES VERDES | ENCHILADAS ROJAS RELLENAS DE JAMÓN (3 piezas) | SALCHICHAS A LA DIABLA | ENMOLADAS CON QUESO | ENFRIJOLADAS (3 piezas) | TLACOYOS CON QUESO Y NOPALITOS (2 piezas) |
| | MERMELADA FRUTA | SALSA, LECHUGA Y QUESO FRUTA | FRUTA PAN DE DULCE | FRIJOLES | FRUTA | FRIJOLES FRUTA | FRIJOLES | FRIJOLES FRUTA | QUESO Y CREMA FRUTA | FRUTA |
| COMIDA | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| | ARROZ BLANCO CON ZANAHORIA | ARROZ ROJO CON PAPAS | ARROZ BLANCO CON ELOTE | ARROZ POBLANO | ARROZ BLANCO CON CHÍCHARO | ARROZ ROJO CON ZANAHORIAS | | ARROZ ROJO CON CHÍCHAROS | ARROZ POBLANO | CREMA DE ZANAHORIA |
| | GUARNICIÓN DE LECHUGA Y RÁBANOS | SOPA DE PASTA | SOPA DE PAPA Y PORO | ENSALADA FRESCA | SOPA DE PASTA | | SOPA DE VERDURAS | LECHUGA, QUESO, CREMA Y SALSA | SOPA DE PASTA | LECHUGA, QUESO, CREMA Y SALSA |
| | POZOLE DE CERDO | MILANESA DE POLLO | MOLE DE OLLA DE RES | PESCADO EMPANIZADO | CALABAZAS A LA MEXICANA CON POLLO DESHEBRADO | CERDO EN SALSA MORITA CON PAPAS | TOSTADAS DE TINGA DE POLLO (2) | TACOS DORADOS DE RES (5) | PESCADO A LA VERACRUZANA | TACOS DORADOS DE PAPA |
| | TOSTADAS | ENSALADA VERDE | | | FRIJOLES | FRIJOLES | FRIJOLES | | FRIJOLES | |
| AGUA DE SABOR | AGUA DE SABOR | AGUA DE SABOR | AGUA DE SABOR | AGUA DE SABOR | AGUA DE SABOR | AGUA DE SABOR | AGUA DE SABOR | AGUA DE SABOR | AGUA DE SABOR | |
| POSTRE | POSTRE | POSTRE | POSTRE | POSTRE | POSTRE | POSTRE | POSTRE | POSTRE | POSTRE | |
| CENA | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| | TÉ | TE | TE | ATOLE | TE | CHOCOLATE | CAFÉ CON LECHE | ATOLE | TÉ | CAFÉ CON LECHE |
| | QUESADILLAS DE PAPA CON QUESO (2) | ENSALADA RUSA CON JAMÓN | ENFRIJOLADAS (3 piezas) | HOJALDRA DE ENSALADA RUSA DE ATÚN (2 piezas) | ARROZ CON LECHE | SINCRONIZADAS (2 piezas) | HOT CAKES (2 piezas) | MORTADELA EMPANIZADA | MOLLETES DULCES (2 rebanadas) | HOT CAKES (2 piezas) |
| SALSA VERDE | GALLETAS | FRUTA | FRUTA | PAN DULCE | PICO DE GALLO | CAJETA | FRIJOLES | CAJETA | MERMELADA | |
| POSTRE | POSTRE | | | | | FRUTA | | | FRUTA | |

| | | | | | | | | | | |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DESAYUNOS | Menú 11 TÉ ROLLITOS DE JAMÓN CON ENSALADA FRESCA (4 piezas) FRUTA | Menú 12 CHOCOLATE FAJITAS DE MORTADELA A LA MEXICANA FRUTA | Menú 13 LECHE HUEVO A LA MEXICANA FRIJOLES | Menú 14 CAFÉ CON LECHE SALCHICHAS A LA MEXICANA FRUTA | Menú 15 CAFÉ CHILAQUILES VERDES FRIJOLES | Menú 16 CAFÉ HUEVO EN SALSA VERDE FRIJOLES | Menú 17 CAFÉ ENCHILADAS VERDES RELLENAS DE QUESO (3 piezas) FRUTA | Menú 18 CAFÉ CON LECHE BURRITOS DE FRIJOLES CON CHORIZO (2 piezas) FRUTA | Menú 19 CHOCOLATE HUEVO EN SALSA PASILLA FRIJOLES | Menú 20 ATOLE HOT CAKES (2 piezas) MERMELADA FRUTA |
| | Menú 11 SOPA DE PASTA CERDO CON CALABAZAS EN SALSA VERDE FRIJOLES AGUA DE SABOR POSTRE | Menú 12 ARROZ BLANCO ENSALADA DE LECHUGA MILANESA DE RES FRIJOLES AGUA DE SABOR POSTRE | Menú 13 ARROZ ROJO SOPA DE PASTA CON ESPINACAS MOLE CON POLLO FRIJOLES AGUA DE SABOR POSTRE | Menú 14 ARROZ POBLANO PASTA CON JITOMATE Y QUESO CALDO TLALPEÑO DE RES AGUA DE SABOR POSTRE | Menú 15 LENTEJAS LECHUGA Y JITOMATE TACOS DORADOS DE POLLO QUESO Y CREMA AGUA DE SABOR POSTRE | Menú 16 SOPA DE PASTA CON ESPINACAS ALBÓNDIGAS DE RES EN SALSA VERDE FRIJOLES AGUA DE SABOR POSTRE | Menú 17 ARROZ POBLANO SOPA DE LENTEJAS PESCADO EMPANIZADO ENSALADA FRESCA AGUA DE SABOR POSTRE | Menú 18 LECHUGA Y RÁBANOS POZOLE CARNE DE CERDO TOSTADAS AGUA DE SABOR POSTRE | Menú 19 SOPA DE PASTA TOSTADAS DE TINGA DE POLLO (2) FRIJOLES AGUA DE SABOR POSTRE | Menú 20 ARROZ BLANCO SOPA DE VERDURAS BIRRIA DE RES AGUA DE SABOR POSTRE |
| CENA | Menú 11 LECHE ENSALADA RUSA CON JAMÓN GALLETAS POSTRE | Menú 12 CAFÉ PAPAS AL GRATÍN FRIJOLES | Menú 13 TE ENFRIJOLADAS (3 piezas) FRUTA POSTRE | Menú 14 TE ARROZ CON LECHE PAN DULCE | Menú 15 ATOLE MOLLETES DULCES (2 rebanadas) CAJETA POSTRE | Menú 16 TÉ QUESADILLAS DE QUESO CON EPAZOTE (2 piezas) SALSA VERDE POSTRE | Menú 17 ATOLE HOJALDRA DE ENSALADA RUSA DE ATÚN (2 piezas) FRUTA | Menú 18 TÉ MOLLETES DULCES (2 rebanadas) MERMELADA FRUTA | Menú 19 TÉ MORTADELA EMPANIZADA FRIJOLES | Menú 20 CAFÉ CEREAL CON LECHE PAN DULCE |

| | | | | | | | | | | |
|----------------------|----------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------------|----------------------------------------------|------------------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------------|------------------------|
| DESAYUNOS | Menú 21 | Menú 22 | Menú 23 | Menú 24 | Menú 25 | Menú 26 | Menú 27 | Menú 28 | Menú 29 | Menú 30 |
| | TE | CAFÉ | CHOCOLATE | TÉ | CAFÉ CON LECHE | TÉ | CAFÉ | CAFÉ CON LECHE | CAFÉ | CAFÉ |
| | PAPAS AL GRATÍN | HUEVOS AHOGADOS | MINI SOPES (3) | SALCHICHAS ENCEBOLLADAS EN SALSA DE CHIPOTLE | HUEVO CON SALSA VERDE | AVENA CON LECHE | HUEVO A LA MEXICANA | COCTEL DE FRUTAS CON GRANOLA | HUEVO CON JAMÓN | CHILAQUILES ROJOS |
| | FRUTA | FRIJOLES | FRUTA | FRIJOLES | FRIJOLES | FRUTA BARRA DE CEREAL | FRIJOLES FRUTA | YOGURTH POSTRE | FRIJOLES | FRIJOLES |
| COMIDA | Menú 21 | Menú 22 | Menú 23 | Menú 24 | Menú 25 | Menú 26 | Menú 27 | Menú 28 | Menú 29 | Menú 30 |
| | SOPA DE PASTA | SOPA DE PAPA Y PORO | ARROZ ROJO | CREMA DE ZANAHORIA | ARROZ BLANCO | SOPA DE PASTA CON ESPINACAS | ARROZ BLANCO CON ELOTE | ARROZ ROJO CON CHÍCHAROS | SOPA DE PASTA | ARROZ VERDE CON PAPAS |
| | ENCHILADAS VERDES (4 piezas) CON POLLO | PASTA CON CREMA Y QUESO | SOPA DE PASTA | PASTA CON CREMA Y QUESO | PASTA CON CREMA Y QUESO | CALABAZAS A LA MEXICANA CON POLLO DESHEBRADO | ENSALADA FRESCA | LENTEJAS | RES EN SALSA PASILLA CON NOPALES | HABAS |
| FRIJOLES | TOSTADAS DE PICADILLO DE RES (2) | POLLO EN SALSA PASILLA CON PAPAS | ENTOMATADO DE CERDO | TORTAS DE PAPA | FRIJOLES | TIRAS DE PESCADO REBOSADAS | ENCHILADAS DE MOLE CON POLLO (4 piezas) | FRIJOLES | FLAUTAS DE POLLO | LECHUGA, CREMA Y QUESO |
| AGUA DE SABOR POSTRE | AGUA DE SABOR POSTRE | AGUA DE SABOR POSTRE | AGUA DE SABOR POSTRE | AGUA DE SABOR POSTRE | AGUA DE SABOR POSTRE | AGUA DE SABOR POSTRE | AGUA DE SABOR POSTRE | AGUA DE SABOR POSTRE | AGUA DE SABOR POSTRE | AGUA DE SABOR POSTRE |
| CENA | Menú 21 | Menú 22 | Menú 23 | Menú 24 | Menú 25 | Menú 26 | Menú 27 | Menú 28 | Menú 29 | Menú 30 |
| | ATOLE | TE | CAFÉ | ATOLE | TE | ATOLE | CAFÉ | TÉ | LECHE | CAFÉ |
| | QUESADILLAS DE PAPA CON QUESO (2) | HOT DOGS (2 piezas) | MOLLETES CON QUESO MANCHEGO (2 rebanadas) | MARINA DE JAMÓN (2 piezas) | QUESADILLAS DE QUESO CON EPAZOTE (2 piezas) | SINCRONIZADAS (2 piezas) | ROLLITOS DE JAMÓN CON ENSALADA RUSA (4 piezas) | HOJALDRA DE ENSALADA RUSA DE ATÚN (2 piezas) | MOLLETES CON QUESO MANCHEGO (2 rebanadas) | CEREAL CON LECHE |
| SALSA VERDE | FRUTA | PICO DE GALLO | FRUTA | FRIJOLES | PICO DE GALLO POSTRE | SALSA ROJA POSTRE | FRUTA | PICO DE GALLO POSTRE | FRUTA POSTRE | |

| | | | | | | | | | | |
|--------------------------|--------------------------------|------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------|---------------------------|------------------------------|----------------------------------------|--------------------------|-----------------------------------|----------------------------------------------|
| DESAYUNOS | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú |
| | 31 CAFÉ NEGRO | 32 TÉ | 33 CAFÉ | 34 CAFÉ | 35 TÉ | 36 CHOCOLATE | 37 CAFÉ CON LECHE | 38 ATOLE | 39 TÉ | 40 CAFÉ |
| | ENMOLADAS (3 piezas) | COCTEL DE FRUTAS CON GRANOLA | MOLLETES CON QUESO MANCHEGO (2 rebanadas) | ENCHILADAS VERDES RELLENAS DE QUESO (3 piezas) | CEREAL CON LECHE | CHILAQUILES ROJOS | COCTEL DE FRUTAS CON GRANOLA | CHILAQUILES ROJOS | HUEVOS CON SALSA VERDE | ENFRIJOLADAS (3 piezas) |
| FRIJOLES | YOGURH POSTRE | PICO DE GALLO POSTRE | FRIJOLES | FRUTA POSTRE | FRUTA | YOGURH POSTRE | FRIJOLES | FRIJOLES | FRUTA POSTRE | |
| COMIDA | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú |
| | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 |
| | SOPA DE VERDURAS | SOPA DE PASTA CON ESPINACAS | PASTA CON JITOMATE Y CREMA | ARROZ POBLANO | SOPA DE PORO Y PAPA | PASTA SECA CON CREMA Y QUESO | ARROZ ROJO CON CHÍCHAROS | SOPA DE VERDURAS | CREMA DE ELOTE | SOPA DE PASTA |
| CERDO EN CHILES GUAJILLO | TOSTADAS DE TINGA DE POLLO (2) | HAMBURGUESA DE RES | PESCADO EMPANIZADO | ENTOMATADO DE CERDO | MOLE DE OLLA DE RES | PECHUGA EMPANIZADA | TOSTADAS DE TINGA DE RES (2 piezas) | TORTAS DE PAPA | CERDO EN PIPIÁN | |
| FRIJOLES | AGUA DE SABOR POSTRE | FRIJOLES | ENSALADA FRESCA | FRIJOLES | AGUA DE SABOR POSTRE | ENSALADA FRESCA | FRIJOLES | FRIJOLES | FRIJOLES | |
| AGUA DE SABOR POSTRE | AGUA DE SABOR POSTRE | AGUA DE SABOR POSTRE | AGUA DE SABOR POSTRE | AGUA DE SABOR POSTRE | AGUA DE SABOR POSTRE | AGUA DE SABOR POSTRE | AGUA DE SABOR POSTRE | AGUA DE SABOR POSTRE | AGUA DE SABOR POSTRE | |
| CENA | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú |
| | 31 CAFÉ CON LECHE | 32 ATOLE | 33 LECHE | 34 TÉ | 35 CAFÉ O LECHE | 36 ATOLE | 37 CHOCOLATE | 38 CAFÉ | 39 TE | 40 ATOLE |
| | HOT DOGS (2 piezas) | MARINA DE JAMÓN (2 piezas) | TORTA DE JAMÓN CON QUESO (1) | HOJALDRA DE ENSALADA RUSA DE ATÚN (2 piezas) | HOT DOGS (2 piezas) | CALABAZAS CON JAMÓN Y QUESO | ROLLITOS DE JAMÓN CON QUESO (4 piezas) | SALCHICHAS A LA MEXICANA | QUESADILLAS DE PAPA CON QUESO (2) | HOJALDRA DE ENSALADA RUSA DE ATÚN (2 piezas) |
| FRUTA | FRUTA | FRUTA | FRUTA | FRUTA | FRIJOLES POSTRE | FRIJOLES POSTRE | POSTRE | SALSA VERDE | FRUTA | |

| | | | | | | | | | | |
|-----------|------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------------|---------------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------------|
| DESAYUNOS | Menú 41 CAFÉ | Menú 42 ATOLE | Menú 43 TÉ | Menú 44 CAFÉ CON LECHE | Menú 45 TÉ | Menú 46 TÉ | Menú 47 TE | Menú 48 CHOCOLATE | Menú 49 TÉ | Menú 50 TÉ |
| | HUEVO A LA MEXICANA | HOT CAKES (2 piezas) | COCTEL DE FRUTAS CON GRANOLA | HUEVOS AHOGADOS | HOT CAKES (2 piezas) | HUEVOS EN SALSA ROJA | CHILAQUILES VERDES | ROLLITOS DE JAMÓN CON QUESO (4 piezas) | CHILAQUILES ROJOS CON QUESO Y CREMA | MOLLETES CON QUESO MANCHEGO (2 rebanadas) |
| | FRIJOLES | CAJETA FRUTA | YOGURH POSTRE | FRIJOLES | MERMELADA FRUTA | FRIJOLES | FRIJOLES | FRIJOLES | FRIJOLES | FRUTA |
| COMIDA | Menú 41 ARROZ BLANCO CON PAPAS | Menú 42 | Menú 43 ARROZ BLANCO CON ELOTE | Menú 44 ARROZ ROJO CON CHÍCHAROS | Menú 45 ARROZ BLANCO CON ZANAHORIA | Menú 46 | Menú 47 ARROZ ROJO CON CHÍCHAROS | Menú 48 ARROZ BLANCO CON PAPAS | Menú 49 ARROZ BLANCO CON CALABAZAS | Menú 50 CREMA DE ELOTE |
| | ENSALADA FRESCA | SOPA DE PAPA Y PORO | SOPA DE PASTA CON ESPINACAS | SOPA DE PASTA | GUARNICIÓN DE LECHUGA Y RÁBANOS | SOPA DE PASTA CON ESPINACAS | ENSALADA DE JITOMATE Y LECHUGA | MOLE DE OLLA DE RES | SOPA DE PORO Y PAPA | PASTA CON CREMA Y QUESO |
| | TIRAS DE PESCADO REBOSADAS | RES EN SALSA VERDE CON CALABACITAS | CALABAZAS A LA MEXICANA CON POLLO DESHEBRADO | ENCHILADAS VERDES (4 piezas) CON POLLO | POZOLE DE CERDO | RES EN SALSA ROJA | TACOS DORADOS DE POLLO | ENSALADA FRESCA | PECHUGA EMPANIZADA | TORTAS DE PAPA |
| | FRIJOLES | FRIJOLES | AGUA DE SABOR POSTRE | FRIJOLES | TOSTADAS | FRIJOLES | QUESO Y CREMA | AGUA DE SABOR POSTRE | ENSALADA FRESCA | FRIJOLES |
| | AGUA DE SABOR POSTRE | AGUA DE SABOR POSTRE | | AGUA DE SABOR POSTRE | AGUA DE SABOR POSTRE | AGUA DE SABOR POSTRE | AGUA DE SABOR POSTRE | AGUA DE SABOR POSTRE | AGUA DE SABOR POSTRE | AGUA DE SABOR POSTRE |
| CENA | Menú 41 CAFÉ | Menú 42 TÉ | Menú 43 ATOLE | Menú 44 CHOCOLATE | Menú 45 TÉ | Menú 46 CAFÉ | Menú 47 CAFÉ NEGRO | Menú 48 ATOLE | Menú 49 CAFÉ O LECHE | Menú 50 TE |
| | ROLLITOS DE JAMÓN CON ENSALADA RUSA (4 piezas) | ENMOLADAS (3 piezas) | MARINA DE JAMÓN (2 PIEZAS) | SINCRONIZADAS (2 piezas) | QUESADILLAS DE PAPA CON QUESO (2) (2) | MOLLETES DULCES (2 rebanadas) | CALABAZAS CON JAMÓN Y QUESO | QUESADILLAS DE QUESO CON EPAZOTE (2 piezas) | HOT DOGS (2 piezas) | SINCRONIZADAS (2 piezas) |
| | SALSA ROJA POSTRE | FRIJOLES POSTRE | FRIJOLES POSTRE | PICO DE GALLO POSTRE | SALSA VERDE POSTRE | CAJETA FRUTA | FRIJOLES POSTRE | SALSA ROJA FRUTA | FRUTA | PICO DE GALLO |

MENÚ DE 2 A 6 AÑOS

| | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ |
|---------------|----------------------------|----------------------------|-------------------------------------|---------------------------|------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------|-------------------------|--------------------------------------------|
| DESAYUNO | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| | LECHE CON CHOCOLATE | TE | AVENA | ATOLE | LECHE | LECHE CON CHOCOLATE | AVENA | TE | LECHE | TE |
| | HUEVO CON JAMÓN | CEREAL CON LECHE | ACELGAS CON PAPAS | HUEVO CON ESPINACA | SÁNDWICH DE JAMÓN CON QUESO | HUEVO CON PAPA Y CEBOLLA | HOT CAKES (1 pieza) | CEREAL CON LECHE | HUEVO CON QUESO PANELA | MOLLETE DE FRIJOLES CON QUESO (1 rebanada) |
| | FRUTA | FRUTA | FRUTA | FRUTA | FRUTA | FRUTA | FRUTA | FRUTA | FRUTA | FRUTA |
| COMIDA | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| | SOPA DE PASTA CON VERDURAS | ARROZ ROJO CON VERDURA | SOPA DE PASTA CON VERDURA | CREMA DE ZANAHORIA | ARROZ BLANCO CON ELOTE | SOPA DE PASTA CON VERDURA | SOPA DE VERDURAS | SOPA DE LENTEJAS | SOPA DE VERDURAS | SOPA DE PASTA CON VERDURA |
| | PECHUGA DE POLLO ASADA | HAMBURGUE SA DE RES | ALBÓNDIGAS EN SALSA DE JITOMATE (2) | ESTOFADO DE RES CON PAPAS | PESCADO EMPANIZADO | DESHEBRADA DE RES EN JITOMATE | POLLO FRITO | CALABACITA RELLENA DE ATÚN | TORTAS DE PAPA | POLLO A LA CREMA |
| | VERDURAS AL VAPOR | ENSALADA FRESCA | | | ENSALADA FRESCA | | PURÉ DE PAPA | | ENSALADA FRESCA | |
| | POSTRE | POSTRE | POSTRE | POSTRE | POSTRE | POSTRE | POSTRE | POSTRE | POSTRE | POSTRE |
| AGUA DE FRUTA | AGUA DE FRUTA | AGUA DE FRUTA | AGUA DE FRUTA | AGUA DE FRUTA | AGUA DE FRUTA | AGUA DE FRUTA | AGUA DE FRUTA | AGUA DE FRUTA | AGUA DE FRUTA | |
| CENA | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| | TE | ATOLE | LECHE | TE | TE | LECHE | TE | ATOLE | TE | LECHE CON CHOCOLATE |
| | QUESADILLA DE QUESO (1) | MOLLETE DULCE (1 REBANADA) | SALCHICHAS A LA MEXICANA | ARROZ CON LECHE | ENSALADA DE EJOTES CON QUESO | COCKTEL DE FRUTAS | MEDIA NOCHE CON JAMÓN Y QUESO (1 pieza) | PAN DULCE | QUESADILLA DE JAMÓN (1) | EJOTES CON CEBOLLA |
| GELATINA | FRUTA | FRUTA | GALLETA | GALLETA | YOGURTH | FRUTA | FRUTA | GELATINA | FRUTA | |

| | | | | | | | | | | |
|---------------|-----------------------------|---------------------------------------|--------------------------|--------------------|----------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------------|------------------------------|-------------------------------|----------------------------|
| DESAYUNO | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ |
| | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| | AVENA | LECHE | LECHE CON CHOCOLATE | TE | AVENA | ATOLE | LECHE | TE | ATOLE | TE |
| | HOT CAKES (1 pieza) | HUEVO CON PAPAS | ENTOMATADAS CON QUESO | CEREAL CON LECHE | HUEVO CON SALCHICHAS | HOT CAKES (1 pieza) | MOLLETE DE FRIJOLES CON JAMÓN (1 rebanada) | HUEVO AHOGADOS CON NOPALITOS | CHILAQUILES EN JITOMATE | CEREAL CON LECHE |
| FRUTA | FRUTA | FRUTA | FRUTA | FRUTA | FRUTA | FRUTA | FRUTA | FRUTA | FRUTA | |
| COMIDA | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ |
| | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| | ARROZ BLANCO CON ZANAHORIAS | CONSOMÉ DE POLLO CON VERDURAS Y ARROZ | SOPA DE TORTILLA | CREMA DE ELOTE | SOPA DE PASTA CON VERDURAS | CONSOMÉ DE POLLO CON VERDURAS Y ARROZ | SOPA DE VERDURAS | SOPA DE TORTILLA | ARROZ ROJO CON CHÍCHAROS | SOPA DE LENTEJAS |
| | NUGUETTES DE PESCADO | TACOS DORADOS DE RES | PESCADO EMPAPELADO | POLLO A LA CIRUELA | CALABACITA RELLENA DE ATÚN | HAMBURGUESA DE RES | TACOS DORADOS DE POLLO | PECHUGA DE POLLO EMPANIZADA | DESHEBRADA DE RES EN JITOMATE | CALABACITA RELLENA DE ATÚN |
| | ENSALADA FRESCA | ENSALADA FRESCA | VERDURAS AL VAPOR | POSTRE | POSTRE | ENSALADA FRESCA | ENSALADA FRESCA | ENSALADA FRESCA | POSTRE | POSTRE |
| POSTRE | POSTRE | POSTRE | AGUA DE FRUTA | AGUA DE FRUTA | AGUA DE FRUTA | AGUA DE FRUTA | AGUA DE FRUTA | AGUA DE FRUTA | AGUA DE FRUTA | |
| AGUA DE FRUTA | AGUA DE FRUTA | AGUA DE FRUTA | AGUA DE FRUTA | AGUA DE FRUTA | AGUA DE FRUTA | AGUA DE FRUTA | AGUA DE FRUTA | AGUA DE FRUTA | AGUA DE FRUTA | |
| CENA | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ |
| | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| | TE | TE | TE | ATOLE | TE | LECHE | TE | TE | TE | ATOLE |
| | ARROZ CON LECHE | MOLLETE DULCE (1 REBANADA) | SALCHICHAS A LA MEXICANA | PAN DULCE | QUESADILLA DE QUESO (1) | SINCRONIZADA DE JAMÓN CON QUESO | EJOTES CON CEBOLLA | MOLLETE DULCE (1 REBANADA) | ARROZ CON LECHE | PAN DULCE |
| GALLETA | FRUTA | FRUTA | FRUTA | GELATINA | FRUTA | GALLETA | YOGURTH | GALLETA | GELATINA | |

| | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ |
|---------------|----------------------------|----------------------------|---------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------|----------------------------|-----------------------------|------------------------|---------------------------------------|
| DESAYUNO | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |
| | AVENA | LECHE | ATOLE | TE | LECHE | AVENA | LECHE CON CHOCOLATE | TE | AVENA | LECHE |
| | TORTILLA ESPAÑOLA | ENTOMATADAS CON QUESO | HUEVO CON ESPINACA | SÁNDWICH DE JAMÓN CON QUESO | MOLLETE DE FRIJOLES CON QUESO (1 rebanada) | ACELGAS CON PAPAS | HOT CAKES (1 pieza) | CEREAL CON LECHE | HOT CAKES (1 pieza) | TORTILLA ESPAÑOLA |
| | FRUTA | FRUTA | FRUTA | FRUTA | FRUTA | FRUTA | FRUTA | FRUTA | FRUTA | FRUTA |
| COMIDA | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ |
| | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |
| | SOPA DE PASTA CON VERDURAS | ARROZ BLANCO CON ELOTE | CREMA DE BRÓCOLI | CREMA DE BRÓCOLI | SOPA DE VERDURAS | SOPA DE TORTILLA | SOPA DE PASTA CON VERDURAS | CREMA DE CALABAZA | ARROZ ROJO CON VERDURA | CONSOMÉ DE POLLO CON VERDURAS Y ARROZ |
| | TINGA DE POLLO | NUGUETTS DE PESCADO | CALABACITA RELLENA DE ATÚN | DESHEBRADA DE RES EN JITOMATE | PESCADO EMPANIZADO | POLLO EN JITOMATE CON PAPAS | HAMBURGUESA DE RES | PECHUGA DE POLLO EMPANIZADA | ENSALADA DE ATÚN | TORTAS DE PAPA |
| POSTRE | ENSALADA FRESCA | POSTRE | POSTRE | ENSALADA FRESCA | POSTRE | ENSALADA FRESCA | ENSALADA FRESCA | POSTRE | ENSALADA FRESCA | |
| AGUA DE FRUTA | POSTRE | AGUA DE FRUTA | AGUA DE FRUTA | POSTRE | AGUA DE FRUTA | POSTRE | POSTRE | AGUA DE FRUTA | POSTRE | AGUA DE FRUTA |
| CENA | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ | MENÚ |
| | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |
| | TE | TE | LECHE | LECHE | TE | TE | TE | ATOLE | TE | TE |
| | SALCHICHAS A LA MEXICANA | MOLLETE DULCE (1 REBANADA) | SINCRONIZADA DE JAMÓN CON QUESO | MOLLETE DULCE (1 REBANADA) | QUESADILLA DE QUESO (1) | ARROZ CON LECHE | COCKTEL DE FRUTAS | PAN DULCE | COCKTEL DE FRUTAS | ARROZ CON LECHE |
| FRUTA | YOGURTH | FRUTA | GALLETA | GELATINA | GALLETA | YOGURTH | GELATINA | YOGURTH | GALLETA | |

LACTANTES

- leche
- DESAYUNO**
- te o jugo de fruta
 - papilla de cereal (arroz, avena o combinados)
 - Puré de frutas (manzana o pera)
 - te o jugo de frutas
- COMIDA**
- Puré de vegetales (calabazas, brócoli, chayote, zanahoria)
 - Puré de frutas (manzana o pera)
 - leche
- CENA**
- te o jugo de fruta
 - papilla de cereal (arroz, avena o combinados)
 - Puré de frutas (manzana o pera)

ANEXO 5

MENÚ TEPEPAN

| | | TIPO DE DIETA | | | | | | |
|--------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| | | BLANDA | DIABÉTICA | HIPOSODICA | VESICULAR | LIQUIDA | LIQUIDA CLARA | LIQUIDA DM |
| LUNES | DESAYUNO | ATOLE DE AVENA MANZANA COCIDA SÁNDWICH DE JAMÓN CON ENSALADA VERDURAS COCIDAS GALLETAS MARÍAS | ATOLE DE AVENA SIN AZÚCAR PIÑA SÁNDWICH DE JAMÓN CON ENSALADA FRESCA GALLETAS MARÍAS | ATOLE DE AVENA PIÑA SÁNDWICH DE QUESO PANELA CON ENSALADA FRESCA GALLETAS MARÍAS | ATOLE DE AVENA SIN LECHE PIÑA SÁNDWICH DE QUESO PANELA CON ENSALADA FRESCA GALLETAS MARÍAS | ATOLE DE AVENA YOGURT JUGO MANZANA GELATINA | ATOLE SIN LECHE AVENA GELATINA JUGO DE MANZANA TE MANZANILLA | ATOLE SIN AZÚCAR GELATINA DM TE MANZANILLA YOGURT NATURAL |
| | COMIDA | SOPA DE LENTEJAS PICADILLO CON VERDURAS PERA COCIDA AGUA DE HORCHATA TORTILLA | SOPA DE LENTEJAS PICADILLO CON VERDURAS PERA AGUA DE HORCHATA SIN AZÚCAR TORTILLA | SOPA DE LENTEJAS PICADILLO CON VERDURAS PERA AGUA DE HORCHATA TORTILLA | SOPA DE LENTEJAS PICADILLO CON VERDURAS PERA AGUA DE HORCHATA TORTILLA | YOGURT JUGO DE MANZANA GELATINA TE MANZANILLA | GELATINA JUGO DE MANZANA TE MANZANILLA PURÉ DE FRUTA | GELATINA DM YOGURT NATURAL TE MANZANILLA PURÉ DE FRUTA |
| | CENA | LECHE CON CANELA POLLO EN JITOMATE CON EJOTES GELATINA PAN DE CAJA | LECHE CON CANELA SIN AZÚCAR POLLO EN JITOMATE CON EJOTES GELATINA PARA DM PAN DE CAJA | LECHE CON CANELA POLLO EN JITOMATE CON EJOTES SIN SAL GELATINA PAN DE CAJA | TE MANZANILLA POLLO EN JITOMATE CON EJOTES GELATINA PAN DE CAJA | LECHE CON CANELA YOGURT JUGO MANZANA GELATINA | TE MANZANILLA GELATINA JUGO DE MANZANA PURÉ DE FRUTA | LECHE CON CANELA SIN AZÚCAR GELATINA PARA DM PURÉ DE FRUTA TE MANZANILLA |
| MARTES | DESAYUNO | ATOLE DE FRESA PAPAYA ROLLITOS DE JAMÓN CON CHAYOTE PAN DE CAJA GALLETAS MARÍAS | ATOLE DE FRESA SIN AZÚCAR PAPAYA ROLLITOS DE JAMÓN CON CHAYOTE PAN DE CAJA | ATOLE DE FRESA PAPAYA QUESO A LA PLANCHA CON CHAYOTES PAN DE CAJA GALLETAS MARÍAS | ATOLE DE FRESA SIN LECHE PAPAYA QUESO A LA PLANCHA CON CHAYOTES PAN DE CAJA GALLETAS MARÍAS | ATOLE DE FRESA YOGURT JUGO MANZANA GELATINA | ATOLE SIN LECHE FRESA GELATINA JUGO DE MANZANA TE MANZANILLA | ATOLE DE FRESA SIN AZÚCAR GELATINA DM TE MANZANILLA YOGURT NATURAL |
| | COMIDA | ARROZ ROJO CALDO DE POLLO CON VERDURA GELATINA AGUA DE JAMAICA TORTILLA | ARROZ ROJO CALDO DE POLLO CON VERDURA GELATINA PARA DM AGUA DE JAMAICA SIN AZÚCAR TORTILLA | ARROZ ROJO CALDO DE POLLO CON VERDURA GELATINA AGUA DE JAMAICA TORTILLA | ARROZ ROJO CALDO DE POLLO CON VERDURA GELATINA AGUA DE JAMAICA TORTILLA | YOGURT JUGO DE MANZANA GELATINA TE MANZANILLA | GELATINA JUGO DE MANZANA TE MANZANILLA PURÉ DE FRUTA | GELATINA DM YOGURT NATURAL TE MANZANILLA PURÉ DE FRUTA |
| | CENA | ATOLE DE HARINA DE ARROZ ENSALADA DE ATÚN CON VERDURAS COCIDAS Y CREMA MANZANA COCIDA PAN DE CAJA | ATOLE DE HARINA DE ARROZ ENSALADA DE ATÚN CON LECHUGA Y CREMA MANZANA PAN DE CAJA | ATOLE DE HARINA DE ARROZ QUESADILLA DE PAPA MANZANA PAN DE CAJA | ATOLE DE HARINA DE ARROZ QUESADILLA DE PAPA MANZANA PAN DE CAJA | ATOLE DE HARINA DE ARROZ YOGURT JUGO MANZANA GELATINA | TE MANZANILLA GELATINA JUGO DE MANZANA PURÉ DE FRUTA | ATOLE DE HARINA DE ARROZ GELATINA PARA DM PURÉ DE FRUTA TE MANZANILLA |

| | | | | | | | | |
|-----------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| MIÉRCOLES | DESAYUNO | ATOLE DE GALLETA GELATINA TINGA DE POLLO PAN DE CAJA | ATOLE DE GALLETA SIN AZÚCAR MANDARINA TINGA DE POLLO PAN DE CAJA | ATOLE DE GALLETA MANDARINA TINGA DE POLLO PAN DE CAJA | ATOLE DE GALLETA SIN LECHE MANDARINA TINGA DE POLLO PAN DE CAJA | ATOLE DE GALLETA SIN LECHE YOGURT JUGO MANZANA GELATINA | ATOLE DE GALLETA SIN LECHE GELATINA JUGO DE MANZANA TE MANZANILLA | ATOLE DE GALLETA SIN AZÚCAR GELATINA DM TE MANZANILLA YOGURT NATURAL |
| | COMIDA | SOPA DE PASTA PESCADO A LA PLANCHA CON BRÓCOLI AL VAPOR PAPAYA AGUA DE AVENA TORTILLA | SOPA DE PASTA PESCADO A EMPANIZADO CON LECHUGA PAPAYA AGUA DE AVENA SIN AZÚCAR TORTILLA | SOPA DE PASTA PESCADO A EMPANIZADO CON LECHUGA PAPAYA AGUA DE AVENA TORTILLA | SOPA DE PASTA PESCADO A LA PLANCHA CON BRÓCOLI AL VAPOR PAPAYA AGUA DE AVENA TORTILLA | YOGURT JUGO MANZANA GELATINA TE MANZANILLA | GELATINA JUGO DE MANZANA TE MANZANILLA PURÉ DE FRUTA | GELATINA DM YOGURT NATURAL TE MANZANILLA PURÉ DE FRUTA |
| | CENA | TE DE CANELA GELATINA CALDO DE RES GALLETAS MARIÁS | TE DE CANELA SIN AZÚCAR NARANJA CALDO DE RES SIN SAL GALLETAS MARIÁS | TE DE CANELA NARANJA CALDO DE RES GALLETAS MARIÁS | TE DE CANELA NARANJA CALDO DE RES GALLETAS MARIÁS | TE DE CANELA YOGURT JUGO MANZANA GELATINA | TE DE CANELA GELATINA JUGO DE MANZANA PURÉ DE FRUTA | TE DE CANELA SIN AZÚCAR GELATINA PARA DM PURÉ DE FRUTA TE MANZANILLA |
| JUEVES | DESAYUNO | LECHE CON CHOCOLATE PERA COCIDA CLARA DE HUEVO CON EJOTE PAN DE CAJA GALLETAS MARIÁS | LECHE SOLA MELÓN CLARA DE HUEVO CON EJOTE PAN DE CAJA | LECHE CON CHOCOLATE MELÓN CLARA DE HUEVO CON EJOTE SIN SAL PAN DE CAJA GALLETAS MARIÁS | TE MANZANILLA MELÓN CLARA DE HUEVO CON EJOTE PAN DE CAJA GALLETAS MARIÁS | LECHE CON CHOCOLATE YOGURT JUGO MANZANA GELATINA | TE MANZANILLA GELATINA JUGO DE MANZANA TE MANZANILLA | LECHE SOLA GELATINA DM TE MANZANILLA YOGURT NATURAL |
| | COMIDA | SOPA DE ESPINACA BURRITAS DE POLLO PERA COCIDA AGUA DE JAMAICA TORTILLA | SOPA DE ESPINACA FLAUTAS DE POLLO PERA AGUA DE JAMAICA SIN AZÚCAR TORTILLA | SOPA DE ESPINACA FLAUTAS DE POLLO SIN SAL PERA AGUA DE JAMAICA TORTILLA | SOPA DE ESPINACA BURRITAS DE POLLO PERA AGUA DE JAMAICA TORTILLA | YOGURT JUGO MANZANA GELATINA TE MANZANILLA | GELATINA JUGO DE MANZANA TE MANZANILLA PURÉ DE FRUTA | GELATINA DM YOGURT NATURAL TE MANZANILLA PURÉ DE FRUTA |
| | CENA | ATOLE DE COCO QUESO A LA PLANCHA CON NOPALES MANZANA COCIDA PAN DE CAJA | ATOLE DE COCO SIN AZÚCAR QUESO A LA PLANCHA CON NOPALES MANZANA PAN DE CAJA | ATOLE DE COCO QUESO A LA PLANCHA CON NOPALES SIN SAL MANZANA PAN DE CAJA | ATOLE DE COCO SIN LECHE QUESO A LA PLANCHA CON NOPALES MANZANA PAN DE CAJA | ATOLE DE COCO YOGURT JUGO MANZANA GELATINA | ATOLE DE COCO SIN LECHE GELATINA JUGO DE MANZANA PURÉ DE FRUTA | ATOLE DE COCO SIN AZÚCAR GELATINA PARA DM PURÉ DE FRUTA TE MANZANILLA |

| | | | | | | | | |
|---------|------------------|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------|--------------------------|---------------------------|
| VIERNES | DESAYUNO | ATOLE DE ARROZ | ATOLE DE ARROZ SIN AZÚCAR | ATOLE DE ARROZ | ATOLE DE ARROZ SIN LECHE | ATOLE DE ARROZ | ATOLE DE ARROZ SIN LECHE | ATOLE DE ARROZ SIN AZÚCAR |
| | | CUBOS DE POLLO CON JITOMATE | CUBOS DE POLLO A LA MEXICANA | CUBOS DE POLLO A LA MEXICANA | CUBOS DE POLLO CON JITOMATE | YOGURT | GELATINA | GELATINA DM |
| | | PLÁTANO TABASCO | PLÁTANO TABASCO | PLÁTANO TABASCO | PLÁTANO TABASCO | JUGO MANZANA | JUGO DE MANZANA | TE MANZANILLA |
| | COMIDA | PAN DE CAJA | GALLETAS MARÍAS | PAN DE CAJA | PAN DE CAJA | GELATINA | TE MANZANILLA | YOGURT NATURAL |
| | | GALLETAS | | GALLETAS | GALLETAS | | | |
| | | ARROZ BLANCO | ARROZ BLANCO | ARROZ BLANCO | ARROZ BLANCO | YOGURT | GELATINA | GELATINA DM |
| | CENA | CARNE DE RES EN TOMATE CON EJOTES | CARNE DE RES EN TOMATE CON EJOTES | CARNE DE RES EN TOMATE CON EJOTES | CARNE DE RES EN TOMATE CON EJOTES | JUGO DE MANZANA DE | JUGO DE MANZANA | YOGURT NATURAL |
| | | PERA COCIDA | PERA COCIDA | PERA COCIDA | PERA COCIDA | GELATINA | TE MANZANILLA | TE MANZANILLA |
| | | AGUA DE PAPAYA | AGUA DE LIMÓN SIN AZÚCAR | AGUA DE LIMÓN | AGUA DE LIMÓN | TE MANZANILLA | PURÉ DE FRUTA | PURÉ DE FRUTA |
| COMIDA | TORTILLAS | TORTILLAS | TORTILLAS | TORTILLAS | | | | |
| | LECHE SOLA | LECHE SOLA | LECHE SOLA | TE MANZANILLA | LECHE SOLA | LECHE SOLA | TE MANZANILLA | |
| | MOLLETES | MOLLETES | MOLLETES | MOLLETES | YOGURT | GELATINA | GELATINA PARA DM | |
| CENA | PAPAYA | PAPAYA | PAPAYA | PAPAYA | JUGO DE MANZANA DE | JUGO DE MANZANA | PURÉ DE FRUTA | |
| | PAN DE CAJA | PAN DE CAJA | PAN DE CAJA | PAN DE CAJA | GELATINA | PURÉ DE FRUTA | TE MANZANILLA | |
| | | | | | | | | |
| SÁBADO | DESAYUNO | ATOLE DE AVENA | ATOLE DE AVENA SIN AZÚCAR | ATOLE DE AVENA | ATOLE DE AVENA SIN LECHE | ATOLE DE AVENA | ATOLE DE AVENA SIN LECHE | ATOLE DE AVENA SIN AZÚCAR |
| | | GELATINA | GELATINA | GELATINA | GELATINA | YOGURT | GELATINA | GELATINA DM |
| | | TINGA DE POLLO | TINGA DE POLLO | TINGA DE POLLO | TINGA DE POLLO | JUGO MANZANA | JUGO DE MANZANA | TE MANZANILLA |
| | COMIDA | PAN DE CAJA | TOSTADAS | PAN DE CAJA | PAN DE CAJA | GELATINA | TE MANZANILLA | YOGURT NATURAL |
| | | GALLETAS MARÍAS | | GALLETAS MARÍAS | GALLETAS MARÍAS | | | |
| | | CREMA DE BRÓCOLI | CREMA DE BRÓCOLI | CREMA DE BRÓCOLI | SOPA PURÉ DE BRÓCOLI | YOGURT | GELATINA | GELATINA DM |
| | CENA | POLLO ASADO CON ENSALADA DE VERDURAS COCIDAS | POLLO ASADO CON ENSALADA DE LECHUGA, JITOMATE Y PEPINO | POLLO ASADO CON ENSALADA DE VERDURAS COCIDAS | POLLO ASADO CON ENSALADA DE VERDURAS COCIDAS | JUGO DE MANZANA DE | JUGO DE MANZANA | YOGURT NATURAL |
| | | MANZANA COCIDA | MANZANA | MANZANA | MANZANA | GELATINA | TE MANZANILLA | TE MANZANILLA |
| | | AGUA DE PAPAYA | AGUA DE SANDIA | AGUA DE SANDIA | AGUA DE SANDIA | TE MANZANILLA | PURÉ DE FRUTA | PURÉ DE FRUTA |
| CENA | TORTILLA | TORTILLA | TORTILLA | TORTILLA | | | | |
| | CEREAL CON LECHE | CEREAL SIN AZÚCAR CON LECHE | CEREAL CON LECHE | TE MANZANILLA | LECHE SOLA | TE MANZANILLA | LECHE SOLA | |
| | FRUTA PICADA | FRUTA PICADA | FRUTA PICADA | SÁNDWICH DE QUESO | YOGURT | GELATINA | GELATINA PARA DM | |
| CENA | GALLETAS MARÍAS | GALLETAS MARÍAS | GALLETAS MARÍAS | GALLETAS MARÍAS | JUGO DE MANZANA | JUGO DE MANZANA | PURÉ DE FRUTA | |
| | TE DE MANZANILLA | TE DE MANZANILLA | TE DE MANZANILLA | TE DE MANZANILLA | GELATINA | PURÉ DE FRUTA | TE MANZANILLA | |

| | | | | | | | | |
|-----------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------|--------------------------------|------------------|-----------------------------|---------------------------|
| DOMINGO | DESAYUNO | ATOLE DE VAINILLA | ATOLE DE VAINILLA SIN AZÚCAR | ATOLE DE VAINILLA | ATOLE DE VAINILLA SIN LECHE | ATOLE DE FRESA | ATOLE SIN LECHE FRESA | ATOLE DE FRESA SIN AZÚCAR |
| | | GELATINA | SANDIA | SANDIA | SANDIA | YOGURT | GELATINA | GELATINA DM |
| | | OMELETE DE ESPINACA | OMELETE DE ESPINACA | OMELETE DE ESPINACA | OMELETE DE CLARAS CON ESPINACA | JUGO MANZANA | JUGO DE MANZANA | TE MANZANILLA |
| | | PAN DE CAJA | PAN DE CAJA | PAN DE CAJA | PAN DE CAJA | GELATINA | TE MANZANILLA | YOGURT NATURAL |
| | COMIDA | ARROZ ROJO | ARROZ ROJO | ARROZ ROJO | ARROZ ROJO | YOGURT | GELATINA | GELATINA DM |
| | | ALBÓNDIGAS DE POLLO | ALBÓNDIGAS DE POLLO | ALBÓNDIGAS DE POLLO | ALBÓNDIGAS DE POLLO | JUGO DE MANZANA | JUGO DE MANZANA | YOGURT NATURAL |
| ALEGRÍA | | ALEGRÍA | ALEGRÍA | ALEGRÍA | GELATINA | TE MANZANILLA | TE MANZANILLA | |
| JUGO DE MANZANA | | AGUA DE MELÓN | AGUA DE MELÓN | AGUA DE MELÓN | TE MANZANILLA | PURÉ DE FRUTA | PURÉ DE FRUTA | |
| CENA | TORTILLAS | TORTILLAS | TORTILLAS | TORTILLAS | | | | |
| | LECHE CON CANELA | LECHE CON CANELA SIN AZÚCAR | LECHE CON CANELA | TE DE MANZANILLA | LECHE CON CANELA | TE DE MANZANILLA | LECHE CON CANELA SIN AZÚCAR | |
| | QUESADILLAS DE QUESO CON ENSALADA DE VERDURAS AL VAPOR | QUESADILLAS DE QUESO PANELA CON PICO DE GALLO | QUESADILLAS DE QUESO PANELA CON PICO DE GALLO | QUESADILLAS DE QUESO PANELA CON PICO DE GALLO | YOGURT | GELATINA | GELATINA PARA DM | |
| | FRUTA EN ALMÍBAR | NARANJA | NARANJA | NARANJA | JUGO DE MANZANA | JUGO DE MANZANA | PURÉ DE FRUTA | |
| | GALLETAS MARÍAS | GALLETAS MARÍAS | GALLETAS MARÍAS | GALLETAS MARÍAS | GELATINA | PURÉ DE FRUTA | TE MANZANILLA | |

NOTAS:

Los presentes menús se servirán a las personas que en virtud de su padecimiento o estado delicado de salud que padezcan alguna enfermedad de las señaladas con antelación, deba someterse a una dieta especial, el responsable de la Unidad Médica, lo solicitará por escrito al Director y este al encargado de la Subdirección de Enlace Administrativo.

ANEXO 6 MENÚ SUSTITUTOS

| DESAYUNOS | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| | 1 CAFÉ NEGRO HUEVO CON PAPA, CEBOLLA Y CALABAZA FRIJOLES FRUTA | 2 ATOLE CHILAQUILES VERDES CON QUESO Y CREMA FRIJOLES FRUTA | 3 TE HUEVO EN SALSA RANCHERA FRIJOLES FRUTA | 4 TÉ CEREAL CON LECHE FRUTA POSTRE | 5 CAFÉ NEGRO HUEVO CON JAMÓN FRIJOLES FRUTA | 6 ATOLE SALCHICHAS EN SALSA VERDE CON NOPALES FRIJOLES FRUTA | 7 * CAFÉ MORTADELA EMPANIZADA FRIJOLES FRUTA | 8 CAFÉ CON LECHE CHILAQUILES ROJOS CON QUESO Y CREMA FRIJOLES FRUTA | 9 ATOLE HUEVO CON SALCHICHA FRIJOLES FRUTA | 10 TÉ HUEVO EN SALSA MORITA FRIJOLES FRUTA |
| | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú |
| 11 TE ALAMBRE DE VERDURAS FRIJOLES FRUTA | 12 * CAFÉ ROLLITOS DE JAMÓN RELLENOS DE ENSALADA RUSA (4 piezas) FRIJOLES FRUTA | 13 * CAFÉ SOPES (3 PIEZAS) FRIJOLES FRUTA | 14 CAFÉ NEGRO RAJAS POBLANAS (ELOTE, PAPA, TOCINO, QUESO) FRIJOLES FRUTA | 15 CAFÉ NEGRO SALCHICHAS A LA MEXICANA FRIJOLES FRUTA | 16 * CAFÉ CON LECHE BURRITOS DE FRIJOLES CON CHORIZO (2 piezas) FRUTA POSTRE | 17 ATOLE HUEVO A LA MEXICANA FRIJOLES FRUTA | 18 TE ENSALADA RUSA CON JAMÓN FRIJOLES FRUTA | 19 * CAFÉ TLACOYOS CON QUESO Y NOPALITOS (2) FRUTA | 20 CAFÉ NEGRO HUEVO EN SALSA CHIPOTLE FRIJOLES FRUTA | |
| Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | |
| 1 SOPA DE PASTA PESCADO EMPANIZADO ENSALADA FRESCA FRIJOLES POSTRE AGUA DE SABOR | 2 ARROZ POZOLE DE POLLO ENSALADA CON RÁBANOS Y LIMÓN POSTRE AGUA DE SABOR | 3 SOPA DE PASTA CON ESPINACA CERDO EN SALSA CHIPOTLE LENTEJAS POSTRE AGUA DE SABOR | 4 SOPA DE PAPA CON PORO PICADILLO DE RES FRIJOLES POSTRE AGUA DE SABOR | 5 ARROZ BLANCO CON VERDURAS TINGA DE POLLO FRIJOLES POSTRE AGUA DE SABOR | 6 SOPA DE VERDURAS DEDOS DE POLLO (4 piezas) ENSALADA VERDE FRIJOLES POSTRE AGUA DE SABOR | 7 ARROZ BLANCO ALBÓNDIGAS EN SALSA CHIPOTLE FRIJOLES POSTRE AGUA DE SABOR | 8 ARROZ BLANCO CON VERDURAS COCHINITA PIBIL DE CERDO FRIJOLES POSTRE AGUA DE SABOR | 9 * SOPA DE VERDURAS NUGUETTS DE PESCADO (5 piezas) ENSALADA VERDE FRIJOLES POSTRE AGUA DE SABOR | 10 * SOPA DE PASTA CON CREMA Y QUESO PECHUGA EMPANIZADA ENSALADA FRESCA FRIJOLES POSTRE AGUA DE SABOR | |
| Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | |
| 11 * ARROZ BLANCO HAMBURGUESA DE RES (1 pieza) JITOMATE Y LECHUGA FRIJOLES POSTRE | 12 * SOPA DE LENTEJAS CROQUETAS DE ATÚN (2 piezas) ENSALADA FRESCA FRIJOLES POSTRE | 13 ** ARROZ BLANCO CON ELOTE ENCHILADAS DE MOLE (4 piezas) ENSALADA VERDE FRIJOLES POSTRE | 14 * SOPA DE LENTEJAS TACOS DORADOS DE RES (5 piezas) ENSALADA FRESCA FRIJOLES POSTRE | 15 ARROZ ROJO CHICHARRÓN EN SALSA ROJA CON PAPAS FRIJOLES POSTRE | 16 * SOPA DE VERDURAS TACOS DORADOS DE POLLO (5 piezas) ENSALADA FRESCA FRIJOLES POSTRE | 17 SOPA DE PASTA CON JITOMATE Y CREMA CERDO EN SALSA VERDE CON VERDOLAGAS Y NOPALES FRIJOLES POSTRE | 18 ARROZ BLANCO CON ELOTE POZOLE DE POLLO LECHUGA CON RÁBANOS Y LIMÓN POSTRE | 19 ARROZ BLANCO CON VERDURAS COCHINITA PIBIL DE CERDO FRIJOLES POSTRE | 20 SOPA DE PASTA SALPICÓN DE POLLO FRIJOLES POSTRE | |
| AGUA DE SABOR | AGUA DE SABOR | AGUA DE SABOR | AGUA DE SABOR | AGUA DE SABOR | AGUA DE SABOR | AGUA DE SABOR | AGUA DE SABOR | AGUA DE SABOR | AGUA DE SABOR | |

| | | | | | | | | | | |
|------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|----------------------------------|----------------------|---------------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------|
| CENA | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú |
| | 1 * | 2 | 3 * | 4 | 5 | 6 * | 7 | 8 * | 9 * | 10 |
| | TÉ | CAFÉ | ATOLE | CAFÉ | TE | CAFÉ | TÉ | CAFÉ | ATOLE | TE |
| | PAMBAZO CON PAPAS Y CHORIZO (1 pieza) | SOPA DE PASTA EN SALSA DE JITOMATE CON BRÓCOLI Y SALCHICHA | TORTA DE JAMÓN Y QUESO (1 pieza) | ARROZ CON LECHE | ENSALADA RUSA CON ATÚN | MOLLETES CON FRIJOLE Y QUESO (2 rebanadas) | CEREAL CON LECHE Y FRUTA | TORTA DE JAMÓN Y QUESO (1 pieza) | MARINA DE ATÚN (1 pieza) | NOPALES CON PAPAS EN SALSA PASILLA |
| | BARRA DE CEREAL | ARROZ | VERDURAS AL VAPOR | PAN DULCE | FRIJOLE | ARROZ BLANCO | VERDURAS AL VAPOR | VERDURAS AL VAPOR | FRIJOLE | FRIJOLE |
| | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú | Menú |
| | 11 | 12 | 13 | 14 * | 15 | 16 | 17 * | 18 | 19 * | 20 * |
| | ATOLE | CAFÉ | TE | ATOLE | CAFÉ | ATOLE | CAFÉ CON LECHE | ATOLE | TÉ | CAFÉ CON LECHE |
| | SOPA DE PASTA EN SALSA DE JITOMATE CON BRÓCOLI Y SALCHICHA | ALAMBRE DE NOPAL CON SALCHICHA | JAMÓN A LA MEXICANA | ENMOLADAS (3 piezas) | RAJAS POBLANAS (ELOTE, PAPA, QUESO, TOCINO) | CHAYOTES CON QUESO Y JAMÓN | MOLLETES DULCES (2 rebanadas) | FAJITAS DE VERDURA CON QUESO PANELA Y CREMA | TORTA DE SALCHICHAS (1 pieza) | SOPECITOS (2 piezas) |
| | FRUTA | ARROZ ROJO | VERDURAS AL VAPOR | FRIJOLE | FRIJOLE | FRUTA | BARRA DE CEREAL | LENTEJAS | FRUTA | BARRA DE CEREAL |

*** SOLO SE PODRÁN SELECCIONAR PARA POBLACIONES GENERALES DE MENOS DE 600 PERSONAS (INCLUIDOS INTERNOS (AS), ADMINISTRATIVOS Y CUSTODIOS)**

**** ESTE MENÚ SE PODRÁ SELECCIONAR PARA POBLACIONES INFERIORES A LAS 15 PERSONAS (INCLUIDOS INTERNOS (AS), ADMINISTRATIVOS Y CUSTODIOS)**

ANEXO 7

TABLA DE GRAMAJES POR TIPO DE PRODUCTO Y POBLACIÓN

| PRODUCTO | Comunidades para Adolescentes | | CEVASEP I, CEVASEP II | | RECLUSORIOS VARONILES, FEMENILES y CIACMC | | CENDI (ubicado en Femenil Santa Martha) | |
|-----------------------------------------------------------|-------------------------------|------|-----------------------|------|-------------------------------------------|------|-----------------------------------------|------|
| DESAYUNO | | | | | | | | |
| ARROZ PARA ARROZ CON LECHE | 50 | GRS. | 50 | GRS. | 30 | GRS. | | |
| ATÚN COMO COMPLEMENTO | 50 | GRS. | 50 | GRS. | 40 | GRS. | | |
| AVENA | 15 | GRS. | | | | | 5 | GRS. |
| AZÚCAR PARA BEBIDAS CALIENTES | 15 | GR | 15 | GRS. | 15 | GRS. | 10 | GRS. |
| BOLILLO PARA MOLLETES | 2 | PZAS | 2 | PZAS | 1 | PZAS | 0.5 | PZA |
| CAFÉ | 2.5 | GR | 2.5 | GRS. | 2.5 | GRS. | | |
| CAJETA | 30 | GRS. | 30 | GRS. | | | 15 | GRS. |
| CANELA EN RAJA PARA TÉ | 2 | GR | 2 | GRS. | 2 | GRS. | | |
| CEREAL CON Y SIN AZÚCAR (integral o tradicional) | 90 | GR | 90 | GRS. | 60 | GRS. | 30 | GRS. |
| CHOCOLATE EN POLVO | 15 | GR | | | | | 3 | GRS. |
| CREMA | 15 | GR | 15 | GR | 10 | GR | 5 | GRS. |
| EMBUTIDOS COMO PLATILLO PRINCIPAL | 130 | GRS. | 130 | GRS. | 110 | GRS. | 50 | GRS. |
| EMBUTIDOS COMPLEMENTO | 40 | GR | 40 | GRS. | 30 | GRS. | 30 | GRS. |
| FÉCULA PARA ATOLE | 10 | GR | 10 | GRS. | 10 | GRS. | 5 | GRS. |
| FRIJOL COMO GUARNICIÓN | 40 | GR | 40 | GRS. | 30 | GRS. | 10 | GRS. |
| FRIJOL PARA PREPARAR PLATILLO | 30 | GRS. | 20 | GR | 20 | GR | | |
| FRUTA DE TEMPORADA | 150 | GR | 100 | GR | 100 | GR | 30 | GRS. |
| GALLETAS | 5 | PZAS | 3 | PZA. | 3 | PZA. | 3 | PZA |
| GRANOLA | 10 | GRS. | | | | | | |
| HARINA PARA HOT CAKES | 50 | GRS. | | | | | 30 | GRS. |
| HOJALDRA | 2 | PZAS | 2 | PZAS | | | | |
| HOJAS DE LIMÓN, NARANJO, HIERBABUENA O MANZANILLA | 2.5 | GR | 2.5 | GRS. | 2.5 | GRS. | 2.5 | GRS. |
| HUEVO EN CASCARON | 120 | GRS. | 120 | GRS. | 120 | GRS. | 50 | GRS. |
| HUEVO EN POLVO | | | 25 | GRS. | 25 | GRS. | | |
| LECHE EN POLVO | 20 | GR | 20 | GRS. | 20 | GRS. | | |
| LECHE LÍQUIDA | 250 | ML | 250 | ML. | 250 | ML. | 120 | ML. |
| LECHE LIQUIDA PARA CEREAL | 250 | ML | 250 | ML. | 250 | ML. | 100 | ML. |
| LECHE PARA ATOLE Y CHOCOLATE | | | | | | | 100 | ML |
| LECHE PARA ARROZ CON LECHE | 150 | ML. | 150 | ML | 150 | ML | | |
| LECHE PARA HOT CAKES | 120 | ML. | 120 | ML. | | | | |
| MARINA | 2 | PZAS | 2 | PZAS | | | | |
| MERMELADA | 30 | GRS. | 30 | GRS. | | | | |
| MINI SOPE | 3 | PZAS | 3 | PZAS | | | | |
| MOLE PARA ENMOLADAS | 20 | GRS. | 20 | GRS. | | | | |
| PAN DE CAJA | | | | | | | 2 | PZA |
| POLLO PARA DESHEBRAR | | | | | | | 60 | GRS. |
| QUESO RALLADO | 20 | GR | 15 | GR | 15 | GR | 10 | GRS. |
| QUESO TIPO MANCHEGO | 30 | GRS. | | | | | 20 | GRS. |
| QUESO TIPO PANELA | 30 | GRS. | 25 | GRS. | 25 | GRS. | 20 | GRS. |
| SALSA PARA GUIADO CONCENTRADA | 25 | ML. | 18 | ML. | 18 | ML. | | |
| TLACOYO PRE PROCESADO | 2 | PZAS | | | | | | |
| TORTILLA DE MAÍZ PARA ENCHILADAS, ENMOLADAS Y QUESADILLAS | 3 | PZAS | | | | | | |
| TORTILLA DE HARINA | 2 | PZAS | | | | | | |

| PRODUCTO | Comunidades para Adolescentes | | CEVASEP I, CEVASEP II | | RECLUSORIOS VARONILES, FEMENILES y CIACMC | | CENDI (ubicado en Femenil Santa Martha) | |
|----------------------------------------------|-------------------------------|------|-----------------------|------|-------------------------------------------|------|-----------------------------------------|------|
| | | | | | | | | |
| TOTOPO | 40 | GRS. | 40 | GRS. | 40 | GRS. | 15 | GRS. |
| VERDURAS COMO COMPLEMENTO | 50 | GR | 40 | GRS. | 40 | GRS. | 15 | GRS. |
| VERDURAS COMO PLATILLO PRINCIPAL | 140 | GRS. | 120 | GRS. | 120 | GRS. | 30 | GRS. |
| YOGURTH | 100 | GRS. | 80 | GR | 80 | GR | 30 | GRS. |
| COMIDAS | | | | | | | | |
| ADEREZO | 20 | GRS. | 15 | GRS. | 15 | GRS. | | |
| ALBÓNDIGAS PRE PROCESADAS | 120 | GRS. | 120 | GRS. | 120 | GRS. | | |
| ARROZ PARA SOPA SECA | 50 | GR | 50 | GR | 40 | GR | 15 | GRS. |
| ATÚN COMO COMPLEMENTO | 90 | GR | 80 | GR | 80 | GR | 30 | GRS. |
| ATÚN COMO GUISADO | 140 | GR | 140 | GRS. | 120 | GRS. | 40 | GRS. |
| AZÚCAR PARA AGUA DE SABORES | 15 | GRS. | | | | | 10 | GRS. |
| CARNES DE CERDO, RES, MOLIDA Y POLLO | | | | | | | 40 | GRS. |
| CARNE DE CERDO CON HUESO | 160 | GRS. | 160 | GRS. | 140 | GRS. | | |
| CARNE DE CERDO SIN HUESO | 140 | GR | 140 | GR | 120 | GRS. | | |
| CARNE DE RES CON HUESO | 160 | GRS. | 160 | GRS. | 140 | GRS. | | |
| CARNE DE RES SIN HUESO | 140 | GR | 140 | GR | 120 | GRS. | | |
| CARNE MOLIDA | 140 | GRS. | 140 | GRS. | 120 | GRS. | | |
| CHICHARRÓN | 90 | GRS. | 80 | GRS. | 80 | GRS. | | |
| CREMA | 15 | GR | 10 | ML. | 10 | ML. | 5 | ML. |
| EMBUTIDOS COMO PLATILLO PRINCIPAL | 130 | GRS. | 130 | GRS. | 110 | GRS. | 50 | GRS. |
| EMBUTIDOS COMPLEMENTO | 40 | GR | 30 | GRS. | 30 | GRS. | 30 | GRS. |
| FRIJOL COMO GUARNICIÓN | 40 | GR | 40 | GRS. | 30 | GRS. | 10 | GRS. |
| FRIJOL PARA PREPARAR PLATILLO | 30 | GRS. | 20 | GR | 20 | GR | | |
| FRUTA DE TEMPORADA | 150 | GR | 100 | GR | 100 | GR | 30 | GRS. |
| FRUTA PARA AGUA (Combinada con Concentrados) | 30 | GR | | | | | 15 | GRS. |
| HABAS | 40 | GR | | | | | | |
| LECHE EVAPORADA PARA CREMAS | 10 | ML. | | | | | 5 | ML |
| LECHE LIQUIDA PARA CREMAS | 100 | ML. | | | | | 50 | ML |
| LENTEJAS | 60 | GR | 60 | GR | 60 | GR | 15 | GRS. |
| MAIZENA PARA CREMAS | 5 | GRS. | | | | | 2 | GRS. |
| MOLE VERDE, MOLE ROJO, PIPIÁN Y ADOBO | 30 | GRS. | 25 | GRS. | 25 | GRS. | | |
| NUGGETS DE POLLO O PESCADO PRE PROCESADO | 5 | PZAS | | | | | 70 | GRS. |
| PAPAS COMO COMPLEMENTO | 40 | GR | 40 | GR | 40 | GR | | |
| PAPAS COMO PLATILLO | 100 | GRS. | 100 | GRS. | 100 | GRS. | | |
| PASTA PARA SOPA CALDOSA | 30 | GR | 20 | GRS. | 20 | GRS. | 20 | GRS. |
| PASTA PARA SOPA SECA | 40 | GR | 30 | GR | 30 | GR | 30 | GRS. |
| PECHUGA EMPANIZADA PRE PROCESADA | 90 | GRS. | 90 | GRS. | 90 | GRS. | 60 | GRS. |
| PESCADO | 150 | GRS. | 150 | GRS. | 140 | GRS. | 50 | GRS. |
| PESCADO EMPANIZADO PRE PROCESADO | 140 | GRS. | 140 | GRS. | 120 | GRS. | 50 | GRS. |
| POLLO PIERNA Y MUSLO | 200 | GRS. | 200 | GR | 180 | GR | 80 | GRS. |
| QUESO COMO COMPLEMENTO PARA PLATILLO | 50 | GRS. | 40 | GRS. | 40 | GRS. | | |
| QUESO COMO PLATILLO PRINCIPAL | 100 | GRS. | 60 | GR | 60 | GR | | |
| QUESO RALLADO | 20 | GR | 15 | GR | 15 | GR | 10 | GRS. |
| SALSA PARA GUISADO CONCENTRADA | 25 | ML. | 25 | ML. | 18 | ML. | | |
| TACOS PRE PROCESADOS | 5 | PZAS | 5 | PZA. | 4 | PZA. | 2 | PZA |
| TORTILLA DE MAÍZ PARA PREPARAR PLATILLO | 30 | GRS. | 30 | GRS. | 25 | GRS. | 15 | GRS. |
| TOSTADAS | 2 | PZAS | 2 | PZA | 2 | PZA | | |
| VERDURAS COMO COMPLEMENTO | 50 | GR | 40 | GRS. | 40 | GRS. | 15 | GRS. |
| VERDURAS COMO PLATILLO PRINCIPAL | 140 | GRS. | 140 | GRS. | 120 | GRS. | 30 | GRS. |

| PRODUCTO | Comunidades para Adolescentes | | CEVASEP I, CEVASEP II | | RECLUSORIOS VARONILES, FEMENILES y CIACMC | | CENDI (ubicado en Femenil Santa Martha) | |
|-----------------------------------------------------------|-------------------------------|------|-----------------------|------|-------------------------------------------|------|-----------------------------------------|------|
| | | | | | | | | |
| VERDURAS EN SOPA Y ARROZ | 25 | GR | 20 | GRS. | 20 | GRS. | 15 | GRS. |
| CENAS | | | | | | | | |
| ARROZ PARA ARROZ CON LECHE | 50 | GRS. | 30 | GRS. | 30 | GRS. | | |
| ATÚN COMO COMPLEMENTO | 50 | GRS. | 50 | GRS. | 40 | GRS. | | |
| AVENA | 15 | GRS. | 15 | GRS. | | | | |
| AZÚCAR | 15 | GR | 15 | GRS. | 15 | GRS. | 5 | GRS. |
| BOLILLO PARA MOLLETES | 2 | PZAS | 2 | PZAS | 1 | PZAS | 0.5 | PZA |
| CAFÉ | 2.5 | GR | 2.5 | GRS. | 2.5 | GRS. | | |
| CAJETA | 30 | GRS. | 30 | GRS. | | | 15 | GRS. |
| CANELA EN RAJA PARA TÉ | 2 | GR | 2 | GRS. | 2 | GRS. | | |
| CEREAL CON Y SIN AZÚCAR (integral o tradicional) | 90 | GR | 60 | GRS. | 60 | GRS. | 30 | GRS. |
| CHOCOLATE EN POLVO | 15 | GR | | | | | 3 | GRS. |
| CREMA | 15 | GR | 10 | GR | 10 | GR | 5 | GRS. |
| EMBUTIDOS COMO PLATILLO PRINCIPAL | 130 | GRS. | 110 | GRS. | 110 | GRS. | 50 | GRS. |
| EMBUTIDOS COMPLEMENTO | 40 | GR | 30 | GRS. | 30 | GRS. | 30 | GRS. |
| FÉCULA PARA ATOLE | 10 | GR | 10 | GRS. | 10 | GRS. | 5 | GRS. |
| FRIJOL COMO GUARNICIÓN | 40 | GR | 40 | GRS. | 30 | GRS. | 10 | GRS. |
| FRIJOL PARA PREPARAR PLATILLO | 30 | GRS. | 20 | GR | 20 | GR | | |
| FRUTA DE TEMPORADA | 150 | GR | 100 | GR | 100 | GR | 30 | GRS. |
| GALLETAS | 5 | PZAS | 3 | PZA. | 3 | PZA. | 3 | PZA |
| HARINA PARA HOT CAKES | 50 | GRS. | | | | | 30 | GRS. |
| HOJALDRA | 2 | PZAS | 2 | PZAS | | | | |
| HOJAS DE LIMÓN, NARANJO, HIERBABUENA O MANZANILLA | 2.5 | GR | 2.5 | GRS. | 2.5 | GRS. | 2.5 | GRS. |
| HUEVO EN CASCARON | 120 | GRS. | 120 | GRS. | 120 | GRS. | 50 | GRS. |
| HUEVO EN POLVO | | | 25 | GRS. | 25 | GRS. | | |
| LECHE EN POLVO | 20 | GR | 20 | GRS. | 20 | GRS. | | |
| LECHE LÍQUIDA | 250 | ML | 250 | ML. | 250 | ML. | 120 | ML. |
| LECHE LIQUIDA PARA CEREAL | 250 | ML | 250 | ML. | 250 | ML. | 100 | ML. |
| LECHE PARA ARROZ CON LECHE | 150 | ML. | 150 | ML | 150 | ML | | |
| LECHE PARA ATOLE Y CHOCOLATE | | | | | | | 100 | ML |
| LECHE PARA HOT CAKES | 120 | ML. | | | | | | |
| MARINA | 2 | PZAS | 2 | PZAS | | | | |
| MERMELADA | 30 | GRS. | 30 | GRS. | | | | |
| MINI SOPE PRE PROCESADO | 3 | PZAS | 3 | PZAS | | | | |
| PAN DULCE DE 30 GRAMOS | | | | | | | 1 | PZA |
| PASTA PARA SOPA SECA | 40 | GR | 40 | GR | 30 | GR | 30 | GRS. |
| QUESO RALLADO | 20 | GR | 20 | GR | 15 | GR | 10 | GRS. |
| QUESO TIPO MANCHEGO | 30 | GRS. | 30 | GRS. | | | | |
| QUESO TIPO PANELA | 30 | GRS. | 30 | GRS. | 25 | GRS. | 20 | GRS. |
| SALSA PARA GUIADO CONCENTRADA | 25 | ML. | 25 | ML. | 18 | ML. | | |
| TLACOYO PRE PROCESADO | 2 | PZAS | 2 | PZAS | | | | |
| TOCINO | 20 | GRS. | 20 | GRS. | 20 | GRS. | | |
| TORTILLA DE MAÍZ | 3 | PZAS | 3 | PZAS | | | 2 | PZA |
| TORTILLA DE MAÍZ PARA ENCHILADAS, ENMOLADAS Y QUESADILLAS | 3 | PZAS | 3 | PZAS | | | | |
| TORTILLA DE HARINA | 2 | PZAS | 2 | PZAS | | | 2 | PZA |
| TOTOPO | 40 | GRS. | 40 | GRS. | | | 15 | GRS. |
| VERDURAS COMO COMPLEMENTO | 50 | GR | 40 | GRS. | 40 | GRS. | 15 | GRS. |
| VERDURAS COMO PLATILLO PRINCIPAL | 140 | GRS. | 140 | GRS. | 120 | GRS. | 30 | GRS. |
| YOGURTH | 100 | GRS. | 80 | GR | 80 | GR | 30 | GRS. |

ANEXO 8

PERSONAL MÍNIMO QUE DEBERÁ PRESTAR EL SERVICIO EN CADA CENTRO PENITENCIARIO, COMUNIDADES PARA ADOLESCENTES E INSTITUCIÓN ABIERTA CASA DE MEDIO CAMINO

| No. | CENTRO | PRIMER TURNO | NÚMERO DE PERSONAS | SEGUNDO TURNO | NÚMERO DE PERSONAS | TERCER TURNO | NÚMERO DE PERSONAS | TOTAL POR DÍA | INTERNOS COMISIONADOS | TOTAL DE PERSONAL REQUERIDO |
|----------------|-------------------------------------------------------------|------------------------|--------------------|------------------------|--------------------|------------------------|--------------------|---------------|-----------------------|-----------------------------|
| 1 | Reclusorio Preventivo Varonil Sur. | DE 06:00 A 14:00 HORAS | 2 | DE 09:00 A 18:00 HORAS | 1 | DE 09:00 A 17:00 HORAS | 1 | 4 | 30 | 34 |
| 2 | Penitenciaría del D.F. | DE 07:00 A 15:00 HORAS | 1 | DE 09:00 A 18:00 HORAS | 1 | DE 09:00 A 17:00 HORAS | 2 | 4 | 20 | 24 |
| 3 | Centro Varonil de Rehabilitación Psicosocial (CEVAREPSI) | DE 07:00 A 15:00 HORAS | 3 | DE 09:00 A 18:00 HORAS | 1 | DE 12:00 A 20:00 HORAS | 2 | 6 | 0 | 6 |
| 4 | Centro de Ejecución de Sanciones Penales Varonil Norte. | DE 06:00 A 14:00 HORAS | 1 | DE 09:00 A 18:00 HORAS | 1 | DE 11:00 A 19:00 HORAS | 1 | 3 | 10 | 13 |
| 5 | Centro de Ejecución de Sanciones Penales Varonil Oriente. | DE 06:00 A 14:00 HORAS | 1 | DE 09:00 A 18:00 HORAS | 1 | DE 11:00 A 19:00 HORAS | 1 | 3 | 10 | 13 |
| 6 | Centro Femenil de Reinserción Social "Tepepan" | DE 06:30 A 14:30 HORAS | 3 | DE 09:00 A 18:00 HORAS | 1 | DE 11:00 A 19:00 HORAS | 3 | 7 | 9 | 16 |
| 7 | Centro Femenil de Reinserción Social Santa Martha Acatitla | DE 07:00 A 15:00 HORAS | 3 | DE 09:00 A 18:00 HORAS | 1 | DE 10:00 A 18:00 HORAS | 2 | 6 | 15 | 21 |
| 8 | Centro de Reinserción Social Varonil Santa Martha Acatitla. | DE 06:00 A 14:00 HORAS | 2 | DE 09:00 A 18:00 HORAS | 1 | DE 11:00 A 19:00 HORAS | 2 | 5 | 20 | 25 |
| 9 | Centro de Sanciones Administrativas y de Integración Social | DE 06:00 A 14:00 HORAS | 3 | DE 09:00 A 18:00 HORAS | 1 | DE 11:00 A 19:00 HORAS | 2 | 6 | 0 | 6 |
| 10 | Reclusorio Preventivo Varonil Norte | DE 07:00 A 15:00 HORAS | 2 | DE 09:00 A 18:00 HORAS | 1 | DE 9:00 A 17:00 HORAS | 1 | 4 | 60 | 64 |
| 11 | Reclusorio Preventivo Varonil Oriente | DE 07:00 A 15:00 HORAS | 3 | DE 09:00 A 18:00 HORAS | 1 | DE 9:00 A 17:00 HORAS | 2 | 6 | 68 | 74 |
| 12 | CEVASEP I | DE 06:00 A 14:00 HORAS | 3 | DE 09:00 A 18:00 HORAS | 1 | DE 11:00 A 19:00 HORAS | 3 | 7 | 0 | 7 |
| 13 | CEVASEP II | DE 06:00 A 14:00 HORAS | 3 | DE 09:00 A 18:00 HORAS | 1 | DE 11:00 A 19:00 HORAS | 3 | 7 | 0 | 7 |
| 14 | CASA DE MEDIO CAMINO | De 6:30 A 14:30 | 1 | DE 10:00 A 18:00 HORAS | 1 | N/A | 2 | 4 | 5 | 9 |
| TOTALES | | | | | | | | 68 | 242 | 310 |

| No. | CENTRO | PRIMER TURNO | NÚMERO DE PERSONAS | SEGUNDO TURNO | NÚMERO DE PERSONAS | TERCER TURNO | NÚMERO DE PERSONAS | TOTAL POR DÍA |
|-----|----------------------------------------------------------|------------------------|--------------------|------------------------|--------------------|------------------------|--------------------|---------------|
| 1 | Comunidad de Tratamiento Especializado para Adolescentes | DE 07:00 A 15:00 HORAS | 2 | DE 09:00 A 18:00 HORAS | 1 | DE 11:00 A 19:00 HORAS | 2 | 5 |
| 2 | Comunidad de Diagnóstico Integral para Adolescentes | DE 07:00 A 15:00 HORAS | 2 | DE 09:00 A 18:00 HORAS | 1 | DE 12:00 A 20:00 HORAS | 2 | 5 |
| 3 | Comunidad para Mujeres | DE 06:00 A 14:00 HORAS | 2 | DE 09:00 A 18:00 HORAS | 1 | DE 11:30 A 19:30 HORAS | 1 | 4 |
| 4 | Comunidad para el Desarrollo de Adolescentes | DE 07:00 A 15:00 HORAS | 2 | DE 09:00 A 18:00 HORAS | 1 | DE 11:30 A 19:30 HORAS | 1 | 4 |

NOTA:

1. El personal establecido debe ser fijo, por lo tanto **"EL LICITANTE"** debe cubrir las inasistencias de su personal por cualquier motivo, con personal adscrito a la comunidad o de otras comunidades o centros penitenciario o cubriendo turno doble para complementar la plantilla.

**ANEXO 9
PROGRAMA DE CERTIFICACIONES
CON DISTINTIVO H**

| CENTRO | | FECHA DE RECERTIFICACIÓN 2017 |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| 1 | COMUNIDAD PARA MUJERES | 19/01/2017 |
| 2 | COMUNIDAD DE TRATAMIENTO ESPECIALIZADO PARA ADOLESCENTES (SAN FERNANDO) | 09/02/2017 |
| 3 | CENTRO DE SANCIONES ADMINISTRATIVAS Y DE INTEGRACIÓN SOCIAL "EL TORITO" | 23/02/2017 |
| 4 | CENTRO DE EJECUCIÓN DE SANCIONES PENALES VARONIL ORIENTE | 16/03/2017 |
| 5 | CENTRO VARONIL DE REINSERCIÓN SOCIAL SANTA MARTHA ACATITLA | 07/04/2017 |
| 6 | CENTRO VARONIL DE REHABILITACIÓN PSICOSOCIAL (CEVAREPSI) | 26/04/2017 |
| 7 | CENTRO FEMENIL DE REINSERCIÓN SOCIAL (TEPEPAN) | 31/05/2017 |
| 8 | CASA DE MEDIO CAMINO | 22/06/2017 |
| 9 | RECLUSORIO PREVENTIVO VARONIL NORTE | 06/07/2017 |
| 10 | CENTRO DE EJECUCIÓN DE SANCIONES PENALES VARONIL NORTE | 05/09/2017 |
| 11 | COMUNIDAD PARA EL DESARROLLO DE ADOLESCENTES | 19/09/2017 |
| 12 | RECLUSORIO PREVENTIVO VARONIL SUR | 05/10/2017 |
| 13 | CENTRO VARONIL DE SEGURIDAD PENITENCIARIA CEVASEP I | 31/10/2017 |
| 14 | COMUNIDAD DE DIAGNÓSTICO INTEGRAL PARA ADOLESCENTES | 04/11/2017 |
| 15 | RECLUSORIO PREVENTIVO VARONIL ORIENTE | 21/11/2017 |
| 16 | CENTRO VARONIL DE SEGURIDAD PENITENCIARIA CEVASEP II | 30/11/2017 |
| 17 | CENTRO FEMENIL DE REINSERCIÓN SOCIAL SANTA MARTHA ACATITLA | 07/12/2017 |
| 18 | PENITENCIARIA DEL DISTRITO FEDERAL | 16/12/2017 |

1. La infraestructura de las cocinas ubicadas en los reclusorios y comunidades de la Ciudad de México pertenece al Sistema Penitenciario, "**LICITANTE**" adjudicado será quien lleve a cabo las obras de remodelación correspondientes y absorba los gastos que se deriven de estas.
2. El costo de la auditoria de certificación le corresponde al "**LICITANTE**" adjudicado.
3. "**EI LICITANTE**" adjudicado deberá llevar a cabo las acciones de capacitación correspondientes para obtener las certificaciones con DISTINTIVO H.
4. El programa deberá revisarse de forma anual y corresponderá a la Dirección Ejecutiva de Administración la autorización del mismo, considerando los tiempos necesarios para lograr resultados positivos.
5. El programa correspondiente a los ejercicio fiscales de 2018 y 2019 les serán dados a conocer al **LICITANTE** ganador durante el mes de noviembre de 2017.

ANEXO 10
“FORMATO PARA LA PROPUESTA DE PRECIOS MÁS BAJOS”
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001004-001-17

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL LICITANTE: _____

REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES: _____

NÚMERO DEL PODER NOTARIAL O NÚMERO DE ACTA DE NACIMIENTO (EN CASO DE PERSONAS FÍSICAS):

| PARTIDAS | DESCRIPCIÓN | UNIDAD DE MEDIDA | MENOR COSTO OFERTADO. | PROPUESTAS | | | | | |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------|------------|---------|---------|--------|--------|-----------------|
| | | | | PRIMERA | SEGUNDA | TERCERA | CUARTA | QUINTA | PROPUESTA FINAL |
| PRIMERA | Suministro de Víveres e Insumos Alimenticios para el Procesamiento de Alimentos para la Totalidad de las Personas Privadas de su Libertad, así como Personal Técnico y Administrativo en Centros Penitenciarios de la Ciudad de México | | | | | | | | |
| SEGUNDA | Suministro de Víveres e Insumos Alimenticios para el Procesamiento de Alimentos para la Totalidad de las Personas Privadas de su Libertad, así como Personal Técnico y Administrativo en Comunidades para Adolescentes de la Ciudad de México | | | | | | | | |
| TERCERA | Suministro de Víveres e Insumos Alimenticios para el Procesamiento de Alimentos para la Totalidad de las Personas Privadas de su Libertad, así como Personal Técnico y Administrativo en Coordinación de la Institución Abierta “Casa De Medio Camino” de la Ciudad de México | | | | | | | | |
| CUARTA | Suministro de Víveres e Insumos Alimenticios para el Procesamiento de Alimentos para la Totalidad de las Personas Privadas de su Libertad, así como Personal Técnico y Administrativo en Centros Varoniles de Seguridad Penitenciaria I y II de la Ciudad de México | | | | | | | | |

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE O APODERADO LEGAL _____

Con fundamento en el artículo 43, fracción II Segundo y Tercer Párrafo de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal en este acto presento el mejoramiento de propuestas en la partida que se señala en la presente propuesta, manifestando bajo protesta de decir verdad que son los mismos conceptos, características y condiciones establecidas tanto en las Bases de esta Licitación Pública Nacional, como en las Propuesta Técnica y Económica presentadas por mí representada el día de diciembre del 2016.

ANEXO 11

PAPEL MEMBRETADO

México, D.F. XX de diciembre del 2016.

SUBSECRETARÍA DE SISTEMA PENITENCIARIO

Av. San Antonio Abad No. 124, 4° piso
Col. Tránsito, Deleg. Cuauhtémoc.
C.P. 06820 México, D.F.

**AT'N: MTRO. FRANCISCO JAVIER RODRÍGUEZ MIJAREZ
DIRECTOR EJECUTIVO DE ADMINISTRACIÓN**

P R E S E N T E.

En relación con la Licitación Pública Nacional Multianual No. 30001004-001-17, relativa al **Suministro de Víveres e Insumos Alimenticios para el Procesamiento de Alimentos para la Totalidad de las Personas Privadas de su Libertad, así como Personal Técnico y Administrativo en Centros Penitenciarios, Coordinación de la Institución Abierta “Casa de Medio Camino”, Comunidades para Adolescentes y Centros Varoniles de Seguridad Penitenciaria I y II de la Ciudad de México**, por medio del presente el C._____ como representante legal de la empresa:_____, manifiesto **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD** que los bienes ofertados son producidos en México y contienen por lo menos el 50% (cincuenta por ciento) de Integración Nacional tomando en cuenta el costo neto de manufactura de los bienes, significando todos los costos menos la promoción de ventas, comercialización y servicios posteriores a la venta, regalías, embarques, empaque y embalaje, así como los costos financieros.

A T E N T A M E N T E

REPRESENTANTE LEGAL

ANEXO 12

CARTA DE PRODUCTOR O FABRICANTE

(En papel membretado de la empresa)

En mi carácter de productor y/o fabricante, de conformidad con lo indicado en las Bases de la presente Licitación, **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**, manifestamos a ustedes que nuestro distribuidor o comercializador autorizado a partir de esta fecha y hasta que la misma no sea cancelada, es la empresa (**Nombre de la empresa licitante**), quien está facultada para proponer nuestro(s) producto(s). Asimismo, manifestamos **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD** que conocemos y cumplimos con lo señalado en los documentos denominados en el inciso A) y que garantizamos el abasto para cubrir las necesidades de la presente licitación en caso de ser adjudicado nuestro distribuidor o comercializador tanto en cantidad como en calidad de los productos propuestos en el inciso (B).

- A) Normas Oficiales Mexicanas, Normas Mexicanas, Tipo de Inspección Federal (TIF) (solo cárnicos), y a falta de éstas, las Normas Internacionales, Normas de referencia y especificaciones aplicables, de conformidad con lo establecido en los artículos 55 y 67 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

B) Nuestro(s) producto(s) son:(mencionar los productos):

Nos comprometemos a respaldar a nuestro distribuidor o comercializador en cualquier contrato que esté vigente, hasta su total terminación.

PERSONA FÍSICA

Nombre _____ R.F.C. _____ con domicilio en _____

PERSONA MORAL

En mi carácter de (representante legal, apoderado especial o general) de la empresa (nombre o razón social) R.F.C. _____ con domicilio en _____

PROTESTO LO NECESARIO

Nombre, Cargo y Firma de Representante

Legal del Proveedor del Licitante.

Este formato deberá de ir acompañado por la copia del poder notarial para actos de administración y copia de la identificación de quien firma.

ANEXO 13

“DECLARACIÓN BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD”

_____, manifiesto bajo protesta de decir verdad que los datos aquí asentados, son ciertos y han sido debidamente verificados, así como que cuento con facultades suficientes para suscribir la (s) propuesta (s) en la presente Licitación Pública Nacional, a nombre y representación de: _____

No. de Licitación Pública Nacional: _____

Registro Federal de Contribuyentes:

Domicilio:

Calle y número: _____

Colonia: _____ Delegación o Municipio _____

Código Postal: _____ Entidad Federativa: _____

Teléfonos: _____ Fax: _____

Correo Electrónico: _____

No. De la Escritura Pública en la que consta su Acta Constitutiva: _____ fecha: _____

Nombre, número y lugar del Notario Público ante el cual se dio fe de la misma: _____

Relación de accionistas.-

| Apellido paterno | Apellido materno | Nombre (s) |
|------------------|------------------|------------|
|------------------|------------------|------------|

Descripción del objeto social: _____

Reformas al acta constitutiva: _____

Nombre del apoderado o representante: _____

Datos del documento mediante el cual se acredita su personalidad y facultades.-

Escritura Pública número: _____ Fecha: _____

Nombre, número y lugar del Notario Público ante el cual se otorgó: _____

México, D.F., a _____ de diciembre del 2016.

Protesto lo necesario

ANEXO 14

PAPEL MEMBRETADO

México, D. F., XX de diciembre de 2016.

SUBSECRETARÍA DE SISTEMA PENITENCIARIO

Av. San Antonio Abad No. 124, 4° piso
Col. Tránsito, Deleg. Cuauhtémoc.
C.P. 06820 México, D. F.

**AT'N: MTRO. FRANCISCO JAVIER RODRÍGUEZ MIJAREZ
DIRECTOR EJECUTIVO DE ADMINISTRACIÓN
P R E S E N T E.**

Con relación a la Licitación Pública Nacional **No. 30001004-001-17** relativa al Suministro de Víveres e Insumos Alimenticios para el Procesamiento de Alimentos para la Totalidad de las Personas Privadas de su Libertad, así como Personal Técnico y Administrativo en Centros Penitenciarios, Coordinación de la Institución Abierta “Casa de Medio Camino”, Comunidades para Adolescentes y Centros Varoniles de Seguridad Penitenciaria I y II de la Ciudad de México, y en cumplimiento a las bases establecidas para participar en esta Licitación, manifiesto a usted **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD** que los accionistas e integrantes de la empresa _____ no se encuentran en los supuestos que establece el Artículo 39, de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal así como a lo previsto en el Artículo 47, Fracción XXIII de la Ley Federal de Responsabilidades de los Servidores Públicos, como impedimentos para presentar propuestas o celebrar Contrato alguno.

A t e n t a m e n t e

Representante Legal

Nombre y firma

ANEXO 15

PAPEL MEMBRETADO

México, D. F., XX de diciembre de 2016.

SUBSECRETARÍA DE SISTEMA PENITENCIARIO

Av. San Antonio Abad No. 124, 4º piso
Col. Tránsito, Deleg. Cuauhtémoc.
C P. 06820 México, D. F.

**AT'N: MTRO. FRANCISCO JAVIER RODRÍGUEZ
MIJAREZ
DIRECTOR EJECUTIVO DE ADMINISTRACIÓN
P R E S E N T E**

Por medio del presente el C. _____ como representante legal de la empresa: _____ manifiesto **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**, que hemos cumplido en debida forma con las Obligaciones Fiscales que nos corresponden, previstas en el último párrafo del artículo 51 de la Ley de Presupuesto y Gasto Eficiente del Distrito Federal correspondientes a los últimos 5 (cinco) años anteriores a la fecha de la presente Licitación Pública Nacional, así como el Código Fiscal para el Distrito Federal, correspondientes a los últimos cinco años, así como las que se debieron haber presentado a la fecha de participación en esta Licitación Pública Nacional como son:

- 1.- Impuesto Predial (**anotar número de cuenta**)
- 2.- Impuesto sobre la Adquisición de Inmuebles
- 3.- Impuesto sobre Nómina
- 4.- Impuesto sobre Tenencia o Uso de Vehículos
- 5.- Impuesto sobre la Prestación de Servicios de Hospedaje
- 6.- Derechos por el Suministro de Agua (**anotar número de cuenta**)

Por lo anterior a continuación se presentan los siguientes datos de mí Representada:

Razón Social o Persona Física: _____

Domicilio Fiscal completo: _____

Registro Federal de Causantes: _____

Nombre del Representante Legal: _____

Domicilio para oír y recibir Notificaciones: _____

Nombre de la persona para recibirlas: _____

Teléfonos: _____

Asimismo manifiesto no estar sujeto al pago de las siguientes contribuciones:

1. _____
2. _____
3. _____
4. Etc.

Lo anterior debido a _____

Dicho manifiesto se presenta a fin de cumplir con los requisitos para participar en la Licitación Pública Nacional No 30001004-001-17, relativa al Suministro de Víveres e Insumos Alimenticios para el Procesamiento de Alimentos para la Totalidad de las Personas Privadas de su Libertad, así como Personal Técnico y Administrativo en Centros Penitenciarios, Coordinación de la Institución Abierta "Casa de Medio Camino", Comunidades para Adolescentes y Centros Varoniles de Seguridad Penitenciaria I y II de la Ciudad de México.

ATENTAMENTE

REPRESENTANTE LEGAL
NOMBRE Y FIRMA

ANEXO 16

PAPEL MEMBRETADO

México, D. F., XX de diciembre de 2016.

SUBSECRETARÍA DE SISTEMA PENITENCIARIO

Av. San Antonio Abad No. 124, 4° piso
Col. Tránsito, Deleg. Cuauhtémoc.
C P. 06820 México, D. F.

**AT'N: MTRO. FRANCISCO JAVIER RODRÍGUEZ
MIJAREZ
DIRECTOR EJECUTIVO DE ADMINISTRACIÓN
P R E S E N T E**

Por medio del presente manifiesto **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**, que nos comprometemos a no incurrir en prácticas no éticas o ilegales, de conformidad con los Lineamientos que deberán observar las Dependencias Órganos Desconcentrados, Delegaciones y Entidades de la Administración Pública del Distrito Federal, en los procedimientos de contratación establecidas en la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal. Por el **Suministro de Víveres e Insumos Alimenticios para el Procesamiento de Alimentos para la Totalidad de las Personas Privadas de su Libertad, así como Personal Técnico y Administrativo en Centros Penitenciarios, Coordinación de la Institución Abierta “Casa de Medio Camino”, Comunidades para Adolescentes y Centros Varoniles de Seguridad Penitenciaria I y II de la Ciudad de México**, objeto de la presente Licitación Pública Nacional No. 30001004-001-17.

A T E N T A M E N T E

REPRESENTANTE LEGAL
NOMBRE Y FIRMA.

ANEXO 17

PAPEL MEMBRETADO

México, D. F., XX de diciembre de 2016.

SUBSECRETARÍA DE SISTEMA PENITENCIARIO

Av. San Antonio Abad No. 124, 4° piso
Col. Tránsito, Deleg. Cuauhtémoc.
C P. 06820 México, D. F.

AT'N: MTRO. FRANCISCO JAVIER RODRÍGUEZ
MIJAREZ
DIRECTOR EJECUTIVO DE ADMINISTRACIÓN
P R E S E N T E

Por medio del presente manifiesto **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**, que en caso de ser adjudicados nos comprometemos a costear el tratamiento médico proporcionado a los internos que hayan presentado positividad y acreditar documentalmente que se encuentra sano y óptimas condiciones para laborar en la cocina de los Centros Penitenciarios y/o Comunidades para Adolescentes. Dichos análisis y tratamientos médicos serán sin costo para el Gobierno del Distrito Federal. Por el Suministro de Víveres e Insumos Alimenticios para el Procesamiento de Alimentos para la Totalidad de las Personas Privadas de su Libertad, así como Personal Técnico y Administrativo en Centros Penitenciarios, Coordinación de la Institución Abierta "Casa de Medio Camino", Comunidades para Adolescentes y Centros Varoniles de Seguridad Penitenciaria I y II de la Ciudad de México, objeto de la presente Licitación Pública Nacional **No. 30001004-001-17**.

A T E N T A M E N T E

REPRESENTANTE LEGAL
NOMBRE Y FIRMA.

ANEXO 18

FORMATO DE PRESENTACIÓN DE PROPUESTA ECONÓMICA

México, D. F., XX de diciembre de 2016.

| PARTIDA | SUBPARTIDA | PRECIO | | |
|---------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--|
| 1 | 1.1 | Propuesta económica por ración diaria (desayuno, comida y cena) en los Centros Penitenciarios. | TERCIO Desayuno | |
| | | | TERCIO Comida | |
| | | | TERCIO Cena | |
| | | | Total RACIÓN | |
| | 1.2 | Propuesta económica por ración diaria (desayuno, comida y cena) en Comunidades para Adolescentes. | TERCIO Desayuno | |
| | | | TERCIO Comida | |
| | | | TERCIO Cena | |
| | | | Total RACIÓN | |
| | 1.3 | Propuesta económica por ración diaria (desayuno, comida y cena) en la Institución Abierta Casa de Medio Camino. | TERCIO Desayuno | |
| | | | TERCIO Comida | |
| | | | TERCIO Cena | |
| | | | Total RACIÓN | |
| | 1.4 | Propuesta económica por ración diaria (desayuno, comida y cena) en CEVASEP I y II | TERCIO Desayuno | |
| | | | TERCIO Comida | |
| | | | TERCIO Cena | |
| | | | Total RACIÓN | |

Bajo protesta de decir verdad a nombre de mi representa manifiesto que los precios serán fijos y firmes hasta la conclusión del “**CONTRATO**” que se genere de la Presente Licitación Pública Nacional número 30001004-001-17.

ATENTAMENTE

 REPRESENTANTE LEGAL
 NOMBRE Y FIRMA.

ANEXO 19

TEXTO QUE DEBERÁ CONTENER LA FIANZA POR UN IMPORTE MÍNIMO DEL 5% DEL MONTO TOTAL DE SU PROPUESTA ECONÓMICA SIN IVA PARA GARANTIZAR LA FORMALIDAD DE LA PROPUESTA.

A FAVOR: LA SECRETARÍA DE FINANZAS DEL DISTRITO FEDERAL.

(INSTITUCIÓN NACIONAL AFIANZADORA) EN EJERCICIO DE LA AUTORIZACIÓN QUE LE FUE CONCEDIDA POR LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO, DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS, SE CONSTITUYE FIADORA HASTA POR LA SUMA DE **\$(IMPORTE CON NÚMERO Y LETRA)**, EN MONEDA NACIONAL A FAVOR DE LA SECRETARÍA DE FINANZAS DEL DISTRITO FEDERAL PARA GARANTIZAR POR **(NOMBRE DE LA EMPRESA)** CON DOMICILIO FISCAL EN **(DOMICILIO FISCAL DEL LICITANTE)** EL SOSTENIMIENTO DE LA PROPUESTA PRESENTADA PARA PARTICIPAR EN LA **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL** No. **30001004-001-17**, DE FECHA _____ DE _____ DEL 2016, CONVOCADA POR LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL DISTRITO FEDERAL A TRAVÉS DE LA SUBSECRETARÍA DE SISTEMA PENITENCIARIO DE LA SECRETARÍA DE GOBIERNO DEL DISTRITO FEDERAL, RELATIVA AL **SUMINISTRO DE VÍVERES E INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS PARA LA TOTALIDAD DE LAS PERSONAS PRIVADAS DE SU LIBERTAD, ASÍ COMO PERSONAL TÉCNICO Y ADMINISTRATIVO EN CENTROS PENITENCIARIOS, COORDINACIÓN DE LA INSTITUCIÓN ABIERTA “CASA DE MEDIO CAMINO”, COMUNIDADES PARA ADOLESCENTES Y CENTROS VARONILES DE SEGURIDAD PENITENCIARIA I Y II DE LA CIUDAD DE MÉXICO,** CUYAS CARACTERÍSTICAS Y CANTIDADES SE ESPECIFICAN EN LAS BASES DE ESTA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL.

ESTA FIANZA ESTARÁ EN VIGOR DESDE LA FECHA DE SU EXPEDICIÓN Y HASTA QUE LA SUBSECRETARÍA DE SISTEMA PENITENCIARIO, DE SU AUTORIZACIÓN EXPRESA Y POR ESCRITO PARA SU CANCELACIÓN, DE CONFORMIDAD CON LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, SU REGLAMENTO Y DEMÁS DISPOSICIONES JURÍDICAS Y ADMINISTRATIVAS QUE RESULTEN APLICABLES **(LA AFIANZADORA)** ACEPTA EXPRESAMENTE CONTINUAR GARANTIZANDO EL CRÉDITO A QUE ESTA PÓLIZA SE REFIERE, AUN EN EL CASO EN QUE SE OTORGUEN PRÓRROGAS O ESPERAS AL **LICITANTE**. PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES QUE SE AFIANZAN; Y CUALQUIER RECLAMACIÓN CON CARGO A ESTA FIANZA, PARA QUE SEA PROCEDENTE, DEBERÁ SER PRESENTADA POR ESCRITO EN NUESTRAS OFICINAS PRINCIPALES O SUCURSALES; **(NOMBRE DE LA AFIANZADORA)** ACEPTA EL PROCEDIMIENTO DE COBRO DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 178, 279, 280, 282 y 293 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS AL EFECTO LA AFIANZADORA **(NOMBRE DE LA AFIANZADORA)** PAGARÁ EN TÉRMINOS DE LA LEY ANTES CITADA.- FIN DEL TEXTO.

LA FIANZA DEBERÁ CONTENER NOMBRE Y CARGO DE QUIEN LA FIRME

ANEXO 20

TEXTO QUE DEBERÁ CONTENER LA FIANZA POR EL 15% DEL MONTO TOTAL SIN IVA, PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

A FAVOR: LA SECRETARÍA DE FINANZAS DEL DISTRITO FEDERAL.

(INSTITUCIÓN NACIONAL AFIANZADORA) EN EJERCICIO DE LA AUTORIZACIÓN QUE LE FUE CONCEDIDA POR LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO, DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS, SE CONSTITUYE FIADORA HASTA POR LA SUMA DE **\$(IMPORTE CON NÚMERO Y LETRA)**, EN MONEDA NACIONAL A FAVOR DE LA SECRETARÍA DE FINANZAS DEL DISTRITO FEDERAL PARA GARANTIZAR POR **(NOMBRE DE LA EMPRESA)** CON R.F.C. _____ Y DOMICILIO FISCAL EN **(DOMICILIO FISCAL DEL CONTRATANTE)** EL FIEL Y EXACTO CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO ABIERTO (MULTIANUAL) NÚMERO _____ DE FECHA _____ DE _____ DE 2016 CON UN MONTO MÍNIMO DE **\$(IMPORTE CON NÚMERO Y LETRA)**, Y POR UN MONTO MÁXIMO DE **\$(IMPORTE CON NÚMERO Y LETRA)** RELATIVO AL **SUMINISTRO DE VÍVERES E INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS PARA LA TOTALIDAD DE LAS PERSONAS PRIVADAS DE SU LIBERTAD, ASÍ COMO PERSONAL TÉCNICO Y ADMINISTRATIVO EN CENTROS PENITENCIARIOS, COORDINACIÓN DE LA INSTITUCIÓN ABIERTA “CASA DE MEDIO CAMINO”, COMUNIDADES PARA ADOLESCENTES Y CENTROS VARONILES DE SEGURIDAD PENITENCIARIA I Y II DE LA CIUDAD DE MÉXICO,** QUE CELEBRAN POR UNA PARTE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL DISTRITO FEDERAL A TRAVÉS DE LA SUBSECRETARÍA DE SISTEMA PENITENCIARIO DE LA SECRETARÍA DE GOBIERNO DEL DISTRITO FEDERAL A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE NOMBRARA “**LA DEPENDENCIA**” REPRESENTADA EN ESTE ACTO POR EL LICENCIADO ANTONIO HAZAEL RUÍZ ORTEGA, SUBSECRETARIO DEL SISTEMA PENITENCIARIO Y POR LA OTRA **(NOMBRE DEL LICITANTE)**.CON R.F.C. _____ CON DOMICILIO _____ LA COMPAÑÍA AFIANZADORA EXPRESAMENTE DECLARA:

- A) QUE LA FIANZA SE OTORGA ATENDIENDO A TODAS LAS ESTIPULACIONES CONTENIDAS EN EL CONTRATO.
- B) QUE EN EL CASO DE QUE SE PRORROGUÉ EL PLAZO ESTABLECIDO PARA LA ENTREGA DE LOS BIENES QUE SE GARANTIZAN CON LA FIANZA O EXISTA ESPERA, SU VIGENCIA QUEDARÁ AUTOMÁTICAMENTE PRORROGADA EN CONCORDANCIA DE DICHA PRÓRROGA O ESPERA.
- C) LA FIANZA GARANTIZA LA ENTREGA TOTAL DE LOS BIENES MATERIA DEL CONTRATO, AUN CUANDO ELLOS SÉ SUBCONTRATEN DE CONFORMIDAD CON LA AUTORIZACIÓN DEL GOBIERNO DEL DISTRITO FEDERAL / SUBSECRETARÍA DE SISTEMA PENITENCIARIO.
- D) QUE EN CASO DE QUE EL FIADO NO REALICE LA SUSTITUCIÓN DE ESTA FIANZA POR VICIOS OCULTOS, ACEPTA QUE ESTA FIANZA SE PRORROGUE POR UN AÑO DE VIGENCIA DEL

CONTRATO Y CONVENIO, PARA RESPONDER DE LOS DEFECTOS QUE RESULTAREN EN EL SUMINISTRO DE VÍVERES E INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS PARA LA TOTALIDAD DE LAS PERSONAS PRIVADAS DE SU LIBERTAD, ASÍ COMO PERSONAL TÉCNICO Y ADMINISTRATIVO EN CENTROS PENITENCIARIOS, COORDINACIÓN DE LA INSTITUCIÓN ABIERTA “CASA DE MEDIO CAMINO”, COMUNIDADES PARA ADOLESCENTES Y CENTROS VARONILES DE SEGURIDAD PENITENCIARIA I Y II DE LA CIUDAD DE MÉXICO, DE LOS VICIOS OCULTOS Y DE CUALQUIER OTRA.

- E) QUE PARA CANCELAR LA FIANZA SERÁ REQUISITO INDISPENSABLE LA SOLICITUD EXPRESA Y POR ESCRITO DEL GOBIERNO DEL DISTRITO FEDERAL / SUBSECRETARÍA DE SISTEMA PENITENCIARIO.
- F) EN EL CASO DE QUE LA PRESENTE FIANZA SE HAGA EXIGIBLE A **(NOMBRE DE LA COMPAÑÍA AFIANZADORA)**, ESTA ACEPTA SOMETERSE A LO ESTABLECIDO EN LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, SU REGLAMENTO Y LO ESTIPULADO EN LAS POLÍTICAS ADMINISTRATIVAS BASES Y LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, ASÍ COMO EL PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 178, 279, 280, 282 Y 293 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS AL EFECTO, LA AFIANZADORA PAGARÁ A LA SECRETARÍA DE FINANZAS DEL DISTRITO FEDERAL EN TÉRMINOS DE LEY, LA CANTIDAD DE **(\$NÚMERO Y LETRA DE LA CANTIDAD)**

ESTA FIANZA ESTARÁ EN VIGOR DESDE LA FECHA DE SU EXPEDICIÓN Y DURANTE LA SUBSTANCIACIÓN DE TODOS LOS RECURSOS LEGALES O JUICIOS QUE SE INTERPONGAN HASTA QUE SE DICTE RESOLUCIÓN POR AUTORIDAD COMPETENTE.

LA CANCELACIÓN DE ESTA FIANZA SERÁ HASTA QUE LA SUBSECRETARÍA DE SISTEMA PENITENCIARIO DEL DISTRITO FEDERAL, DE SU AUTORIZACIÓN EXPRESA Y POR ESCRITO PARA SU CANCELACIÓN, UNA VEZ QUE EL FIADO HAYA CUMPLIDO CON TODAS LAS OBLIGACIONES QUE SE DERIVEN DEL CONTRATO.

(LA AFIANZADORA) ACEPTA EXPRESAMENTE CONTINUAR GARANTIZANDO EL CRÉDITO A QUE ESTA PÓLIZA SE REFIERE, AUN EN EL CASO EN QUE SE OTORGUEN PRÓRROGAS O ESPERAS AL LICITANTE PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES QUE SE AFIANZAN; Y CUALQUIER RECLAMACIÓN CON CARGO A ESTA FIANZA, PARA QUE SEA PROCEDENTE, DEBERÁ SER PRESENTADA POR ESCRITO EN NUESTRAS OFICINAS PRINCIPALES O SUCURSALES.

(NOMBRE DE LA AFIANZADORA) ACEPTA EL PROCEDIMIENTO DE COBRO DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 178, 279, 280, 282 Y 293 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS AL EFECTO LA AFIANZADORA **(NOMBRE DE LA AFIANZADORA)**, PAGARÁ EN TÉRMINOS DE LA LEY ANTES CITADA.- FIN DEL TEXTO.

LA FIANZA DEBERÁ CONTENER NOMBRE Y CARGO DE QUIEN LA FIRME.

PAPEL MEMBRETADO

ANEXO 21

México, D. F. 00 de diciembre de 2016

SUBSECRETARÍA DE SISTEMA PENITENCIARIO

Av. San Antonio Abad No. 124, 4° piso
Col. Tránsito, Deleg. Cuauhtémoc.
C.P. 06820 México, D. F.

**AT'N: MTRO. FRANCISCO JAVIER RODRÍGUEZ
MIJAREZ
DIRECTOR EJECUTIVO DE ADMINISTRACIÓN
P R E S E N T E**

Por medio de la presente el C. _____ en mi carácter de representante legal de la empresa _____ manifiesta **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD** que otorgo en nombre de mi representada el consentimiento inequívoco, expreso y por escrito a través del presente documento, para que los datos relacionados con el domicilio teléfono particular, correo electrónico, entre otros, de mi representada **PUEDAN SER DIFUNDIDOS**.

Por lo que se autoriza a **“LA CONVOCANTE”**, para que en su carácter de Ente Público del tratamiento correspondiente a dicha información, salvo las excepciones de la Ley de Protección de Datos Personales para el Distrito Federal.

Dicho manifiesto se presenta a fin de cumplir con los requisitos para participar en la Licitación Pública Nacional **No. 30001004-001-17**, para el “Suministro de Víveres e Insumos Alimenticios para el Procesamiento de Alimentos para la Totalidad de las Personas Privadas de su Libertad, así como Personal Técnico y Administrativo en Centros Penitenciarios, Coordinación de la Institución Abierta “Casa de Medio Camino”, Comunidades para Adolescentes y Centros Varoniles de Seguridad Penitenciaria I Y II de la Ciudad de México”.

A T E N T A M E N T E

REPRESENTANTE LEGAL
NOMBRE Y FIRMA

PAPEL MEMBRETADO

ANEXO 22

México, D. F., 00 de diciembre de 2016.

SUBSECRETARÍA DE SISTEMA PENITENCIARIO

Av. San Antonio Abad No. 124, 4º piso
Col. Tránsito, Delegación Cuauhtémoc.
C.P. 06820 México, D. F.

**AT'N: MTRO. FRANCISCO JAVIER RODRÍGUEZ
MIJAREZ
DIRECTOR EJECUTIVO DE ADMINISTRACIÓN
P R E S E N T E**

Por medio de la presente el C. _____ en mi carácter de representante legal de la empresa: _____ manifiesto **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**, que de conformidad con lo señalado en el Artículo 39 Bis de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal no nos encontramos sancionados o en incumplimiento contractual por la Contraloría, Secretaría de la Función Pública, Dependencias, Órganos Desconcentrados, Delegaciones y Entidades.

Dicho manifiesto se presenta a fin de cumplir con los requisitos para participar en la Licitación Pública Nacional **No. 30001004-001-17** para el “Suministro de Víveres e Insumos Alimenticios para el Procesamiento de Alimentos para la Totalidad de las Personas Privadas de su Libertad, así como Personal Técnico y Administrativo en Centros Penitenciarios, Coordinación de la Institución Abierta “Casa de Medio Camino”, Comunidades para Adolescentes y Centros Varoniles de Seguridad Penitenciaria I y II de la Ciudad de México”.

A T E N T A M E N T E

REPRESENTANTE LEGAL
NOMBRE Y FIRMA.

PAPEL MEMBRETADO

Anexo 23

México, D. F. 00 de diciembre de 2016.

SUBSECRETARÍA DE SISTEMA PENITENCIARIO

Av. San Antonio Abad No. 124, 4° piso
Col. Tránsito, Deleg. Cuauhtémoc.
C.P. 06820 México, D. F.

AT'N: MTRO. FRANCISCO JAVIER
RODRÍGUEZ MIJAREZ
DIRECTOR EJECUTIVO DE ADMINISTRACIÓN
P R E S E N T E

Por medio de la presente el C. _____ en mi carácter de representante legal de la empresa _____ manifiesta **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD** que toda la documentación e información que la Subsecretaría de Sistema Penitenciario proporcione a mi representada, es **confidencial** y nos comprometemos a no hacer mal uso de la misma, así como la información y documentación que se genere y/o realice durante el “Suministro de Víveres e Insumos Alimenticios para el Procesamiento de Alimentos para la Totalidad de las Personas Privadas de su Libertad, así como Personal Técnico y Administrativo en Centros Penitenciarios, Coordinación de la Institución Abierta “Casa de Medio Camino”, Comunidades para Adolescentes y Centros Varoniles de Seguridad Penitenciaria I y II de la Ciudad de México”, en caso de no hacerlo aceptamos la responsabilidad y consecuentemente la aplicación de las sanciones legales correspondientes.

Dicho manifiesto se presenta a fin de cumplir con los requisitos para participar en la Licitación Pública Nacional **No. 30001004-001-17** para el “Suministro de Víveres e Insumos Alimenticios para el Procesamiento de Alimentos para la Totalidad de las Personas Privadas de su Libertad, así como Personal Técnico y Administrativo en Centros Penitenciarios, Coordinación de la Institución Abierta “Casa de Medio Camino”, Comunidades para Adolescentes y Centros Varoniles de Seguridad Penitenciaria I y II de la Ciudad de México”.

A T E N T A M E N T E

REPRESENTANTE LEGAL
NOMBRE Y FIRMA

PAPEL MEMBRETADO

Anexo 24

México, D. F., XX de diciembre de 2016.

SUBSECRETARÍA DE SISTEMA PENITENCIARIO

Av. San Antonio Abad No. 124, 4° piso
Col. Tránsito, Del. Cuauhtémoc.
C.P. 06820 México, D. F.

**AT'N: MTRO. FRANCISCO JAVIER RODRÍGUEZ
MIJAREZ
DIRECTOR EJECUTIVO DE ADMINISTRACIÓN
P R E S E N T E**

Por medio de la presente el C._____ como representante legal de la empresa:_____ manifiesto **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**, que asumimos toda la responsabilidad en caso de que los bienes ofertados infrinjan patentes, marcas o viole Derechos de Autor, sin ninguna responsabilidad para **“LA CONVOCANTE”**.

A T E N T A M E N T E

REPRESENTANTE LEGAL
NOMBRE Y FIRMA.

ANEXO 25

PAPEL MEMBRETADO

México, D. F., XX de diciembre de 2016.

SUBSECRETARÍA DE SISTEMA PENITENCIARIO

Av. San Antonio Abad No. 124, 4° piso
Col. Tránsito, Deleg. Cuauhtémoc.
C. P. 06820 México, D. F.

AT'N: **MTRO. FRANCISCO JAVIER RODRÍGUEZ
MIJAREZ
DIRECTOR EJECUTIVO DE ADMINISTRACIÓN
P R E S E N T E**

Con relación a la Licitación Pública Nacional Multianual **No 30001004-001-17** relativa al Suministro de Víveres e Insumos Alimenticios para el Procesamiento de Alimentos para la Totalidad de las Personas Privadas de su Libertad, así como Personal Técnico y Administrativo en Centros Penitenciarios, Coordinación de la Institución Abierta “Casa de Medio Camino”, Comunidades para Adolescentes y Centros Varoniles de Seguridad Penitenciaria I y II de la Ciudad de México, por medio del presente el C. _____ como Representante Legal de la empresa: _____ manifiesto **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**, que nos hacemos responsables en todo momento y hasta la conclusión del contrato que los Insumos, Víveres y Productos para preparar alimentos ofertados serán de primera calidad características mencionadas en la NOM-251-SSA1-2009, el personal empleado se sujetará estrictamente a las Normas de Seguridad Penitenciaria establecidas por “**LA CONVOCANTE**”, como son omitir el uso de ropa beige, azul marino, negro, blanco y pantalón de mezclilla azul, el suministro se efectuará en presencia del personal autorizado, respetando el lugar días y horarios indicados, así como las normas establecidas en el Reglamento de los Centros de Reclusión del Distrito Federal, Instructivo de Acceso a los Centros de Reclusión de la Ciudad de México Instructivo de Visitas, Manuales de Seguridad y Custodia y demás normas aplicables.

A T E N T A M E N T E

REPRESENTANTE LEGAL
NOMBRE Y FIRMA.