

SECRETARÍA DE GOBIERNO

SUBSECRETARÍA DE SISTEMA PENITENCIARIO

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

No. 30001004-001-2020

“SUMINISTRO DE VÍVERES E INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS PARA LA TOTALIDAD DE LAS PERSONAS PRIVADAS DE SU LIBERTAD, ADOLESCENTES EN CONFLICTO CON LA LEY, PRELIBERADOS EN TRATAMIENTO, ASÍ COMO PERSONAL TÉCNICO Y ADMINISTRATIVO EN CENTROS PENITENCIARIOS, INSTITUCIÓN ABIERTA “CASA DE MEDIO CAMINO” Y EN COMUNIDADES DE ATENCIÓN ESPECIALIZADA PARA ADOLESCENTES”.



**GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO**

2020



NUMERAL		PAGINA
1.	Generales de la Convocante.	5
1.1	Identidad y facultades.	5
1.1.1	Información de Servidores Públicos Responsables del Procedimiento	5
1.2	Domicilio.	6
1.3	De la No Discriminación	6
1.4	Origen de los recursos.	6
2.	Objeto de la Licitación	7
3.	Modificaciones a las bases.	7
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	Visita a los Centros Penitenciarios y Comunidades	9
5.3	Primera Etapa: Recepción y apertura de sobres	9
5.4	Dictamen previo al fallo	10
5.5	Segunda Etapa: Lectura del Dictamen, Etapa de Mejoramiento de Precios y Fallo de Adjudicación	10
6.	Condiciones para el suministro.	11
6.1	Cantidades y descripción de bienes.	11
6.2	Grado de Integración Nacional.	12
6.3	Incremento de bienes.	12
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	Requerimientos especiales	17
6.9	Caducidad y Garantía de los bienes	22
6.10	Pruebas de calidad	22
6.11	Relación laboral	22
6.12	Patentes, Marcas y Derechos de Autor.	23
6.13	Precios	23
6.14	Anticipos	24
6.15	Pago de los Bienes.	24
6.16	Cuota por Uso de Espacios.	24
6.17	Impuestos y derechos.	26
7.	PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA.	26
7.1.	Instrucciones para elaborar las propuestas y contenido de las mismas.	26
7.2.	Documentación Legal y Administrativa	27
7.3.	Propuesta Técnica.	31



NUMERAL		PAGINA
7.4.	Propuesta Económica.	38
8.	GARANTÍAS.	38
8.1	De Formalidad de la Propuesta.	38
8.2	De Cumplimiento del Contrato.	39
8.3	Seguro de Responsabilidad Civil.	39
8.4	Liberación de Garantía.	39
9.	CRITERIOS DE EVALUACIÓN.	39
9.1	Idoneidad y Solvencia de los Licitantes.	39
9.2	Evaluación de la Documentación Legal y Administrativa.	39
9.3	Evaluación de Propuestas Técnicas.	40
9.4	Evaluación de Propuestas Económicas.	40
10	CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.	40
11.	CONTRATACIÓN.	41
11.1	Condiciones de la Contratación.	41
11.2	Modificaciones al Contrato.	41
12.	VISITAS DE COMPROBACIÓN A LAS INSTALACIONES	42
13.	DESCALIFICACIÓN DE LOS LICITANTES.	42
14	VERIFICACIÓN DEL PROCEDIMIENTO.	42
15.	INCONFORMIDADES.	43
16.	SUSPENSIÓN O CANCELACIÓN O DECLARACIÓN DESIERTA DEL PROCEDIMIENTO.	43
16.1	Por parte de "LA CONVOCANTE".	43
16.2	Por parte de la Secretaría de la Contraloría General de la Ciudad de México.	43
16.3	Declaración desierta.	43
17.	SUSPENSIÓN TEMPORAL Y TERMINACIÓN ANTICIPADA .	44
18.	RESCISIÓN DE CONTRATO.	44
19.	INTERPRETACIÓN, CONTROVERSIAS E INTERVENCIÓN DE LA SECRETARÍA DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO.	45
20.	APLICACIÓN DE GARANTÍAS Y SANCIONES.	45
20.1	Aplicación de la Garantía de Formalidad de la propuesta.	45
20.2	Aplicación de la Garantía de Cumplimiento del Contrato.	46
20.3	Penas Convencionales.	46
21.	CONDICIONES CONTENIDAS EN LAS BASES Y DE LAS PROPUESTAS PRESENTADAS POR LOS LICITANTES	49
	ANEXO No. 1	51
	ANEXO No. 2	53
	ANEXO No. 3	54
	ANEXO No. 4	55
	ANEXO No. 5	59
	ANEXO No. 6	79
	ANEXO No. 7	80



NUMERAL		PAGINA
	ANEXO No. 8	83
	ANEXO No. 9	84
	ANEXO No. 10	85
	ANEXO No. 11	86
	ANEXO No. 12	87
	ANEXO No. 13	88
	ANEXO No. 14	89
	ANEXO No. 15	90
	ANEXO No. 16	92
	ANEXO No. 17	93
	ANEXO No. 18	94
	ANEXO No. 19	95
	ANEXO No. 20	96
	ANEXO No. 21	97
	ANEXO No. 22	98
	ANEXO No. 23	99
	ANEXO No. 24	100
	ANEXO No. 25	101
	ANEXO No. 26	103



Licitación Pública Nacional: **30001004-001-2020**

Convocatoria Número: 001

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, Adolescentes en Conflicto con la Ley, Preliberados en Tratamiento, así como Personal Técnico y Administrativo en Centros Penitenciarios, Institución Abierta “Casa de Medio Camino” y en Comunidades de Atención Especializada para Adolescentes.

El Gobierno de la Ciudad de México, a través de la Dirección Ejecutiva de Administración y Finanzas en la Subsecretaría de Sistema Penitenciario, en adelante “La Convocante”, en cumplimiento con lo establecido en los artículos **134** de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; **60 numeral 1** de la Constitución Política de la Ciudad de México; **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** de su Reglamento; así como en los apartados **5.3, 5.4, 5.6, 5.7, 5.9, 5.13 y 5.15** de la Circular Uno 2019, Normatividad en Materia de Administración de Recursos y demás Disposiciones Jurídicas y Administrativas Aplicables, 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, Adolescentes en Conflicto con la Ley, Preliberados en Tratamiento, así como Personal Técnico y Administrativo en Centros Penitenciarios, Institución Abierta “Casa de Medio Camino” y en Comunidades de Atención Especializada para Adolescentes 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 de la Ciudad de México, con facultades para suscribir documentos con los derechos y obligaciones que deriven de este proceso de Licitación Pública Nacional, con base en los artículos **1º numeral 4, 15 inciso a) numerales 1, 2, 4 y 5 párrafo segundo, inciso b) fracción I y 33 numeral 1** de la Constitución Política de la Ciudad de México; así como lo establecido en los artículos **7 inciso D), 24 fracciones I, IV, VI, VIII IX y XI y 41** del Reglamento Interior del Poder Ejecutivo y de la Administración Pública de la Ciudad de México.

1.1.1 Información de Servidores Públicos Responsables del Procedimiento.

Con fundamento en lo dispuesto por 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 que se señalan**, a continuación se relacionan las Personas Servidoras Públicas que intervienen en el proceso de adquisición:

- Nombre: **Mtro. Antonio Hazael Ruíz Ortega.**- Subsecretario de Sistema Penitenciario.
- Nombre: **Lic. Adalberto López Ríos.**- Director Ejecutivo de Administración y Finanzas
- Nombre: **C.P. Alma Beatriz Hernández Morales.**- Subdirectora de Recursos Materiales Abastecimiento y Servicios.
- Nombre: **Lic. Marcos Ramírez Cayetano.**- Jefe de Unidad Departamental de Compras y Control de Materiales.



1.2 Domicilio:

La Convocante tiene su Domicilio Legal en Calle José María Izazaga, número 29, Cuarto Piso, Colonia Centro, Alcaldía Cuauhtémoc de esta Ciudad de México, Código Postal 06080, Teléfono 51-32-54-00 Ext. 1315 y 1322.

1.3 De la No Discriminación.

En atención a 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 contratación de 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.

1.4 Origen de los Recursos:

La presente Licitación Pública Nacional, se realiza conforme a la autorización multianual, emitida por la Secretaría de Administración y Finanzas del Gobierno de la Ciudad de México, mediante oficio No. SAF/0646/2019 de fecha 18 de diciembre de 2019.

Por tratarse de una licitación multianual, los recursos presupuestales destinados para dar cabal cumplimiento al pago que se derive de los contratos de la presente Licitación Pública Nacional, se cubrirán con los importes autorizados en los presupuestos correspondientes para cada ejercicio, conforme a la proyección de recursos que se establece en el siguiente cuadro:

ÁREA FUNCIONAL	EJERCICIO FISCAL	MÍNIMO	MÁXIMO
CENTROS PENITENCIARIOS	2020	\$191,419,410.35	\$452,767,870.80
	2021	\$239,875,136.81	\$479,729,369.60
COMUNIDADES DE ATENCIÓN ESPECIALIZADA PARA ADOLESCENTES	2020	\$3,570,841.27	\$12,382,960.80
	2021	\$4,459,751.29	\$8,919,578.00
INSTITUCIÓN ABIERTA CASA DE MEDIO CAMINO.	2020	\$215,148.17	\$513,248.40
	2021	\$272,856.69	\$545,689.60
CENTROS VARONILES DE SEGURIDAD PENITENCIARIA I Y II	2020	\$22,276,373.99	\$53,142,364.80
	2021	\$27,920,657.94	\$55,841,788.00
TOTAL EJERCICIO 2020		\$518,806,444.80	
TOTAL EJERCICIO 2021		\$545,036,425.20	
MONTO TOTAL DEL CONTRATO		\$1,063,842,870.00	

Para cumplir con el pago de los compromisos que se establezcan por objeto del (os) contrato (s), se cuenta con las siguientes requisiciones, con cargo a la partida presupuestal 2211 "Productos Alimenticios y Bebidas para Personas".

Partida	Consec.	Centro	Raciones estimadas diarias (incluye: desayuno, comida y cena)
1	1	Penitenciaria de la Ciudad de México	2,352
	2	Centro Varonil de Reinserción Social Santa Martha Acatitla	1,090
	3	Centro Varonil de Rehabilitación Psicosocial de la Ciudad de México (CEVAREPSI)	361
	4	Centro de Ejecución de Sanciones Penales Varonil Oriente	261
	5	Centro Femenil de Reinserción Social Santa Martha Acatitla	1,328
	6	Reclusorio Preventivo Varonil Oriente	9,050
TOTAL DE RACIONES PARTIDA 1:			14,442



Partida	Consec.	Centro	Raciones estimadas diarias (incluye: desayuno, comida y cena)
2	7	Comunidad de Internamiento Preventivo	119
	8	Centro de Ejecución de Sanciones Penales Varonil Norte	234
	9	Reclusorio Preventivo Varonil Norte	7,634
	10	Centro Varonil de Seguridad Penitenciario (CEVASEP I)	890
	11	Centro Varonil de Seguridad Penitenciario (CEVASEP II)	962
	12	Comunidad de Atención Especializada para Adolescentes.	138
	13	Comunidad de Atención Especializada para Mujeres	31
	14	Centro Femenil de Reinserción Social Tepepan	306
	15	Reclusorio Preventivo Varonil Sur	3,527
	16	Casa de Medio Camino	29
	17	*Diamante	638
	18	Centro de Sanciones Administrativas e Integración Social "El Torito"	189
	TOTAL DE RACIONES PARTIDA 2:		

****"Diamante", al no contar con cocina, los alimentos se proporcionarán de la cocina del Centro Varonil de Reinserción Social de Santa Martha Acatitla.**

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, Adolescentes en Conflicto con la Ley, Preliberados en Tratamiento, así como Personal Técnico y Administrativo en Centros Penitenciarios, Institución Abierta "Casa de Medio Camino" y en Comunidades de Atención Especializada para Adolescentes, misma que será **adjudicada a dos partidas** para dar cumplimiento a lo establecido por los artículos 9 fracción III, 10 fracción VII y 32 de la Ley Nacional de Ejecución Penal; 46 fracción VII, 57 tercer párrafo fracción I, 235 fracción I y VIII y 236 fracción XI de la Ley Nacional del Sistema Integral de Justicia Penal para Adolescentes de conformidad con las características y especificaciones que se indican en las presentes Bases.

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 participantes 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.

Con fundamento en lo dispuesto por los artículos 33 primer párrafo y 43 segundo párrafo de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal, las Bases estarán a disposición de los interesados para su consulta y venta los días 20 al 22 de enero de 2020, en un horario de 11:00 a 15:00 horas en el domicilio de La Convocante, ubicado en Calle José María Izazaga, número 29, Cuarto Piso, Colonia Centro, Alcaldía Cuauhtémoc, Código Postal 06080, Ciudad de México, en la Jefatura de Unidad Departamental de Compras y Control de Materiales, con un costo de \$10,000.00 (Diez mil 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 Administración y Finanzas del Gobierno de la Ciudad de México.

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 participante que las adquiere.

5. EVENTOS DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL.

Los eventos serán llevados a cabo en el inmueble ubicado en Calle José María Izazaga, No. 29, Tercer Piso, Colonia Centro, Alcaldía Cuauhtémoc, Código Postal 06080, Ciudad de México.

5.1 Junta de Aclaración a las Bases: Se llevará a cabo el día 23 de enero de 2020 a las 11:00 horas en punto.

El registro de los participantes se llevara a cabo de las 10:30 a las 10:59 horas.

Se iniciará la sesión con el registro de los participantes 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 participantes 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: mramirezgay@sspentenciarior.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 participantes 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 participantes 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 Secretaría de la Contraloría General de la Ciudad de México y de la Secretaría de la Función Pública, que ninguno de los participantes 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 Visita a los Centros Penitenciarios y Comunidades.

Los Licitantes deberán realizar visitas de inspección por única vez a cada uno de los Centros Penitenciarios, Comunidades de Atención Especializada para Adolescentes e Institución abierta Casa de Medio Camino los días **28, 29 y 30 de enero de 2020** iniciando dichas visitas en punto de las 10:00 horas, para lo cual los licitantes deberán estar en punto de la hora referida de lo contrario no se permitirá el acceso a los centros penitenciarios después de la hora de inicio de visitas, lo anterior 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.

Para las visitas a los diferentes Centros Penitenciarios, Comunidades de Atención Especializada para Adolescentes e Institución abierta Casa de Medio Camino, el día 24 de enero de 2020 los licitantes deberán tramitar ante la Subdirección de Recursos Materiales, Abastecimiento y Servicios 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 de las personas que acudirán a las visitas.

El día 27 de enero de 2020 deberán asistir nuevamente en un horario de 11:00 a 14:00 horas ante la Subdirección de Recursos Materiales, Abastecimiento y Servicios por el oficio de autorización de ingreso, mismo que deberá presentar en copia el personal que visite cada Centro o Comunidad, correspondiente a la partida en la que participe.

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 de Atención Especializada para Adolescentes, de acuerdo a las partidas en las que participe, serán descalificados de este procedimiento.

El día correspondiente a la visita, deberán presentarse en cada uno de los Centros Penitenciarios y Comunidades de Atención Especializada 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 **documento que deberá ser integrado en propuesta técnica**. La hora de ingreso al recorrido será a las 10:00 horas, por lo que los participantes deberán anticipar su llegada y registro de ingreso

5.3 Primera Etapa: Recepción y apertura de sobres, se llevará a cabo el día 04 de febrero del 2020 a las 11:00 horas en punto.

El registro de los participantes se llevará a cabo de las 10:30 a las 10:59 horas.

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 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 participantes, 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 participantes 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.

5.4. 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 participantes 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 de la Ciudad de México y que oferten un mejor precio.

5.5. Segunda Etapa: Lectura del Dictamen, Etapa de Mejoramiento de Precios y Fallo de Adjudicación, la cual se efectuará el día 14 de febrero de 2020 a las 11:00 horas en punto.

El registro de los participantes se llevará a cabo de las 10:30 a las 10:59 horas.

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 participantes 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 participante, 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 participantes 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 participante, 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 participante 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 participante dará a conocer el precio más bajo en cada una de las rondas, con el objeto de que los participantes conozcan los precios y puedan ofrecer una mejor opción. Una vez concluidas las rondas, se dará a conocer el nombre del participante 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 participantes al momento de efectuar sus propuestas de precios más bajos, quedando aquélla que resulte más conveniente para La Convocante, por lo que se recomienda que las posturas de los participantes sean lo más realistas posibles.
- VI. Cada participante 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 participante 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 participante 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 participantes 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 participantes, 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 participantes y los Servidores Públicos que lleven a cabo el procedimiento, así como del representante de la Contraloría Interna en la Secretaría de Gobierno de la Ciudad de México, debiendo entregar a cada uno de ellos copia de la misma.

6. CONDICIONES PARA EL SUMINISTRO.

6.1. Cantidades y Descripción de los bienes.

Dice: La descripción del **Suministro de Víveres e Insumos Alimenticios para el Procesamiento de Alimentos para la Totalidad de las Personas Privadas de su Libertad, Adolescentes en Conflicto con la Ley, Preliberados en Tratamiento, así como Personal Técnico y Administrativo en Centros Penitenciarios, Institución Abierta "Casa de Medio Camino" y en Comunidades de Atención Especializada para Adolescentes**, tiene por objetivo proveer los víveres necesarios para el procesamientos de alimentos (desayuno, comida y cena) diariamente a las personas privadas de su



libertad, personal técnico y administrativo, dicho suministro deberá apegarse estrictamente a las características, condiciones y especificaciones solicitadas por La Convocante, en los **ANEXOS 1, 3, 4, 5 y 6** 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 él **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 participantes 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 participantes 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 aquellos participantes 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 cotejará 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 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, Abastecimiento y Servicios que la entrega de los



productos se realice en días y horarios diferentes a los señalados, siendo la Subdirección de Recursos Materiales, Abastecimiento y Servicios 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, el Instructivo de Visitas, Manuales de Seguridad y Custodia y demás Normas Jurídicas aplicables vigentes para los Centros Penitenciarios, así como en las Comunidades de Atención Especializada 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, Adolescentes en Conflicto con la Ley, Preliberados en Tratamiento, así como Personal Técnico y Administrativo en Centros Penitenciarios, Institución Abierta “Casa de Medio Camino” y en Comunidades de Atención Especializada para Adolescentes, 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 de Atención Especializada para Adolescentes.

Semanalmente se reportará por parte de la Subdirección de Recursos Materiales, Abastecimiento y Servicios, la actualización de la población a él Licitante que resulte Adjudicado.

El personal que sea designado por el titular del área administrativa será el responsable de recibir y verificar 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.

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 equipos de refrigeración 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 de Atención Especializada 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 hasta 24 (veinticuatro) horas de la preparación del menú correspondiente. No obstante lo anterior 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 en alguno de los tercios (desayuno, comida y cena), la Convocante podrá recibir alimentos que no cumplan 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, Comunidades de Atención Especializada para Adolescentes y/o Institución Abierta Casa de Medio Camino, 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, Comunidades de Atención Especializada para Adolescentes y/o Institución Abierta Casa de Medio Camino.

La Subdirección de Recursos Materiales, Abastecimiento y Servicios, así como 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 de Atención Especializada 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 y Finanzas, a través de la Subdirección de Recursos Materiales, Abastecimiento y Servicios, 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, Subdirección de Coordinación de la Institución Abierta Casa de Medio Camino 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 **Anexo7**.

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 **Anexo7**. 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, Abastecimiento y Servicios, 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 de Atención Especializada 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 gravedad, suspensiones o inhabilitaciones dejen de presentarse a laborar.

Sólo a petición de la Subdirección de Recursos Materiales, Abastecimiento y Servicios, 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); para tal efecto, la Subdirección de Recursos Materiales, Abastecimientos y Servicios, será la que autorice los menús de fechas especiales.

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 Centros Penitenciario, Institución abierta Casa de Medio Camino, Cevaseps I y II o Comunidades de Atención Especializada para Adolescentes, autorizados por la Subdirección de Recursos Materiales, Abastecimiento y Servicios.

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**, debiendo indicar al menos una marca en los productos, señalando "Sin marca" los productos que serán entregados a granel, 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 penitenciarios, institución abierta Casa de Medio Camino, Cevaseps I y II o Comunidades de Atención Especializada 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 Centros Penitenciario, Institución abierta Casa de Medio Camino, Cevaseps I y II o Comunidades de Atención Especializada para Adolescentes, 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. Granola
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 los Centros Penitenciarios, Comunidades de Atención Especializada para Adolescentes y/o Institución Abierta Casa de Medio Camino 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, este 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, Comunidades de Atención Especializada para Adolescentes y/o Institución Abierta Casa de Medio Camino, en los horarios establecidos para la entrega de los mismos, que se mencionan en el **ANEXO 2 y 3**.

Para aquellas personas privadas de su libertad, adolescentes en conflicto con la Ley y preliberados en tratamiento que se encuentran en Centros Penitenciarios, Comunidades de Atención Especializada para Adolescentes y/o Institución Abierta Casa de Medio Camino 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 dichas personas.

6.6 Cambios de menús.

En caso fortuito, de fuerza mayor o derivado de la dinámica de alguno de los Centros Penitenciario, Institución abierta Casa de Medio Camino, Cevaseps I y II o Comunidades de Atención Especializada para Adolescentes, 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 abarrotes.
- Para el caso de cárnicos, lácteos, frutas y verduras que no se encuentran disponibles en los rastros o granjas, El Licitante Adjudicado 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 de Atención Especializada 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, Abastecimiento y Servicios .
- 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, Abastecimiento y Servicios 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, Abastecimiento y Servicios .

En caso de que se requiera cambiar algún menú y este no se encuentre considerado en los menús “Cambios”, la Subdirección de Recursos Materiales, Abastecimiento y Servicios deberá efectuar las gestiones ante la Secretaría 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 (os) Contrato (s) que se derive de la presente Licitación Pública Nacional, será abierto (s) de conformidad con lo establecido por el artículo 63 de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal, señalándose en el (os) mismo (s) un monto mínimo y un monto máximo a contratar, con **una vigencia a partir del día 01 de marzo de 2020 y hasta el 31 de diciembre de 2021**, 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.

6.8 Requerimientos especiales.

El Licitante adjudicado deberá realizar entrega a los Enlaces Administrativos de los Centros penitenciarios, Institución abierta Casa de Medio Camino y Comunidades de Atención Especializada para Adolescentes 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 comisionados 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 de Atención Especializada 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, termo cople, 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 $\frac{3}{4}$ " 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 $\frac{3}{4}$ ".
 - Instalaciones de vapor: Cambio y/o reparación de tubería, válvulas y conexiones no mayores a $\frac{3}{4}$ " 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 $\frac{3}{4}$ "
 - Iluminación: Cambio y/o reparación de tubos, bases para tubos, soquets, focos y balastros.
 - 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 de Atención Especializada 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, Abastecimiento y Servicios .

Para el caso de los Centros Penitenciarios, capacitar, evaluar y supervisar a las personas 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, Comunidad o Institución Abierta Casa de Medio Camino de que se trate a través de los Directores o responsable de la Administración de los mismo y por escrito, notificará semanalmente a la Subdirección de Recursos Materiales, Abastecimiento y Servicios 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 las personas privadas de su libertad 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 de Atención Especializada 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 Penitenciario	Cantidad de Carritos
1	Reclusorio Preventivo Varonil Sur.	18
2	Penitenciaria de la Ciudad de México	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 las personas privadas de su libertad 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 las personas privadas de su libertad 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 color 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 las personas privadas de su libertad, 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; por lo que el licitante que resulte adjudicado, se compromete a la entrega oportuna de los alimentos a pie de cocina al responsable de su distribución.



- 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 de Atención Especializada 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 de Atención Especializada para Adolescentes, así como que incurra en conductas o acciones que desestabilicen la disciplina de la Institución o el comportamiento de las personas privadas de su libertad o Adolescentes en conflicto con la ley 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, Abastecimiento y Servicios .

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, Comunidades de Atención Especializada para Adolescentes y/o Institución Abierta Casa de Medio Camino, refrigeradores y congeladores suficientes para la adecuada conservación y almacenamiento de los víveres y alimentos, rebanadoras y demás implementos de trabajo necesarios y requeridos para el adecuado desarrollo del proceso de preparación de alimentos. Así mismo, 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, Comunidades de Atención Especializada para Adolescentes y/o Institución Abierta Casa de Medio Camino 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 Administración y Finanzas del Gobierno de la Ciudad de México 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 las personas privadas de su libertad que participen en el servicio de alimentación en los Centros Penitenciarios, Comunidades de Atención Especializada para Adolescentes y/o Institución Abierta Casa de Medio Camino. 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, Abastecimiento y Servicios, así como copia del acuse de la constancia



de capacitación, misma que deberá ser entregada a la Oficina de Organización de Trabajo e integrarlas a las bitácoras.

El Licitante adjudicado se obliga a implementar a su costa en todos y cada uno de los Centros Penitenciarios, Comunidades de Atención Especializada para Adolescentes y/o Institución Abierta Casa de Medio Camino, 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**, para llevar a cabo el programa de recertificaciones del DISTINTIVO H en la totalidad de las cocinas; debiendo cubrir el costo de las auditorías de certificación.

6.9 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, Comunidades de Atención Especializada para Adolescentes y/o Institución Abierta Casa de Medio Camino 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, Abastecimiento y Servicios 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.

6.10 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 Penitenciarios, Comunidades de Atención Especializada para Adolescentes y/o Institución Abierta Casa de Medio Camino, 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.

6.11 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 las personas privadas de su libertad 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 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; los artículos 28 fracción XIII, 72, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98 y demás relativos de la Ley Nacional de Ejecución Penal; 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.

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 las personas privadas de su libertad que realicen labores en cocina, cámaras de refrigeración y almacén, en los diferentes Centros Penitenciarios y que se encuentren participando bajo el esquema de “**Capacitación en el Trabajo**” (con fundamento en el artículo 87 de la Ley Nacional de Ejecución Penal), 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 el Centro Femenil de Reinserción Social Tepepan y los Centros Varoniles de Seguridad Penitenciaria I y II.

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. El tabulador de salarios a erogar en la contratación de las personas privadas de su libertad comisionados, será en términos de lo señalado por las reglas de operación vigentes, para la entrega del apoyo económico a las personas privadas de su libertad que participan en los talleres de autoconsumo y servicios generales en los Centros penitenciarios de la Ciudad de México.

6.12 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 20**, de las presentes bases.

6.13 Precios.

El importe por el Suministro de Insumos, Víveres y Productos para el Procesamiento de alimentos a la totalidad de la población de Internos así como Adolescentes en Conflicto en la Ley y Personas Preliberadas, en Centros Penitenciarios, en Comunidades de Atención Especializada para Adolescentes y Subdirección de Coordinación de la Institución Abierta Casa de Medio Camino se ofertarán en Moneda Nacional, por ración diaria por interno(a) o Adolescente en Conflicto con la Ley, 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 a la totalidad de la población de Internos, Adolescentes



en Conflicto con la Ley y Preliberados en Tratamiento, en Centros Penitenciarios, y en Comunidades de Atención Especializada para Adolescentes, se ofertará en Moneda Nacional, con precios fijos para el ejercicio 2020. Para el año 2021, el precio se ajustará una sola vez, conforme a lo siguiente:

Ajuste de precio para el año 2021.

Precio de la ración en 2020 (derivado del fallo de LPN) multiplicado por el porcentaje del índice nacional de precios al consumidor acumulado del mes de enero de 2020 al mes de noviembre de 2020 (Inflación Subyacente, Mercancías, Subíndice de Alimentos, Bebidas y Tabaco) publicado por el Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática (INEGI) en el mes de noviembre de 2020 igual al precio de la ración vigente del 1 de enero al 31 de diciembre de 2021 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.

6.14 Anticipos.

Para la contratación, objeto de esta **Licitación Pública Nacional** no se otorgará anticipo alguno.

6.15 Pago de los Bienes.

El Licitante a la firma del **Contrato** deberá presentar por única vez la cedula de Registro para la Transferencia Inter-Bancaria, de acuerdo al procedimiento establecido por la Secretaría de Administración y Finanzas del Gobierno de la Ciudad de México, la cual se encuentra disponible en internet en la dirección electrónica <http://www.finanzas.cdmx.gob.mx>. El cual deberá de ser entregado requisitado, con copia del estado de cuenta y copia del Registro Federal de Contribuyentes (R.F.C.), en la Unidad Departamental de Compras y Control de Materiales, para su trámite ante la Subdirección de Finanzas.

El pago se realizará una vez que se hayan entregado **los bienes** a entera satisfacción de “**LA CONVOCANTE**” a través de transferencia electrónica conforme a los términos y condiciones pactadas en las presentes Bases de Licitación Pública Nacional , así como el contrato respectivo.

El licitante adjudicado deberá de presentar la (s) factura (s) debidamente requisitada (s) con la (s) remisión (es) correspondiente (s) para su validación en la Jefatura de Unidad Departamental de Compras y Control de Material ubicada en Calle José María Izazaga No. 29, 4° piso, Colonia Centro, Alcaldía Cuauhtémoc, Código Postal 06080, Ciudad de México, en días hábiles de lunes a viernes con un horario de 09:00 a 18:00 horas, con el objeto de que esta (s) sea (n) remitida (s) a la Unidad Departamental de Compras y Control de Materiales para su revisión y tramite a la Subdirección de Finanzas.

Las facturas antes referidas deberán cumplir con los requisitos establecidos en el Código Fiscal de la Federación de conformidad a los artículos **29 y 29 A**, además de contener impreso el Registro Federal de Contribuyentes (R.F.C.), las leyendas “**Forma de pago 99 por definir**”, “**Método de pago PPD pago en parcialidades o diferido**” y ser expedidas a nombre del **Gobierno de la Ciudad de México/SSP**; domicilio: Plaza de la Constitución s/n, Colonia Centro de la Ciudad de México Área 1, Alcaldía Cuauhtémoc, Código Postal 06000, Registro Federal de Contribuyentes: **GDF9712054NA**. Las facturas antes referidas para su trámite de pago se deberán presentar en forma impresa, así como en forma digital a través de los archivos PDF Y XLM, que se enviarán a la siguiente dirección de Correo electrónico mramirezgay@sspentencionario.cdmx.gob.mx.

Para el supuesto de que se realicen pagos en exceso al Licitante adjudicado deberá reintegrar los remanentes, más los intereses correspondientes conforme a una tasa que será igual a la establecida por la Ley de Ingresos de la Ciudad de México para los **Ejercicios Fiscales 2020 y 2021**.

6.16 Cuota por Uso de Espacios.

El Licitante que resulte Adjudicado se obliga a pagar a La Convocante por concepto de **Uso de Espacio para la Elaboración de Alimentos para internos, personal técnico administrativo y operativo en los Centros Penitenciarios y Comunidades de Tratamiento a Menores** a inicio del presente contrato las siguientes cuotas:



CLAVE	CONCEPTO	UNIDAD DE MEDIDA	CUOTA
1.4.2.1.7.1	Centro de Ejecución de Sanciones Penales Varonil Norte.	Mes	\$20,533.00
1.4.2.1.7.2	Centro de Ejecución de Sanciones Penales Varonil Oriente.	Mes	\$23,003.00
1.4.2.1.7.3	Centro de Sanciones Administrativas y de Integración Social (Torito).	Mes	\$9,526.00
1.4.2.1.7.4	Centro Femenil de Reinserción Social (Tepepan).	Mes	\$24,625.00
1.4.2.1.7.5	Centro Femenil de Reinserción Social Santa Martha Acatitla.	Mes	\$101,042.00
1.4.2.1.7.6	Centro Varonil de Rehabilitación Psicosocial de la Ciudad de México (CE.VA.RE.PSI.).	Mes	\$27,095.00
1.4.2.1.7.7	Reclusorio Preventivo Sur.	Mes	\$284,639.00
1.4.2.1.7.8	Dirección General de Tratamiento para Adolescentes (Comunidad de Atención Especializada para Mujeres).	Mes	\$3,727.00
1.4.2.1.7.9	Centro Varonil de Reinserción Social Santa Martha Acatitla.	Mes	\$146,977.00
1.4.2.1.7.10	Penitenciaría de la Ciudad de México.	Mes	\$230,816.00
1.4.2.1.7.13	Comunidad para Adolescentes "San Fernando".	Mes	\$10,822.00
1.4.2.1.7.14	Comunidad de Internamiento Preventivo	Mes	\$19,840.00
1.4.2.1.7.15	Reclusorio Preventivo Varonil Norte	Mes	\$285,402.00
1.4.2.1.7.16	Reclusorio Preventivo Varonil Oriente	Mes	\$265,870.00
1.4.2.1.7.17	Institución Abierta Casa de Medio Camino	Mes	\$3,487.00
T O T A L			\$1,457,404.00

Lo anterior con fundamento en los artículos 7, 19, 20 y 21 de las "Reglas para la Autorización, Control y Manejo de Ingresos de Aplicación Automática", que se Asignen a las Dependencias, Alcaldías y Órganos Desconcentrados que los generen, mediante el Mecanismo de Aplicación Automática de Recursos.

Las cuotas antes mencionadas, se encuentran debidamente autorizadas por el Tesorero de la Ciudad de México y podrán ser modificadas de conformidad con el Capítulo II de la Actualización y Determinación de Cuotas y Tarifas de las "Reglas para la Autorización, Control y Manejo de Ingresos de Aplicación Automática que se Asignen a las Dependencias, Alcaldías y Órganos Desconcentrados que los generen, mediante el Mecanismo de Aplicación Automática de Recursos", en su caso cuando se expidan nuevas Reglas, o bien si el Tesorero de la Ciudad de México notifica la modificación de los montos de las cuotas, debiendo La Convocante en cualquiera de las situaciones, hacer de conocimiento del licitante adjudicado la nueva tarifa y celebrar el (os) convenio (s) modificadorio (s) respectivos.

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 Subdirección de Finanzas de la Dirección Ejecutiva de Administración y Finanzas 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 del Gobierno del Distrito Federal Subsecretaría de Sistema Penitenciario.

El Licitante, que resulte adjudicado deberá entregar el comprobante del pago de las cuotas, a la Subdirección de Recursos Materiales, Abastecimiento y Servicios de la Dirección Ejecutiva de Administración y Finanzas en la Subsecretaría de Sistema Penitenciario, mismo que se acusará de recibido.

Los términos y condiciones quedarán establecidos en un convenio por concepto de pago de cuotas por Uso de Espacio para la Elaboración de Alimentos para internos, personal técnico administrativo y operativo en los Centros Penitenciarios, Subdirección de Coordinación de la Institución Abierta Casa de Medio Camino y Comunidades de Atención Especializada para Adolescentes, mismos que serán accesorios al contrato principal 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 posteriores al inicio del Contrato.



6.17 Impuestos y derechos.

Todos los Impuestos y Derechos que se generen con motivo del Suministro de Insumos, Víveres y Productos para el Procesamiento de alimentos a la totalidad de la población de Internos, Adolescentes en Conflicto con la Ley y Preliberados en Tratamiento en Centros Penitenciarios, y en Comunidades de Atención Especializada para Adolescentes 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).

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 participantes, por lo que deben ser cubiertos en su totalidad por todos los participantes, 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 traslapo 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 **Lic. Adalberto López Ríos Director Ejecutivo De Administración Y Finanzas en la Subsecretaría de Sistema Penitenciario de la Ciudad de México**, 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) 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.
- j) La Convocante se abstendrá de recibir documentos que se encuentre fuera del sobre único, así como aquellos que no estén integrados 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. En la presente licitación se aceptan propuestas conjuntas, 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 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 participantes. 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**, a excepción del recibo de compra de bases, el cual podrá acreditarlo cualquiera de las empresas que conformen la agrupación.

Todos los licitantes deberán:

- I. Acreditar su alta en la Secretaría 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.
- II. Presentar original o copia certificada y copia simple de la cédula del Registro Federal de Contribuyentes.
- III. 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.
- IV. Original y copia del pago del Impuesto Sobre la Renta (I.S.R.) mediante la **declaración anual del ejercicio 2018**, así como los pagos parciales de **enero a diciembre de 2019**, presentando el Recibo Bancario de pago de Contribuyentes 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 comprobar el I.V.A. deberá presentar los pagos parciales de **enero a diciembre del año 2018**, así como los pagos provisionales de **enero a diciembre 2019**.
- V. 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"**.
- VI. De conformidad con lo señalado por el artículo 14 bis de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal así como el lineamiento Cuarto y Tercer Transitorio de los Lineamientos Generales del Padrón de Proveedores de la Administración Pública de la Ciudad de México publicados en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México el día 24 de mayo de 2017, así como su reformas de fecha 28 de julio de 2017, 03 de enero y 28 de junio de 2018. El licitante deberá exhibir en original y copia para cotejo la Constancia de Registro en el Padrón de Proveedores de la Administración Pública de la Ciudad de México expedida por la Oficialía Mayor de la Ciudad de México y, de no ser así, será desechada su propuesta.
- VII. Presentar manifiesto bajo protesta de decir verdad, de que no se encuentra en alguno de los supuestos del **artículo 39 y 39 bis** de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal, **así como lo contemplado en los artículos 49 fracción XV, 59 y 67 de la Ley de Responsabilidades Administrativas de la Ciudad de México**. Si se comprueba que el licitante se encuentra en cualquiera de estos supuestos, automáticamente se desecharán sus propuestas y quedará descalificado de este proceso. **Anexo 14**.
- VIII. Presentar 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).
- IX. Presentar 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 **58 de la Ley de Austeridad, Transparencia en Remuneraciones, Prestaciones y Ejercicio de Recursos de la Ciudad de México**, 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.**

- X. 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, de las contribuciones que le apliquen en la Ciudad de México.

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 tercero de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal y **60** fracción II, de su Reglamento.

- XI. 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 de la Ciudad de México.
- XII. Los licitantes que se encuentran obligados a dictaminar el cumplimiento de sus obligaciones fiscales, o que hayan optado por la dictaminación, conforme a los supuestos que marca el Artículo 58 del Código Fiscal de la Ciudad de México, deberán precisar mediante escrito **BAJO PROTESTA 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 de la Ciudad de México 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 de la Ciudad de México.

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

- XIII. Presentar Currículum Vitae de “El Licitante” en papel membretado y firmado por quien tenga facultades legales para ello.
- XIV. Presentar 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.
- XV. Presentar original y copia simple del recibo oficial de la compra de Bases expedido por La Convocante. En caso de propuestas conjuntas, dicho recibo podrá acreditarlo cualquiera de las empresas que conformen la agrupación.
- XVI. Presentar 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 sí 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 de la Ciudad de México.

- XVII. Presentar 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**.
- XVIII. Presentar 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 en Posesión de Sujetos Obligados de la Ciudad de México. **Anexo 17**.
- XIX. Presentar 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, Alcaldías y Entidades, según sea el caso. **Anexo 18**.
- XX. Presentar 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 19**.
- XXI. Presentar 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 20**.
- XXII. Para aquellos Licitantes que tengan su domicilio fuera de la Ciudad de México deberán presentar escrito **Bajo Protesta de Decir Verdad**, señalando domicilio para oír y recibir notificaciones dentro de esta Jurisdicción, así como 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 y Finanzas 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, el convenio que presenten deberá especificar claramente cuál(es) de las empresa(s) será(n) responsable(s) de acreditar en la integración de la propuesta técnica, todos y cada uno de los requisitos solicitados en el presente numeral y cumplir con las obligaciones respectivas en caso de resultar adjudicados.

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 01 de marzo de 2020 y hasta el 31 de diciembre de 2021, 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 6.10 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 el numeral 6.11 de 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 Insumos, Viveres y Productos para el Procesamiento de alimentos a la totalidad de la población de Internos, en Centros Penitenciarios y en las Comunidades de Atención Especializada para Adolescentes en la Ciudad de México, 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. De igual forma, los Licitantes deberán contar con un supervisor responsable por cada uno de los Centros Penitenciarios y cada Comunidad para Adolescentes, cuyo servicio deberá ser prestado durante la vigencia del contrato, quien supervisará la recepción de insumos, elaboración de alimentos, entrega a pie de cocina, así como el programa de limpieza interna y asistencia de su personal.
- k) Original o copia certificada y copia simple para cotejo de los análisis clínicos del personal que corresponda según la partida o partidas en las que participe, 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, coproparasitoscópico 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 realizada 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 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 del informe de resultados a nombre del licitante, 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 suficiente y en óptimas condiciones (al menos un vehículo con sistema de refrigeración y uno con caja seca por cada Centro Penitenciario, Institución abierta “Casa de Medio Camino” y Comunidad para Adolescentes), según la partida que corresponda; este requisito se acreditará mediante la presentación de copia simple y original para su cotejo, de las facturas de compra y/o cartas facturas de los vehículos a nombre de “El Licitante” o en su caso, con contrato de arrendamiento de los vehículos. Los vehículos deberán contar con equipo de refrigeración para la transportación de alimentos perecederos y con caja seca y cerrada
- 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, 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.

Adicionalmente, aquellos Licitantes que tengan su infraestructura operativa en una Entidad Federativa diferente a la Ciudad de México, 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 la Ciudad de México, 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”, deberá presentar cartas de respaldo tomando como referencia o ejemplo el **ANEXO 12**, dichas cartas deberán presentarse en papel membretado de quien las expedita y 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, adjuntando copia simple del respectivo poder e identificación oficial. Lo anterior será aplicable a los siguientes productos:

Cárnicos de res, cerdo, pollo y embutidos.- Presentar en original y copia carta del establecimiento de donde procedan los productos que van a ofertar, así como copia del certificado de TIF (Tipo de Inspección Federal) del mismo.

- p) Presentar Certificado original y copia simple para su cotejo en el que se especifique su Sistema de Calidad, el cual 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 ISO-9001:2015, y cuyo alcance esté relacionado con la 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. Dicho certificado, debe corresponder al domicilio de las instalaciones que El Licitante acredita en el aviso de funcionamiento requerido en el inciso i) del presente numeral.

- 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 (los últimos tres meses previos al acto de presentación).
- r) “El Licitante”, 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, en tres Comunidades de Atención Especializada para Adolescentes y en la Subdirección de Coordinación de la Institución Abierta Casa de Medio Camino, de conformidad con el numeral 6.16 de las presentes Bases.
- s) Original y copia del Acta de Inspección Periódica de Condiciones de Seguridad e Higiene que no exceda de 12 (doce) meses a la fecha de presentación de la propuesta, realizada por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social, donde especifique que cumple con las condiciones de Seguridad e Higiene.
- t) 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, relacionado con la Compra, Venta, 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 El 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. Dicho certificado, debe corresponder al domicilio de las instalaciones que El Licitante acredita en el aviso de funcionamiento requerido en el inciso i) del presente numeral.
- u) 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-IMNC-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 “E” 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 El Licitante tiene la capacidad de analizar los peligros y puntos críticos de control relacionados con la inocuidad de los alimentos. Dicho certificado, debe corresponder al domicilio de las instalaciones que El Licitante acredita en el aviso de funcionamiento requerido en el inciso i) del presente numeral.
- v) Original y copia de los análisis ambientales a nombre de “El licitante” 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.**

- w) 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.
- x) Para el caso de abarrotes, frutas, verduras y lácteos, "El Licitante" deberá presentar carta de distribuidor mayorista; tomando como referencia el ANEXO 12.
- y) Original y copia de la constancia de calibración, emitida durante el año 2019, 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.
- z) 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 2019, 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 2020 y 2021..
- aa) El Licitante que resulte Adjudicado deberá considerar que la población de Internos de los Centros Penitenciarios y de las Comunidades de Atención Especializada 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 las personas privadas de su libertad durante su estancia, así como las dietas especiales de la torre médica y demás situaciones especiales, entregar escrito **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD.**
- bb) El Licitante entregará un escrito, **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**, en el que garantice que el Suministro de Insumos, Víveres y Productos para el Procesamiento de alimentos a la totalidad de la población de Internos, Adolescentes en Conflicto con la Ley y Preliberados en Tratamiento, en Centros Penitenciarios, y en Comunidades de Atención Especializada para Adolescentes, 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.
- cc) 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.**
- dd) Presentar manifiesto por escrito **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**, que en caso de resultar 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, coproparasitoscópico 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 las personas privadas de su libertad 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 de Atención Especializada para Adolescentes. Dichos análisis y tratamientos médicos serán sin costo para el Gobierno de la Ciudad de México, **ANEXO 22**. De igual forma deberá practicarles estos estudios a las personas privadas de su libertad 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.
- ee) Presentar manifiesto por escrito **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**, que en caso de resultar 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 de la Ciudad de México, 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 6.8, Subnumeral VI de las presentes bases.

- ff) Presentar manifiesto por escrito **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**, que en caso de resultar adjudicado se compromete a realizar la entrega y reposición de uniformes (pantalón y playera), botas, mandiles, cofias, tapabocas y guantes a las personas privadas de su libertad 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 de la Ciudad de México.
- gg) Presentar manifiesto por **ESCRITO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**, que en caso de resultar adjudicado se compromete a realizar la entrega a los Enlaces Administrativos de los Centros Penitenciarios y de las Comunidades de Atención Especializada para Adolescentes 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 y Recipiente para alimentos, a más tardar cuarenta días naturales posteriores al inicio del contrato.
- hh) Presentar manifiesto **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**, que en caso de resultar adjudicado se compromete a realizar cada seis meses 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 de Atención Especializada para Adolescentes. Dichas prácticas serán sin costo para el Gobierno de la Ciudad de México.
- ii) 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 de Atención Especializada para Adolescentes. Dichos materiales serán sin costo para el Gobierno de la Ciudad de México
- jj) Los Licitantes deberán incluir en su propuesta técnica el comprobante de la visita efectuada a los Centros Penitenciarios y a las Comunidades de Atención Especializada para Adolescentes. En caso de propuestas conjuntas, cualquiera de los participantes podrá acreditar dichas visitas. **El no presentar dicha constancia será motivo de descalificación del presente Procedimiento Licitatorio.**
- kk) “ **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) y/o NMX-SAST-45001-IMNC-2018 (ISO 45001:2018), 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. Dicho certificado, debe corresponder al domicilio de las instalaciones que El Licitante acredita en el aviso de funcionamiento requerido en el inciso i) del presente numeral.
- ll) Certificado vigente de su Sistema de Gestión Ambiental, de conformidad con la norma mexicana NMX-SAA-14001-IMNC-2015, 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 que El Licitante acredita en el aviso de funcionamiento requerido en el inciso i) del presente numeral.

- mm) Certificado vigente de su Sistema de Gestión de la Seguridad para la Cadena de Suministro, de conformidad con el ISO 28000:2007, expedido por un organismo de certificación acreditado ante la EMA como organismo de certificación Sistema de Gestión de la Seguridad para la Cadena de Suministro 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 la Seguridad para la Cadena de Suministro. Dicho certificado, debe corresponder al domicilio de las instalaciones que El Licitante acredita en el aviso de funcionamiento requerido en el inciso i) del presente numeral.
- nn) El Licitante deberá presentar original o copia certificada y copia simple para cotejo de al menos dos (2) certificados vigentes del DISTINTIVO "H" vigentes a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas, por partida en la que participe, emitidos por la Secretaría de Turismo / Secretaría de Salud en centros penitenciarios donde esté o haya prestado sus servicios, para acreditar que cuenta con experiencia en la obtención de DISTINTIVO "H", con apego a la norma NMX-F-605-NORMEX-2015 y/o NMX-F-605-NORMEX-2018.
- oo) Relación de los principales clientes atendidos durante los dos últimos años (2018-2019), 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.
- pp) Para demostrar capacidad operativa y profesionalismo, los licitantes 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 15,000 servicios diarios (15,000 desayunos, 15,000 comidas y 15,000 cenas), durante por lo menos 12 meses continuos; dicho contrato deberá corresponder a los dos últimos años (2018 o 2019); asimismo, se deberá adjuntar copia simple de un mínimo de tres facturas que corresponda a dicho contrato. Además, los licitantes deberán presentar para acreditar su experiencia una relación en la que indique lo siguiente; número de contrato, vigencia y nombre del cliente con el que formalizó y número de servicios prestados.
- qq) Escrito bajo protesta de decir verdad 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 de Atención Especializada 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. Adicionalmente, deberá demostrar capacidad de recursos humanos y experiencia de su personal, acreditando para ello los siguientes puestos: 2 Supervisores, 7 Nutriólogos, 8 chefs, 17 almacenistas y 25 cocineros

Del personal solicitado, deberá presentar la siguiente documentación:

- Supervisores: original o copia certificada para cotejo y copia simple, del título o cédula profesional de alguna licenciatura relacionada con el ramo de alimentos; presentando también los certificados vigentes de competencia laboral, en los estándares de manejo higiénico de los alimentos y coordinación de los servicios de alimentos y bebidas, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales
- Nutriólogos: original o copia certificada para cotejo y copia simple, del título o cédula profesional en la carrera de licenciatura en nutrición; presentando también los certificados vigentes de competencia



laboral, en los estándares de manejo higiénico de los alimentos y coordinación de los servicios de alimentos y bebidas, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.

- Chefs: original o copia certificada para cotejo y copia simple, del título o cédula profesional en la licenciatura de Gastronomía o carrera afín o técnico profesional en preparación de alimentos; presentando también, las constancias del curso en “Manejo Higiénico de Alimentos”, emitidas por la Secretaría de Turismo
- Almacenistas: original o copia certificada para cotejo y copia simple, las constancias del curso en “Manejo Higiénico de Alimentos” expedidas por la Secretaría de Turismo y los certificados vigentes de competencia laboral, en el estándar de manejo higiénico de los alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.
- Cocineros: original o copia certificada para cotejo y copia simple, de las constancias del curso en “Manejo Higiénico de Alimentos” expedidas por la Secretaría de Turismo y los certificados vigentes de competencia laboral, en el estándar de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.

7.4 Propuesta Económica.

Los Licitantes deberán presentar la documentación a que se refiere el presente apartado en original dentro del **“SOBRE ÚNICO”**, 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 y Finanzas 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 fijos hasta el total cumplimiento de las condiciones pactadas en **“EL CONTRATO”** que derive de esta Licitación, debe ser acorde al formato establecido como **ANEXO 23** de las presentes Bases.
- b) Original y copia de la garantía de sostenimiento de la Propuesta Económica, conforme al **ANEXO 24** y a lo señalado en el punto 15.1 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 Administración y Finanzas del Gobierno de la Ciudad de México. En caso de presentar Póliza de Fianza, deberá ser expedida por Institución debidamente autorizada en los términos de la Ley Federal de Instituciones de Fianzas, a favor de la Secretaría de Administración y Finanzas del Gobierno de la Ciudad de México. Asimismo, el texto de la Póliza de Fianza deberá ser fiel al contenido del **Anexo 24** de estas Bases. La Convocante, revisará la autenticidad de la Póliza de Fianza, mediante consulta directa a la Procuraduría Fiscal de la Ciudad de México, lo anterior con fundamento en lo establecido por el artículo 102 del Reglamento de la Ley de Presupuesto y Gasto Eficiente de la Ciudad de México.

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 Administración y Finanzas del Gobierno de la Ciudad de México. 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 Fianzas, a favor de la Secretaría de Administración y Finanzas del Gobierno de la Ciudad de México. Así mismo, el texto de la Póliza de Fianza deberá ser fiel al contenido del **Anexo 25**, 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 de la Ciudad de México 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, Alcaldías y Entidades de la Administración Pública de la Ciudad de México. 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 de la Ciudad de México 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 de la Ciudad de México, a la salud de las personas privadas de su libertad hasta su total recuperación; asimismo, será responsable de los daños que se causen a la salud de las personas privadas de su libertad 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 de la Ciudad de México, 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:

9.1 Idoneidad y Solvencia de los Licitantes.

En igualdad de condiciones se procederá al análisis y verificación de la documentación y propuestas presentadas por todos y cada uno de los licitantes.

9.2 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.



9.3 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 **el Suministro de Víveres e Insumos Alimenticios para el Procesamiento de Alimentos para la Totalidad de las Personas Privadas de su Libertad, Adolescentes en Conflicto con la Ley, Preliberados en Tratamiento, así como Personal Técnico y Administrativo en Centros Penitenciarios, Institución Abierta “Casa de Medio Camino” y en Comunidades de Atención Especializada para Adolescentes**, con las características, las especificaciones y en las condiciones requeridas por La Convocante. Así mismo, se desecharán aquellas que como resultado del análisis cualitativo no cumplan con la información, documentación y requisitos técnicos dispuestos en estas Bases.

9.4 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 la misma manera se realizarán los análisis de las propuestas de precios más bajas recibidas de los licitantes.

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

10.CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.

Para el caso, **se adjudicará por partida al o los Licitantes** que en su propuesta cumpla con los requisitos administrativos solicitados y ofrezca las mejores condiciones técnicas y económicas para **el Suministro de Víveres e Insumos Alimenticios para el Procesamiento de Alimentos para la Totalidad de las Personas Privadas de su Libertad, Adolescentes en Conflicto con la Ley, Preliberados en Tratamiento, así como Personal Técnico y Administrativo en Centros Penitenciarios, Institución Abierta “Casa de Medio Camino” y en Comunidades de Atención Especializada para Adolescentes**, de acuerdo a lo que se indica en estas Bases. En caso de que algún licitante 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 Administración y Finanzas del Gobierno de la Ciudad de México, 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, Adolescentes en Conflicto con la Ley, Preliberados en Tratamiento, así como Personal Técnico y Administrativo en Centros Penitenciarios, Institución Abierta “Casa de Medio Camino” y en Comunidades de Atención Especializada para Adolescentes**.

Si derivado del dictamen inicial así como de los precios presentados por los licitantes en el Acto de fallo, resultare que dos o más propuestas ofertan en igualdad de condiciones y precio, La Convocante procederá conforme al artículo **43 fracción II, cuarto párrafo inciso a) y b)**, de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal que a la letra señalan:

- a) Se adjudicará al licitante que hubiere ofrecido mejores condiciones en su propuesta, adicionales a las mismas establecidas en las bases, con relación a los bienes, arrendamientos o servicios a contratar; y en su caso, se encuentre inscrito en el padrón de Proveedores con la anotación que lo identifique como Proveedor Salarialmente Responsable;
- b) Se adjudicará proporcionalmente en partes iguales, a las propuestas que reúnan las mismas condiciones y en igualdad de precio, y en su caso, se encuentre inscrito en el padrón de Proveedores con la anotación que lo identifique como Proveedor Salarialmente Responsable.



11. CONTRATACIÓN.

11.1 Condiciones de la Contratación

- 11.1.1** Los derechos y obligaciones que se 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, Adolescentes en Conflicto con la Ley, Preliberados en Tratamiento, así como Personal Técnico y Administrativo en Centros Penitenciarios, Institución Abierta “Casa de Medio Camino” y en Comunidades de Atención Especializada para Adolescentes**, se formalizará mediante la suscripción entre las partes del contrato de adquisición respectivo.
- 11.1.2** La firma del contrato se llevará a cabo, **dentro de los 15 días hábiles** posteriores al acto de fallo, en la Subdirección de Recursos Materiales Abastecimiento y Servicios en la Subsecretaría de Sistema Penitenciario, ubicada en **Calle José María Izazaga No. 29, Cuarto Piso, Colonia Centro, Alcaldía Cuauhtémoc, Código Postal 06080, Ciudad de México**, previa presentación de la garantía de cumplimiento.
- 11.1.3** Cuando el Licitante adjudicado no firme el **contrato** en el plazo estipulado en el punto **11.1.2**, se hará efectiva, en favor de la Secretaría de Administración y Finanzas de la Ciudad de México, la Garantía de formalidad de la Propuesta presentada y La Convocante lo adjudicará al licitante que haya presentado la segunda mejor propuesta y de ser el caso procederá igual con las propuestas subsecuentes, sin que exista un diferencial de precio mayor al 10% (diez por ciento) entre la propuesta ganadora y la finalmente seleccionada.
- 11.1.4** Si por causas imputables a La Convocante, el licitante ganador no firma el **contrato** dentro de la fecha prevista en estas Bases, a partir de la fecha en que se formalice se prorrogarán automáticamente, en igual plazo, las fechas de cumplimiento de las obligaciones de las partes.
- 11.1.5** Los derechos y obligaciones que deriven del **contrato**, objeto de esta **Licitación Pública Nacional**, no podrán subcontratarse ni cederse en forma alguna, ni total ni parcialmente en favor de terceros, excepto los derechos de cobro, en cuyo caso se acreditará la cesión y se efectuará con la conformidad previa y por escrito de La Convocante.
- 11.1.6 Suspensión Temporal.** En caso de que la Secretaría de la Contraloría General de la Ciudad de México en el ejercicio de sus funciones detecte violaciones a las disposiciones de esta Ley, podrá instruir, bajo su responsabilidad a La Convocante que proceda a declarar la suspensión temporal del **contrato**.
- 11.1.7 Terminación Anticipada.** “**LA CONVOCANTE**”, podrá decretar la terminación anticipada del **contrato**, sin agotar el plazo para la aplicación de las penas convencionales, previa opinión de la Secretaría de la Contraloría General de la Ciudad de México 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 de la Ciudad de México, o se afecte la prestación de los servicios públicos, sin necesidad de la aplicación de las penas convencionales, en los casos en que existan circunstancias que causen afectaciones a los intereses del Gobierno de la Ciudad de México.

11.2 Modificaciones al Contrato.

El contrato que se derive de esta **Licitación Pública Nacional** estando vigente, se podrá modificar, para incrementar la cantidad de los bienes, así como el tiempo de entrega de los mismos siempre y cuando el monto total de las modificaciones no rebase en su conjunto el **25%** del total contratado y que el precio y demás condiciones de los bienes sea igual al inicialmente pactado, debiendo ajustar las garantías de cumplimiento conforme a lo establecido en el Artículo **65** primer párrafo de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal.

Asimismo La Convocante previa opinión de la Secretaría de la Contraloría General de la Ciudad de México podrá dar por terminado anticipadamente el contrato o la suspensión temporal o definitiva del mismo, sin responsabilidad para la misma cuando para ello concurren razones de interés público o general por caso fortuito o causa de fuerza mayor debidamente justificadas



Toda modificación al **contrato** original deberá formalizarse entre las partes y los instrumentos legales respectivos serán suscritos por los servidores públicos que los hayan realizado o por quienes los sustituyan.

12. VISITAS DE COMPROBACIÓN A LAS INSTALACIONES.

Previo a la emisión del fallo, "LA CONVOCANTE" visitará las instalaciones de los participantes, con la finalidad de constatar el domicilio y la verificación sobre su capacidad instalada a efecto de verificar que cumple con las especificaciones requeridas por la Convocante para el desempeño de los servicios requeridos objeto de la presente Licitación Pública Nacional, los cuales fueron relacionados en las presentes bases concursales.

Las visitas se realizarán a partir de las **11:00 horas, los días del 06 al 10 de febrero de 2020**. La información obtenida de la visita a las instalaciones de los participantes, deberá quedar asentada mediante el levantamiento de un Acta Circunstanciada de los resultados obtenidos, conforme al Formato del Anexo 26. En caso de no ser verídica la información proporcionada por el licitante, será motivo de descalificación.

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 LICITANTES.

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

- I. La omisión o incumplimiento de cualquier requisito solicitado en las Bases de esta **Licitación Pública Nacional**
- II. No asiste **PUNTUALMENTE** al acto de presentación y apertura del sobre que contenga la Documentación Legal y Administrativa, Propuestas Técnicas y Propuestas Económicas.
- III. Se comprueba que acordó con otro u otros licitantes elevar los precios de los bienes, objeto de esta **Licitación Pública Nacional**
- IV. Se comprueba que se encuentra en cualquiera de los supuestos artículos **39 y 39 bis** de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal, así como lo contemplado en los artículos **49 fracción XV, 59 y 67** de la Ley de Responsabilidades Administrativas de la Ciudad de México.
- V. La documentación y la información que proporcionó carezcan de veracidad y autenticidad
- VI. No presentar la Propuesta Técnica o la Propuesta Económica
- VII. Cuando las Autoridades Fiscales detecten el incumplimiento de las obligaciones fiscales

No Será motivo de descalificación en los siguientes casos:

- I. Cuando se presenten documentos originales que puedan sustituir el requisito copias simples o certificadas solicitadas.
- II. Cuando la omisión del requisito en la revisión 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 la Contraloría General del Gobierno de la Ciudad de México, 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. Así mismo, 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 de la Ciudad de México, 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 la Ciudad de México, con relación a lo señalado en 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 Secretaría de la Contraloría General de la Ciudad de México en www.contraloria.cdmx.gob.mx.

16. **SUSPENSIÓN O CANCELACIÓN O DECLARACIÓN DE DESIERTO EL PROCEDIMIENTO.**

16.1 **Por parte de “LA CONVOCANTE”.**

Podrá suspender definitivamente el procedimiento de **Licitación Pública Nacional** sin responsabilidad para la misma, previa opinión de la Secretaría de la Contraloría General de la Ciudad de México, cuando concurren razones de interés público o general, por caso fortuito o causa de fuerza mayor debidamente justificada.

16.2 **Por parte de la Secretaría de la Contraloría General de la Ciudad de México.**

La Secretaría de la Contraloría General de la Ciudad de México 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 o definitiva de cualquier etapa del procedimiento de la **Licitación Pública Nacional**.

Si derivado de su intervención, la Secretaría de la Contraloría General de la Ciudad de México detecta alguna irregularidad o violación a las disposiciones aplicables, podrá suspender temporalmente o definitivamente el presente procedimiento manteniéndose el proceso en el estado que se encuentra hasta en tanto se emita una resolución, la cual podrá tener como efecto confirmar la validez del acto, anularlo o suspender definitivamente el procedimiento.

De confirmarse la validez del acto, el procedimiento se continuará hasta el pronunciamiento del fallo; en caso de declararse la nulidad del acto, éste se repondrá a partir del momento en que se originó la causa que haya dado motivo a la misma.

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

17.1. Suspensión temporal o Terminación anticipada del contrato.

Si La Contraloría Interna en la Secretaría de Gobierno de la Ciudad de México 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 de la Ciudad de México 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 Secretaría de la Contraloría General de la Ciudad de México de conformidad con lo establecido en el artículo 69, de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal.

18. RESCISIÓN DEL CONTRATO.

La Convocante rescindirá 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 peligre el medio ambiente de la Ciudad de México 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 Secretaría de la Contraloría General de la Ciudad de México, lo anterior de conformidad con el artículo 42, primer y segundo párrafos de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal y 64 de su Reglamento.

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, Adolescentes en Conflicto con la Ley, Preliberados en Tratamiento, así como Personal Técnico y Administrativo en Centros Penitenciarios, Institución Abierta “Casa de Medio Camino” y en Comunidades de Atención Especializada para Adolescentes** en 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. Excepto cuando el licitante solicite por escrito y obtenga formalmente prórroga, en cuyo caso será a partir del vencimiento del plazo concedido.
- 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 Secretaría de la Contraloría general de La Ciudad de México.
- c) El Licitante adjudicado modifique las características **Suministro de Víveres e Insumos Alimenticios para el Procesamiento de Alimentos para la Totalidad de las Personas Privadas de su Libertad, Adolescentes en Conflicto con la Ley, Preliberados en Tratamiento, así como Personal Técnico y Administrativo en Centros Penitenciarios, Institución Abierta “Casa de Medio Camino” y en Comunidades de Atención Especializada para Adolescentes**, 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 58 de la Ley de Austeridad, Transparencia en Remuneraciones, Prestaciones y Ejercicio de Recursos de la Ciudad de México, en el



Código Fiscal de la Ciudad de México y del Código Fiscal de la Federación.

- f) Cuando la Procuraduría Fiscal de la Ciudad de México verifique que la Póliza de Fianza no es auténtica.
- g) En caso que la Secretaría de la Contraloría General de la Ciudad de México, en el ejercicio de sus funciones detecte violaciones a las disposiciones de la Ley de Adquisiciones del Distrito Federal, podrá instruir bajo su responsabilidad a **“LA CONVOCANTE”** para que proceda a declarar la suspensión temporal, la rescisión o la terminación anticipada del **contrato**.

La rescisión administrativa del **contrato** será previa notificación y audiencia al interesado.

19. INTERPRETACIÓN, CONTROVERSIAS E INTERVENCIÓN DE LA SECRETARÍA DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

19.1. Interpretación y Controversias.

La Secretaría de la Contraloría General y la Secretaría de Desarrollo Económico de la Ciudad de México, 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 citada, 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 Secretaría de la Contraloría General de la Ciudad de México. 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 en 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 Participante Adjudicado en razón de su domicilio en otra Entidad diferente a la Ciudad de México.

19.2. Intervención de la Secretaría de la Contraloría General de la Ciudad de México.

De acuerdo con las atribuciones Legales que tiene conferidas la Secretaría de la Contraloría General de la Ciudad de México, 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 Secretaría de la Contraloría General de la Ciudad de México 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 de la Ciudad de México.
- 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) El 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) El 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) El 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.

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.

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) 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.
- b) Para el caso de que 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, abarrote o verdura por algún otro no establecido en el menú a preparar.
- c) 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 aplicara la pena convencional del **5.5%(cinco punto cinco por ciento)** sobre el total del tercio afectado.
- d) 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.
- e) 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 cubre boca.
- 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.

- f) 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 las personas privadas de su libertad, 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.
- g) 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 cubre bocas 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.
- h) 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.
- i) 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.
- j) 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.
- k) En el caso de que El Licitante adjudicado no acredite haber practicado análisis clínicos consistentes en exudado faríngeo, coproparasitoscópico, 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 **\$10,000.00 (diez mil pesos)** por cada día natural en la presentación de la acreditación de los diferentes Centros y Comunidades.
 - l) 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.
 - m) 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.
 - n) 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 de Atención Especializada para Adolescentes y una Casa de Medio Camino de la Ciudad de México, consistente en el porcentaje de recargos de impuestos por concepto de mora que se publica mensualmente por la Secretaría de Administración y Finanzas del Gobierno de la Ciudad de México, lo anterior con fundamento en lo establecido por el último párrafo del artículo 3º de la Ley de Ingresos de la Ciudad de México para los ejercicios Fiscales 2020 y 2021, 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.
 - o) 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,
 - p) 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.
 - q) 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 da 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.
 - r) El Licitante adjudicado deberá dentro de los primero 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.
 - s) 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 de la Ciudad de México para el Ejercicio Fiscal 2020, 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, Alcaldía o Entidad.

Las Dependencias, Órganos Desconcentrados, Alcaldías y Entidades, podrán decretar la terminación anticipada de los contratos, sin agotar el plazo para la aplicación de las penas convencionales, previa opinión del Órgano Interno de Control 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 de la Ciudad de México, 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 de la Ciudad de México.

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.

Estas bases fueron avaladas dentro del ámbito de las atribuciones de cada área por todos los que intervinieron en la reunión de trabajo que se convocó para su revisión en la Subsecretaría de Sistema Penitenciario de la Ciudad de México a los 09 días del mes de enero de 2020.



**LIC. ADALBERTO LÓPEZ RÍOS
DIRECTOR EJECUTIVO DE
ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS**

**C.P. ALMA BEATRIZ HERNANDEZ MORALES
SUBDIRECTORA DE RECURSOS MATERIALES.
ABSTECIMIENTO Y SERVICIOS**

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
No. 30001004-01-2020**



ANEXO 1

RACIONES DIARIAS A PREPARAR

No.	CENTROS Y/O COMUNIDADES	PARA INTERNOS	INTERNOS VIH/CONDICIÓN ESPECIAL (RACIONES)	CENDI	PERSONAL ADMINISTRATIVO	PERSONAL OPERATIVO (CUSTODIOS)	TOTAL
1	Reclusorio Preventivo Varonil Norte	7,112	130	0	144	248	7,634
2	Reclusorio Preventivo Varonil Oriente	8,333	472	0	120	125	9,050
3	Reclusorio Preventivo Varonil Sur	3,352	0	0	75	100	3,527
4	Penitenciaría de la Ciudad de México	1,906	208	0	40	198	2,352
5	Centro Varonil de Rehabilitación Psicosocial de la Ciudad de México (CEVAREPSI)	214	80	0	25	42	361
6	Centro de Ejecución de Sanciones Penales Varonil Norte	119	35	0	28	52	234
7	Centro de Ejecución de Sanciones Penales Varonil Oriente	161	0	0	55	45	261
8	Centro Femenil de Reinserción Social Tepepan	85	105	0	46	70	306
9	Centro Femenil de Reinserción Social Santa Martha Acatitla	1,164	0	51	60	53	1,328
10	Centro Varonil de Reinserción Social Santa Martha Acatitla	918	30	0	60	82	1,090
11	Diamante	588	0	0	16	34	638
12	Centro de Sanciones Administrativas e Integración Social "El Torito"	118	0	0	23	48	189
	TOTAL	24,070	1,060	51	692	1,097	26,970
13	Institución Abierta Casa de Medio Camino	9	0	0	7	13	29
	TOTAL	9	0	0	7	13	29
14	Centro Varonil de Seguridad Penitenciario (CEVASEP I)	522	0	0	283	85	890
15	Centro Varonil de Seguridad Penitenciario (CEVASEP II)	632	0	0	230	100	962
	TOTAL	1154	0	0	513	185	1852
16	Comunidad de Atención Especializada para Adolescentes.	63	0	0	15	60	138
17	Comunidad de Internamiento Preventivo	39	0	0	25	55	119
18	Comunidad de Atención Especializada para Mujeres	8	0	0	10	13	31
	TOTAL	110	0	0	50	128	288
	TOTAL GLOBAL	25,343	1,060	51	1,262	1,423	29,139



Partidas en las que se divide el “SUMINISTRO DE VÍVERES E INSUMOS ALIMENTICIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS PARA LA TOTALIDAD DE LAS PERSONAS PRIVADAS DE SU LIBERTAD, ADOLESCENTES EN CONFLICTO CON LA LEY, PRELIBERADOS EN TRATAMIENTO, ASÍ COMO PERSONAL TÉCNICO Y ADMINISTRATIVO EN CENTROS PENITENCIARIOS, INSTITUCIÓN ABIERTA “CASA DE MEDIO CAMINO” Y EN COMUNIDADES DE ATENCIÓN ESPECIALIZADA PARA ADOLESCENTES.”

Partida	Consec.	Centro	Raciones diarias (incluye: desayuno, comida y cena)
1	1	Penitenciaria de la Ciudad de México	2,352
	2	Centro Varonil de Reinserción Social Santa Martha Acatitla	1,090
	3	Centro Varonil de Rehabilitación Psicosocial de la Ciudad de México (CEVAREPSI)	361
	4	Centro de Ejecución de Sanciones Penales Varonil Oriente	261
	5	Centro Femenil de Reinserción Social Santa Martha Acatitla	1,328
	6	Reclusorio Preventivo Varonil Oriente	9,050
TOTAL DE RACIONES PARTIDA 1:			14,442
2	7	Comunidad de Internamiento Preventivo	119
	8	Centro de Ejecución de Sanciones Penales Varonil Norte	234
	9	Reclusorio Preventivo Varonil Norte	7,634
	10	Centro Varonil de Seguridad Penitenciario (CEVASEP I)	890
	11	Centro Varonil de Seguridad Penitenciario (CEVASEP II)	962
	12	Comunidad de Atención Especializada para Adolescentes.	138
	13	Comunidad de Atención Especializada para Mujeres	31
	14	Centro Femenil de Reinserción Social Tepepan	306
	15	Reclusorio Preventivo Varonil Sur	3,527
	16	Casa de Medio Camino	29
	17	*Diamante	638
	18	Centro de Sanciones Administrativas e Integración Social “El Torito”	189
TOTAL DE RACIONES PARTIDA 2:			14,697

Nota: Para el caso del Centro Penitenciario “Diamante”, al no contar con cocina, los alimentos se proporcionarán de la cocina del Centro Varonil de Reinserción Social de Santa Martha Acatitla.



ANEXO 2

DOMICILIOS

DOMICILIO DE LOS CENTROS PENITENCIARIOS, COORDINACIÓN DE LA INSTITUCIÓN ABIERTA CASA DE MEDIO CAMINO Y COMUNIDADES DE ATENCIÓN ESPECIALIZADA PARA ADOLESCENTES

CENTROS PENITENCIARIOS		
NÚMERO	CENTRO	DOMICILIO
1	CENTRO DE EJECUCIÓN DE SANCIONES PENALES VARONIL NORTE.	AVENIDA MORELOS S/N, COLONIA CHALMA DE GUADALUPE, ALCALDÍA GUSTAVO A. MADERO, CÓDIGO POSTAL 07210.
2	CENTRO VARONIL DE SEGURIDAD PENITENCIARIA I.	AV. TECNOLÓGICO NUMERO 160, COLONIA CHALMA DE GUADALUPE, ALCALDÍA GUSTAVO A. MADERO, CÓDIGO POSTAL 07210, CIUDAD DE MÉXICO.
3	CENTRO VARONIL DE SEGURIDAD PENITENCIARIA II.	AVENIDA ESTADO DE MÉXICO 51, COLONIA GUADALUPE CHALMA, ALCALDÍA GUSTAVO A. MADERO, CÓDIGO POSTAL 07207, CIUDAD DE MÉXICO.
4	CENTRO DE EJECUCIÓN DE SANCIONES PENALES VARONIL ORIENTE.	AV. CANAL DE GARAY S/N, COLONIA SAN LORENZO TEZONCO, ALCALDÍA IZTAPALAPA, CODIGO POSTAL 09900.
5	CENTRO VARONIL DE REINSERCIÓN SOCIAL SANTA MARTHA ACATITLA.	CALLE MORELOS S/N, COLONIA PARAJE ZACATEPEC, ALCALDÍA IZTAPALAPA, CÓDIGO POSTAL 09560.
6	CENTRO DE SANCIONES ADMINISTRATIVAS Y DE INTEGRACIÓN SOCIAL.	CALLE LAGO ZUG S/N ESQ. LAGO GASCASONICA , COLONIA HUÍCHAPAN, C.P. 11290, ALCALDÍA MIGUEL HIDALGO. CIUDAD DE MÉXICO.
7	CENTRO FEMENIL DE REINSERCIÓN SOCIAL SANTA MARTHA ACATITLA.	CALZADA ERMITA IZTAPALAPA NÚMERO 4037, COLONIA SANTA MARTHA ACATITLA, ALCALDÍA IZTAPALAPA, CODIGO POSTAL 09560.
8	CENTRO FEMENIL DE REINSERCIÓN SOCIAL TEPEPAN.	CALLE LA JOYA S/N, COLONIA VALLE ESCONDIDO, ALCALDÍA TLALPAN, CÓDIGO POSTAL 16020.
9	CENTRO VARONIL DE REHABILITACIÓN PSICOSOCIAL.	CALLE JAVIER PIÑA Y PALACIOS ESQUINA CON MARTINEZ DE CASTRO S/N, COLONIA SAN MATEO XALPA, ALCALDÍA XOCHIMILCO, CODIGO POSTAL 16800.
10	PENITENCIARIA DE LA CIUDAD DE MÉXICO.	CALZADA ERMITA IZTAPALAPA S/N, COLONIA SANTA MARTHA ACATITLA, ALCALDÍA IZTAPALAPA, CÓDIGO POSTAL 09510, CIUDAD DE MÉXICO.
11	RECLUSORIO PREVENTIVO VARONIL NORTE.	CALLE JAIME NUNO 155, COLONIA CHALMA DE GUADALUPE, C.P. 07210, ALCALDÍA GUSTAVO A. MADERO. CIUDAD DE MÉXICO.
12	RECLUSORIO PREVENTIVO VARONIL ORIENTE.	CALLE REFORMA ORIENTE 100, COLONIA SAN LORENZO TEZONCO, C.P. 09790, ALCALDÍA IZTAPALAPA. CIUDAD DE MÉXICO.
13	RECLUSORIO PREVENTIVO VARONIL SUR.	CALLE JAVIER PIÑA Y PALACIOS Y CIRCUITO MARTÍNEZ CASTRO S/N , COLONIA SAN MATEO XALPA, C.P. 16800, ALCALDÍA XOCHIMILCO. CIUDAD DE MÉXICO.
COMUNIDADES DE ATENCIÓN ESPECIALIZADA PARA ADOLESCENTES		
14	COMUNIDAD ESPECIALIZADA PARA ADOLESCENTES "DR. ALFONSO QUIROZ CUARON".	PETÉN S/N CASI ESQ. OBRERO MUNDIAL, COL. NARVARTE, ALCALDÍA BENITO JUÁREZ, C.P. 03020.
15	COMUNIDAD DE ATENCIÓN ESPECIALIZADA PARA MUJERES.	PERIFÉRICO SUR NÚMERO 4866, COL. GUADALUPE, ALCALDÍA TLALPAN, C.P. 14388.
16	COMUNIDAD DE ATENCIÓN ESPECIALIZADA PARA ADOLESCENTES.	SAN FERNANDO NO. 1, COL. TLALPAN CENTRO, ALCALDÍA TLALPAN, C.P. 14000, CIUDAD DE MÉXICO.
17	COMUNIDAD DE INTERNAMIENTO PREVENTIVO	CALLE PETÉN S/N ESQUINA OBRERO MUNDIAL, COL. NARVARTE, ALCALDÍA BENITO JUÁREZ, C.P. 03020.
INSTITUCIÓN ABIERTA CASA DE MEDIO CAMINO		
18	INSTITUCIÓN ABIERTA CASA DE MEDIO CAMINO.	CIRCUITO MARTÍNEZ DE CASTRO Y PIÑA Y PALACIOS S/N , COLONIA SAN MATEO XALPA, C.P. 16800, ALCALDÍA XOCHIMILCO. CIUDAD DE MÉXICO.

Nota: La recepción de insumos y preparación de alimentos para la Comunidad Especializada para Adolescentes "Dr. Alfonso Quiroz Cuarón", se lleva a cabo en la Comunidad de Internamiento Preventivo, por lo que únicamente se realiza el traslado de alimentos a ésta, es por ello que en el Anexo 2 "Domicilios" se considera a la Comunidad referida.



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 de la Ciudad de México(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 de la Ciudad de México	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
15	Comunidad de Atención Especializada para Adolescentes	07:30 a 08:30 horas	13:30 a 14:30 horas	17:30 a 18:30 horas
16	Comunidad de Internamiento Preventivo	07:30 a 08:30 horas	13:30 a 14:30 horas	17:30 a 18:30 horas
17	Comunidad de Atención Especializada para Mujeres	08:30 a 09:30 horas	13:30 a 14:30 horas	17:30 a 18:30 horas
18	Coordinación de la Institución abierta Casa de Medio Camino	07:30 a 08:30 horas	13:00 a 14:00 horas	16:00 a 17:00 horas



ANEXO 4

RELACIÓN DE VÍVERES

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 (POLVO O LÍQUIDO)					
42	CONSOMÉ					



No.	PRODUCTO	MARCA 1	MARCA 2	MARCA 3	MARCA 4	MARCA 5
43	CREMA					
44	EMBUTIDOS COMO PLATILLO PRINCIPAL					
45	EMBUTIDOS COMPLEMENTO					
46	FÉCULA DE MAÍZ					
47	FÉCULA PARA ATOLE					
48	FRÍJOL					
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	GRANOLA					
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					



No.	PRODUCTO	MARCA 1	MARCA 2	MARCA 3	MARCA 4	MARCA 5
87	MARGARINA					
88	MARINA					
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					



No.	PRODUCTO	MARCA 1	MARCA 2	MARCA 3	MARCA 4	MARCA 5
130	SAL					
131	SALCHICHA					
132	SALSA INGLESA					
133	SALSA PARA GUISADO CONCENTRADA					
134	SALSA PICANTE					
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 pre envasados- Información comercial y sanitaria.”



ANEXO 5

MENÚS PARA HOMBRES Y MUJERES ADULTOS

DESAYUNO	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	TE	ATOLE	CAFÉ	ATOLE DE AVENA	CAFÉ	ATOLE	CAFÉ	CAFÉ CON LECHE	TE	CAFÉ
	LENTEJAS CON SALCHICHA	CHILAQUILES VERDES	PAPAS CON JAMÓN EN SALSA ROJA	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 JAMÓN EN SALSA GUAJILLO
	FRUTA	FRIJOLES	FRIJOLES	FRUTA	FRIJOLES	FRIJOLES	FRUTA	FRUTA	FRIJOLES	FRIJOLES
		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	SOPA DE LENTEJAS	ARROZ	SOPA DE PASTA	ARROZ	ARROZ	CONSOMÉ DE POLLO CON VERDURAS Y ARROZ	ARROZ	ARROZ
	CERDO CON MOLE	CALDO TLALPEÑO DE POLLO	PICADILLO	CHICHARRÓN EN SALSA	POLLO CON MOLE	HAMBURGUESA	CERDO EN SALSA VERDE	COCHINITA	PANCITA	POZOLES DE CERDO
	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	TOSTADAS, LECHUGA Y RÁBANOS
	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	TÈ	ATOLE	CAFÉ	TE	ATOLE	TE	CAFÉ	ATOLE	CAFÉ CON LECHE
	NOPALITOS CON MORTADELA EN SALSA GUAJILLO	FRIJOLES CHAROS	SALCHICHAS A LA MEXICANA	PASTA HAWAIIANA	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 JAMÓN	MORTADELA A LA MEXICANA
	POSTRE	FRUTA	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	ATOLE	ATOLE	CAFÉ	TE	ATOLE	CAFÉ	ATOLE	ATOLE	ATOLE
	HUEVO EN SALSA RANCHERA	LENTEJAS CON SALCHICHAS	HUEVOS REVUELTOS CON RAJAS DE CHILE	CHILAQUILES VERDES CON QUESO Y CREMA	MORTADELA A LA MEXICANA	RAJAS CON PAPAS JAMÓN Y QUESO	HUEVO A LA MEXICANA	CHILAQUILES EN SALSA VERDE	RAJAS CON PAPAS JAMÓN Y QUESO	SALCHICHAS EN SALSA VERDE CON NOPALES	
	FRUTA	FRIJOLES	FRUTA	FRIJOLES	FRUTA	FRIJOLES	FRUTA	FRIJOLES	FRIJOLES	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	SOPA DE COL CON SALCHICHA	CONSOME DE POLLO CON VERDURAS Y ARROZ	ARROZ	SOPA DE VERDURAS	SPAGUETTI	ARROZ	ARROZ	
	RES EN SALSA PASILLA CON PAPAS	ALAMBRE DE POLLO	PICADILLO	ASADO DE RES EN JITOMATE CON PAPAS Y CHILES SERRANOS	CHULETA AHUMADA A LA MEXICANA	CERDO AL TAMARINDO	POLLO EN MOLE VERDE	ALBÓNDIGAS EN SALSA CHIPOTLE	CARNE DE RES EN SALSA PASILLA	POZOLE DE CERDO	
	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	LECHUGA RÁBANOS Y 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	ATOLE	TÉ	CAFÉ	CAFÉ	
	SALCHICHAS CON PAPAS	PAPAS CON RAJAS, CEBOLLA Y ELOTE	ALAMBRE DE NOPAL CON SALCHICHA, QUESO Y CHILES JALAPEÑOS	CALABAZAS A LA MEXICANA	LENTEJAS CON SALCHICHAS Y JAMÓN	JAMÓN EN SALSA VERDE	ALAMBRE DE CARNES FRÍAS	CEREAL CON LECHE	JAMÓN A LA MEXICANA	CHICHARON EN SALSA ROJA	
FRUTA	POSTRE	POSTRE	POSTRE	POSTRE	POSTRE	POSTRE	FRUTA	POSTRE	GALLETAS		



	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú
	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
DESAYUNO	CAFÉ	ATOLE	TE	CAFÉ	ATOLE	ATOLE	CAFÉ	TÈ	CAFÉ	ATOLE
	CHILAQUILES EN SALSA MORITA	RAJAS CON PAPAS JAMÓN Y QUESO	CEREAL CON LECHE	HUEVO REVUELTO CON SALSA Y VERDURA	LENTEJAS CON SALCHICHAS	SALCHICHAS A LA MEXICANA	MORTADELA EN SALSA PASILLA	CEREAL CON LECHE	HUEVO CON NOPALES EN SALSA VERDE	CHILAQUILES EN SALSA VERDE
	FRIJOLES	FRIJOLES	FRUTA	FRUTA	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRUTA	FRUTA	FRIJOLES
						FRUTA				
COMIDA	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú
	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
	ARROZ	SOPA DE PAPA CON PORO	ARROZ	LENTEJAS	ARROZ	ARROZ	SOPA DE PASTA	ARROZ	SOPA DE VERDURAS	SPAGUETTI
	POLLO EN SALSA VERDE	RES EN SALSA MORITA	ATÚN CON ENSALADA	PESCADO A LA VERACRUZANA	CERDO EN SALSA PASILLA	MOLE DE OLLA	HAMBURGUESA	ESTOFADO DE RES	CERDO EN SALSA VERDE CON VERDOLAGAS	ALBÓNDIGAS DE RES EN SALSA VERDE
	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES
	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
	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
	TE	CAFÉ CON LECHE	CAFÉ	TE	CAFÉ	CAFÉ CON LECHE	TE	ATOLE	TE	ATOLE
	NOPALES Y PAPAS A LA MEXICANA	PASTA HAWAIANA	VERDURA CON JAMÓN EN SALSA PASILLA	MORTADELA CON CHILE PICADO Y QUESO	ARROZ CON LECHE	PASTA EN SALSA DE TOMATE CON SALCHICHA	NOPALES CON CHORIZO EN SALSA GUAJILLO	CALABAZAS A LA MEXICANA	FABADA	SALCHICHAS EN SALSA DE CHILE GUAJILLO
POSTRE	POSTRE	POSTRE	POSTRE	GALLETAS	POSTRE	POSTRE	POSTRE	FRUTA	POSTRE	



	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú
DESAYUNO	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
	ATOLE DE AVENA	CAFÉ	TE	CAFÉ CON LECHE	ATOLE	CAFÉ	ATOLE	CAFÉ	ATOLE	TE
	CALABACITAS A LA MEXICANA	HUEVO CON SALCHICHA, PAPAS Y SALSA GUAJILLO	CEREAL CON LECHE	CHILAQUILES EN SALSA ROJA	PAPAS CON JAMÓN, QUESO Y CREMA	HUEVO CON CHORIZO	SALCHICHAS ENCEBOLLADAS	HUEVO CON CALABAZAS EN SALSA ROJA	RAJAS CON PAPAS JAMÓN Y QUESO	CEREAL CON LECHE
	FRIJOLE	FRUTA	FRUTA	FRIJOLE	FRIJOLE	FRUTA	FRIJOLE	FRUTA	FRIJOLE	FRUTA
									FRUTA	
COMIDA	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú
	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
	SOPA DE COL CON SALCHICHAS	ARROZ	ARROZ	ARROZ	LENTEJAS	SOPA DE PASTA CON ESPINACAS	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE PASTA	SOPA DE PASTA CON CREMA Y QUESO	ARROZ
	POLLO CON MOLE	POZOLE DE CERDO	PICADILLO	MOLE DE OLLA DE RES	POLLO EN ADOBO	CERDO EN BIRRIA	ALBÓNDIGAS EN SALSA CHIPOTLE	ATÚN CON ENSALADA	CERDO EN SALSA MORITA CON PAPAS	CALDO TLALPEÑO DE RES
	FRIJOLE	TOSTADAS, LECHUGA Y RÁBANOS	FRIJOLE	FRIJOLE	FRIJOLE	FRIJOLE	FRIJOLE	FRIJOLE	FRIJOLE	FRIJOLE
	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
	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
	CAFÉ	ATOLE	CAFÉ	TE	ATOLE	TE	TE	ATOLE	TE	ATOLE
	MORTADELA CON CHILE PICADO Y QUESO	VERDURA CON JAMÓN EN SALSA PASILLA	NOPALES CON PAPAS EN SALSA PASILLA	CHAYOTES CON QUESO Y JAMÓN	CALABACITAS A LA POBLANA	MORTADELA ENCEBOLLADA	ALANMBRE DE CARNES FRIAS CON VERDURAS	JAMÓN EN SALSA VERDE	PASTA ITALIANA	QUESO PANELA EN SALSA VERDE CON NOPALES
	POSTRE	POSTRE	POSTRE	POSTRE	POSTRE	POSTRE	POSTRE	POSTRE	POSTRE	



DESAYUNO	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú
	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
	CAFÉ	TÉ	CAFÉ	ATOLE	ATOLE DE AVENA	CAFÉ	CAFÉ	ATOLE	TE	CAFÉ CON LECHE
	HUEVO EN SALSA ROJA	LONGANIZA CON PAPAS	SALCHICHAS A LA MEXICANA	CEREAL CON LECHE	CHILAQUILES ROJOS CON CREMA Y QUESO	HUEVO A LA MEXICANA	RAJAS CON PAPAS JAMÓN Y QUESO	HUEVO EN SALSA MORITA	CEREAL CON LECHE	HUEVO CON CHORIZO
	FRUTA	FRIJOLES	FRIJOLES	FRUTA	FRIJOLES	FRUTA	FRIJOLES	FRUTA	FRUTA	FRUTA
			FRUTA		FRUTA					
COMIDA	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú
	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
	LENTEJAS	ARROZ	ARROZ	ARROZ	SOPA DE VERDURAS	ARROZ	ARROZ	CALDO DE POLLO CON PAPAS Y ZANAHORIAS	ARROZ	SOPA DE PASTA CON ESPINACAS
	TINGA DE POLLO	CERDO AL TAMARINDO	PICADILLO	POLLO EN ADOBADO CON NOPALES	RES EN CHILE MORITA CON CALABAZA	ALBONDIGAS EN SALSA VERDE	CHULETA DE CERDO EN CHILE PASILLA	COCHINITA PIBIL DE CERDO	POLLO EN ESTOFADO	PESCADO A LA VERACRUZANA
	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES
	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
	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
	TÈ	ATOLE	TE	CAFÉ	CAFÉ CON LECHE	CAFÉ	TE	CAFÉ	ATOLE	TE
	CHICHARON EN SALSA VERDE	MORTADELA EN SALSA GUAJILLO	VERDURA CON JAMÓN EN SALSA PASILLA	ALAMBRE DE CARNES FRÍAS CON VERDURAS	JAMÓN A LA MEXICANA	ARROZ CON LECHE	FAJITAS DE VERDURAS CON QUESO PANELA Y CREMA	JAMÓN EN SALSA VERDE	CHAYOTES CON QUESO Y JAMÓN	SALCHICHAS ENCEBOLLADAS
FRUTA	POSTRE	POSTRE	POSTRE	POSTRE	GALLETAS	POSTRE	POSTRE	POSTRE	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

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

NOTA 3: Los moles se darán en las siguientes variedades: ROJO, VERDE, PIPIÁN O ADOBO

NOTA 4: El platillo de hamburguesa de los menús 6 y 27, cambia por picadillo para los reclusorios preventivos varoniles norte, sur y oriente exclusivamente.



MENÚS ADOLESCENTES

	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
DESAYUNOS	CAFÉ CON LECHE	CAFÉ	TÉ	CAFÉ	CAFÉ CON LECHE	CAFÉ	ATOLE	CHOCOLATE	CAFÉ CON LECHE	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	SALSA, LECHUGA Y QUESO	FRUTA	FRIJOLES	FRUTA	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	QUESO Y CREMA	FRUTA
	FRUTA	FRUTA	PAN DE DULCE			FRUTA		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	STAGUETTI CON CREMA Y QUESO	ARROZ BLANCO CON ELOTE	SOPA DE PAPA Y PORO	ARROZ BLANCO CON VERDURA	ARROZ ROJO CON ZANAHORIAS	SOPA DE VERDURAS	CONSOME DE RES CON VERDURAS	ARROZ POBLANO	CREMA DE ZANAHORIA
	GUARNICIÓN DE LECHUGA Y RÁBANOS	SOPA DE PASTA	SOPA DE PAPA Y PORO	ENSALADA FRESCA				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	COCHINITA PIBIL DE CERDO	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	CAFÉ CON LECHE	TE	ATOLE	TE	CHOCOLATE	CAFÉ CON LECHE	ATOLE	ATOLE	CAFÉ CON LECHE
	QUESADILLAS DE PAPA CON QUESO (2)	RAJAS POBLANAS (ELOTE, PAPA, QUESO, TOCINO)	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		FRUTA	FRUTA	PAN DULCE	PICO DE GALLO	CAJETA	FRIJOLES	CAJETA	MERMELADA
POSTRE						FRUTA			FRUTA	



	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú
DESAYUNOS	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	CAFÉ	CHOCOLATE	LECHE	CAFÉ CON LECHE	CAFÉ	ATOLE	CAFÉ	CAFÉ CON LECHE	CHOCOLATE	ATOLE
	SOPE (3 PIEZAS) FRIJOLE	FAJITAS DE MORTADELA A LA MEXICANA	HUEVO A LA MEXICANA	SALCHICHAS A LA MEXICANA	CHILAQUILES VERDES	HUEVO EN SALSA VERDE	ENCHILADAS VERDES RELLENAS DE QUESO (3 piezas)	BURRITOS DE FRIJOLE CON CHORIZO (2 piezas)	HUEVO EN SALSA PASILLA	HOT CAKES (2 piezas)
	FRUTA	FRUTA	FRIJOLE	FRUTA	FRIJOLE	FRIJOLE	FRUTA	FRUTA	FRIJOLE	MERMELADA
										FRUTA
COMIDA	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
		SOPA DE HABAS	ARROZ ROJO	ARROZ POBLANO	LENTEJAS	ARROZ BLANCO	SPAGUETTI CON CREMA Y QUESO			ARROZ BLANCO
	ARROZ BLANCO	ENSALADA DE LECHUGA	SOPA DE PASTA CON ESPINACAS	PASTA CON JITOMATE Y QUESO	LECHUGA Y JITOMATE	HAMBURGUESA DE RES, JITOMATE Y LECHUGA (1 PIEZA)	SOPA DE LENTEJAS	LECHUGA Y RÁBANOS	SOPA DE PASTA	SOPA DE VERDURAS
	CERDO CON CALABAZAS EN SALSA VERDE	MILANESA DE RES	MOLE CON POLLO	CALDO TLALPEÑO DE RES	TACOS DORADOS DE POLLO	FRIJOLE	PESCADO EMPANIZADO	POZOLE CARNE DE CERDO	TOSTADAS DE TINGA DE POLLO (2)	BIRRIA DE RES
	FRIJOLE	FRIJOLE	FRIJOLE		QUESO Y CREMA	POSTRE	ENSALADA FRESCA	TOSTADAS	FRIJOLE	
	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
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	LECHE	CAFÉ	CAFÉ CON LECHE	TE	ATOLE	TÉ	ATOLE	CAFÉ	TÉ	CAFÉ
	ENSALADA RUSA CON JAMÓN	PAPAS AL GRATÍN	ENFRIJOLADAS (3 piezas)	ARROZ CON LECHE	MOLLETES DULCES (2 rebanadas)	QUESADILLAS DE QUESO CON EPAZOTE (2 piezas)	TORTA DE JAMÓN Y QUESO (1 PIEZA)	MOLLETES DULCES (2 rebanadas)	MORTADELA EMPANIZADA	CEREAL CON LECHE
	GALLETAS	FRIJOLE	FRUTA	PAN DULCE	CAJETA	SALSA VERDE	VERDURAS AL VAPOR	MERMELADA	FRIJOLE	PAN DULCE
POSTRE		POSTRE		POSTRE	POSTRE		FRUTA			



	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú
DESAYUNOS	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
	TE	CAFÉ	CHOCOLATE	TÉ	CAFÉ CON LECHE	TÉ	CAFÉ	CAFÉ CON LECHE	CHOCOLATE	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	FRIJOLES	YOGURTH	FRIJOLES	FRIJOLES
						BARRA DE CEREAL	FRUTA	POSTRE		
COMIDA	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú
	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
		SOPA DE PAPA Y PORO	ARROZ ROJO	CREMA DE ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	SOPA DE PASTA CON JITOMATE Y CREMA	LENTEJAS	ARROZ ROJO CON CHÍCHAROS		ARROZ VERDE CON PAPAS
	SOPA DE PASTA	PASTA CON CREMA Y QUESO	SOPA DE PASTA	PASTA CON CREMA Y QUESO	PASTA CON CREMA Y QUESO		ENSALADA FRESCA	LENTEJAS	SOPA DE PASTA	HABAS
	ENCHILADAS VERDES (4 piezas) CON POLLO	TOSTADAS DE PICADILLO DE RES (2)	POLLO EN SALSA PASILLA CON PAPAS	ENTOMATADO DE CERDO	TORTAS DE PAPA	CERDO EN SALSA VERDE CON VERDOLAGAS Y NOPALES	TIRAS DE PESCADO REBOSADAS	ENCHILADAS DE MOLE CON POLLO (4 piezas)	RES EN SALSA PASILLA CON NOPALES	FLAUTAS DE POLLO
	FRIJOLES		FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	LECHUGA, CREMA Y QUESO
	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
	21	22	23	24	25	26	27	28	29	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)	PAMBAZO CON PAPAS Y CHORIZO (1 pieza)	MOLLETES CON QUESO MANCHEGO (2 rebanadas)	CEREAL CON LECHE
	SALSA VERDE	FRUTA	PICO DE GALLO	FRUTA	FRIJOLES	PICO DE GALLO	SALSA ROJA	BARRA DE CEREAL	PICO DE GALLO	FRUTA
						POSTRE	POSTRE		POSTRE	POSTRE



DESAYUNOS	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú
	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
	CAFÉ NEGRO	TÉ	CAFÉ	CAFÉ	TÉ	CHOCOLATE	CAFÉ CON LECHE	ATOLE	TÉ	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	PICO DE GALLO	FRIJOLES	FRUTA	FRUTA	YOGURTH	FRIJOLES	FRIJOLES	FRUTA
	POSTRE	POSTRE		POSTRE		POSTRE			POSTRE	
COMIDA	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú
	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
				ARROZ POBLANO		ARROZ BLANCO	ARROZ ROJO CON CHÍCHAROS		CREMA DE ELOTE	
	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE PASTA CON ESPINACAS	PASTA CON JITOMATE Y CREMA	SOPA DE LENTEJAS	SOPA DE PORO Y PAPA	PASTA SECA CON CREMA Y QUESO	SOPA DE PASTA	SOPA DE VERDURAS	PASTA CON CREMA Y QUESO	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		FRIJOLES	ENSALADA FRESCA	FRIJOLES		ENSALADA FRESCA	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
	31	32	33	34	35	36	37/10	38	39	40
	CAFÉ CON LECHE	ATOLE	TE	CAFE	CAFÉ O LECHE	CAFÉ CON LECHE	TE	CAFÉ	TE	ATOLE
	HOT DOGS (2 piezas)	MARINA DE JAMÓN (2 piezas)	CEREAL CON LECHE	HOJALDRA DE ENSALADA RUSA DE ATÚN (2 piezas)	HOT DOGS (2 piezas)	TORTA DE SALCHICHA (1 PIEZA)	NOPALES CON PAPAS EN SALSA PASILLA	SALCHICHAS A LA MEXICANA	QUESADILLAS DE PAPA CON QUESO (2)	TORTA DE JAMÓN Y QUESO (1 pieza)
	FRUTA	FRUTA	VERDURAS AL VAPOR	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRIJOLES	POSTRE	SALSA VERDE	VERDURAS AL VAPOR



DESAYUNOS	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú
	41	42	43	44	45	46	47	48/19	49	50
	CAFÉ	ATOLE	TÉ	CAFÉ CON LECHE	ATOLE	TÉ	ATOLE	CAFÉ	CHOCOLATE	CAFÉ CON LECHE
	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	TLACOYOS CON QUESO Y NOPALITOS (2 piezas)	CHILAQUILES ROJOS CON QUESO Y CREMA	MOLLETES CON QUESO MANCHEGO (2 rebanadas)
	FRIJOLE	CAJETA	YOGURH	FRIJOLE	MERMELADA	FRIJOLE	FRIJOLE	FRUTA	FRIJOLE	FRUTA
	FRUTA	POSTRE		FRUTA						
COMIDA	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú
	41	42	43/3	44	45	46	47	48	49	50
	ARROZ BLANCO CON PAPAS		SOPA DE PASTA CON ESPINACAS	SPAGUETTI CON CREMA Y QUESO	ARROZ BLANCO CON ZANAHORIA		SOPA DE VERDURAS	ARROZ BLANCO CON PAPAS	ARROZ BLANCO CON CALABAZAS	CREMA DE ELOTE
	ENSALADA FRESCA	SOPA DE PAPA Y PORO	CERDO EN SALSA CHIPOLTLE	SOPA DE PASTA	GUARNICIÓN DE LECHUGA Y RÁBANOS	SOPA DE PASTA CON ESPINACAS	ENSALADA DE JITOMATE Y LECHUGA		SOPA DE PORO Y PAPA	PASTA CON CREMA Y QUESO
	TIRAS DE PESCADO REBOSADAS	RES EN SALSA VERDE CON CALABACITAS	LENTEJAS	ENCHILADAS VERDES (4 piezas) CON POLLO	POZOLE DE CERDO	RES EN SALSA ROJA	TACOS DORADOS DE POLLO	MOLE DE OLLA DE RES	PECHUGA EMPANIZADA	TORTAS DE PAPA
	FRIJOLE	FRIJOLE		FRIJOLE	TOSTADAS	FRIJOLE	QUESO Y CREMA	FRIJOLE	ENSALADA FRESCA	FRIJOLE
	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
	41/4	42	43	44	45	46	47/15	48	49	50
	CAFÉ	TÉ	ATOLE	CHOCOLATE	TÉ	CAFÉ	CAFÉ	ATOLE	CAFÉ O LECHE	TE
	ARROZ CON LECHE	ENMOLADAS (3 piezas)	MARINA DE JAMÓN (2 PIEZAS)	SINCRONIZADAS (2 piezas)	QUESADILLAS DE PAPA CON QUESO (2) (2)	MOLLETES DULCES (2 rebanadas)	RAJAS POBLANAS(ELOTE, PAPA, QUESO TOCINO)	QUESADILLAS DE QUESO CON EPAZOTE (2 piezas)	HOT DOGS (2 piezas)	SINCRONIZADAS (2 piezas)
PAN DULCE	FRIJOLE	FRIJOLE	PICO DE GALLO	SALSA VERDE	CAJETA	FRIJOLE	SALSA ROJA	FRUTA	PICO DE GALLO	
	POSTRE	POSTRE	POSTRE	POSTRE	POSTRE	FRUTA	FRUTA			



MENÚS PARA CEVASEPS

	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
DESAYUNO	TE	ATOLE	CAFÉ	ATOLE DE AVENA	CAFÉ	ATOLE	CAFÉ	CAFÉ CON LECHE	TE	CAFÉ
	LENTEJAS CON SALCHICHA	CHILAQUILES VERDES	PAPAS CON JAMÓN EN SALSA ROJA	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 JAMÓN EN SALSA GUAJILLO
	FRUTA	FRIJOLES	FRIJOLES	FRUTA	FRIJOLES	FRIJOLES	FRUTA	FRUTA	FRIJOLES	FRIJOLES
		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	SOPA DE LENTEJAS	ARROZ	SOPA DE PASTA	ARROZ BLANCO CON VERDURAS	ARROZ	CONSUMÉ DE POLLO CON VERDURAS Y ARROZ	CONSUMÉ DE POLLO CON VERDURAS Y ARROZ	ARROZ
	CERDO CON MOLE	CALDO TLALPEÑO DE POLLO	PICADILLO	CHICHARRÓN EN SALSA	POLLO CON MOLE	COCHINITA PIBIL DE CERDO	CERDO EN SALSA VERDE	COCHINITA	PANCITA	POZOLE DE CERDO
	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	TOSTADAS, LECHUGA Y RÁBANOS
	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	TÈ	ATOLE	CAFÉ	TE	ATOLE	CAFÉ	CAFÉ	ATOLE	CAFÉ CON LECHE
	NOPALITOS CON MORTADELA EN SALSA GUAJILLO	FRIJOLES CHARROS	SALCHICHAS A LA MEXICANA	PASTA HAWAIIANA	ENSALADA RUSA CON ATÚN	JAMÓN CON CEBOLLA Y RAJAS DE CHILE	ARROZ CON LECHE	ARROZ CON LECHE	LENTEJAS CON SALCHICHAS Y JAMÓN	MORTADELA A LA MEXICANA
	POSTRE	FRUTA	POSTRE	POSTRE	POSTRE	POSTRE	PAN DULCE	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	ATOLE	ATOLE	CAFÉ	TÉ	ATOLE	CAFÉ	ATOLE	ATOLE
HUEVO EN SALSA RANCHERA	LENTEJAS CON SALCHICHAS	HUEVOS REVUELTOS CON RAJAS DE CHILE	CHILAQUILES VERDES CON QUESO Y CREMA	MORTADELA A LA MEXICANA	CEREAL CON LECHE	HUEVO A LA MEXICANA	CHILAQUILES EN SALSA VERDE	RAJAS CON PAPAS JAMÓN Y QUESO	SALCHICHAS EN SALSA VERDE CON NOPALES	
FRUTA	FRIJOLES	FRUTA	FRIJOLES	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRUTA
			FRUTA		POSTRE		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	SOPA DE COL CON SALCHICHA	CONSOME DE POLLO CON VERDURAS Y ARROZ	ARROZ	SOPA DE VERDURAS	SPAGUETTI	ARROZ	ARROZ
	RES EN SALSA PASILLA CON PAPAS	ALAMBRE DE POLLO	PICADILLO	ASADO DE RES EN JITOMATE CON PAPAS Y CHILES SERRANOS	CHULETA AHUMADA A LA MEXICANA	CERDO AL TAMARINDO	POLLO EN MOLE VERDE	ALBÓNDIGAS EN SALSA CHIPOTLE	CARNE DE RES EN SALSA PASILLA	POZOLE DE CERDO
	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	LECHUGA RÁBANOS Y 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	ATOLE	TÉ	CAFÉ	CAFÉ
	SALCHICHA CON PAPAS	PAPAS CON RAJAS, CEBOLLA Y ELOTE	ALAMBRE DE NOPAL CON SALCHICHA, QUESO Y CHILES JALAPEÑOS	CALABAZAS A LA MEXICANA	LENTEJAS CON SALCHICHAS Y JAMÓN	JAMÓN EN SALSA VERDE	ALAMBRE DE CARNES FRÍAS	CEREAL CON LECHE	JAMÓN A LA MEXICANA	CHICHARRON EN SALSA ROJA
	FRUTA	POSTRE	POSTRE	POSTRE	POSTRE	POSTRE	POSTRE	FRUTA	POSTRE	GALLETAS



DESAYUNO	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú
	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
	CAFÉ	ATOLE	TE	CAFÉ	ATOLE	ATOLE	CAFÉ	TÈ	CAFÉ	ATOLE
	CHILAQUILES EN SALSA MORITA	HUEVO A LA MEXICANA	CEREAL CON LECHE	HUEVO REVUELTO CON SALSA Y VERDURA	LENTEJAS CON SALCHICHAS	SALCHICHAS A LA MEXICANA	MORTADELA EN SALSA PASILLA	CEREAL CON LECHE	HUEVO CON NOPALES EN SALSA VERDE	CHILAQUILES EN SALSA VERDE
	FRIJOLE	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRIJOLE	FRIJOLE	FRIJOLE	FRUTA	FRUTA	FRIJOLE
						FRUTA				
COMIDA	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú
	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
	ARROZ	SOPA DE PAPA CON PORO	ARROZ BLANCO	LENTEJAS	ARROZ	ARROZ	ARROZ BLANCO CON ELOTE	ARROZ	SOPA DE VERDURAS	SPAGUETTI
	POLLO EN SALSA VERDE	RES EN SALSA MORITA	ALBÓNDIGAS EN SALSA CHIPOTLE	PESCADO A LA VERACRUZANA	CERDO EN SALSA PASILLA	MOLE DE OLLA	POZOLE DE POLLO	ESTOFADO DE RES	CERDO EN SALSA VERDE CON VERDOLAGAS	ALBÓNDIGAS DE RES EN SALSA VERDE
	FRIJOLE	FRIJOLE	FRIJOLE	FRIJOLE	FRIJOLE	FRIJOLE	LECHUGA CON RÁBANOS Y LIMÓN	FRIJOLE	FRIJOLE	FRIJOLE
	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
	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
	TE	CAFÉ CON LECHE	CAFÉ	TE	CAFÉ	CAFÉ CON LECHE	TE	CAFÉ	TE	ATOLE
	NOPALES Y PAPAS A LA MEXICANA	PASTA HAWAIANA	VERDURA CON JAMÓN EN SALSA PASILLA	MORTADELA CON CHILE PICADO Y QUESO	ARROZ CON LECHE	PASTA EN SALSA DE TOMATE CON SALCHICHA	NOPALES CON CHORIZO EN SALSA GUAJILLO	ARROZ CON LECHE	FABADA	SALCHICHAS EN SALSA DE CHILE GUAJILLO
	POSTRE	POSTRE	POSTRE	POSTRE	GALLETAS	POSTRE	POSTRE	PAN DULCE	FRUTA	POSTRE



	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú
	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
DESAYUNO	TÉ	CAFÉ	TE	CAFÉ CON LECHE	ATOLE	CAFÉ	ATOLE	CAFÉ	ATOLE	TE
	CEREAL CON LECHE	HUEVO CON SALCHICHA, PAPAS Y SALSA GUAJILLO	CEREAL CON LECHE	CHILAQUILES EN SALSA ROJA	PAPAS CON JAMÓN, QUESO Y CREMA	HUEVO CON CHORIZO	SALCHICHAS ENCEBOLLADAS	HUEVO CON CALABAZAS EN SALSA ROJA	RAJAS CON PAPAS JAMÓN Y QUESO	CEREAL CON LECHE
	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRIJOLES	FRIJOLES	FRUTA	FRIJOLES	FRUTA	FRIJOLES	FRUTA
	POSTRE								FRUTA	
COMIDA	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú
	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
	SOPA DE COL CON SALCHICHAS	ARROZ	ARROZ	SOPA DE PASTA CON JITOMATE Y CREMA	LENTEJAS	SOPA DE PASTA CON ESPINACAS	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE PASTA	SOPA DE PASTA CON CREMA Y QUESO	SOPA DE PASTA CON ESPINACA
	POLLO CON MOLE	POZOLE DE CERDO	PICADILLO	CERDO EN SALSA VERDE CON VERDOLAGAS Y NOPALES	POLLO EN ADOBO	CERDO EN BIRRIA	ALBÓNDIGAS EN SALSA CHIPOTLE	ATÚN CON ENSALADA	CERDO EN SALSA MORITA CON PAPAS	CERDO EN SALSA CHIPOTLE
	FRIJOLES	TOSTADAS, LECHUGA Y RÁBANOS	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	LENTEJAS
	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
	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
	CAFÉ	ATOLE	CAFÉ	TE	ATOLE	TE	CAFÉ	ATOLE	TE	ATOLE
	MORTADELA CON CHILE PICADO Y QUESO	VERDURA CON JAMÓN EN SALSA PASILLA	NOPALES CON PAPAS EN SALSA PASILLA	JAMÓN A LA MEXICANA	CALABACITAS A LA POBLANA	MORTADELA ENCEBOLLADA	ARROZ CON LECHE	JAMÓN EN SALSA VERDE	PASTA ITALIANA	QUESO PANELA EN SALSA VERDE CON NOPALES
POSTRE	POSTRE	POSTRE	VERDURAS AL VAPOR.	POSTRE	POSTRE	PAN DE DULCE	POSTRE	POSTRE	POSTRE	



DESAYUNO	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú
	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
	CAFÉ	TÉ	CAFÉ	ATOLE	ATOLE DE AVENA	CAFÉ	CAFÉ NEGRO	ATOLE	TE	CAFÉ CON LECHE
	HUEVO EN SALSA ROJA	LONGANIZA CON PAPAS	SALCHICHAS A LA MEXICANA	CEREAL CON LECHE	CHILAQUILES ROJOS CON CREMA Y QUESO	HUEVO A LA MEXICANA	SALCHICHAS A LA MEXICANA	HUEVO EN SALSA MORITA	CEREAL CON LECHE	HUEVO CON CHORIZO
	FRUTA	FRIJOLES	FRIJOLES	FRUTA	FRIJOLES	FRUTA	FRIJOLES	FRUTA	FRUTA	FRUTA
		FRUTA		FRUTA		FRUTA				
COMIDA	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú
	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
	LENTEJAS	ARROZ	ARROZ	ARROZ	SOPA DE VERDURAS	ARROZ	ARROZ	CALDO DE POLLO CON PAPAS Y ZANAHORIAS	ARROZ	ARROZ BLANCO CON VERDURAS
	TINGA DE POLLO	CERDO AL TAMARINDO	PICADILLO	POLLO EN ADOBADO CON NOPALES	RES EN CHILE MORITA CON CALABAZA	ALBONDIGAS EN SALSA VERDE	CHULETA DE CERDO EN CHILE PASILLA	COCHINITA PIBIL DE CERDO	POLLO EN ESTOFADO	TINGA DE POLLO
	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES
	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
	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
	TÈ	ATOLE	TE	CAFÉ	CAFÉ CON LECHE	CAFÉ	TE	CAFÉ	ATOLE	CAFÉ
	CHICHARRON EN SALSA VERDE	MORTADELA EN SALSA GUAJILLO	VERDURA CON JAMÓN EN SALSA PASILLA	ARROZ CON LECHE	JAMÓN A LA MEXICANA	ARROZ CON LECHE	FAJITAS DE VERDURAS CON QUESO PANELA Y CREMA	JAMÓN EN SALSA VERDE	CHAYOTES CON QUESO Y JAMÓN	ARROZ CON LECHE
FRUTA	POSTRE	POSTRE	PAN DE DULCE	POSTRE	GALLETAS	POSTRE	POSTRE	POSTRE	PAN DE DULCE	



MENÚ DE 2 A 6 AÑOS

	MENÚ	MENÚ	MENÚ	MENÚ	MENÚ	MENÚ	MENÚ	MENÚ	MENÚ	MENÚ
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
DESAYUNO	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	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	HAMBURGUESA 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	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	COCTEL DE FRUTAS	MEDIA NOCHE CON JAMÓN Y QUESO (1 pieza)	PAN DULCE	QUESADILLA DE JAMÓN (1)	EJOTES CON CEBOLLA
	GELATINA	FRUTA	FRUTA	GALLETA	GALLETA	YOGURT	FRUTA	FRUTA	GELATINA	FRUTA
DESAYUNO	AVENA	LECHE	LECHE CON CHOCOLATE	TE	AVENA	ATOLE	LECHE	TE	ATOLE	TE
	HOT CAKES (1 pieza)	HUEVO CON PAPAS	ENTOMADAS 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	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 CHICHAROS	SOPA DE LENTEJAS
	MUGUETES DE PESCADO	TACOS DORADOS DE RES	PESCADO EMPAPADO	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			ENSALADA FRESCA	ENSALADA FRESCA	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



	MENÚ	MENÚ	MENÚ	MENÚ	MENÚ	MENÚ	MENÚ	MENÚ	MENÚ	MENÚ
CENA	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
	GALLETAS	FRUTA	FRUTA	FRUTA	GELATINA	FRUTA	GALLETAS	YOGURT	GALLETAS	GELATINA
DESAYUNO	MENÚ	MENÚ	MENÚ	MENÚ	MENÚ	MENÚ	MENÚ	MENÚ	MENÚ	MENÚ
	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
COMIDA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
	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	NUGGETS 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
		ENSALADA FRESCA			ENSALADA FRESCA		ENSALADA FRESCA	ENSALADA FRESCA		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
	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	COCTEL DE FRUTAS	PAN DULCE	COCTEL DE FRUTAS	ARROZ CON LECHE
	FRUTA	YOGURT	FRUTA	GALLETAS	GELATINA	GALLETAS	YOGURT	GELATINA	YOGURT	GALLETAS
LACTANTES										
DESAYUNO	Leche									
	te o jugo de fruta									
	papilla de cereal (arroz, avena o combinados)									
	Puré de frutas (manzana o pera)									
COMIDA	te o jugo de frutas									
	Puré de vegetales (calabazas, brócoli, chayote, zanahoria)									
	Puré de frutas (manzana o pera)									
CENA	Leche									
	te o jugo de fruta									
	papilla de cereal (arroz, avena o combinados)									
	Puré de frutas (manzana o pera)									



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 MARIÁS	ATOLE DE AVENA SIN AZÚCAR PIÑA SÁNDWICH DE JAMÓN CON ENSALADA FRESCA GALLETAS MARIÁS	ATOLE DE AVENA PIÑA SÁNDWICH DE QUESO PANELA CON ENSALADA FRESCA GALLETAS MARIÁS	ATOLE DE AVENA SIN LECHE PIÑA SÁNDWICH DE QUESO PANELA CON ENSALADA FRESCA GALLETAS MARIÁS	ATOLE DE AVENA YOGURT JUGO MANZANA GELATINA TE MANZANILLA	ATOLE SIN LECHE AVENA GELATINA JUGO MANZANA DE TE MANZANILLA PURÉ DE FRUTA	ATOLE SIN AZÚCAR GELATINA DM TE MANZANILLA YOGURT NATURAL PURÉ DE FRUTA
	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 MANZANA DE GELATINA TE MANZANILLA	GELATINA JUGO MANZANA DE 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 DE GELATINA	TE MANZANILLA GELATINA JUGO MANZANA DE 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 MARIÁS	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 MARIÁS	ATOLE DE FRESA SIN LECHE PAPAYA QUESO A LA PLANCHA CON CHAYOTES PAN DE CAJA GALLETAS MARIÁS	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 MANZANA DE GELATINA TE MANZANILLA	GELATINA JUGO MANZANA DE 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 DE GELATINA	TE MANZANILLA GELATINA JUGO MANZANA DE PURÉ DE FRUTA	ATOLE DE HARINA DE ARROZ GELATINA PARA DM PURÉ DE FRUTA TE MANZANILLA
MIÉRCOLES	DESAYUNO	ATOLE DE GALLETA GELATINA	ATOLE DE GALLETA SIN AZÚCAR MANDARINA	ATOLE DE GALLETA MANDARINA	ATOLE DE GALLETA SIN LECHE MANDARINA	ATOLE DE GALLETA YOGURT	ATOLE DE GALLETA SIN LECHE GELATINA	ATOLE DE GALLETA SIN AZÚCAR GELATINA DM



TIPO DE DIETA								
BLANDA		DIABÉTICA	HIPOSODICA	VESICULAR	LIQUIDA	LIQUIDA CLARA	LIQUIDA DM	
JUEVES	COMIDA	TINGA DE POLLO	TINGA DE POLLO	TINGA DE POLLO	TINGA DE POLLO	JUGO DE MANZANA	JUGO DE MANZANA DE	TE MANZANILLA
		PAN DE CAJA	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA	GELATINA	TE MANZANILLA	YOGURT NATURAL
	COMIDA	SOPA DE PASTA	SOPA DE PASTA	SOPA DE PASTA	SOPA DE PASTA	YOGURT	GELATINA	GELATINA DM
		PESCADO A LA PLANCHA CON BRÓCOLI AL VAPOR	PESCADO EMPANIZADO CON LECHUGA	PESCADO EMPANIZADO CON LECHUGA	PESCADO A LA PLANCHA CON BRÓCOLI AL VAPOR	JUGO DE MANZANA	JUGO DE MANZANA DE	YOGURT NATURAL
		PAPAYA	PAPAYA	PAPAYA	PAPAYA	GELATINA	TE MANZANILLA	TE MANZANILLA
		AGUA DE AVENA	AGUA DE AVENA SIN AZÚCAR	AGUA DE AVENA	AGUA DE AVENA	TE MANZANILLA	PURÉ DE FRUTA	PURÉ DE FRUTA
		TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA			
	CENA	TE DE CANELA	TE DE CANELA SIN AZÚCAR	TE DE CANELA	TE DE CANELA	TE DE CANELA	TE DE CANELA	TE DE CANELA SIN AZÚCAR
		GELATINA	NARANJA	NARANJA	NARANJA	YOGURT	GELATINA	GELATINA PARA DM
		CALDO DE RES	CALDO DE RES SIN SAL	CALDO DE RES	CALDO DE RES	JUGO DE MANZANA	JUGO DE MANZANA DE	PURÉ DE FRUTA
		GALLETAS MARIÁS	GALLETAS MARIÁS	GALLETAS MARIÁS	GALLETAS MARIÁS	GELATINA	PURÉ DE FRUTA	TE MANZANILLA
	DESAYUNO	LECHE CHOCOLATE CON PERA COCIDA	LECHE SOLA	LECHE CHOCOLATE CON MELÓN	TE MANZANILLA	LECHE CON CHOCOLATE	TE MANZANILLA	LECHE SOLA
CLARA DE HUEVO CON EJOTE		CLARA DE HUEVO CON EJOTE	CLARA DE HUEVO CON EJOTE SIN SAL	CLARA DE HUEVO CON EJOTE	JUGO DE MANZANA	JUGO DE MANZANA DE	TE MANZANILLA	
PAN DE CAJA		PAN DE CAJA	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA	GELATINA	TE MANZANILLA	YOGURT NATURAL	
GALLETAS MARIÁS			GALLETAS MARIÁS	GALLETAS MARIÁS				
COMIDA		SOPA DE ESPINACA	SOPA DE ESPINACA	SOPA DE ESPINACA	SOPA DE ESPINACA	YOGURT	GELATINA	GELATINA DM
		BURRITAS DE POLLO	FLAUTAS DE POLLO	FLAUTAS DE POLLO SIN SAL	BURRITAS DE POLLO	JUGO DE MANZANA	JUGO DE MANZANA DE	YOGURT NATURAL
		PERA COCIDA	PERA	PERA	PERA	GELATINA	TE MANZANILLA	TE MANZANILLA
		AGUA DE JAMAICA	AGUA DE JAMAICA SIN AZÚCAR	AGUA DE JAMAICA	AGUA DE JAMAICA	TE MANZANILLA	PURÉ DE FRUTA	PURÉ DE FRUTA
		TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA			
CENA		ATOLE DE COCO	ATOLE DE COCO SIN AZÚCAR	ATOLE DE COCO	ATOLE DE COCO SIN LECHE	ATOLE DE COCO DE LECHE	ATOLE DE COCO DE SIN LECHE	ATOLE DE COCO SIN AZÚCAR
	QUESO A LA PLANCHA CON NOPALES	QUESO A LA PLANCHA CON NOPALES	QUESO A LA PLANCHA CON NOPALES SIN SAL	QUESO A LA PLANCHA CON NOPALES	YOGURT	GELATINA	GELATINA PARA DM	
	MANZANA COCIDA	MANZANA	MANZANA	MANZANA	JUGO DE MANZANA	JUGO DE MANZANA DE	PURÉ DE FRUTA	
PAN DE CAJA	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA	GELATINA	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 DE 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 DE MANZANA	JUGO DE MANZANA DE	TE MANZANILLA
		PAN DE CAJA	GALLETAS MARIÁS	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA	GELATINA	TE MANZANILLA	YOGURT NATURAL
		GALLETAS		GALLETAS	GALLETAS			
	COMIDA	ARROZ BLANCO CARNE DE RES EN TOMATE CON EJOTES PERA COCIDA	ARROZ BLANCO CARNE DE RES EN TOMATE CON EJOTES PERA COCIDA	ARROZ BLANCO CARNE DE RES EN TOMATE CON EJOTES PERA COCIDA	ARROZ BLANCO CARNE DE RES EN TOMATE CON EJOTES PERA COCIDA	YOGURT DE MANZANA	GELATINA DE MANZANA	GELATINA DM YOGURT NATURAL
AGUA DE PAPAYA	AGUA DE LIMÓN SIN AZÚCAR	AGUA DE LIMÓN	AGUA DE LIMÓN	GELATINA	TE MANZANILLA	TE MANZANILLA		
				TE MANZANILLA	PURÉ DE FRUTA	PURÉ DE FRUTA		



TIPO DE DIETA								
	BLANDA	DIABÉTICA	HIPOSODICA	VESICULAR	LIQUIDA	LIQUIDA CLARA	LIQUIDA DM	
SÁBADO	CENA	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
		PAPAYA	PAPAYA	PAPAYA	PAPAYA	JUGO DE MANZANA	JUGO DE MANZANA	PURÉ DE FRUTA
	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA	GELATINA	PURÉ DE FRUTA	TE MANZANILLA	
	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 DE MANZANA	JUGO DE MANZANA	TE MANZANILLA
		PAN DE CAJA	TOSTADAS	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA	GELATINA	TE MANZANILLA	YOGURT NATURAL
		GALLETAS MARIÁS		GALLETAS MARIÁS	GALLETAS MARIÁS			
	COMIDA	CREMA DE BRÓCOLI	CREMA DE BRÓCOLI	CREMA DE BRÓCOLI	SOPA PURÉ DE BRÓCOLI	YOGURT	GELATINA	GELATINA DM
		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	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	
TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA	TORTILLA					
CENA	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	
	GALLETAS MARIÁS	GALLETAS MARIÁS	GALLETAS MARIÁS	GALLETAS MARIÁS	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	
		GELATINA	SANDIA	SANDIA	SANDIA	YOGURT	GELATINA	ATOLE DE FRESA SIN AZÚCAR
		OMELETE DE ESPINACA	OMELETE DE ESPINACA	OMELETE DE ESPINACA	OMELETE DE CLARAS CON ESPINACA	JUGO DE MANZANA	JUGO DE MANZANA	GELATINA DM
		PAN DE CAJA	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA	PAN DE CAJA	GELATINA	TE MANZANILLA	TE MANZANILLA
	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
	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS	TORTILLAS				
	CENA	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 MARIÁS			GALLETAS MARIÁS	GALLETAS MARIÁS	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.

En caso de que este menú sea solicitado por algún Centro Penitenciario, Institución Abierta Casa de Medio Camino y/o en Comunidades de Atención Especializada para Adolescentes, se proporcionara previa solicitud con la debida justificación, con una semana de anticipación.

ANEXO 6 MENÚ SUSTITUTOS

	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	
DESAYUNOS	1	2	3	4	5	6	7 *	8	9	10
	CAFÉ NEGRO	ATOLE	TE	TÉ	CAFÉ NEGRO	ATOLE	CAFÉ	CAFÉ CON LECHE	ATOLE	TÉ
	HUEVO CON PAPA, CEBOLLA Y CALABAZA	CHILAQUILES VERDES CON QUESO Y CREMA	HUEVO EN SALSA RANCHERA	CEREAL CON LECHE	HUEVO CON JAMÓN	SALCHICHAS EN SALSA VERDE CON NOPALES	MORTADELA EMPANIZADA	CHILAQUILES ROJOS CON QUESO Y CREMA	HUEVO CON SALCHICHA	HUEVO EN SALSA MORITA
	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRUTA	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES
	FRUTA	FRUTA	FRUTA	POSTRE	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú
	11	12 *	13 *	14	15	16 *	17	18	19 *	20
	TE	CAFÉ	CHOCOLATE	CAFÉ NEGRO	CAFÉ NEGRO	CAFÉ CON LECHE	ATOLE	TE	CHOCOLATE	CAFÉ NEGRO
	ALAMBRE DE VERDURAS	ROLLITOS DE JAMÓN RELLENOS DE ENSALADA RUSA (4 piezas)	OMELETTE DE VERDURAS	RAJAS POBLANAS (ELOTE, PAPA, TOCINO, QUESO)	SALCHICHAS A LA MEXICANA	BURRITOS DE FRIJOLES CON CHORIZO (2 piezas)	HUEVO A LA MEXICANA	ENSALADA RUSA CON JAMÓN	TORTA DE JAMON CON CHORIZO	HUEVO EN SALSA CHIPOTLE
	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRUTA	FRIJOLES	FRIJOLES	FRUTA	FRIJOLES
FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	POSTRE	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	
Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	
1	2	3	4	5	6	7	8	9 *	10 *	
SOPA DE PASTA	ARROZ	LENTEJAS	SOPA DE PAPA CON PORO	ARROZ BLANCO CON VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	ARROZ BLANCO	SPAGHETTI A LA CREMA	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE PASTA CON CREMA Y QUESO	
PESCADO EMPANIZADO	POZOLE DE POLLO	TORTITAS DE PAPA (2 piezas)	PICADILLO DE RES	TINGA DE POLLO	DEDOS DE POLLO (4 piezas)	ALBÓNDIGAS EN SALSA CHIPOTLE	POLLO EN SALSA VERDE CON NOPALES	NUGUETTES DE PESCADO (5 piezas)	PECHUGA EMPANIZADA	
ENSALADA FRESCA	ENSALADA CON RÁBANOS Y LIMÓN		FRIJOLES	FRIJOLES	ENSALADA VERDE	FRIJOLES	FRIJOLES	ENSALADA VERDE	ENSALADA FRESCA	
FRIJOLES	POSTRE	POSTRE	POSTRE	POSTRE	FRIJOLES	FRIJOLES	POSTRE	FRIJOLES	FRIJOLES	
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	
Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	
11 *	12 *	13 **	14 *	15	16 *	17	18	19	20	
SPAGUETTI CON CHIPOTLE	SOPA DE LENTEJAS	ARROZ BLANCO CON ELOTE	SOPA DE LENTEJAS	ARROZ ROJO	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE HABA	ARROZ BLANCO CON ELOTE	ARROZ BLANCO CON VERDURAS	SOPA DE PASTA	
CARNE DE CERDO EN SALSA MORITA	CROQUETAS DE ATÚN (2 piezas)	ENCHILADAS DE MOLE (4 piezas)	TACOS DORADOS DE RES (5 piezas)	CHICHARRÓN EN SALSA ROJA CON PAPAS	TACOS DORADOS DE POLLO (5 piezas)	MILANESA DE RES ENSALADA DE VERDURAS	POZOLE DE POLLO	COCHINITA PIBIL DE CERDO	SALPICÓN DE POLLO	
	ENSALADA FRESCA	ENSALADA VERDE	ENSALADA FRESCA	FRIJOLES	ENSALADA FRESCA	FRIJOLES	LECHUGA CON RÁBANOS Y LIMÓN	FRIJOLES	FRIJOLES	
FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	FRIJOLES	POSTRE	FRIJOLES	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	
Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	
1 *	2	3 *	4	5	6 *	7	8 *	9 *	10	
CHOCOLATE	CAFÉ	ATOLE	CAFÉ	TE	CAFÉ	TÉ	CAFÉ	ATOLE	CAFÉ CON LECHE	
BURRITOS DE BISTEC CON QUESO OAXACA (2 piezas)	SOPA DE PASTA EN SALSA DE JITOMATE CON BRÓCOLI Y SALCHICHA	PLATANOS FRITOS	ARROZ CON LECHE	ENSALADA RUSA CON ATÚN	MOLLETES CON FRIJOLES Y QUESO (2 rebanadas)	CEREAL CON LECHE Y FRUTA	TORTA DE JAMÓN Y QUESO (1 pieza)	MARINA DE ATÚN (1 pieza)	ROLLITOS DE JAMON CON QUESO PANELA (3 piezas)	
ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE	ARROZ	BARRA DE AMARANTO	PAN DULCE	FRIJOLES	ARROZ BLANCO	VERDURAS AL VAPOR	VERDURAS AL VAPOR	FRIJOLES	FRIJOLES	
Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	Menú	
11	12	13	14 *	15	16	17 *	18	19 *	20 *	
ATOLE	CAFÉ	TE	ATOLE	CHOCOLATE	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)	HOT DOG (2 piezas)	CHAYOTES CON QUESO Y JAMÓN	MOLLETES DULCES (2 rebanadas)	FAJITAS DE VERDURA CON QUESO PANELA Y CREMA	SALCHICHAS EN JITOMATE	SOPECITOS (2 piezas)	
FRUTA	ARROZ ROJO	VERDURAS AL VAPOR	FRIJOLES	PAPAS FRITAS	FRUTA	BARRA DE CEREAL	LENTEJAS	FRIJOLES	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 DE ATENCIÓN ESPECIALIZADA PARA ADOLESCENTES		CEVASEP I Y II		CENTROS PENITENCIARIOS Y COORDINACIÓN DE LA INSTITUCIÓN ABIERTA CASA DE MEDIO CAMINO		CENDI	
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 AZUCAR (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 GUISADO CONCENTRADA	25	ML.	18	ML.	18	ML.		
TLACOYO PRE PROCESADO	2	PZAS						
TORTILLA DE MAIZ PARA ENCHILADAS, ENMOLADAS Y QUESADILLAS	3	PZAS						
TORTILLA DE HARINA	2	PZAS						
TOTOPO	40	GRS.	40	GRS.	40	GRS.	15	GRS.



PRODUCTO	COMUNIDADES DE ATENCIÓN ESPECIALIZADA PARA ADOLESCENTES		CEVASEP I Y II		CENTROS PENITENCIARIOS Y COORDINACIÓN DE LA INSTITUCIÓN ABIERTA CASA DE MEDIO CAMINO		CENDI	
VERDURAS COMO COMPLEMENTO	50	GR	40	GRS.	40	GRS.	15	GRS.
VERDURAS COMO PLATILLO PRINCIPAL	140	GRS.	120	GRS.	120	GRS.	30	GRS.
YOGURT	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, PIPIAN 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.
VERDURAS EN SOPA Y ARROZ	25	GR	20	GRS.	20	GRS.	15	GRS.



PRODUCTO	COMUNIDADES DE ATENCIÓN ESPECIALIZADA PARA ADOLESCENTES		CEVASEP I Y II		CENTROS PENITENCIARIOS Y COORDINACIÓN DE LA INSTITUCIÓN ABIERTA CASA DE MEDIO CAMINO		CENDI	
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 AZUCAR (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 GUISADO CONCENTRADA	25	ML.	25	ML.	18	ML.		
TLACOYO PRE PROCESADO	2	PZAS	2	PZAS				
TOCINO	20	GRS.	20	GRS.	20	GRS.		
TORTILLA DE MAIZ	3	PZAS	3	PZAS			2	PZA
TORTILLA DE MAIZ 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.
YOGURT	100	GRS.	80	GR	80	GR	30	GRS.



ANEXO 8

PERSONAL MÍNIMO QUE DEBERÁ PRESTAR EL SERVICIO EN CADA CENTRO PENITENCIARIO Y COMUNIDADES DE ATENCIÓN ESPECIALIZADA PARA ADOLESCENTES

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	Penitenciaria de la Ciudad de México.	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	*	DE 09:00 A 18:00 HORAS	*	DE 11:00 A 19:00 HORAS	*	7	0	7
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	231	301

No.	COMUNIDAD PARA ADOLESCENTES	PRIMER TURNO	NÚMERO DE PERSONAS	SEGUNDO TURNO	NÚMERO DE PERSONAS	TERCER TURNO	NÚMERO DE PERSONAS	TOTAL POR DÍA
1	Comunidad de Atención Especializada para Adolescentes	DE 06:30 A 14:30 HORAS.	2	DE 09:00 A 18:00 HORAS	1	DE 11:00 A 19:00 HORAS	2	5
2	Comunidad de Internamiento Preventivo	DE 06:30 A 14:30 HORAS.	2	DE 09:00 A 18:00 HORAS	1	DE 11:00 A 19:00 HORAS	2	5
3	Comunidad de Atención Especializada para Mujeres	DE 06:30 A 14:30 HORAS.	2	DE 09:00 A 18:00 HORAS	1	DE 11:00 A 19:00 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 2020
1	Institución abierta "Casa de Medio Camino"	
2	Centro de Ejecución de Sanciones Penales Varonil Norte	
3	Centro de Ejecución de Sanciones Penales Varonil Oriente	
4	Centro de Sanciones Administrativas e Integración Social "El Torito"	
5	Centro Femenil de Reinserción Social Santa Martha Acatitla	
6	Centro Femenil de Reinserción Social Tepepan	
7	Centro Varonil de Rehabilitación Psicosocial de la Ciudad de México (CEVAREPS I)	
8	Centro Varonil de Reinserción Social Santa Martha Acatitla	
9	Diamante	
10	Centro Varonil de Seguridad Penitenciario (CEVASEP I)	
11	Centro Varonil de Seguridad Penitenciario (CEVASEP II)	
12	Comunidad de Atención Especializada para Mujeres	
13	Comunidad de Internamiento Preventivo	
14	Comunidad de Atención Especializada para Adolescentes.	
15	Penitenciaria de la Ciudad de México	
16	Reclusorio Preventivo Varonil Norte	
17	Reclusorio Preventivo Varonil Oriente	
18	Reclusorio Preventivo Varonil Sur	

1. El costo de la auditoria de certificación le corresponde al Licitante adjudicado.
2. El Licitante adjudicado deberá llevar a cabo las acciones de capacitación correspondientes para obtener las certificaciones con DISTINTIVO H.
3. El programa deberá revisarse de forma anual y corresponderá a la Dirección Ejecutiva de Administración y Finanzas la autorización del mismo, considerando los tiempos necesarios para lograr resultados positivos.
4. El programa correspondiente a los ejercicios fiscales de 2020 y 2021 les serán dados a conocer al Licitante ganador durante el mes de _____ de 2020. El programa de certificaciones, está sujeto a las fechas que se determine para cada Centro Penitenciario, Comunidades de Atención Especializada para Adolescentes E Institución Abierta "Casa de Medio Camino, La Secretaría de Turismo en conjunto con La Secretaría de Salud.



**ANEXO 10
“ FORMATO PARA LA PROPUESTA DE PRECIOS MÁS BAJOS”**

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001004-001-2020

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 Insumos, Viveres y Productos para el Procesamiento de alimentos a la totalidad de la población de Internos, Centros Penitenciarios en la Ciudad de México								
SEGUNDA	Suministro de Insumos, Viveres y Productos para el Procesamiento de alimentos a la totalidad de la población de Adolescentes en conflicto con la ley , en Comunidades de Atención Especializada para Adolescentes EN LA Ciudad de México								
TERCERA	Suministro de Insumos, Viveres y Productos para el Procesamiento de alimentos a la totalidad de la población de Internos, Centros Penitenciarios en la Ciudad de México								
CUARTA	Suministro de Insumos, Viveres y Productos para el Procesamiento de alimentos a la totalidad de la población de Adolescentes en conflicto con la ley , en Comunidades de Atención Especializada para Adolescentes EN 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 **XX** de del 2020.



ANEXO 11

PAPEL MEMBRETADO

Ciudad de México, XX de de 2020.

SUBSECRETARÍA DE SISTEMA PENITENCIARIO

Calle José María Izazaga No. 29, 4° piso
Col. Centro, Alcaldía Cuauhtémoc.
C.P. 06080 Ciudad de México

AT'N: LIC. ADALBERTO LÓPEZ RÍOS
DIRECTOR EJECUTIVO DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
P R E S E N T E.

En relación con la Licitación Pública Nacional NO. 30001004-001-2020, relativa al Suministro de Insumos, Víveres y Productos para el Procesamiento de alimentos a la totalidad de la población de Internos, Adolescentes en Conflicto con la Ley y Preliberados en Tratamiento, en Centros Penitenciarios, y en Comunidades de Atención Especializada para Adolescentes , 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 participante)**, 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: _____		
Ciudad de México, a de de 2020.		
Protesto lo necesario		



ANEXO 14

PAPEL MEMBRETADO

Ciudad de México a, XX de de 2020.

SUBSECRETARÍA DE SISTEMA PENITENCIARIO

Calle José María Izazaga No. 29, 4° piso
Col. Centro, Alcaldía Cuauhtémoc.
C.P. 06080 Ciudad de México

AT'N: LIC. ADALBERTO LÓPEZ RÍOS
DIRECTOR EJECUTIVO DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
P R E S E N T E.

Con relación a la Licitación Pública Nacional No. 30001004-001-2020, relativa al Suministro de Insumos, Víveres y Productos para el Procesamiento de alimentos a la totalidad de la población de Internos, Adolescentes en Conflicto con la Ley y Preliberados en Tratamiento, en Centros Penitenciarios, y en Comunidades de Atención Especializada para Adolescentes en la Ciudad de México, y en cumplimiento a las bases establecidas para participar en esta Licitación, manifiesto a usted, **BAJOPROTESTA DE DECIR VERDAD** que los accionistas e integrantes de la empresa _____ no se encuentran en los supuestos que establece los artículos 39 y 39 bis de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal así como a lo previsto en el Artículo 49 fracción XV, 59 Y 67 de la Ley de Responsabilidades Administrativas de la Ciudad de México, 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

Ciudad de México a, XX de de2020.

SUBSECRETARÍA DE SISTEMA PENITENCIARIO

Calle José María Izazaga No. 29, 4° piso
Col. Centro, Alcaldía Cuauhtémoc.
C.P. 06080 Ciudad de México

AT'N: LIC. ADALBERTO LÓPEZ RÍOS
DIRECTOR EJECUTIVO DE ADMINISTRACIÓN Y
FINANZAS
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 58 de la Ley Austeridad, Transparencia en Remuneraciones, Prestaciones y Ejercicio de Recursos de la Ciudad de México, correspondientes a los últimos 5 (cinco) años anteriores a la fecha de la presente Licitación Pública Nacional, así como el Código Fiscal para la Ciudad de México, 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 30001004-001-2020 relativa al Suministro de Insumos, Víveres y Productos para el Procesamiento de alimentos a la totalidad de la población de Internos, Adolescentes en Conflicto con la Ley y Preliberados en Tratamiento, en Centros Penitenciarios, y en Comunidades de Atención Especializada para Adolescentes de la Ciudad de México.

ATENTAMENTE

REPRESENTANTE LEGAL
NOMBRE Y FIRMA



ANEXO 16

PAPEL MEMBRETADO

Ciudad de México a, XX de de2020.

SUBSECRETARÍA DE SISTEMA PENITENCIARIO

Calle José María Izazaga No. 29, 4° piso
Col. Centro, Alcaldía Cuauhtémoc.
C.P. 06080 Ciudad de México

AT'N: LIC. ADALBERTO LÓPEZ RÍOS
DIRECTOR EJECUTIVO DE ADMINISTRACIÓN Y
FINANZAS
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 de la Ciudad de México, en los procedimientos de contratación establecidas en la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal. Por el Suministro de Insumos, Víveres y Productos para el Procesamiento de alimentos a la totalidad de la población de Internos, Adolescentes en Conflicto con la Ley y Preliberados en Tratamiento, en Centros Penitenciarios, y en Comunidades de Atención Especializada para Adolescentes de la Ciudad de México, objeto de la presente Licitación Pública Nacional No. No. 30001004-001-2020.

ATENTAMENTE

REPRESENTANTE LEGAL
NOMBRE Y FIRMA.



ANEXO 17

Ciudad de México a 00 de de2020

SUBSECRETARÍA DE SISTEMA PENITENCIARIO

Calle José María Izazaga No. 29, 4° piso
Col. Centro, Alcaldía Cuauhtémoc.
C.P. 06080 Ciudad de México

**AT'N: LIC. ADALBERTO LÓPEZ RÍOS
DIRECTOR EJECUTIVO DE ADMINISTRACIÓN Y
FINANZAS
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 en Posesión de Sujetos Obligados de la Ciudad de México.

Dicho manifiesto se presenta a fin de cumplir con los requisitos para participar en la Licitación Pública Nacional **No. 30001004-001-2020** para el “**Suministro de Víveres e Insumos Alimenticios para el Procesamiento de Alimentos para la Totalidad de las Personas Privadas de su Libertad, Adolescentes en Conflicto con la Ley, Preliberados en Tratamiento, así como Personal Técnico y Administrativo en Centros Penitenciarios, Institución Abierta “Casa de Medio Camino” y en Comunidades de Atención Especializada para Adolescentes**”.

A T E N T A M E N T E

REPRESENTANTE LEGAL
NOMBRE Y FIRMA



ANEXO 18

Ciudad de México a, 00 de de2020.

SUBSECRETARÍA DE SISTEMA PENITENCIARIO

Calle José María Izazaga No. 29, 4° piso
Col. Centro, Alcaldía Cuauhtémoc.
C.P. 06080 Ciudad de México

**AT'N: LIC. ADALBERTO LÓPEZ RÍOS
DIRECTOR EJECUTIVO DE ADMINISTRACIÓN Y
FINANZAS
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. 30001004-001-2020** para el **Suministro de Víveres e Insumos Alimenticios para el Procesamiento de Alimentos para la Totalidad de las Personas Privadas de su Libertad, Adolescentes en Conflicto con la Ley, Preliberados en Tratamiento, así como Personal Técnico y Administrativo en Centros Penitenciarios, Institución Abierta "Casa de Medio Camino" y en Comunidades de Atención Especializada para Adolescentes.**

A T E N T A M E N T E

REPRESENTANTE LEGAL
NOMBRE Y FIRMA.



Anexo 19

Ciudad de México a 00 de de 2020.

SUBSECRETARÍA DE SISTEMA PENITENCIARIO

Calle José María Izazaga No. 29, 4° piso
Col. Centro, Alcaldía Cuauhtémoc.
C.P. 06080 Ciudad de México

**AT'N: LIC. ADALBERTO LÓPEZ RÍOS
DIRECTOR EJECUTIVO DE ADMINISTRACIÓN Y
FINANZAS
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 “ ”, 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. No. 30001004-001-2020** para el **Suministro de Víveres e Insumos Alimenticios para el Procesamiento de Alimentos para la Totalidad de las Personas Privadas de su Libertad, Adolescentes en Conflicto con la Ley, Preliberados en Tratamiento, así como Personal Técnico y Administrativo en Centros Penitenciarios, Institución Abierta “Casa de Medio Camino” y en Comunidades de Atención Especializada para Adolescentes.**

A T E N T A M E N T E

REPRESENTANTE LEGAL
NOMBRE Y FIRMA



Anexo 20

Ciudad de México a, XX de de 2020.

SUBSECRETARÍA DE SISTEMA PENITENCIARIO

Calle José María Izazaga No. 29, 4° piso
Col. Centro, Alcaldía Cuauhtémoc.
C.P. 06080 Ciudad de México

AT'N: LIC. ADALBERTO LÓPEZ RÍOS
DIRECTOR EJECUTIVO DE ADMINISTRACIÓN Y
FINANZAS
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 21

PAPEL MEMBRETADO

Ciudad de México a, XX de de 2020

SUBSECRETARÍA DE SISTEMA PENITENCIARIO

Calle José María Izazaga No. 29, 4° piso
Col. Centro, Alcaldía Cuauhtémoc.
C.P. 06080 Ciudad de México

AT'N: LIC. ADALBERTO LÓPEZ RÍOS
DIRECTOR EJECUTIVO DE ADMINISTRACIÓN Y
FINANZAS
P R E S E N T E

Con relación a la Licitación Pública Nacional No 30001004-001-2020 relativa al “Suministro de Insumos, Víveres y Productos para el Procesamiento de alimentos a la totalidad de la población de Internos, Adolescentes en Conflicto con la Ley y Preliberados en Tratamiento, en Centros Penitenciarios, y en Comunidades de Atención Especializada para Adolescentes” , 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 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.



ANEXO 22

PAPEL MEMBRETADO

Ciudad de México a, XX de de 2020.

SUBSECRETARÍA DE SISTEMA PENITENCIARIO

Calle José María Izazaga No. 29, 4° piso
Col. Centro, Alcaldía Cuauhtémoc.
C.P. 06080 Ciudad de México

AT'N: LIC. ADALBERTO LÓPEZ RÍOS
DIRECTOR EJECUTIVO DE ADMINISTRACIÓN Y
FINANZAS
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 las personas privadas de su libertad 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 de Atención Especializada para Adolescentes. Dichos análisis y tratamientos médicos serán sin costo para el Gobierno de la Ciudad de México. Por el Suministro de Insumos, Víveres y Productos para el Procesamiento de alimentos a la totalidad de la población de Internos, Adolescentes en Conflicto con la Ley y Preliberados en Tratamiento, en Centros Penitenciarios, y en Comunidades de Atención Especializada para Adolescentes , objeto de la presente Licitación Pública Nacional No. 30001004-001-2020

A T E N T A M E N T E

REPRESENTANTE LEGAL
NOMBRE Y FIRMA.



Anexo 23

FORMATO DE PRESENTACIÓN DE PROPUESTA ECONÓMICA

Ciudad de México a, XX de de2020.

PARTIDA		PRECIO	
1	Propuesta económica por ración diaria (desayuno, comida y cena) en los Centros Penitenciarios.	TERCIO Desayuno	
		TERCIO Comida	
		TERCIO Cena	
		Total RACIÓN	
	Propuesta económica por ración diaria (desayuno, comida y cena) en Comunidades de Atención Especializada para Adolescentes.	TERCIO Desayuno	
		TERCIO Comida	
		TERCIO Cena	
		Total RACIÓN	
	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	
	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 para el ejercicio 2020 y con relación al año 2021 y toda vez que se trata de un contrato multianual, el precio se ajustará una sola vez por cada año con base al Índice Nacional de Precios al Consumidor.

ATENTAMENTE

REPRESENTANTE LEGAL
NOMBRE Y FIRMA.



ANEXO 24

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 ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

(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 FIANZAS, SE CONSTITUYE FIADORA HASTA POR LA SUMA DE **\$(IMPORTE CON NÚMERO Y LETRA)**, EN MONEDA NACIONAL A FAVOR DE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO PARA GARANTIZAR POR **(NOMBRE DE LA EMPRESA)** CON DOMICILIO FISCAL EN **(DOMICILIO FISCAL DEL PARTICIPANTE)** EL SOSTENIMIENTO DE LA PROPUESTA PRESENTADA PARA PARTICIPAR EN LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. 30001004-001-2020, DE FECHA _____ DE _____ DEL 2020, CONVOCADA POR LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO A TRAVÉS DE LA SUBSECRETARÍA DE SISTEMA PENITENCIARIO DEPENDIENTE DE LA SECRETARÍA DE GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, RELATIVA AL **SUMINISTRO DE INSUMOS, VÍVERES Y PRODUCTOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS A LA TOTALIDAD DE LA POBLACIÓN DE INTERNOS, ADOLESCENTES EN CONFLICTO CON LA LEY Y PRELIBERADOS EN TRATAMIENTO, EN CENTROS PENITENCIARIOS, Y EN COMUNIDADES DE ATENCIÓN ESPECIALIZADA PARA ADOLESCENTES**, 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 Y 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 25

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 ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO**

(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 FEDERAL DE INSTITUCIONES DE FIANZAS, SE CONSTITUYE FIADORA HASTA POR LA SUMA DE **\$(IMPORTE CON NÚMERO Y LETRA)**, EN MONEDA NACIONAL A FAVOR DE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO 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 NÚMERO _____ DE FECHA _____ DE _____ DE 2020 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 INSUMOS, VÍVERES Y PRODUCTOS PARA PREPARAR ALIMENTOS A LA TOTALIDAD DE POBLACIÓN DE INTERNOS EN ONCECENTROS PENITENCIARIOS, ASÍ COMO EN CINCO COMUNIDADES DE ATENCIÓN ESPECIALIZADA PARA ADOLESCENTES DE LA CIUDAD DE MÉXICO**, QUE CELEBRAN POR UNA PARTE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO A TRAVÉS DE LA SUBSECRETARÍA DE SISTEMA PENITENCIARIO DE LA SECRETARÍA DE GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE NOMBRARA “**LA DEPENDENCIA**” REPRESENTADA EN ESTE ACTO POR EL MAESTROANTONIO 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 ESTIPULACIONESCONTENIDAS 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 FIANZAÓ 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 DE LA CIUDAD DE MÉXICO / 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 Y PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS EN LOS CENTROS PENITENCIARIOS Y EN LAS COMUNIDADES DE ATENCIÓN ESPECIALIZADA PARA ADOLESCENTES, 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 DE LA CIUDAD DE MÉXICO / 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 LA CIUDAD DE MÉXICO, ASÍ COMO EL PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 93, 96 Y 118 DE LA LEY FEDERAL DE INSTITUCIONES DE FIANZAS Y AL EFECTO, LA AFIANZADORA PAGARÁ A LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO 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 DE LA CIUDAD DE MÉXICO, 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 93, 94, 95, 118 Y 128 DE LA LEY FEDERAL DE INSTITUCIONES DE FIANZAS Y 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 26

ACTA CIRCUNSTANCIADA DE VISITA A LAS INSTALACIONES DE LOS PARTICIPANTES

En (Domicilio del Participante), siendo las (hora) del día (fecha de visita), se reunieron el representante de la empresa participante y el representante designado por “**LA CONVOCANTE**” para dar cumplimiento a lo manifestado en las bases de Licitación Pública Nacional No. 30001004-001-2020, relativo a la “Contratación del Suministro de Víveres e Insumos Alimenticios para el Procesamiento de Alimentos para la Totalidad de las Personas Privadas de su Libertad, Adolescentes en Conflicto con la Ley, Preliberados en Tratamiento, así como Personal Técnico y Administrativo en Centros Penitenciarios, Institución Abierta “Casa de Medio Camino” y en Comunidades de Atención Especializada para Adolescentes”.

Manifestando los que firman al calce, haber visitado y examinado las instalaciones del licitante.

No habiendo otro asunto que tratar, se cierra la presente Acta Circunstanciada siendo las (hora de término) del mismo día de su elaboración, firmándola de conformidad al margen y al calce todos los que en este acto intervinieron, haciendo entrega de una copia a cada uno, para su constancia correspondiente.

Nombre y Firma del Representante Legal
del Participante

Nombre y Firma del Representante
designado por “**LA CONVOCANTE**”