

SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA  
OFICIALÍA MAYOR  
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, ALMACENES Y ASEGURAMIENTO.



LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. 30001066-007-17,  
"ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA (CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN  
ATMÓSFERA MODIFICADA) PARA EL PERSONAL OPERATIVO Y ADMINISTRATIVO DE LA  
SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DE LA CIUDAD MÉXICO PARA EL PERIODO DEL 01 DE  
ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2018".

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. 30001066-007-17,  
“ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA (CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN  
ATMÓSFERA MODIFICADA) PARA EL PERSONAL OPERATIVO Y ADMINISTRATIVO DE LA  
SECRETARIA DE SEGURIDAD PÚBLICA DE LA CIUDAD MÉXICO PARA EL PERIODO DEL 01 DE  
ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2018”.**

LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO, EN ADELANTE “**LA CONVOCANTE**”, EN CUMPLIMIENTO A LO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO **134**, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS Y LOS ARTÍCULOS; **26, 27, INCISO A), 28, 30, FRACCIÓN I, 43, 58 Y 63** DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, , EN LO SUCESIVO “ **LA LEY**”, **36, 37, 39 PÁRRAFO SEGUNDO, 40 Y 41**, DE SU REGLAMENTO, ASÍ COMO EL **51**, DE LA LEY DEL PRESUPUESTO Y GASTO EFICIENTE PARA EL DISTRITO FEDERAL Y DEMÁS LEYES Y ORDENAMIENTOS APLICABLES, A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, ALMACENES Y ASEGURAMIENTO, UBICADA EN CECILIO ROBELO No.9, COLONIA AERONAUTICA MILITAR, DELEGACIÓN VENUSTIANO CARRANZA, CÓDIGO POSTAL 15900, DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

PARA EFECTOS DE LAS PRESENTES “BASES” SE ENTENDERÁ EN LO SUCESIVO:

1. LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL “LA LEY”.
2. SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO “S.S.P. CDMX”.
3. LEY DE PRESUPUESTO Y GASTO EFICIENTE PARA EL DISTRITO FEDERAL “L.P.G.E.D.F.”.
4. CIRCULAR UNO 2015, NORMATIVIDAD EN MATERIA DE ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS “C.U. 2015”.
5. LEY GENERAL DE RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO. “L.G.R.A.CDMX”.
6. LEY DE PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO DEL DISTRITO FEDERAL. “L.P.A.D.F.”.
7. CÓDIGO FISCAL DE LA FEDERACIÓN “C.F.F.”.
8. CÓDIGO FISCAL DEL DISTRITO FEDERAL “C.F.D.F”.
9. LEY ORGÁNICA DE SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA “L.O.S.S.P.”.

**CONVOCA**

A LAS PERSONAS FÍSICAS Y/O MORALES QUE NO SE ENCUENTREN INHABILITADAS, EN TÉRMINOS DE “**LA LEY**” Y CUYA ACTIVIDAD PREPONDERANTE U OBJETO SOCIAL SEA “**LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS**”, CONFORME A LAS SIGUIENTES:

**1.- INFORMACIÓN GENERAL SOBRE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL.**

**B A S E S**

OBJETO DE LA PRESENTE LICITACIÓN: ADQUISICIÓN, “**ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA (CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA) PARA EL PERSONAL OPERATIVO Y ADMINISTRATIVO DE LA SECRETARIA DE SEGURIDAD PÚBLICA DE LA CIUDAD MÉXICO PARA EL PERIODO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2018**”.

## CALENDARIO DE EVENTOS

EVENTO	FECHA
CONSULTA Y VENTA DE BASES	18, 19 Y 20 DE DICIEMBRE DE 2017 DE 9:00 A 16:00 HORAS
PRESENTACIÓN DE SOLICITUD DE ACLARACIONES.	18, 19 Y 20 DE DICIEMBRE DE 2017
JUNTA DE ACLARACIONES.	21 DE DICIEMBRE DE 2017 09:00 HORAS
PRIMERA ETAPA: PRESENTACIÓN Y APERTURA DEL SOBRE QUE CONTIENE LA DOCUMENTACIÓN LEGAL Y ADMINISTRATIVA, ASÍ COMO LAS PROPUESTAS TÉCNICA Y ECONÓMICA.	26 DE DICIEMBRE DE 2017 09:00 HORAS
SEGUNDA ETAPA: LECTURA DEL DICTAMEN TÉCNICO Y PRESENTACIÓN DE PRECIOS MÁS BAJOS Y FALLO.	29 DE DICIEMBRE DE 2017 08:00 HORAS

### 2.- DOMICILIO PARA LA PRESENTACIÓN DE SUS PROPUESTAS

LA ENTREGA DEL SOBRE ÚNICO QUE DEBERÁ CONTENER LA DOCUMENTACIÓN LEGAL Y ADMINISTRATIVA, LAS PROPUESTAS TÉCNICAS Y PROPUESTAS ECONÓMICAS DE LOS “LICITANTES” DEBERÁN PRESENTARSE EN LA SALA DE JUNTAS DE LA DIRECCIÓN DE TRANSPORTES, UBICADA EN LA CALLE CECILIO ROBELO No. 9, COLONIA AERONAUTICA MILITAR, DELEGACIÓN VENUSTIANO CARRANZA, CÓDIGO POSTAL 15900, DE ESTA CIUDAD DE MÉXICO.

### 3.- CONSULTA DE BASES

PODRÁN SER CONSULTADAS Y ADQUIRIDAS EN LA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, ALMACENES Y ASEGURAMIENTO DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA, EN EL DEPARTAMENTO DE COMPRA DE BIENES GENERALES, EN LA CALLE CECILIO ROBELO No. 9, COLONIA AERONAUTICA MILITAR, DELEGACIÓN VENUSTIANO CARRANZA, CÓDIGO POSTAL 15900, DE ESTA CIUDAD DE MÉXICO, DE 09:00 A 16:00 HORAS DURANTE LA VENTA DE BASES EN DÍAS HÁBILES.

#### 3.1 FORMA DE PAGO DE LAS BASES

EL COSTO ES DE \$12,000.00 (DOCE MIL PESOS, 00/100, M.N.) Y EL PAGO SE REALIZARÁ EN LA INSTITUCIÓN BANCARIA SCOTIABANK-INVERLAT, S.A., A TRAVÉS DE VENTANILLA A LA CUENTA NÚMERO 00105899699, CON NÚMERO DE REFERENCIA 11010519, ACLARANDO QUE TODO AQUEL INGRESO QUE SE REALICE DE FORMA ERRÓNEA O DIFERENTE A LA CUENTA NÚMERO 00105899699, NO SERÁ SUSCEPTIBLE DE DEVOLUCIÓN, POR PARTE DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO, YA QUE LA INSTITUCIÓN BANCARIA DEPOSITARÁ EL DINERO AL CUENTAHABIENTE QUE SEA TITULAR DE LA CUENTA A LA QUE SE HAYA EFECTUADO EL DEPÓSITO.

SE DEBERÁ PRESENTAR ORIGINAL Y COPIA DE LA FICHA DE DEPÓSITO CORRESPONDIENTE, ANTE LA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, ALMACENES Y ASEGURAMIENTO, EN EL DEPARTAMENTO DE COMPRA DE BIENES GENERALES, UBICADA EN LA CALLE CECILIO ROBELO No. 9, COLONIA AERONAUTICA MILITAR, DELEGACIÓN VENUSTIANO CARRANZA, CÓDIGO POSTAL 15900, DE ESTA CIUDAD DE MÉXICO, DE 09:00 A 16:00 HORAS, DURANTE LOS DÍAS DE VENTA DE BASES, PARA QUE LE SEAN ENTREGADAS ÉSTAS.

#### 4.- RESPONSABLES DE LA CONDUCCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

LOS ACTOS DE LA PRESENTE LICITACIÓN, SERÁN PRESIDIDOS POR EL LIC. J. JESÚS MERCADO GONZÁLEZ, DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES, CON LAS FACULTADES OTORGADAS AL CARGO QUE OCUPA, EN LA S.S.P. DE LA CDMX, EN LOS TÉRMINOS DE LOS ARTÍCULOS 21, FRACCIÓN III, DE LA LEY ORGÁNICA DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA, 43, DEL REGLAMENTO INTERNO DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO, AL MANUAL ADMINISTRATIVO DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO, PÁGINAS 1420 Y 1421, OBJETIVOS 1 Y 2, EN CORRELACIÓN CON “LA LEY”; ASÍ COMO LOS C. LIC. SERGIO JARAMILLO SALGADO, DIRECTOR DE ADQUISICIONES, ALMACENES Y ASEGURAMIENTO, LIC. DANIEL FUENTES JUÁREZ, JEFE DE LA UNIDAD DEPARTAMENTAL DE COMPRA DE BIENES GENERALES Y EL C. MIGUEL ÁNGEL NAVARRETE SILVA, ENCARGADO DEL DESPACHO DE LA JEFATURA DE LA UNIDAD DEPARTAMENTAL DE COMPRA DE BIENES ESPECIALIZADOS, QUIENES CUENTAN CON LAS FACULTADES PARA QUE DE MANERA CONJUNTA O POR SEPARADO PRESIDAN LOS EVENTOS DE ESTA LICITACIÓN, ACEPTEN O DESECHEN LAS PROPUESTAS QUE SE HUBIEREN PRESENTADO.

#### 5.- INFORMACIÓN DE LA ADQUISICIÓN

LOS CONCEPTOS Y CARACTERÍSTICAS DE LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, PARA EL PERSONAL OPERATIVO DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO, OBJETO DE ESTA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, SERÁN DE ACUERDO A LO SOLICITADO EN EL ANEXO TÉCNICO I, DE ESTAS BASES.

PARTIDA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD		UNIDAD DE MEDIDA
		MÍNIMA	MÁXIMA	
1	“ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA (CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA) PARA EL PERSONAL OPERATIVO Y ADMINISTRATIVO DE LA SECRETARIA DE SEGURIDAD PÚBLICA DE LA CIUDAD MÉXICO”,	458,000	4,580,000	RACIONES

#### 6.- CONFIDENCIALIDAD

LOS LICITANTES DENTRO DE SU DOCUMENTACIÓN LEGAL, ADMINISTRATIVA, PROPUESTA TÉCNICA, ECONÓMICA, DEBERÁN ENTREGAR UNA CARTA COMPROMISO DE CONFIDENCIALIDAD, EN LA QUE SE COMPROMETEN A NO DIVULGAR INFORMACIÓN RELACIONADA CON EL OBJETO DE LA PRESENTE LICITACIÓN Y EL DESARROLLO DE ESTE PROCEDIMIENTO, A TRAVÉS DE PUBLICACIONES, CONFERENCIAS, INFORMACIONES O DE CUALQUIER OTRA FORMA O MEDIO SIN LA AUTORIZACIÓN EXPRESA Y POR ESCRITO DE LA “CONVOCANTE”, QUIEN PODRÁ EJERCER ACCIÓN LEGAL DERIVADA DE LA VIOLACIÓN A ESTE PUNTO EN CUALQUIER TIEMPO, SIN PERJUICIO DE LAS RESPONSABILIDADES PENALES, CIVILES, MERCANTILES O CUALQUIER OTRA A QUE HAYA LUGAR. (ORIGINAL).

## **7.- GARANTÍA DE LOS BIENES.**

CONFORME A LO PREVISTO EN EL ARTÍCULO 70, DE “LA LEY”, “EL LICITANTE”, QUE RESULTE GANADOR DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO, PRESENTARÁ CARTA EN ORIGINAL FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL DONDE MANIFIESTE QUE SE HACE RESPONSABLE DE LA CALIDAD DE LAS RACIONES QUE SUMINISTRE, CONFORME A LAS ESPECIFICACIONES SOLICITADAS EN EL **ANEXO TÉCNICO I**, POR LO QUE ACEPTA QUE LA DIRECCIÓN GENERAL DE MANTENIMIENTO Y SERVICIOS, O QUIEN ÉSTA DESIGNE, PODRÁ EN CUALQUIER MOMENTO VERIFICAR LAS CONDICIONES DE ELABORACIÓN Y PREVIO AL SUMINISTRO ANOTARÁ LAS OBSERVACIONES O PROBLEMAS QUE DETECTE, RECHAZANDO AQUELLOS QUE NO CUMPLAN CON LAS CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES SOLICITADAS POR “**LA CONVOCANTE**”, COMPROMETIÉNDOSE A REPONER LAS RACIONES QUE SE DETERMINEN DEFICIENTES EN UN PLAZO MÁXIMO DE **2 HORAS**, A PARTIR DE LA NOTIFICACIÓN QUE POR CUALQUIER MEDIO LE HAGA EL ÁREA RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN, CASO CONTRARIO, SE HARÁ ACREEDOR A LA APLICACIÓN DE LA PENA CONVENCIONAL ESTABLECIDA EN ESTAS BASES. **(DEBE INTEGRARSE EN LA PROPUESTA TÉCNICA) NUMERAL 26.**

## **8.-PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES PARA LA ENTREGA DE LAS RACIONES.**

LOS LUGARES, HORARIOS Y CONDICIONES PARA LA ENTREGA DE LAS RACIONES SE ESTABLECEN EN EL **ANEXO TÉCNICO I-E**, DE LAS PRESENTES BASES.

## **9.- GRADO DE INTEGRACIÓN NACIONAL**

EL LICITANTE BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, MANIFESTARÁ POR ESCRITO EN ORIGINAL, QUE LOS BIENES QUE OFERTA Y ENTREGA, SON PRODUCIDOS EN MÉXICO Y CONTIENEN EL **50%**, DE CONTENIDO DE INTEGRACIÓN NACIONAL DE CONFORMIDAD CON EL **ARTÍCULO 30, FRACCIÓN I, ANTEPENÚLTIMO PÁRRAFO** DE “LA LEY”. (DEBERÁ INTEGRARSE EN LA DOCUMENTACIÓN LEGAL).

## **10.- INSTRUCCIONES PARA LA PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS, EL SOBRE ÚNICO QUE CONTENDRÁ LA DOCUMENTACIÓN LEGAL Y ADMINISTRATIVA, PROPUESTA TÉCNICA Y PROPUESTA ECONÓMICA**

LA ENTREGA DE LAS PROPUESTAS SE HARÁ POR ESCRITO, EN **UN SOBRE** CERRADO DE MANERA INVOLABLE, EL CUAL CONTENDRÁ DE MANERA SEPARADA LA DOCUMENTACIÓN LEGAL Y ADMINISTRATIVA, SU PROPUESTA TÉCNICA Y SU PROPUESTA ECONÓMICA, CONFORME A LO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO **38**, DE “LA LEY”, EN DICHO SOBRE SE DEBERÁ IDENTIFICAR EL NÚMERO Y NOMBRE DE LA LICITACIÓN, EL NOMBRE O LA RAZÓN SOCIAL DEL LICITANTE.

BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA SE NEGOCIARÁN LAS CONDICIONES ESTIPULADAS EN ESTAS BASES DE LICITACIÓN DE CONFORMIDAD CON EL **ARTICULO 33, FRACCIÓN XIX**, DE “LA LEY”.

PARA AGILIZAR EL MANEJO DE LA INFORMACIÓN SE RECOMIENDA QUE LA DOCUMENTACIÓN LEGAL, ADMINISTRATIVA, PROPUESTA TÉCNICA Y PROPUESTA ECONÓMICA, SE PRESENTEN DEBIDAMENTE FOLIADAS CON SEPARADORES E IDENTIFICADORES PARA SU PRONTA REVISIÓN, NO SIENDO MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN EL NO PRESENTARLAS EN ESTA FORMA.

**11.- INSTRUCTIVO PARA EL LLENADO DE LAS PROPUESTAS Y REQUISITOS QUE DEBERÁN CUBRIR LOS LICITANTES**

- a) LAS PROPUESTAS Y LOS ESCRITOS REQUERIDOS EN LAS PRESENTES BASES DEBERÁN ESTAR DIRIGIDAS A **“LA CONVOCANTE”**; EN ATENCIÓN DEL LIC. J. JESÚS MERCADO GONZÁLEZ, DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES, CON DOMICILIO EN LA CALLE CECILIO ROBELO No. 9, COLONIA AERONAUTICA MILITAR, DELEGACIÓN VENUSTIANO CARRANZA, CÓDIGO POSTAL 15900, DE ESTA CIUDAD DE MÉXICO.
- b) LAS PROPUESTAS Y LOS ESCRITOS DEBERÁN SER ELABORADOS EN HOJA MEMBRETADA DE **“EL LICITANTE”**, SIN RALLADURAS, TACHADURAS NI ENMENDADURAS Y FIRMADOS EN FORMA AUTÓGRAFA POR LA PERSONA QUE TENGA PODER LEGAL PARA SUSCRIBIRLOS EN TODAS SUS HOJAS.
- c) TODA LA DOCUMENTACIÓN DEBERÁ INDICAR LA FECHA DE SU ELABORACIÓN.
- d) LA PROPUESTA TÉCNICA Y LA PROPUESTA ECONÓMICA, ASÍ COMO LOS ESCRITOS SOLICITADOS EN LAS PRESENTES BASES, SE DEBERÁN PRESENTAR EN ORIGINAL.
- e) LOS ESCRITOS, DEBERÁN ELABORARSE CON LA MANIFESTACIÓN BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD Y EN LOS TÉRMINOS DE LOS FORMATOS QUE SE ANEXAN.
- f) ACREDITAR SU PARTICIPACIÓN MEDIANTE ORIGINAL Y COPIA DEL RECIBO DE COMPRA DE BASES.
- g) LAS PROPUESTAS DEBERÁN PRESENTARSE EN IDIOMA ESPAÑOL, DE CONFORMIDAD CON EL **ARTÍCULO 33, FRACCIÓN IV, DE “LA LEY”**.
- h) LA FALTA DE ALGÚN DOCUMENTO, SERÁ CAUSA PARA DESECHAR LA PROPUESTA DEL **“LICITANTE”**.

**NOTA:** PARA EL CASO DE PARTICIPACIÓN CONJUNTA EN LA PRESENTE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, **CADA UNO DE LOS PARTICIPANTES DEBERÁ ATENDER SIN EXCEPCIÓN**, LOS REQUISITOS DOCUMENTALES, LEGALES Y ADMINISTRATIVOS SOLICITADOS EN EL PRESENTE PROCEDIMIENTO (INCLUYENDO EL PAGO DE BASES), ATENDIENDO LO DISPUESTO EN LA REGLA QUINTA DE LAS REGLAS PARA FOMENTAR Y PROMOVER LA PARTICIPACIÓN DE MICRO PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS, PRESENTANDO EN SU CASO, EL ORIGINAL DEL CONVENIO ENTRE ELLAS, EN EL CUAL SE SEÑALE SU REPRESENTANTE COMÚN, LAS PARTES DEL CONTRATO A CUMPLIR POR CADA UNA DE ELLAS Y LA MANERA EN QUE RESPONDERÁN CONJUNTA E INDIVIDUALMENTE POR EL INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO QUE SE LES ADJUDIQUE.

LOS LICITANTES QUE PARTICIPEN DE MANERA CONJUNTA Y RESULTEN GANADORES, DEBERÁN PRESENTAR CONVENIO DE COLABORACIÓN CONJUNTA EN ORIGINAL DEBIDAMENTE NOTARIADO AL MOMENTO DE LA FIRMA DEL CONTRATO.

**12.- DOCUMENTACIÓN LEGAL Y ADMINISTRATIVA QUE DEBE PRESENTARSE EN EL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS. (ORIGINAL Y COPIA).**

DEBERÁ ENTREGAR LA INFORMACIÓN SOLICITADA BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL, O LA PERSONA FACULTADA PARA TAL EFECTO, COMO SE INDICA A CONTINUACIÓN:

- A. **“EL LICITANTE”** QUE PARTICIPE POR SÍ MISMO O A TRAVÉS DE UN REPRESENTANTE, DEBERÁ ACREDITAR SU PERSONALIDAD, MANIFESTANDO POR ESCRITO Y FIRMADO



POR EL REPRESENTANTE LEGAL, QUE CUENTAN CON FACULTADES SUFICIENTES PARA SUSCRIBIR A NOMBRE DE SU REPRESENTADA LA DOCUMENTACIÓN LEGAL-ADMINISTRATIVA, PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS. **(ORIGINAL)**

**“EL LICITANTE”** PUEDE PRESENTAR EL ESCRITO ANTES REFERIDO O REQUISITAR LAS HOJAS DE LOS **(ANEXO II Ó III)**, E INVARIABLEMENTE SE DEBERÁ INSERTAR LA LEYENDA **“BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD”**. LA INFORMACIÓN QUE DEBERÁ CONTENER EL ESCRITO CITADO, SERÁ LA MISMA QUE CONTENGA DICHO ANEXO.

EL DOMICILIO Y NÚMERO TELEFÓNICO ACTUAL QUE SE MENCIONE EN LOS DOCUMENTOS ANTES CITADOS, SERÁ CONSIDERADO POR **“LA CONVOCANTE”** COMO EL INDICADO PARA RECIBIR TODA CLASE DE NOTIFICACIONES QUE RESULTEN DE LOS ACTOS, CONTRATOS Y CONVENIOS DERIVADOS DE ESTE PROCEDIMIENTO.

EN CASO DE QUE DICHO DOMICILIO ACTUAL SE ENCUENTRE EN OTRA ENTIDAD FEDERATIVA, DEBERÁ MANIFESTAR UNO ACTUAL DENTRO DE LA CIUDAD DE MEXICO Y UN NÚMERO TELEFÓNICO, PARA RECIBIR NOTIFICACIONES Y NOMBRAR UN APODERADO CON FACULTADES SUFICIENTES PARA QUE LOS REPRESENTA; LO ANTERIOR, EN LOS TÉRMINOS ESTABLECIDOS POR LA **LEY DE PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO DEL DISTRITO FEDERAL. (ANEXO VIII)**.

**B.** QUIEN CONCURRA EN REPRESENTACIÓN DE **“EL LICITANTE”**, AL ACTO DE PRESENTACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN LEGAL Y ADMINISTRATIVA, APERTURA DE PROPUESTAS, DEBERÁ PRESENTAR PARA PARTICIPAR EN DICHO ACTO, CARTA PODER SIMPLE CON FIRMAS AUTÓGRAFAS DE LOS QUE EN ELLA INTERVENGAN Y OTORGADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL, UNA IDENTIFICACIÓN OFICIAL VIGENTE, LA QUE DEBERÁ CONTENER FIRMA Y FOTOGRAFÍA, DEBIENDO SER ÚNICAMENTE: PASAPORTE, CARTILLA, CREDENCIAL PARA VOTAR O CÉDULA PROFESIONAL, DE QUIEN OTORGA EL PODER Y DE QUIEN LO RECIBE. **(ANEXO IV)**.

CONFORME SE ESTABLECE EN EL ARTÍCULO **39**, DEL REGLAMENTO DE **“LA LEY”**, NO SERÁ REQUISITO PARA ACEPTAR LA ENTREGA DE LAS PROPUESTAS, QUE QUIEN LAS PRESENTE, CUENTE CON PODERES, EN CUYO NOMBRE SE REALIZA LA PROPUESTA Y BASTARÁ QUE EXHIBA UNA IDENTIFICACIÓN OFICIAL VIGENTE.

**C. ORIGINAL Y COPIA SIMPLE** PARA COTEJO DE LA IDENTIFICACIÓN OFICIAL VIGENTE DEL REPRESENTANTE LEGAL, LA QUE DEBERÁ CONTENER FIRMA Y FOTOGRAFÍA, DEBIENDO SER ÚNICAMENTE: PASAPORTE, CARTILLA, CREDENCIAL PARA VOTAR, O CÉDULA PROFESIONAL.

**D.** NO ME ENCUENTRO EN ALGUNO DE LOS SUPUESTOS DE LOS ARTÍCULOS: **39**, DE **“LA LEY”** Y **TITULO TERCERO, CAPITULO TERCERO, DE LA “L.G.R.A.CDMX”**, QUE LOS SOCIOS, DIRECTIVOS, ACCIONISTAS, ADMINISTRADORES, COMISARIOS Y DEMÁS PERSONAL DE SUS PROCESOS DE VENTAS, COMERCIALIZACIÓN, RELACIONES PÚBLICAS O SIMILARES, NO TIENEN, NO VAN A TENER EN EL SIGUIENTE AÑO O HAN TENIDO EN EL ÚLTIMO AÑO, RELACIÓN PERSONAL, PROFESIONAL, LABORAL, FAMILIAR O DE NEGOCIOS CON LOS SERVIDORES PÚBLICOS SEÑALADOS EN LAS **“BASES”**, DE CONFORMIDAD CON LO PUBLICADO EN LA GACETA OFICIAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO., **(ANEXO VI)**.

**E.** QUE CUENTA CON LA CAPACIDAD LEGAL, TÉCNICA Y FINANCIERA PARA CUMPLIR CON LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, PARA EL PERSONAL OPERATIVO DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO, REQUERIDAS POR **“LA CONVOCANTE”**, EN TIEMPO Y FORMA DE CONFORMIDAD A LAS CONDICIONES DE ENTREGA ESTIPULADAS EN LAS PRESENTES BASES. **(ANEXO VII) (ORIGINAL)**

**F. QUE SE ENCUENTRA AL CORRIENTE EN EL PAGO DE SUS IMPUESTOS, ASIMISMO QUE SE HAN CUBIERTO CONFORME LO ESTABLECE EL ARTÍCULO 51, DE LA “L.P.G.E.D.F.”(ANEXO XIV).(ORIGINAL)**

**G. FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL, SI LA CAUSACIÓN DE LAS CONTRIBUCIONES O LAS OBLIGACIONES FORMALES ES MENOR A CINCO AÑOS, DEBERÁ INDICARSE LA FECHA EN LA CUAL SE GENERÓ, ASIMISMO, SI LAS PERSONAS MORALES O FÍSICAS QUE NO ESTÉN SUJETAS AL PAGO DE CONTRIBUCIONES EN LA CIUDAD DE MÉXICO, POR TENER SU DOMICILIO FISCAL EN OTRA ENTIDAD FEDERATIVA, DEBERÁ DE INDICAR A CUÁLES ESTÁ SUJETO. SE DEBE MANIFESTAR EL (NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL), CON REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES, DOMICILIO PARA OÍR Y RECIBIR TODA CLASE DE NOTIFICACIONES, CON LOS NÚMEROS TELEFÓNICOS Y DONDE MANIFIESTE BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE LA EMPRESA QUE REPRESENTA HA CUMPLIDO EN DEBIDA FORMA CON LAS OBLIGACIONES FISCALES A SU CARGO PREVISTAS POR EL “C.F.D.F.” Y DENTRO DE LA FRACCIÓN II, DEL NUMERAL 4.7.4, “C.U. 2015”, DE FECHA 18 DE SEPTIEMBRE DE 2015, CORRESPONDIENTES A SUS ÚLTIMOS CINCO EJERCICIOS FISCALES. ANEXO IX (ORIGINAL).**

- a) IMPUESTO PREDIAL;
- b) IMPUESTO SOBRE ADQUISICIÓN DE INMUEBLES;
- c) IMPUESTO SOBRE NÓMINAS;
- d) IMPUESTO SOBRE TENENCIA O USO DE VEHÍCULOS;
- e) IMPUESTO SOBRE LA ADQUISICIÓN DE VEHÍCULOS AUTOMOTORES USADOS;
- f) IMPUESTO POR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE HOSPEDAJE, Y
- g) DERECHOS POR EL SUMINISTRO DE AGUA.

**H. ORIGINAL Y COPIA SIMPLE PARA COTEJO DEL RECIBO DE COMPRA DE BASES.**

**I. ORIGINAL Y COPIA PARA COTEJO DE LA CÉDULA DE IDENTIFICACIÓN FISCAL (REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES).**

**J. SI SE TRATA DE PERSONA MORAL: ORIGINAL Y COPIA PARA COTEJO DEL ACTA CONSTITUTIVA Y EN SU CASO LAS MODIFICACIONES EN LAS QUE CONSTE SU OBJETO SOCIAL, OTORGADAS ANTE NOTARIO O FEDATARIO PÚBLICO, E INSCRITAS EN EL REGISTRO PÚBLICO DE LA PROPIEDAD Y COMERCIO,**

**O SI SE TRATA DE PERSONA FÍSICA: ACTA DE NACIMIENTO, ALTA ANTE LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO (SAT), Y DE LA CLAVE ÚNICA DE REGISTRO DE POBLACIÓN (CURP).**

**K. ORIGINAL Y COPIA SIMPLE PARA COTEJO, EN SU CASO, DEL PODER OTORGADO ANTE FEDATARIO PÚBLICO EN EL QUE SE FACULTE AL REPRESENTANTE LEGAL PARA ACTOS DE ADMINISTRACIÓN.**

**L. ORIGINAL Y COPIA SIMPLE PARA COTEJO DE UN COMPROBANTE DE SU DOMICILIO ACTUALIZADO NO MAYOR DE 3 MESES.**

**M. CURRÍCULUM EMPRESARIAL, FIRMADO POR EL REPRESENTANTE LEGAL, EN PAPEL MEMBRETEADO DE LA EMPRESA QUE SEÑALE SU RAZÓN SOCIAL, O DENOMINACIÓN SOCIAL, DESCRIPCIÓN DE SUS PRINCIPALES ACTIVIDADES EMPRESARIALES, DOMICILIO FISCAL, TELÉFONOS Y EXPERIENCIA EMPRESARIAL Y CLIENTES ACTUALES. (ORIGINAL)**



**N.-ORIGINAL Y COPIA SIMPLE PARA COTEJO DE COMPROBANTE DE OPINIÓN POSITIVA DE OBLIGACIONES FISCALES DE CONFORMIDAD AL ARTÍCULO 32-D, DEL "C.F.F."**

**O.-QUE CONOZCO Y ACEPTO EL CONTENIDO Y ALCANCE DE LAS "BASES" DE ESTA LICITACIÓN, SUS ANEXOS, Y DE LAS MODIFICACIONES QUE SE DERIVEN DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE "BASES" Y QUE CONOCE "LA LEY", SU REGLAMENTO Y LAS DISPOSICIONES ADMINISTRATIVAS QUE REGULAN ESTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN, ASIMISMO, MANIFIESTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD DE QUE EN CASO DE RESULTAR GANADOR, ME COMPROMETO A ENTREGAR LAS RACIONES SECAS, OBJETO DE LA PRESENTE LICITACIÓN, DE CONFORMIDAD CON LAS "BASES" Y LAS ESPECIFICACIONES CONTENIDAS EN EL ANEXO TÉCNICO I (ANEXO V). (ORIGINAL)**

**P QUE SE COMPROMETE A NO INCURRIR EN PRÁCTICAS NO ÉTICAS O ILEGALES, DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE ESTA LICITACIÓN, ASÍ COMO EN EL PROCESO DE FORMALIZACIÓN Y VIGENCIA DEL CONTRATO Y EN SU CASO LOS CONVENIOS QUE SE CELEBREN, INCLUYENDO LOS ACTOS QUE DE ÉSTOS SE DERIVEN, LO DESCRITO, DE CONFORMIDAD CON EL NUMERAL 4.4.2, DE LA "C.U. 2015", PUBLICADA EN LA GACETA OFICIAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO, DE FECHA 18 DE SEPTIEMBRE DEL 2015. ANEXO XI (ORIGINAL).**

**Q EL LICITANTE COMO EMPRESARIO Y PATRÓN DEL PERSONAL QUE CONTRATE PARA PROPORCIONAR LAS RACIONES, SERÁ EL ÚNICO RESPONSABLE DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DE LAS DISPOSICIONES LEGALES Y ORDENAMIENTOS EN MATERIA DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL, COMPROMETIÉNDOSE A RESPONDER DE TODAS LAS RECLAMACIONES QUE PUDIERAN SUSCITARSE DURANTE LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE LAS RACIONES POR PARTE DE LOS TRABAJADORES QUE PARTICIPEN EN LA ENTREGA DE LAS RACIONES. DEBIENDO SEÑALAR MEDIANTE ESCRITO ORIGINAL EN HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE Y FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL QUE ASUME LA RESPONSABILIDAD DEL PERSONAL QUE DESIGNE FUERA Y DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA. (ANEXO X) ORIGINAL.**

**R COPIA DE COMPROBANTE DEL REGISTRO DEL I.M.S.S., CON OPINIÓN POSITIVA, ÚLTIMO PAGO AL QUE ESTÁ OBLIGADO (ORIGINAL Y COPIA PARA COTEJO) Y DEBERÁN CONSIDERAR EN LA CONTRATACIÓN DE CUALQUIER SERVICIO QUE IMPLIQUE LA PRESENCIA EN SUS OFICINAS, PASILLOS, AZOTEAS, ETC., DE TRABAJADORES DEL PROVEEDOR, ASIMISMO, DEBERÁ PRESENTAR ESCRITO ORIGINAL, EN HOJA MEMBRETADA FIRMADO POR EL REPRESENTANTE LEGAL, MEDIANTE EL CUAL SU REPRESENTADA FACULTA A "LA CONVOCANTE", PARA VERIFICAR ALEATORIAMENTE LA DEBIDA OBSERVANCIA DE LAS PRESTACIONES DE SEGURIDAD SOCIAL ANTE EL I.M.S.S., ASÍ COMO LOS MOVIMIENTOS DE ALTA DE LOS TRABAJADORES, CON LOS CUALES SE PRESTE EL SERVICIO, DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO EN CASO DE RESULTAR GANADOR Y DE ENCONTRARSE EN CUALQUIER TIPO DE INCUMPLIMIENTO O ANOMALÍA SERÁ REPORTADA AL I.M.S.S. Y A LA SECRETARÍA DEL TRABAJO Y FOMENTO AL EMPLEO, PARA ACTUAR CONFORME A DERECHO CON FUNDAMENTO EN EL ARTÍCULO 14 TER, DE "LA LEY" Y AL NUMERAL 4.7.9., DE LA "C.U. 2015", DE FECHA 18, DE SEPTIEMBRE, DEL 2015.**

**SI ES EL CASO QUE LA CONTRATACIÓN SE REALICE CON UN TERCERO ESTE DEBERÁ PRESENTAR LA DOCUMENTACIÓN COMPROBATORIA, EN LA CUAL INDIQUE LA MANERA EN QUE PROPORCIONA LOS SERVICIOS DE SEGURIDAD SOCIAL A SUS TRABAJADORES, ASÍ COMO LOS PAGOS A LOS QUE ESTA OBLIGADO.**

SE EVITARÁ LA CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS A TRAVÉS DE LA MODALIDAD DE TERCERIZACIÓN, SUBCONTRATACIÓN, CONOCIDA COMO OUTSOURCING, Y EN LOS CASOS JUSTIFICADOS DE CONTRATACIÓN BAJO TAL FORMA, LOS DGA DEBERÁN OBSERVAR QUE EL PROVEEDOR CUMPLA ESTRICTAMENTE CON LOS REQUISITOS Y ESTÉ LIBRE DE LAS PROHIBICIONES ESTABLECIDAS POR LA LEY FEDERAL DEL TRABAJO.

**S** PARA LOS EFECTOS LEGALES DE LA PRESENTE LICITACIÓN, ASUMIMOS CUALQUIER RESPONSABILIDAD TOTAL EN CASO DE INFRINGIR PATENTES, MARCAS O VIOLAR DERECHOS DE AUTOR, SIN PERJUICIO PARA LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO. **(ANEXO XIII).**

**T** QUE NO SE ENCUENTRA EN LOS SUPUESTOS DE IMPEDIMENTOS LEGALES CORRESPONDIENTES, NI INHABILITADO O SANCIONADO POR LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO, POR LA SECRETARÍA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA FEDERAL O DE AUTORIDADES COMPETENTES DE LOS GOBIERNOS DE LAS ENTIDADES FEDERATIVAS O MUNICIPIOS, PARA PARTICIPAR EN EL PRESENTE PROCEDIMIENTO Y EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO, NO SE LE ASIGNARÁ EL CONTRATO **(ORIGINAL).**

**U** CARTA DE CONFIDENCIALIDAD, EN LA QUE SE COMPROMETEN A NO DIVULGAR INFORMACIÓN RELACIONADA CON EL OBJETO DE LA LICITACIÓN Y DESARROLLO DE ESTE PROCEDIMIENTO A TRAVÉS DE PUBLICACIONES, CONFERENCIAS, INFORMACIONES O DE CUALQUIER OTRA FORMA O MEDIO SIN LA AUTORIZACIÓN EXPRESA Y POR ESCRITO DE “LA CONVOCANTE”. **(ORIGINAL)**

**V** QUE EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO DEBERÁ DARSE DE ALTA EN EL “**SISTEMA DE DEPÓSITO INTERBANCARIO EN CUANTA DE CHEQUES**” EN LA **SUBDIRECCIÓN DE EJECUCIÓN PRESUPUESTAL SITA EN UBICADA EN LA CALLE CECILIO ROBELO No. 9, COLONIA AERONAUTICA MILITAR, DELEGACIÓN VENUSTIANO CARRANZA, CÓDIGO POSTAL 15900, DE ESTA CIUDAD DE MÉXICO.**

**W** ESCRITO DEL **PROVEEDOR LICITANTE**, EN HOJA MEMBRETADA FIRMADO POR EL REPRESENTANTE LEGAL, EN EL QUE MANIFIESTE BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD **QUE ES PROVEEDOR SALARIALMENTE RESPONSABLE DE ACUERDO A LO PUBLICADO EN LA GACETA DE OFICIAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO, DE FECHA 17 DE SEPTIEMBRE DE 2015.**

**X** LA CANTIDAD DE TRABAJADORES CON LOS QUE CUENTA LA EMPRESA LICITANTE, EN CUMPLIMIENTO A LAS REGLAS EMITIDAS POR LA SECRETARÍA DE DESARROLLO ECONÓMICO, PUBLICADA EN LA GACETA OFICIAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO EL 13, DE NOVIEMBRE, DEL 2013, 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. **(ANEXO XV).**

**Y** INDICANDO QUE EL GRADO DE CONTENIDO DE INTEGRACIÓN NACIONAL DE LOS BIENES SERÁ DE 50 %, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 30, FRACCIÓN I, DE “**LA LEY**”. **(ORIGINAL)(ANEXO XII).**

**Z** EN CUMPLIMIENTO A LA CIRCULAR UNO DE 2015, NUMERAL 4.4.6, PUBLICADA EN LA GACETA OFICIAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO EL DÍA 18, DE SEPTIEMBRE, DE 2015, SE PRESENTARÁ TRÁMITE DE CONSTANCIA (S) DE ADEUDO DE PAGO DE LAS CONTRIBUCIONES QUE APLIQUEN, IMPUESTO PREDIAL, IMPUESTO SOBRE ADQUISICIONES

DE INMUEBLES, IMPUESTO SOBRE NÓMINAS, IMPUESTO SOBRE TENENCIA O USO DE VEHÍCULOS, IMPUESTO POR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE HOSPEDAJE, Y DERECHOS POR SUMINISTRO DE AGUA) EXPEDIDA POR LA SECRETARÍA DE FINANZAS (TESORERÍA DEL DISTRITO FEDERAL) O EN SU CASO POR EL SISTEMA DE AGUAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO CORRESPONDIENTE. (ORIGINAL Y COPIA).

**AA** COPIA DEL REGISTRO COMO PROVEEDOR DE LA “S.S.P. CDMX”.

**NOTAS: LA FALTA DE ALGÚN DOCUMENTO, SERÁ CAUSA PARA DESECHAR LA PROPUESTA DEL LICITANTE**

**NOTA:** LOS DOCUMENTOS ORIGINALES SERÁN ENTREGADOS AL LICITANTE DESPUÉS DE SU COTEJO, POR LO QUE SE REFIERE A LA FIANZA DE FORMALIDAD DE LA PROPUESTA, PERMANECERÁ EN PODER DE “**LA CONVOCANTE**” Y SERÁ DEVUELTA PREVIA SOLICITUD POR ESCRITO A LOS **15 DÍAS** HÁBILES POSTERIORES A LA EMISIÓN DEL FALLO. LA FIANZA DEL (LOS) LICITANTE (S) ADJUDICADO (S) SE LE (S) DEVOLVERÁN UNA VEZ QUE SEA ENTREGADA LA FIANZA DEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO CORRESPONDIENTE.

“**LA CONVOCANTE**”, VERIFICARÁ LA VERACIDAD DE LA INFORMACIÓN Y LA AUTENTICIDAD DE LA DOCUMENTACIÓN PROPORCIONADA POR EL LICITANTE EN FORMA DIRECTA O A TRAVÉS DE TERCEROS POR ELLA AUTORIZADOS.

### 13.- PROPUESTA TÉCNICA

EL LICITANTE, DEBERÁ PRESENTAR SU PROPUESTA TÉCNICA EN FORMA IMPRESA Y EN MEDIO MAGNÉTICO, TOMANDO EN CUENTA TODOS Y CADA UNO DE LOS CONCEPTOS SEÑALADOS EN EL **ANEXO TÉCNICO I**, ELABORADOS POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE MANTENIMIENTO Y SERVICIOS EL CUAL FORMA PARTE INTEGRAL DE ESTAS BASES DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, ADEMÁS DEBERÁ INCLUIR EN DICHO SOBRE, LA SIGUIENTE DOCUMENTACIÓN:

PARTIDA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD		UNIDAD DE MEDIDA	MARCA DE LOS PRODUCTOS A UTILIZAR
		MÍNIMA	MÁXIMA		
1					

EL LICITANTE DEBERÁ MANIFESTAR CUANDO MENOS TRES MARCAS, DE LOS PRODUCTOS QUE SE UTILIZARÁN PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, PARA EL PERSONAL OPERATIVO DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO. (**ANEXO TÉCNICO I**).

- a) CARTA FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL, DONDE MANIFIESTE BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE DE SER ADJUDICADO RESPONDERÁ POR LOS DEFECTOS O VICIOS OCULTOS Y DE LA CALIDAD DE LAS RACIONES CONFORME AL ARTÍCULO 70, DE “**LA LEY**”. (**ORIGINAL**).
- b) CARTA FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL, DONDE MANIFIESTE BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, EN LA QUE SE EXPRESE QUE SE COMPROMETE A CUMPLIR EN TIEMPO Y FORMA CON TODOS Y CADA UNO DE LOS REQUISITOS CONTENIDOS EN LAS PRESENTES BASES, ANEXO TÉCNICO I Y JUNTA DE ACLARACIONES. (**ORIGINAL**).

- c) CARTA COMPROMISO DE CONFIDENCIALIDAD FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, EN LA QUE MANIFIESTE QUE NO DIVULGARÁ INFORMACIÓN RELACIONADA CON EL OBJETO DE LA PRESENTE LICITACIÓN Y DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO, A TRAVÉS DE PUBLICACIONES, CONFERENCIAS, INFORMACIONES O DE CUALQUIER OTRA FORMA O MEDIO SIN LA AUTORIZACIÓN EXPRESA Y POR ESCRITO DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO, EN LOS TÉRMINOS REFERIDOS EN EL PUNTO 6, DE LAS PRESENTES BASES. **(ORIGINAL)**.
- d) CARTA FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL, DONDE MANIFIESTE BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE CUENTA CON LA CAPACIDAD TÉCNICA Y ECONÓMICA PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, PARA EL PERSONAL OPERATIVO DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO, EN LAS CONDICIONES SOLICITADAS EN LAS BASES. **(ORIGINAL)**.
- e) CARTA FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL, DONDE MANIFIESTE BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE ASUME LA RESPONSABILIDAD TOTAL EN CASO DE QUE, AL ELABORAR Y SUMINISTRAR LAS RACIONES SECAS, INFRINJA PATENTES, MARCAS O VIOLE DERECHOS DE AUTOR, ALGÚN TRATADO INTERNACIONAL EXIMIENDO A **"LA CONVOCANTE"** DE CUALQUIER RESPONSABILIDAD AL RESPECTO. **(ORIGINAL)**.
- f) CARTA BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD MANIFIESTO NO ENCONTRARME EN ALGUNO DE LOS SUPUESTOS DEL ARTÍCULO 39 DE **"LA LEY" Y TAMPOCO DEL TITULO TERCERO CAPITULO TERCERO DE LA "L.G.R.A.CDMX"** Y QUE LOS SOCIOS, DIRECTIVOS, ACCIONISTAS, ADMINISTRADORES, COMISARIOS Y DEMÁS PERSONAL DE SUS PROCESOS DE VENTAS, COMERCIALIZACIÓN, RELACIONES PÚBLICAS O SIMILARES, NO TIENE, NO VAN A TENER EN EL SIGUIENTE AÑO O HAN TENIDO EN EL ÚLTIMO AÑO, RELACIÓN PERSONAL, PROFESIONAL, LABORAL, FAMILIAR O DE NEGOCIOS CON LAS PERSONAS SERVIDORAS PUBLICAS SEÑALADAS EN LAS PRESENTES BASES, DE CONFORMIDAD CON LO PUBLICADO EN LA GACETA OFICIAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO. **(ORIGINAL)**.

**EN CASO DE NO COTIZAR LA CANTIDAD MÍNIMA Y MÁXIMA DE RACIONES SOLICITADAS EN ESTAS BASES SERÁ MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN.**

**NOTAS: LA FALTA DE ALGÚN DOCUMENTO, SERÁ CAUSA PARA DESECHAR LA PROPUESTA DEL LICITANTE.**

#### **14.- DOCUMENTACIÓN DE LA PROPUESTA ECONÓMICA**

DEBERÁ PRESENTARSE EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE, SIN TACHADURAS O ENMENDADURAS, DEBIDAMENTE FIRMADO POR EL REPRESENTANTE LEGAL INDICANDO:

- EL NÚMERO DE PARTIDA
- DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LAS RACIONES SECAS
- UNIDAD DE MEDIDA
- CANTIDADES MÍNIMA Y MÁXIMA
- MARCA DE LOS PRODUCTOS A UTILIZAR PARA LA ELABORACIÓN DE RACIÓN SECA
- PRECIO UNITARIO
- SUBTOTAL
- IMPUESTO AL VALOR AGREGADO,
- IMPORTE TOTAL MÍNIMO Y MÁXIMO DE LAS PROPUESTAS,
- GRADO DE INTEGRACIÓN NACIONAL Y PAÍS DE ORIGEN.

PARTIDA A	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	CANTIDAD		UNIDAD DE MEDIDA	MARCA DE PRODUCTOS	PRECIO UNITARIO	MONTO MÍNIMO	MONTO MÁXIMO
		MÍNIMA	MÁXIMA					
1-A								
						SUBTOTAL		
						16% I.V.A.		
						TOTAL		

**EL LICITANTE DEBERÁ MANIFESTAR CUANDO MENOS TRES MARCAS, DE LOS PRODUCTOS QUE INTEGREN LAS RACIONES SECAS. (ANEXO TÉCNICO I-A).**

**NOTA 1:** DEBERÁ SEÑALAR QUE LOS PRECIOS SON FIRMES, UNITARIOS Y TOTALES EN MONEDA NACIONAL, DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO QUE AMPARA LAS RACIONES Y EN CASO DE ESTAR EN POSIBILIDAD DE APLICAR DESCUENTOS, DEBERÁ INCLUIRLO EN SU PROPUESTA.

**NOTA 2:** MANIFIESTO; BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD DE NO ENCONTRARME EN ALGUNO DE LOS SUPUESTOS DE LOS ARTÍCULOS: **39, DE “LA LEY”, Y TÍTULO TERCERO CAPITULO TERCERO DE LA “L.G.R.A.CDMX”,** QUE LOS SOCIOS, DIRECTIVOS, ACCIONISTAS, ADMINISTRADORES, COMISARIOS Y DEMÁS PERSONAL DE SUS PROCESOS DE VENTAS, COMERCIALIZACIÓN, RELACIONES PÚBLICAS O SIMILARES, NO TIENEN, NO VAN A TENER EN EL SIGUIENTE AÑO O HAN TENIDO EN EL ÚLTIMO AÑO, RELACIÓN PERSONAL, PROFESIONAL, LABORAL, FAMILIAR O DE NEGOCIOS CON LOS SERVIDORES PÚBLICOS SEÑALADOS.

PARA GARANTIZAR LA FORMALIDAD DE LA PROPUESTA ECONÓMICA, PODRÁ ENTREGAR FIANZA, CHEQUE CERTIFICADO, CHEQUE DE CAJA, POR EL **5%** DEL IMPORTE TOTAL MÁXIMO ANTES DE IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, A NOMBRE DE LA SECRETARÍA DE FINANZAS DEL DISTRITO FEDERAL. (ORIGINAL Y COPIA).

**EN CASO DE NO COTIZAR LA CANTIDAD MÍNIMA Y MÁXIMA DE RACIONES SOLICITADAS EN ESTAS BASES SERÁ MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN.**

**LA FALTA DE ALGÚN DOCUMENTO, SERÁ CAUSA PARA DESECHAR LA PROPUESTA DEL LICITANTE**

## 15.- DESARROLLO DE LOS EVENTOS

### 15.1. JUNTA DE ACLARACIÓN DE BASES

**JUNTA DE ACLARACIONES.** - SE CELEBRARÁ EL DÍA **21 DE DICIEMBRE DEL 2017 A LAS 09:00 HORAS**, EN LA SALA DE JUNTAS DE LA DIRECCIÓN DE TRANSPORTES, UBICADA EN LA CALLE CECILIO ROBELO No. 9, COLONIA AERONÁUTICA MILITAR, DELEGACIÓN VENUSTIANO CARRANZA, CÓDIGO POSTAL 15900, EN LA CIUDAD DE MÉXICO.

- a) LOS LICITANTES PODRÁN PRESENTAR LAS DUDAS PREFERENTEMENTE POR ESCRITO Y MEDIO MAGNÉTICO EN PROCESADOR DE TEXTO WORD, **CUANDO MENOS CON 24 HORAS DE ANTICIPACIÓN**, O DURANTE EL EVENTO, NO SIENDO MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN EL NO HACERLO, SIN EMBARGO SE AGILIZARÁ EL PROCESO DE RESPUESTAS Y ACLARACIONES.

ASIMISMO, **“LA CONVOCANTE”**, DARÁ RESPUESTA A TODOS Y CADA UNO DE LOS CUESTIONAMIENTOS ESCRITOS QUE SE PRESENTEN DURANTE EL EVENTO POR AQUELLOS LICITANTES QUE ACREDITEN SU PARTICIPACIÓN MEDIANTE EL PAGO DE LAS BASES CORRESPONDIENTES.

- b) EN EL CASO DE QUE SEA NECESARIA LA CELEBRACIÓN DE UNA SEGUNDA O MÁS JUNTAS DE ACLARACIONES, EN ESTE EVENTO Y LOS POSTERIORES SE SEÑALARÁ LUGAR, FECHA Y HORA EN QUE SE REALIZARÁ LA SIGUIENTE.

#### **15.2 MODIFICACIÓN A LAS BASES**

- a) SE PODRÁN MODIFICAR LOS ASPECTOS ESTABLECIDOS EN ESTAS BASES DE LICITACIÓN SIEMPRE QUE NO IMPLIQUE LA SUSTITUCIÓN, VARIACIÓN DE LAS RACIONES REQUERIDAS, LAS QUE PODRÁN REALIZARSE DURANTE LA JUNTA DE ACLARACIÓN A LAS BASES, CON FUNDAMENTO A LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 37, DE **"LA LEY"**.
- b) EN CUALQUIER ETAPA DEL PROCEDIMIENTO, ANTES DE LA EMISIÓN DEL FALLO, **"LA CONVOCANTE"** PODRÁ MODIFICAR HASTA UN **25%**, LA CANTIDAD DE RACIONES OBJETO DE LA PRESENTE LICITACIÓN, SIEMPRE Y CUANDO EXISTAN RAZONES DEBIDAMENTE FUNDADAS O CAUSAS DE INTERÉS PÚBLICO, CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR, MISMAS QUE DEBERÁN TENERSE ACREDITADAS FEHACIENTEMENTE DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO **44**, DE **"LA LEY"**.
- c) NO SERÁ NECESARIA NOTIFICACIÓN PERSONAL SI LAS MODIFICACIONES DERIVAN DE LA JUNTA DE ACLARACIONES Y SE ENTREGA COPIA DEL ACTA RESPECTIVA A CADA UNO DE LOS LICITANTES QUE HAYAN ADQUIRIDO BASES.

#### **16- DESARROLLO DE LA LICITACIÓN CONFORME A LO SIGUIENTE**

- a) **PRIMERA ETAPA PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS.**

EL DÍA **26 DE DICIEMBRE DEL 2017 A LAS 09:00 HORAS**, EN LA SALA DE JUNTAS DE LA DIRECCIÓN DE TRANSPORTES, UBICADA EN LA CALLE CECILIO ROBELO No. 9, COLONIA AERONÁUTICA MILITAR, DELEGACIÓN VENUSTIANO CARRANZA, CÓDIGO POSTAL 15900, EN LA CIUDAD DE MÉXICO, SE LLEVARÁ A CABO LA ENTREGA DEL SOBRE ÚNICO CERRADO QUE CONTENDRÁ LA DOCUMENTACIÓN LEGAL Y ADMINISTRATIVA, PROPUESTA TÉCNICA Y ECONÓMICA, PARA LLEVAR A CABO SU APERTURA Y REVISIÓN CUANTITATIVA, SUCESIVA Y SEPARADAMENTE DE LA MISMA.

- b) **SEGUNDA ETAPA LECTURA DE DICTAMEN.**

EL DÍA **29 DE DICIEMBRE DEL 2017 A LAS 08:00**, HORAS EN LA SALA DE JUNTAS DE LA DIRECCIÓN DE TRANSPORTES, UBICADA EN LA CALLE CECILIO ROBELO No. 9, COLONIA AERONÁUTICA MILITAR, DELEGACIÓN VENUSTIANO CARRANZA, CÓDIGO POSTAL 15900, EN LA CIUDAD DE MÉXICO, SE LLEVARÁ A CABO LA LECTURA DEL DICTAMEN CORRESPONDIENTE AL RESULTADO DEL ANÁLISIS DETALLADO DE LAS PROPUESTAS Y LA PRESENTACIÓN DE PRECIOS MÁS BAJOS.

SE INFORMARÁ A LOS LICITANTES QUE PARA EL MEJORAMIENTO DE PRECIOS MÁS BAJOS (SUBASTA), SERÁ REQUISITO INDISPENSABLE QUE QUIEN CUENTE CON PODERES DE REPRESENTACIÓN LEGAL, SE ENCUENTRE PRESENTE EN ESTE EVENTO, QUIEN DEBERÁ ACREDITARSE MEDIANTE EL PODER NOTARIAL CON EL QUE DEMUESTRE QUE CUENTA CON LA FACULTAD PARA COMPROMETER Y OBLIGAR A SU REPRESENTADA, ASIMISMO DEBERÁ PRESENTAR IDENTIFICACIÓN OFICIAL VIGENTE CON FOTOGRAFÍA (CARTILLA LIBERADA, PASAPORTE, CÉDULA PROFESIONAL O CREDENCIAL PARA VOTAR, EXPEDIDAS POR LAS INSTITUCIONES OFICIALES CORRESPONDIENTES) ENTREGANDO UNA COPIA DE LA QUE PRESENTE.

EL FORMATO A UTILIZAR PARA LA RECEPCIÓN DE PRECIOS MÁS BAJOS SE INDICA EN EL **(ANEXO XVI)**, DE ESTAS BASES, AL TÉRMINO SE DARÁ A CONOCER LA FECHA DE FALLO DE LA LICITACIÓN, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO **43**, **FRACCIÓN II**, DE **"LA LEY"**.



LOS LICITANTES ACREDITADOS, PODRÁN OFERTAR UN PRECIO MÁS BAJO (**ANEXO XVI**), EN BENEFICIO DE “LA CONVOCANTE”, POR DOS RONDAS Y EN UN TIEMPO SUFICIENTE, CON LA FINALIDAD DE RESULTAR ADJUDICADOS, LO CUAL PODRÁN EFECTUAR, SIEMPRE Y CUANDO, EN EL ACTO SE ENCUENTRE PRESENTE LA PERSONA QUE CUENTE CON PODERES DE REPRESENTACIÓN DE LA PERSONA FÍSICA O MORAL, LO QUE DEBERÁ SER ACREDITADO EN EL MISMO ACTO.

LO ANTERIOR DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 43, FRACCIÓN II, DE “**LA LEY**” Y NUMERAL 4.6.2, DE LA CIRCULAR UNO 2015.

DE CONFORMIDAD CON EL NUMERAL 4.6.1, DE LA CIRCULAR UNO 2015, NO PODRÁ EXISTIR COMUNICACIÓN ENTRE LOS LICITANTES AL MOMENTO DE EFECTUAR LAS PROPUESTAS DE PRECIOS MÁS BAJOS.

- c) EL PLAZO PARA LA EMISIÓN DEL FALLO PODRÁ DIFERIRSE POR UNA SOLA VEZ, CONFORME AL ARTÍCULO **43**, FRACCIÓN II DE “**LA LEY**”.

## 17.- EVALUACIÓN

- a) DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 43, FRACCIÓN I, DE “**LA LEY**”, DURANTE LA PRIMERA ETAPA, “**LA CONVOCANTE**” REVISARÁ CUANTITATIVA, SUCESIVA Y SEPARADAMENTE LA DOCUMENTACIÓN LEGAL, ADMINISTRATIVA, LA PROPUESTA TÉCNICA Y PROPUESTA ECONÓMICA, DE LOS LICITANTES, Y SE DESECHARÁN AQUELLAS QUE HUBIEREN OMITIDO ALGUNO DE LOS REQUISITOS SOLICITADOS EN LA PRESENTES, BASES, ASÍ COMO EN LA(S) JUNTA(S) DE ACLARACIÓN(ES).

LAS PROPUESTAS PRESENTADAS SERÁN RUBRICADAS POR LOS SERVIDORES PÚBLICOS Y LICITANTES QUEDANDO EN CUSTODIA DE “**LA CONVOCANTE**”, PARA SALVAGUARDAR SU CONFIDENCIALIDAD, ASIMISMO PARA PROCEDER AL ANÁLISIS CUALITATIVO DE LAS PROPUESTAS, RESULTADO QUE SE COMUNICARÁ MEDIANTE UN DICTAMEN QUE SE DARÁ A CONOCER EN LA FECHA ESTABLECIDA PARA TAL EFECTO.

EN DICHO DICTAMEN SE SEÑALARÁ SI LAS PROPUESTAS PRESENTADAS CUBREN LOS REQUISITOS Y ESPECIFICACIONES REQUERIDAS POR “**LA CONVOCANTE**” EN LAS BASES Y LAS REALIZADAS EN LA JUNTA O JUNTAS DE ACLARACIONES, DESECHANDO AQUELLAS QUE NO CUMPLIERON CON DICHS REQUISITOS.

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO **33**, FRACCIÓN XVI, DE “**LA LEY**”, EN LA EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS SE CONSIDERARÁN LAS QUE ASEGUREN LAS MEJORES CONDICIONES DISPONIBLES EN CUANTO A PRECIO, CALIDAD, OPORTUNIDAD Y DEMÁS CIRCUNSTANCIAS PERTINENTES SIN UTILIZAR MECANISMOS DE PUNTOS O PORCENTAJES.

- b) LA DOCUMENTACIÓN LEGAL ADMINISTRATIVA ORIGINAL DE CARÁCTER DEVOLUTIVO, SERÁ ENTREGADA AL TÉRMINO DE LA PRIMERA ETAPA; POR OTRO LADO, LA GARANTÍA DE LA FORMALIDAD DE LA PROPUESTA Y DOCUMENTACIÓN DIVERSA SERÁ DEVUELTA A AQUELLOS LICITANTES NO ADJUDICADOS, PREVIA SOLICITUD POR ESCRITO, UNA VEZ TRANSCURRIDOS QUINCE DÍAS HÁBILES A PARTIR DE LA FECHA EN QUE SE DÉ A CONOCER EL FALLO.
- c) SI EN LA SEGUNDA ETAPA, EN EL OFRECIMIENTO DE UN PRECIO MÁS BAJO A LAS OFERTAS DE LOS BIENES POR PARTE DE LOS LICITANTES, EXISTIERAN DOS O MÁS PROPUESTAS EN IGUALDAD DE PRECIO, SE ADJUDICARÁ AL LICITANTE QUE HUBIERA OFRECIDO LAS MEJORES CONDICIONES EN SU PROPUESTA, ADICIONALES A LAS ESTABLECIDAS EN BASES.

## **18.- DESCALIFICACIÓN DE LICITANTES**

EL LICITANTE EN ESTE PROCEDIMIENTO, SE OBLIGA A CUMPLIR DE MANERA ÍNTEGRA LO ESTABLECIDO EN LAS PRESENTES BASES, QUEDANDO ENTERADO QUE LA OMISIÓN O CONTRAVENCIÓN DE ALGUNO DE LOS PUNTOS, REQUISITOS O DOCUMENTOS SOLICITADOS SERÁ MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN INMEDIATA.

### **CAUSAS DE DESCALIFICACIÓN**

- a) EL INCUMPLIMIENTO PARCIAL O TOTAL DE ALGUNO DE LOS PUNTOS Y REQUISITOS ESTABLECIDOS EN ESTAS BASES DE LICITACIÓN.
- b) NO PRESENTAR SUS PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS EN LOS TÉRMINOS SOLICITADOS EN LAS PRESENTES BASES DE LICITACIÓN.
- c) SI SE COMPRUEBA QUE UN LICITANTE TIENE ACUERDO CON OTROS PARA DEMERITAR LA CALIDAD DE LAS RACIONES O PARA ELEVAR LOS COSTOS, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 33, FRACCIÓN XVII Y XX, DE “LA LEY”.
- d) SI SE INCUMPLE CON LO ESTABLECIDO EN LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL Y SU REGLAMENTO.
- e) SI SE OMITEN PRECIOS TOTALES O PARCIALES EN LA PROPUESTA ECONÓMICA.
- f) NO PRESENTAR LA GARANTÍA DE FORMALIDAD DE LA PROPUESTA ECONÓMICA EN LOS TÉRMINOS SOLICITADOS EN LAS PRESENTES BASES.
- g) SI LAS PROPUESTAS NO SE PUEDEN EVALUAR POR FALTA DE DATOS, O POR INCONGRUENCIAS EN LAS MISMAS.
- h) NO PRESENTAR SUS PROPUESTAS ECONÓMICAS, EN LOS TÉRMINOS SOLICITADOS, O SUS PRECIOS NO SEAN CONVENIENTES PARA LA CONVOCANTE.
- i) QUE LAS CANTIDADES OFERTADAS SEAN MENORES O MAYORES A LAS REQUERIDAS EN LOS ANEXOS TÉCNICOS.
- j) ENCONTRARSE DENTRO DE ALGUNO DE LOS SUPUESTOS DEL ARTÍCULO 39, DE “LA LEY” Y TÍTULO TERCERO CAPITULO TERCERO DE LA L.G.R.A.CDMX
- k) EN EL SUPUESTO DE INCURRIR EN PRÁCTICAS NO ÉTICAS E ILEGALES, QUE DEMERITEN EL PRESENTE PROCEDIMIENTO.
- l) NO ENTREGAR EL RECIBO DE PAGOS DE BASES, O EL RECIBO QUE ENTREGUE CONTenga ERRORES EN LA RAZÓN O DENOMINACIÓN SOCIAL, ASÍ COMO EN REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES.
- m) EL INCUMPLIMIENTO EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SOLICITADAS EN LAS BASES DE LICITACIÓN Y JUNTA DE ACLARACIONES.

LAS CAUSAS DE DESCALIFICACIÓN DE LOS LICITANTES SE ASENTARÁN EN LAS ACTAS QUE SE LEVANTEN PARA CADA UNA DE LAS ETAPAS DE LA PRESENTE LICITACIÓN.

## **19.- DECLARACIÓN DE LICITACIÓN DESIERTA.**

ESTA LICITACIÓN SERÁ DECLARADA DESIERTA EN TÉRMINOS DE LO PREVISTO EN EL ARTÍCULO 51, DE “LA LEY” Y EL ARTÍCULO 47, FRACCIÓN II, DE SU REGLAMENTO, CUANDO:

- A) NINGÚN LICITANTE HAYA ADQUIRIDO LAS BASES;
- b) HABIENDO ADQUIRIDO LAS BASES LOS LICITANTES NO HAYAN PRESENTADO

PROPUESTAS, O LAS POSTURAS PRESENTADAS NO REÚNAN LOS REQUISITOS SOLICITADOS EN LAS BASES DE ÉSTA LICITACIÓN.

C) CUANDO SUS PRECIOS NO SEAN CONVENIENTES PARA LA CONVOCANTE.

## **20.- ACTAS DE LOS EVENTOS Y ACTOS, ASÍ COMO SU NOTIFICACIÓN.**

LAS ACTAS QUE SE DERIVEN DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, SERÁN RUBRICADAS Y FIRMADAS POR LOS SERVIDORES PÚBLICOS QUE INTERVINIERON EN LOS EVENTOS Y ACTOS, ASÍ COMO POR LOS LICITANTES, A QUIENES SE ENTREGARÁ LA COPIA CORRESPONDIENTE. LA FALTA DE FIRMA DE ALGÚN LICITANTE NO INVALIDARÁ SU CONTENIDO Y EFECTOS DE CONFORMIDAD CON EL **ARTÍCULO 43, FRACCIÓN II, DE “LA LEY”**.

## **21.- SUSPENSIÓN DE LA LICITACIÓN**

EL PRESENTE PROCEDIMIENTO PODRÁ SUSPENDERSE TEMPORAL O DEFINITIVAMENTE Y NO CELEBRARSE LOS CONTRATOS, PREVIA OPINIÓN DE LA CONTRALORÍA GENERAL DEL DISTRITO FEDERAL, CUANDO PARA ELLO CONCURRAN RAZONES DE INTERÉS PÚBLICO O GENERAL, POR CASO FORTUITO O CAUSA DE FUERZA MAYOR DEBIDAMENTE JUSTIFICADA COMO LO PREVÉ EL **ARTÍCULOS 42, DE “LA LEY” Y 48, DE “EL REGLAMENTO”**

AL EXTINGUIRSE EL MOTIVO DE LA SUSPENSIÓN TEMPORAL SE REANUDARÁ EL PROCESO DE LICITACIÓN, PREVIO AVISO POR ESCRITO A LOS INTERESADOS Y SÓLO PARTICIPARÁN LOS LICITANTES QUE NO HAYAN SIDO DESCALIFICADOS.

## **22.-GARANTÍAS.**

### **22.1.-FORMALIDAD DE LAS PROPUESTAS**

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS Artículos 73, **FRACCIÓN I, DE “LA LEY”, 62, DE SU PROPIO REGLAMENTO Y 51, DE LA L.P.G.E.D.F.**, “EL LICITANTE”, DEBERÁ GARANTIZAR LA FORMALIDAD DE SU PROPUESTA POR EL EQUIVALENTE AL 5% (CINCO POR CIENTO), DEL TOTAL DE SU PROPUESTA ECONÓMICA, SIN CONSIDERAR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO (I.V.A.), MEDIANTE CUALQUIERA DE LOS SIGUIENTES DOCUMENTOS:

- I. FIANZA.
- II. CHEQUE DE CAJA.
- III. CHEQUE CERTIFICADO,

EN CASO DE FIANZA DEBERÁ SER EXPEDIDA A FAVOR DE LA **SECRETARÍA DE FINANZAS DEL DISTRITO FEDERAL (AHORA CIUDAD DE MÉXICO)**, POR INSTITUCIÓN AUTORIZADA LEGALMENTE PARA ELLO, EN DICHA GARANTÍA SE DEBERÁN TRANSCRIBIR LAS CLÁUSULAS Y REDACCIÓN DE CONFORMIDAD CON EL **(ANEXO XVII)**.

ESTAS GARANTÍAS PERMANECERÁN EN CUSTODIA DE “**LA CONVOCANTE**” Y UNA VEZ TRANSCURRIDOS 15 DÍAS HÁBILES POSTERIORES AL FALLO, TIEMPO EN EL QUE SERÁN ENTREGADAS A LOS LICITANTES MEDIANTE SOLICITUD ESCRITA.

## 22.2- GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS **ARTÍCULOS: 73, FRACCIÓN III, DE “LA LEY”, 62, DE SU PROPIO REGLAMENTO; 51 Y 54, DE LA L.P.G.E.D.F., “EL LICITANTE”,** QUE RESULTE ADJUDICADO DEBERÁ GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO ADMINISTRATIVO Y LA CALIDAD DE LOS DE LAS RACIONES MEDIANTE UNA FIANZA EXPEDIDA POR INSTITUCIÓN AUTORIZADA; POR UN MONTO EQUIVALENTE AL 15%, DEL IMPORTE DEL CONTRATO SIN CONSIDERAR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, MEDIANTE CUALQUIERA DE LOS SIGUIENTES DOCUMENTOS:

- I. FIANZA.
- II. CHEQUE DE CAJA.
- III. CHEQUE CERTIFICADO.

EN CASO DE FIANZA DEBERÁ SER EXPEDIDA A FAVOR DE LA **SECRETARÍA DE FINANZAS DEL DISTRITO FEDERAL (AHORA CIUDAD DE MÉXICO)**, POR INSTITUCIÓN AUTORIZADA LEGALMENTE PARA ELLO, EN DICHA GARANTÍA SE DEBERÁN TRANSCRIBIR LAS CLÁUSULAS Y REDACCIÓN DE CONFORMIDAD CON EL **(ANEXO XVIII)**.

LA VIGENCIA DE LA FIANZA DEBERÁ QUEDAR ABIERTA PARA PERMITIR QUE CUMPLA SU OBJETIVO, DE FORMA TAL QUE NO PODRÁ ESTABLECERSE O ESTIPULARSE PLAZO ALGUNO QUE LIMITE SU VIGENCIA, LO CUAL NO DEBE CONFUNDIRSE CON EL PLAZO PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES PREVISTO EN EL CONTRATO Y ACTOS ADMINISTRATIVOS.

EN CASO DE MODIFICACIONES A LOS CONTRATOS, EL “PROVEEDOR LICITANTE” ADJUDICADO, DEBERÁ ENTREGAR LA MODIFICACIÓN DE LA FIANZA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, DE CONFORMIDAD CON LO ESTIPULADO EN EL **ARTÍCULO 65, DE “LA LEY”**.

## 22.3- PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL.

EL LICITANTE GANADOR DEBERÁ PRESENTAR PÓLIZA DE SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL POR UN IMPORTE DE **\$8'000,000.00 (OCHO MILLONES DE PESOS, 00/100, M.N.)**. AL MOMENTO DE LA FIRMA DEL CONTRATO PARA GARANTIZAR LA COBERTURA DE DAÑOS A TERCEROS Y DAÑOS MATERIALES QUE PUDIERAN OCASIONAR POR EL SUMINISTRO Y EL CONSUMO DE SUS PRODUCTOS, CON VIGENCIA DEL **01 DE ENERO DE 2018 AL 15 DE ENERO DE 2019**, MISMA QUE DEBERÁ ESTAR A NOMBRE DE LA EMPRESA, LA CUAL DEBERÁ MANIFESTAR MEDIANTE ESCRITO DEBIDAMENTE FIRMADO.

LA PÓLIZA DEBERÁ GARANTIZAR DAÑOS MATERIALES Y DAÑOS A LAS PERSONAS POR CONSUMO DE SUS PRODUCTOS POR LA UTILIZACIÓN DE INSUMOS CADUCOS O DE MALA CALIDAD, ASÍ COMO A LAS INSTALACIONES DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA Y PERSONAL DE ÉSTA, QUE PUDIERA RESULTAR LESIONADO A LA ENTREGA DE LAS RACIONES, DERIVADO DE NEGLIGENCIA O FALTA DE CUIDADO DEL PERSONAL QUE EL PROVEEDOR CONTRATE PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIONES SECAS.

LA PÓLIZA DEBE MENCIONAR EXPRESAMENTE LOS SIGUIENTES CONCEPTOS:

- A EXPEDIRSE A NOMBRE DE LA SECRETARÍA DE FINANZAS DEL DISTRITO FEDERAL.
- B. EN CASO DE CONTAR CON UNA PÓLIZA GLOBAL EMPRESARIAL, SE DEBERÁ EXPEDIR UN ENDOSO “B” DE BENEFICIARIO A NOMBRE DE LA SECRETARÍA DE FINANZAS DEL DISTRITO FEDERAL, POR LA COBERTURA DE RESPONSABILIDAD CIVIL.

### 23.-ADJUDICACIÓN.

LA ASIGNACIÓN SE EFECTUARÁ DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 58 DE “**LA LEY**” A TRAVÉS DE LA FIGURA DE ABASTECIMIENTO SIMULTANEO, PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA EN CASO DE SER **DOS GANADORES, SE ADJUDICARÁ AL PRIMER LUGAR UN 60%, AL SEGUNDO LUGAR UN 40% DEL TOTAL DE LAS RACIONES Y DE SER TRES GANADORES AL PRIMER LUGAR SE LE ADJUDICARÁ UN 50%, SEGUNDO LUGAR 30% Y TERCER LUGAR 20%**, LO ANTERIOR EN CUMPLIMIENTO AL SEGUNDO PÁRRAFO DEL ARTÍCULO CITADO QUE A LA LETRA DICE: “EN ESTE CASO, EL PORCENTAJE DIFERENCIAL EN PRECIO QUE SE CONSIDERARÁ PARA DETERMINAR LOS PROVEEDORES SUSCEPTIBLES DE ADJUDICACIÓN NO PODRÁ SER SUPERIOR AL 10% RESPECTO DE LA PROPUESTA SOLVENTE MÁS BAJA Y SE CONCEDERÁ UN PORCENTAJE MAYOR DE ADJUDICACIÓN PARA LA PRIMERA PROPUESTA QUE REÚNA LAS CONDICIONES TÉCNICAS Y ECONÓMICAS MÁS BENÉFICAS A LAS DEPENDENCIAS, ÓRGANOS DESCONCENTRADOS, DELEGACIONES Y ENTIDADES, Y EN UN MENOR PORCENTAJE A LAS SIGUIENTES PROPUESTAS”, QUE REÚNAN LAS MEJORES CONDICIONES LEGALES, ADMINISTRATIVAS, TÉCNICAS Y ECONÓMICAS REQUERIDAS, UNA VEZ ANALIZADAS POR “**LA CONVOCANTE**” Y GARANTICE SATISFACTORIAMENTE EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES RESPECTIVAS.

PARA EL CASO DE QUE NO HUBIERE PROPUESTAS CUYO DIFERENCIAL SE ENCUENTREN DENTRO DEL PORCENTAJE ANTES SEÑALADO, LAS DEPENDENCIAS, ÓRGANOS DESCONCENTRADOS, DELEGACIONES O ENTIDADES, PODRÁN ADJUDICAR EL 100% A LA PRIMERA PROPUESTA QUE REÚNA LAS CONDICIONES LEGALES Y ADMINISTRATIVAS, TÉCNICAS Y ECONÓMICAS MÁS BENÉFICAS PARA EL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

#### 23.1.-CONTRATACIÓN.

LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES QUE SE DERIVEN DE LA PRESENTE LICITACIÓN SE FORMALIZARÁN MEDIANTE LA SUSCRIPCIÓN DE UN CONTRATO ADMINISTRATIVO QUE SE FORMULARÁ DE CONFORMIDAD CON LAS PRESENTES BASES Y LAS DISPOSICIONES LEGALES APLICABLES

EL CONTRATO ADMINISTRATIVO QUE SE DERIVE DE ESTE PROCEDIMIENTO, SE ADJUDICARÁ AL (LOS) PROVEEDOR (ES) CUYAS PROPUESTAS TOTALES REÚNAN LAS MEJORES CONDICIONES LEGALES, ADMINISTRATIVAS, TÉCNICAS Y ECONÓMICAS CONSIDERANDO LOS PRECIOS OFERTADOS PARA EL SUMINISTRO DE LAS RACIONES Y GARANTICE SATISFACTORIAMENTE EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES RESPECTIVAS.

#### 23.2.- FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO

DE ACUERDO CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 59, DE “**LA LEY**”, LA FIRMA DE LOS CONTRATOS ADMINISTRATIVOS QUE SE DERIVEN DE ESTE PROCEDIMIENTO, SE LLEVARÁ A CABO EN UN TÉRMINO NO MAYOR DE 15 DÍAS HÁBILES CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA EN QUE SE HUBIERE NOTIFICADO AL LICITANTE EL FALLO, EN LA **DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, ALMACENES Y ASEGURAMIENTO**, UBICADA EN EL CECILIO ROBELO, NO. 9, COL. AERONÁUTICA MILITAR, DELEGACIÓN VENUSTIANO CARRANZA, CÓDIGO POSTAL 15900, CIUDAD DE MÉXICO.

### **23.3.- MODIFICACIONES AL CONTRATO**

DE CONFORMIDAD A LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS **65 Y 67** DE “**LA LEY**”, LOS CONTRATOS ADMINISTRATIVOS QUE SE DERIVEN DE ESTE PROCEDIMIENTO ESTANDO VIGENTE SE PODRÁ MODIFICAR EL INCREMENTO EN LA CANTIDAD DE BIENES SOLICITADOS, CUANDO EL MONTO DE LAS MODIFICACIONES NO REBASE EN SU CONJUNTO EL 25 % DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO, SIEMPRE Y CUANDO EL PRECIO Y DEMÁS CONDICIONES DE LAS RACIONES SEA IGUAL AL INICIALMENTE PACTADO, DEBIÉNDOSE AJUSTAR LAS GARANTÍAS DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO, EN SU CASO.

### **23.4.- SUSPENSIÓN O TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL (LOS) CONTRATO(S)**

CON BASE EN LO PREVISTO EN LOS ARTÍCULOS 69, DE “**LA LEY**” Y EL 56 FRACCIÓN XIV, DE SU REGLAMENTO SE PODRÁN SUSPENDER O TERMINAR ANTICIPADAMENTE EL (LOS) CONTRATO(S) SIN RESPONSABILIDAD PARA LA CONVOCANTE:

- a) POR MUTUO CONSENTIMIENTO;
- b) CUANDO CONCURRAN RAZONES DE INTERÉS PÚBLICO O GENERAL, POR CASO FORTUITO O CAUSA DE FUERZA MAYOR DEBIDAMENTE JUSTIFICADAS.
- c) CUANDO LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO, EMITA RESOLUCIÓN DERIVADO DE RECURSO DE INCONFORMIDAD CONTRA CUALQUIER ACTO DE LA LICITACIÓN Y ÉSTA DECRETE LA NULIDAD DEL ACTO QUE CORRESPONDA AL PROCEDIMIENTO.

## **24.-SANCIONES**

### **24.1. RESCISIÓN DEL CONTRATO**

- A) DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO **42, DE “LA LEY”**, SE PROCEDERÁ A LA RESCISIÓN DEL CONTRATO ADMINISTRATIVO CUANDO EL LICITANTE GANADOR DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO REALICE INCUMPLIMIENTOS O DEFICIENCIAS EN LA CALIDAD DE LAS RACIONES, PREVIA NOTIFICACIÓN Y AUDIENCIA.
- B) SERÁ CAUSAL DE RESCISIÓN DEL CONTRATO ADMINISTRATIVO, EL QUE SE DESCUBRA Y ACREDITE QUE EL LICITANTE NO CUMPLA CON EL REQUISITO DE ESTAR AL CORRIENTE DE LAS OBLIGACIONES FISCALES PREVISTAS EN EL ARTÍCULO 51 FRACCIÓN III ÚLTIMO PÁRRAFO, DE LA LEY DE PRESUPUESTO Y GASTO EFICIENTE DEL DISTRITO FEDERAL ESTA RESCISIÓN SERÁ INDEPENDIENTE DEL EJERCICIO DE LAS FACULTADES DE LAS AUTORIDADES FISCALES DEL DISTRITO FEDERAL PREVISTAS EN DICHO ORDENAMIENTO.
- C) C) CUANDO INCURRA EN FALSEDAD DE DECLARACIONES Y SE ENCUENTRE EN CUALESQUIERA DE LOS SUPUESTOS DE LA HIPÓTESIS NORMATIVA DE LOS ARTÍCULOS **39, DE LA “LA LEY” O TITULO TERCERO CAPITULO TERCERO, DE LA L.G.R.A.CDMX.**
- D) EN EL SUPUESTO DE QUE SE DETECTE HABER INCURRIDO EN PRÁCTICAS NO ÉTICAS E ILEGALES DURANTE LOS EVENTOS DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, DE LA FORMALIZACIÓN Y VIGENCIA DEL CONTRATO O CONVENIOS MODIFICATORIOS.
- E) CUANDO SE HAYAN AGOTADO EL MONTO DE LAS PENAS CONVENCIONALES, EN TÉRMINOS DE LOS ARTÍCULOS 58 Y 63, DEL REGLAMENTO DE LA “**LA LEY**”; ELLO



INDEPENDIEMENTE DE QUE SE HAGA EFECTIVA LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.

## **25.- APLICACIÓN DE LAS GARANTÍAS**

**SE HARÁ EFECTIVA LA GARANTÍA DE FORMALIDAD DE LA PROPUESTA CUANDO:**

- a) EL LICITANTE, RETIRE SU PARTICIPACIÓN UNA VEZ INICIADO EL ACTO DE PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS O PRESENTADA SU PROPUESTA, EL LICITANTE NO SOSTENGA LAS CONDICIONES CONTENIDAS EN ELLA
- b) EL LICITANTE GANADOR, POR CAUSAS IMPUTABLES A ÉL NO ENTREGUE LA FIANZA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO DENTRO DEL PLAZO SEÑALADO PARA TAL EFECTO, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 59, DE **"LA LEY"**

**SE HARÁ EFECTIVA LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO CUANDO:**

- a) EL LICITANTE GANADOR UNA VEZ FORMALIZADO EL CONTRATO SE DESCUBRA QUE SE ENCUENTRA EN CUALQUIERA DE LOS SUPUESTOS SEÑALADOS EN LOS ARTÍCULOS **39, DE "LA LEY", O TITULO TERCERO CAPITULO TERCERO, DE LA L.G.R.A.CDMX.**, SIN PERJUICIO DE QUE SE RESCINDA EL CONTRATO RESPECTIVO.
- b) SI DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO, EL LICITANTE GANADOR PRESENTA INCUMPLIMIENTOS O CALIDAD DEFICIENTE DURANTE EL SUMINISTRO DE LAS RACIONES **"LA CONVOCANTE"**, PROCEDERÁ INMEDIATAMENTE A APLICAR LAS PENAS CONVENCIONALES, RESCINDIR ADMINISTRATIVAMENTE EL CONTRATO Y HACER EFECTIVA LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO Y DEMÁS QUE RESULTEN.

**SE HARÁ EFECTIVA LA PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL CUANDO:**

- a) SE CAUSE DAÑO A LA SALUD O MUERTE A LAS PERSONAS POR CONSUMO DE LA RACIÓN SECA, PARA EL PERSONAL OPERATIVO DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO.
- b) PROCEDERÁ INMEDIATAMENTE A APLICAR LA PÓLIZA, SIN PERJUICIO DE QUE LA CONVOCANTE DETERMINE RESCINDIR ADMINISTRATIVAMENTE EL CONTRATO Y HACER EFECTIVA LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO Y DEMÁS QUE RESULTEN.

## **26.- PENAS CONVENCIONALES**

DE CONFORMIDAD CON EL NUMERAL **4.13.1, DE LA CIRCULAR UNO 2015**, EMITIDA POR LA OFICIALÍA MAYOR DEL GOBIERNO DEL DISTRITO FEDERAL DE FECHA 18, DE SEPTIEMBRE, DEL 2015, EN CASO DE CALIDAD DEFICIENTE O RETRASO EN LA ENTREGA DE LOS BIENES, LA CONVOCANTE PROCEDERÁ INMEDIATAMENTE A APLICAR LAS PENAS CONVENCIONALES, RESCINDIR ADMINISTRATIVAMENTE EL CONTRATO, HACER EFECTIVA LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO Y EN GENERAL, A ADOPTAR LAS MEDIDAS PROCEDENTES Y CONFORME AL ARTÍCULO **69, DE "LA LEY"**.

**“EL LICITANTE”** PAGARÁ A **“LA CONVOCANTE”**, UNA PENALIDAD DEL **1% (UNO POR CIENTO)**, DEL VALOR TOTAL DE LOS BIENES NO ENTREGADOS, SIN INCLUIR IMPUESTO, POR CADA DÍA NATURAL DE INCUMPLIMIENTO CONTADOS A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE EN QUE FINALIZÓ EL PLAZO DE ENTREGA DE LOS BIENES, LO ANTERIOR, SIN PERJUICIO DEL DERECHO DE QUE **“LA CONVOCANTE”** PUEDA OPTAR ENTRE EXIGIR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO O RESCINDIRLO.

DE CONFORMIDAD CON EL NUMERAL **4.13.2, DE LA CIRCULAR UNO 2015**, EMITIDA POR LA OFICIALÍA MAYOR DEL GOBIERNO DEL DISTRITO FEDERAL DE FECHA 18, DE SEPTIEMBRE, DEL 2015. LAS PENAS CONVENCIONALES SE APLICARÁN EN TANTO SU MONTO TOTAL NO REBASE EL IMPORTE DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, APLICANDO EL VALOR DE LOS BIENES NO ENTREGADOS.

EN CUMPLIMIENTO AL NUMERAL **4.13.5, DE LA CIRCULAR UNO 2015**, EMITIDA POR LA OFICIALÍA MAYOR DEL GOBIERNO DEL DISTRITO FEDERAL DE FECHA 18, DE SEPTIEMBRE, DEL 2015, LAS PENAS CONVENCIONALES SE APLICARÁN SOBRE EL VALOR NETO, ES DECIR, SIN CONSIDERAR IMPUESTOS DE LOS BIENES NO ENTREGADOS, DE ACUERDO CON LAS CONDICIONES PACTADAS CUANDO;

- A) EXISTA INCUMPLIMIENTO EN EL PLAZO DE ENTREGA DE LOS BIENES PACTADOS ORIGINALMENTE DURANTE EL TIEMPO QUE TRANSCURRA.
- B) LOS BIENES ENTREGADOS NO CUMPLAN CON LAS CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PACTADAS.

EN CUMPLIMIENTO AL NUMERAL **4.13.6, DE LA CIRCULAR UNO 2015**, EMITIDA POR LA OFICIALÍA MAYOR DEL GOBIERNO DEL DISTRITO FEDERAL DE FECHA 18, DE SEPTIEMBRE, DEL 2015, EL MONTO DE LAS PENAS CONVENCIONALES, SE DESCONTARÁ AL PROVEEDOR DEL IMPORTE FACTURADO QUE CORRESPONDA A LA OPERACIÓN ESPECÍFICA DE QUE SE TRATE Y SE LE LIQUIDARÁ SÓLO LA DIFERENCIA QUE RESULTE.

DE CONFORMIDAD CON EL NUMERAL **4.13.7, DE LA CIRCULAR UNO 2015**, EMITIDA POR LA OFICIALÍA MAYOR DEL GOBIERNO DEL DISTRITO FEDERAL DE FECHA 18, DE SEPTIEMBRE, DEL 2015, CUANDO EL PROVEEDOR SE NIEGUE A CUMPLIR CON LA ENTREGA DE LOS BIENES, HABIÉNDOSELE COMUNICADO LAS SANCIONES CONTRACTUALES, SE TRAMITARÁ DE INMEDIATO LA EJECUCIÓN DE LA FIANZA DE CUMPLIMIENTO, A TRAVÉS DE LA PROCURADURÍA FISCAL DEL DISTRITO FEDERAL.

ASIMISMO, LAS PENAS CONVENCIONALES NO DEBERÁN REBASAR EL MONTO DE LA FIANZA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, YA QUE, DE CAER EN DICHO SUPUESTO, EL MISMO SERÁ RESCINDIDO EN TÉRMINOS DE LO PREVISTO EN LOS ARTÍCULOS: **42 Y 69, DE “LA LEY”**, Y **58**, DE SU REGLAMENTO.

ASIMISMO, SE APLICARÁN LAS PENAS ESTABLECIDAS EN EL ANEXO TÉCNICO I INCISO F.

## **27.- CONDICIÓN DE LOS PRECIOS**

LOS PRECIOS DEBERÁN EXPRESARSE EN MONEDA NACIONAL Y DEBERÁN SER FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO RESPECTIVO.

## **28.- PAGOS.**

EL PAGO SE EFECTUARÁ A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE FINANZAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO, QUIEN LIBERA EL PAGO RESPECTIVO, POR LO QUE SERÁ NECESARIO DARSE DE ALTA EN EL “SISTEMA DE DEPÓSITO INTERBANCARIO EN CUENTA DE CHEQUES”, EN LA SUBDIRECCIÓN DE EJECUCIÓN PRESUPUESTAL **UBICADA EN LA CALLE CECILIO ROBELO N.**

**9, COLONIA AERONÁUTICA MILITAR, DELEGACIÓN VENUSTIANO CARRANZA, CÓDIGO POSTAL 15900, DE ESTA CIUDAD DE MÉXICO.**

LAS FACTURAS DEBERÁN EXPEDIRSE A NOMBRE DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO CON DOMICILIO FISCAL EL UBICADO EN PLAZA DE LA CONSTITUCIÓN S/N, CENTRO DE LA CIUDAD DE MÉXICO ÁREA 1, DELEGACIÓN CUAUHTÉMOC, EN LA CIUDAD DE MÉXICO, CÓDIGO POSTAL 06000, CON EL REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES GDF971205-4NA DEBIENDO ESTAR VIGENTES Y CUMPLIR CON LOS REQUISITOS FISCALES.

ASÍ MISMO DEBERÁ DE PRESENTAR ESCRITO EN EL QUE MANIFIESTE QUE EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO DEBERÁ DARSE DE ALTA EN EL SISTEMA DE DEPÓSITO INTERBANCARIO EN CUENTA DE CHEQUES”, EN LA SUBDIRECCIÓN DE EJECUCIÓN PRESUPUESTAL SITA EN **UBICADA EN LA CALLE CECILIO ROBELO No. 9, COLONIA AERONAUTICA MILITAR, DELEGACIÓN VENUSTIANO CARRANZA, CÓDIGO POSTAL 15900, DE ESTA CIUDAD DE MÉXICO** Y DEBERÁ DE PRESENTAR LA DOCUMENTACIÓN LEGAL ADMINISTRATIVA

LA OMISIÓN DE ESTE PROCEDIMIENTO, IMPOSIBILITARÁ A **“LA CONVOCANTE”** AL TRÁMITE DEL PAGO RESPECTIVO.

### **29.- ANTICIPOS**

NO SE OTORGARÁN ANTICIPOS.

### **30.- INCONFORMIDADES**

EN CONTRA DE LOS ACTOS Y RESOLUCIONES DE **“LA CONVOCANTE”**, ORDENADOS O DICTADOS CON MOTIVO DE LA APLICACIÓN DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL Y DE LAS NORMAS JURÍDICAS QUE DE ELLA EMANEN, LOS LICITANTES AFECTADAS PODRÁN INTERPONER EL RECURSO DE INCONFORMIDAD, ATENTO A LO PREVISTO EN EL ARTÍCULO 88 DE LA LEY DE LA MATERIA EN RELACIÓN CON LOS TÉRMINOS DE LO DISPUESTO POR LA LEY DE PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO DEL DISTRITO FEDERAL.

PARA EFECTOS Y CONSULTA DE LO SOLICITADO EN EL PÁRRAFO ANTERIOR, LA CONTRALORÍA GENERAL DEL DISTRITO FEDERAL A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE LEGALIDAD Y RESPONSABILIDADES, HA INSTRUMENTADO EL SISTEMA INFORMÁTICO DENOMINADO “CONSULTA ELECTRÓNICA DE PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS DE IMPEDIMENTO” EN LA PAGINA DE INTERNET **WWW.CONTRALORIA.DF.GOB.MX**, PARA QUE LAS PERSONAS FÍSICAS O MORALES QUE PARTICIPEN EN LOS PROCEDIMIENTOS DE LICITACIÓN O INVITACIÓN RESTRINGIDA, PÚBLICO EN GENERAL Y SERVIDORES PÚBLICOS CONSULTEN LA INFORMACIÓN Y EL ESTADO QUE GUARDA LA SUBSTANCIACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS, PROMOVIDOS DESDE EL EJERCICIO 2006.

### **31.- CONTROVERSIAS**

LAS CONTROVERSIAS QUE SE SUSCITEN CON MOTIVO DE LA INTERPRETACIÓN Y APLICACIÓN DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL Y QUE SE DERIVEN DE ESTE PROCEDIMIENTO, SERÁN RESUELTAS DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN EL **ARTÍCULO 13**, DE LA PROPIA **“ LEY”**, QUE A LA LETRA DICE:

LAS CONTROVERSIAS QUE SE SUSCITEN CON MOTIVO DE LA INTERPRETACIÓN Y APLICACIÓN EN EL ÁMBITO ADMINISTRATIVO DE LA LEY SERÁN RESUELTAS POR LA CONTRALORÍA.

EN LO RELATIVO A LAS CONTROVERSIAS EN LA INTERPRETACIÓN Y APLICACIÓN DE LOS CONTRATOS ADMINISTRATIVOS, CONVENIOS Y ACTOS QUE DE ESTOS SE DERIVEN Y QUE HAYAN SIDO CELEBRADOS CON BASE EN ESTA LEY, SERÁN RESUELTAS POR LOS TRIBUNALES COMPETENTES DE LA CIUDAD DE MÉXICO, SALVO QUE SE HAYA ESTIPULADO CLÁUSULA ARBITRAL.

SE PODRÁ PACTAR CLÁUSULA ARBITRAL EN LOS CONTRATOS Y CONVENIOS, PREVIA OPINIÓN DE LA OFICIALÍA.

LOS ACTOS, CONTRATOS Y CONVENIOS QUE SE REALICEN EN CONTRAVENCIÓN A LO DISPUESTO POR ESTA LEY SERÁN NULOS DE PLENO DERECHO, PREVIA DETERMINACIÓN DE AUTORIDAD JUDICIAL O ADMINISTRATIVA EN FUNCIONES JURISDICCIONALES.

18 DE DICIEMBRE DE 2017.

---

LIC. SERGIO JARAMILLO SALGADO  
DIRECTOR DE ADQUISICIONES, ALMACENES Y ASEGURAMIENTO

ANEXO TÉCNICO I

ÍNDICE  
*"ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA"*

- ANEXO TÉCNICO I
  - A) DOCUMENTACIÓN
  - B) DOCUMENTACIÓN COMPLEMENTARIA
  - C) ESTIPULACIONES COMPLEMENTARIAS
  - D) INSTALACIONES Y EQUIPOS REQUERIDOS
  - E) VISITA A LAS INSTALACIONES DE LOS LICITANTES
  - F) SANCIONES
  
- ANEXO TÉCNICO I-A  
FORMATO DE LA PROPUESTA TÉCNICA
  
- ANEXO TÉCNICO I-B  
MENUES RACION SECA 2018
  
- ANEXO TÉCNICO I-C  
ESPECIFICACIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS NECESARIAS PARA LA ELABORACIÓN DE LA RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA.
  
- ANEXO TÉCNICO I-D  
ESPECIFICACIONES DEL EMPAQUE. (FICHA TECNICA DEL CONTENEDOR)
  
- ANEXO TÉCNICO I-E  
MÁXIMOS Y MÍNIMOS DE RACIONES SECAS, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA  
LUGAR DE ENTREGA DE LAS RACIONES
  
- ANEXO TÉCNICO I-F  
METODOLOGÍA PARA LA EVALUACIÓN A LAS MUESTRAS
  
- ANEXO TÉCNICO I-G  
METODOLOGÍA PARA LA VISITA A INSTALACIONES

**ANEXO TÉCNICO I**  
**“ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL**  
**EMPAcado EN ATMÓSFERA MODIFICADA”**

LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR Y SATISFACER TODOS Y CADA UNO DE LOS SIGUIENTES REQUISITOS TÉCNICOS:

**A) DOCUMENTACIÓN**

LOS LICITANTES DEBERÁN MANIFESTAR POR ESCRITO EN PAPEL MEMBRETADO DE LA EMPRESA, FIRMADO POR EL REPRESENTANTE LEGAL O QUIEN TENGA FACULTAD PARA ELLO (UNO POR CADA NUMERAL), BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE:

1. LOS BIENES OBJETO DE ESTE PROCEDIMIENTO, SE PREPARARÁN EN SU TOTALIDAD EN LAS INSTALACIONES DE LA EMPRESA PARTICIPANTE Y TENDRÁN LAS CARACTERÍSTICAS QUE SE PRECISAN EN EL **ANEXO TÉCNICO I-B**, DEBIENDO DE EMPAQUETARSE EN FORMA APROPIADA E HIGIÉNICA TAL COMO LO SEÑALA EL **ANEXO TÉCNICO I-D**; DE MANERA QUE SE FACILITE SU TRANSPORTE Y MANEJO, SIN AFECTAR SU CALIDAD.
2. LAS RACIONES SECAS OBJETO DE ESTE PROCESO LAS DEBERÁ ENTREGAR LA EMPRESA PARTICIPANTE DIARIAMENTE EN BUEN ESTADO Y EN CONDICIONES ÓPTIMAS DE HIGIENE, EN LOS LUGARES Y DENTRO DE LOS HORARIOS DE ACUERDO A LO SEÑALADO EN EL **ANEXO TÉCNICO I-E** DE ESTE DOCUMENTO, HACIÉNDOSE RESPONSABLE DEL TRANSPORTE Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN.
3. LOS MENÚS DE LAS RACIONES, QUE SE ESPECIFICAN EN EL ANEXO TÉCNICO I-B, SE DEBERÁN RESPETAR ESTRICTAMENTE; INICIANDO CON EL MENÚ 1 EL DÍA 1º DE CADA MES, CONTINUANDO CON EL MENÚ 2 EL DÍA 2 Y ASÍ SUCESIVAMENTE HASTA EL MENÚ 31. LA DIRECCIÓN DE SERVICIOS, PREVIA NOTIFICACIÓN PODRÁ MODIFICAR LOS MENÚS DE ACUERDO A SUS NECESIDADES.
4. LAS RACIONES SECAS SE DEBERÁN PREPARAR CON PRODUCTOS DE PRIMERA CALIDAD Y MARCAS LÍDERES EN EL MERCADO, QUE CUMPLAN CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS APLICABLES, EN INSTALACIONES PROPIAS Y POR PERSONAL QUE CUMPLA CON LAS MÁS ESTRUCTAS REGLAS DE HIGIENE ESTABLECIDAS POR LA SECRETARÍA DE SALUD.
5. CONFORME AL **ANEXO TÉCNICO I-D**, EL CONTENEDOR DEBERÁ ESTAR HERMÉTICAMENTE SELLADO, ASÍ COMO LA BOLSA DEL PLATO PRINCIPAL EMPACADA EN ATMÓSFERA MODIFICADA, CON EXCEPCIÓN CUANDO SE TRATE DE UN ALIMENTO ENLATADO.
6. ACEPTA QUE EL NÚMERO DE RACIONES SOLICITADAS DIARIAMENTE (DESAYUNOS, COMIDAS Y CENAS), SERÁ COMUNICADO POR ESCRITO O VÍA TELEFÓNICA, POR LA SUBDIRECCIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN O EN SU CASO POR LA JEFATURA DE LA UNIDAD DEPARTAMENTAL DE ADMINISTRACIÓN DE COMEDORES Y PODRÁ MODIFICARSE PREVIA NOTIFICACIÓN DE LAS MISMAS.
7. ACEPTA ELABORAR Y ENTREGAR PEDIDOS EXTRAORDINARIOS DE ACUERDO AL NÚMERO DE RACIONES REQUERIDAS POR LA DIRECCIÓN DE SERVICIOS, PREVIA NOTIFICACIÓN POR ESCRITO O VÍA TELEFÓNICA Y CONTAR CON LA CAPACIDAD DE RESPUESTA INMEDIATA POSTERIOR A DICHA NOTIFICACIÓN (MÁXIMO 2 HORAS), EN EL HORARIO Y LUGAR QUE SE LE INDIQUE.



8. EL PERIODO MÍNIMO DE GARANTÍA DE CADUCIDAD DE LAS RACIONES SECAS QUE SE REQUIERE A PARTIR DE LA HORA DE ENTREGA ES DE 48 HORAS A TEMPERATURA AMBIENTE.
9. LAS RACIONES SECAS QUE NO CUMPLAN CON EL PERIODO DE GARANTÍA, QUE PRESENTEN VICIOS OCULTOS, DEFECTOS DE FABRICACIÓN O EMPAQUE, O NO CUMPLAN CON LAS ESPECIFICACIONES SOLICITADAS, DEBERÁN SER RESTITUIDAS EN UN PLAZO NO MAYOR DE DOS HORAS, Y DE INCURRIRSE EN UN NUEVO INCUMPLIMIENTO, SE APLICARÁN LAS SANCIONES RESPECTIVAS.
10. EL HORARIO DE ENTREGA DEL SUMINISTRO DE RACIONES SECAS, SERÁ DIARIAMENTE EN EL HORARIO DE 11:00 P.M. A 03:00 A.M. DEL DÍA SIGUIENTE, EN LOS LUGARES ESTIPULADOS EN EL **ANEXO TÉCNICO I-E**.
11. LA CALIDAD DE LAS MATERIAS PRIMAS, ASÍ COMO LAS CANTIDADES DEL PRODUCTO TERMINADO DEBERÁN APEGARSE A LOS GRAMAJES Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS SOLICITADOS DE ACUERDO AL **ANEXO TÉCNICO I-B**; LO CUAL SERÁ SUPERVISADO POR PERSONAL AUTORIZADO DE LA DIRECCIÓN DE SERVICIOS.
12. SE COMPROMETE A REALIZAR EXÁMENES MICROBIOLÓGICOS A LOS INSUMOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE LAS RACIONES SECAS, POR UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (E.M.A.), CUANDO LO REQUIERA LA DIRECCIÓN DE SERVICIOS, LOS RESULTADOS EN ORIGINAL DEBERÁN PROPORCIONARSE A LA DIRECCIÓN DE SERVICIOS, EL COSTO SERÁ POR CUENTA DE LA EMPRESA ADJUDICADA, EL LICITANTE DEBERÁ PRESENTAR EXÁMENES REALIZADOS DENTRO DE LOS ÚLTIMOS SEIS MESES ANTERIORES A LA PRESENTE LICITACIÓN Y ANEXAR COPIA DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE DEL LABORATORIO.
13. SE COMPROMETE, EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO, A REALIZAR EXÁMENES DE LABORATORIO (EXUDADO FARÍNGEO, COPROPARASITOSCÓPICO EN SERIE DE TRES, QUÍMICA SANGUÍNEA (DOCE ELEMENTOS), REACCIONES FEBRILES, BIOMETRÍA HEMÁTICA Y LECHO UNGUEAL) AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS CADA SEIS MESES POR UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA E.M.A., Y EL COSTO SERÁ CON CARGO A LA EMPRESA ADJUDICADA. LOS RESULTADOS EN ORIGINAL DEBERÁN PROPORCIONARSE A LA DIRECCIÓN DE SERVICIOS.
14. SE COMPROMETE A REALIZAR EXÁMENES MICROBIOLÓGICOS A LAS SUPERFICIES INERTES (MESAS, TABLAS Y UTENSILIOS) DE SUS INSTALACIONES DONDE ELABORA LAS RACIONES SECAS, POR UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA E.M.A. CUANDO LO REQUIERA LA DIRECCIÓN DE SERVICIOS, LOS RESULTADOS EN ORIGINAL DEBERÁN PROPORCIONARSE A LA DIRECCIÓN DE SERVICIOS Y EL COSTO SERÁ CON CARGO A LA EMPRESA ADJUDICADA, EL LICITANTE DEBERÁ PRESENTAR EXÁMENES REALIZADOS DENTRO DE LOS ÚLTIMOS SEIS MESES ANTERIORES A LA PRESENTE LICITACIÓN Y ANEXAR COPIA DE LA ACREDITACIÓN DEL LABORATORIO.
15. SE COMPROMETE A REALIZAR EXÁMENES MICROBIOLÓGICOS DE AGUA DE LLAVE, AGUA DE CISTERNA Y AGUA DE FILTRO DE SUS INSTALACIONES, A FIN DE GARANTIZAR LA HIGIENE DE LOS INSUMOS ALIMENTICIOS, POR UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA E.M.A. CUANDO LO REQUIERA LA DIRECCIÓN DE SERVICIOS, EL COSTO SERÁ POR CUENTA DE LA EMPRESA; PRESENTAR EXÁMENES CON UNA ANTIGÜEDAD MÁXIMA DE 6 MESES A LA PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS Y ANEXAR COPIA DE LA ACREDITACIÓN DEL LABORATORIO.
16. REALIZARÁ FUMIGACIÓN A SUS INSTALACIONES Y EQUIPO DE TRANSPORTE DONDE ELABORE Y TRANSPORTE LA RACIÓN SECA, ÉSTA SE LLEVARÁ A CABO POR LO MENOS UNA VEZ AL MES.

17. ACEPTA QUE LA CONVOCANTE REALIZARÁ ANÁLISIS DE LA PRESENCIA DE OXÍGENO RESIDUAL EN EL EMPAQUE DE ATMÓSFERA MODIFICADA, EL CUAL NO EXCEDERÁ EL 2.4%. EN EL CASO DE QUE SE REBASE ESTE PORCENTAJE SERÁN DEVUELTAS EL TOTAL DE LAS RACIONES SUMINISTRADAS, OBLIGÁNDOSE A SU REPOSICIÓN TOTAL EN UN PLAZO MÁXIMO DE 2 HORAS, DICHAS RACIONES SERÁN ANALIZADAS Y DE PERSISTIR UN PORCENTAJE MAYOR DE OXÍGENO AL SEÑALADO, SE APLICARÁ LA SANCIÓN CORRESPONDIENTE.
18. ACEPTA, QUE UNA VEZ ADJUDICADO EL CONTRATO, EL PROVEEDOR DEBERÁ CONSERVAR EN REFRIGERACIÓN, EN SUS INSTALACIONES, DOS MUESTRAS TESTIGO DEL PRODUCTO EMPACADO DE CADA TERCIO, POR UN PERIODO DE 72 HORAS, PARA COMPROBACIÓN EN CASO DE PRESUNTAS CONTINGENCIAS.
19. ACEPTA, QUE UNA VEZ ADJUDICADO EL CONTRATO, SE LLEVARÁ A CABO SUPERVISIÓN DIARIA EN LA PLANTA DE LA EMPRESA EN EL DISTRITO FEDERAL, PARA VALIDAR LA CALIDAD, HIGIENE Y CANTIDAD DE RACIONES A ELABORAR, DURANTE LA PREPARACIÓN E INTEGRACIÓN DE LAS RACIONES SECAS, LA SUPERVISIÓN SERÁ POR PERSONAL DE LA SUBDIRECCIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN.

**NOTA:** PARA EL CASO DE PROPUESTA CONJUNTA, LA DOCUMENTACIÓN DEBERÁ SER EN PAPEL MEMBRETADO Y FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA DESIGNADA COMO REPRESENTANTE COMÚN CONFORME A LO ESTIPULADO EN EL CONVENIO DE COLABORACIÓN; ADICIONALMENTE A LA CARTA BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, LOS REQUISITOS SEÑALADOS EN LOS NUMERALES **12; 14; 15 Y 16** DEBEN SER CUBIERTOS POR LA EMPRESA ENCARGADA DE REALIZAR DICHAS ACTIVIDADES CONFORME A LO SEÑALADO EN EL CONVENIO DE COLABORACIÓN.

## **B) DOCUMENTACIÓN COMPLEMENTARIA**

LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR LA COMPROBACIÓN DE SU CAPACIDAD EN LA ESPECIALIDAD:

1. EN CASO DE QUE EL PLATO PRINCIPAL DE LA RACIÓN SECA SEA NECESARIO UTILIZAR INSUMOS CÁRNICOS O SUS DERIVADOS, ÉSTOS DEBERÁN SER DE ORIGEN TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL (TIF), ESTO ES, QUE LA MATERIA PRIMA PROVENGA DE RASTROS O ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF). EL LICITANTE DEBERÁ PRESENTAR COPIA SIMPLE DEL CERTIFICADO TIF DEL RASTRO O ESTABLECIMIENTO DE ORIGEN DE LA MATERIA PRIMA, ASÍ COMO COMPROBAR QUE ADQUIERE LOS INSUMOS CÁRNICOS Y SUS DERIVADOS EN DICHO RASTRO O ESTABLECIMIENTO. PRESENTAR FACTURAS A FAVOR DEL LICITANTE EN DONDE DEMUESTRE LA ADQUISICIÓN DE ESTOS PRODUCTOS.
2. EL LICITANTE DEBERÁ PRESENTAR LOS SIGUIENTES ANÁLISIS CLÍNICOS (MÍNIMO A 60 EMPLEADOS MANIPULADOR DE ALIMENTOS): EXUDADO FARÍNGEO, COPROPARASITOSCÓPICO EN SERIE DE TRES, QUÍMICA SANGUÍNEA DE 12 ELEMENTOS, REACCIONES FEBRILES, BIOMETRÍA HEMÁTICA Y LECHO UNGUEAL, CON UNA ANTIGÜEDAD MÁXIMA DE 6 MESES A LA PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS, EXPEDIDOS POR UN LABORATORIO ACREDITADO ANTE LA EMA E INTEGRAR PRUEBAS DEL TRATAMIENTO SEGUIDO A LOS TRABAJADORES QUE HAYAN PRESENTADO POSITIVIDAD. ANEXAR COPIA DE LA ACREDITACIÓN EMA VIGENTE DEL LABORATORIO INCLUYENDO EL ANEXO TÉCNICO DE LA MISMA.

3. PRESENTAR PROYECTO DE CONTROL DE CALIDAD, EL CUAL DEBERÁ CONTEMPLAR Y ABARCAR LOS NIVELES DE COMPRA, RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, PROCESO Y PRODUCTO FINAL DE LOS INSUMOS A UTILIZAR, INCLUYENDO MONITOREO MICROBIOLÓGICO A MUESTRAS, ASÍ COMO EXAMEN BACTERIOLÓGICO A CISTERNAS DE AGUA POTABLE EN FORMA PROGRAMADA, PERIÓDICA Y TIPO DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO O CORRECTIVO, A EQUIPOS MAYORES DE COCINA Y DE DISTRIBUCIÓN DE ÁREAS.
4. EL LICITANTE DEBERÁ CONTAR CON UNA COCINA PROPIA, PARA LA ELABORACIÓN DEL CONTENIDO CALIENTE DE LAS RACIONES SECAS, DICHA INSTALACIÓN DEBERÁ ESTAR CERTIFICADA CON EL “DISTINTIVO H” VIGENTE. ASIMISMO, EL LICITANTE DEBERÁ CONTAR CON PERSONAL CAPACITADO POR UN INSTRUCTOR CON REGISTRO VIGENTE ANTE SECTUR (PRESENTAR DOCUMENTOS PROBATORIOS, MÍNIMO 60 CONSTANCIAS), EN APEGO A LA NMX-F-605-NORMEX 2004 O NMX-F-605-NORMEX 2015 SOBRE EL MANEJO HIGIÉNICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL “DISTINTIVO H”. PRESENTAR EN ORIGINAL Y COPIA LAS CONSTANCIAS DE LOS CURSOS IMPARTIDOS AL PERSONAL DEL ÁREA CERTIFICADA DONDE SE COMPRUEBE LA CAPACITACIÓN RECIBIDA EN DICHA NORMA EMITIDA POR SECTUR.
5. PRESENTAR EL REGLAMENTO INTERIOR DE TRABAJO DE LA EMPRESA, EL CUAL DEBERÁ ESTAR EN DEPÓSITO ANTE LA JUNTA LOCAL DE CONCILIACIÓN Y ARBITRAJE DE SU DOMICILIO SOCIAL.
6. LAS EMPRESAS PARTICIPANTES DEBERÁN ACREDITAR SU CAPACIDAD TÉCNICA, COMPROBADA, EN LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS SIMILARES EN CALIDAD Y CANTIDAD (5,000 RACIONES DIARIAS MÍNIMO), DENTRO DE LOS ÚLTIMOS DOS AÑOS 2016 Ó 2017, CONFORME A LAS CONDICIONES QUE REQUIERE LA DIRECCIÓN DE SERVICIOS, COMPROBAR CON CONTRATO (CON VIGENCIA MÍNIMO DE TRES MESES) Y FACTURAS DE POR LO MENOS UN MES.
7. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICACIÓN VIGENTE DE SU SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, DE CONFORMIDAD CON LA NMX-CC-9001-IMNC-2008/ISO 9001:2008 Y/O NMX-CC-9001-IMNC-2015/ISO 9001:2015, LO ANTERIOR CON LA FINALIDAD DE QUE LA CONVOCANTE TENGA LA CERTEZA QUE EL LICITANTE CUENTE CON EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD DOCUMENTADO Y GARANTICE LA ESTANDARIZACIÓN DE LOS PROCESOS. EL ALCANCE DE DICHO SISTEMA FORZOSAMENTE TENDRÁ QUE ESTAR RELACIONADO CON EL MANEJO DE ALIMENTOS. EL LICITANTE DEBERÁ PRESENTAR ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA Y COPIA SIMPLE DEL DOCUMENTO EXPEDIDO POR UN ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (E.M.A.) EN SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD EN EL SECTOR 03 “PRODUCTOS ALIMENTICIOS, BEBIDAS Y TABACO” O 30 “HOTELES Y RESTAURANTES”; ASIMISMO, DEBERÁ PRESENTAR COPIA SIMPLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE ANTE LA EMA DEL ORGANISMO CERTIFICADOR.
8. EL LICITANTE DEBERÁ TENER COMO MÍNIMO 200 EMPLEADOS INSCRITOS ANTE EL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL Y DEMOSTRARLO CON EL ÚLTIMO PAGO AL QUE ESTÁ OBLIGADO, ORIGINAL PARA SU COTEJO Y COPIA SIMPLE DE DICHO DOCUMENTO, CON LA RELACIÓN COMPLETA DE LOS ASEGURADOS Y EL COMPROBANTE BANCARIO DEL PAGO CORRESPONDIENTE. EL NÚMERO DE EMPLEADOS REQUERIDO, ESTARÁ INTEGRADO POR EL TOTAL DEL PERSONAL QUE LABORA EN LA EMPRESA, INCLUYENDO LAS ÁREAS ADMINISTRATIVAS Y OPERATIVAS; LO ANTERIOR PERMITIRÁ LA PARTICIPACIÓN DE EMPRESAS LÍDERES EN EL RAMO, PARA QUE EN CASO DE CONTINGENCIA EN LA CIUDAD DE MÉXICO, ESTA SECRETARÍA TENGA LA SEGURIDAD DE CONTAR CON PROVEEDORES QUE TENGAN LA CAPACIDAD DE RESPUESTA QUE SE REQUIERE.

9. DEBERÁ PRESENTAR ORIGINAL Y/O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO, MISMO QUE SERÁ DEVUELTO Y COPIA FOTOSTÁTICA LEGIBLE DEL PROGRAMA DE CAPACITACIÓN DEL PERSONAL, VIGENTE Y REGISTRADO ANTE LA SECRETARÍA DE TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL, EN FORMA DE PRESENTACIÓN RESUMIDA DE PLANES Y PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN, ASÍ COMO LAS CORRESPONDIENTES EVALUACIONES DEL PERSONAL. PRESENTAR LOS FORMATOS DC2, DC3 (MÍNIMO 30 CON FIRMA DE RECIBIDO DEL INTERESADO), DC4 Y DC5 DEBIDAMENTE REQUISITADOS; PARA EL CASO DEL FORMATO DC5 DEPOSITADO EN DICHA SECRETARÍA; ASÍ COMO EL REGISTRO DEL INSTRUCTOR QUE IMPARTE DICHOS CURSOS ANTE LA MISMA SECRETARÍA.
10. PRESENTAR CUANDO MENOS 3 CARTAS DE RECOMENDACIÓN, DE CLIENTES A LOS QUE PRESTE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN EN LA ACTUALIDAD, DONDE SE MANIFIESTE LA CONFORMIDAD DEL SERVICIO Y QUE ÉSTE SE PRESTA DE FORMA EFICAZ Y OPORTUNA TANTO OPERATIVAMENTE COMO ADMINISTRATIVAMENTE.
11. HIGIENIZADO DE CISTERNAS Y TINACOS DE SUS INSTALACIONES DONDE ELABORE LA RACIÓN SECA, ÉSTA SE LLEVARÁ A CABO POR LO MENOS CADA TRES MESES. ASIMISMO, DEBERÁ PRESENTAR DOCUMENTOS QUE DEMUESTREN QUE CUMPLE CON LO DICHO Y CONTINUIDAD EN UN PERIODO DE SEIS MESES ANTERIORES A LA FECHA DE LA PRESENTE LICITACIÓN. PRESENTAR FACTURAS, PROGRAMA DE HIGIENIZADO, CONTRATO CON COMPAÑÍA DE FUMIGACIÓN, REPORTES DE SERVICIO DONDE SE ESPECIFIQUE LOS QUÍMICOS Y MÉTODOS UTILIZADOS.
12. PRESENTAR DE SUS INSTALACIONES EL USO DE SUELO PERMITIDO, EL CUAL DEBERÁ CORRESPONDER CON EL OBJETO DE ESTA LICITACIÓN, PRESENTAR ORIGINAL Y COPIA.
13. ÚLTIMA ACTA DE INSPECCIÓN PERIÓDICA DE CONDICIONES GENERALES DE TRABAJO Y CONDICIONES GENERALES DE SEGURIDAD E HIGIENE, POR PARTE DE LA SECRETARÍA DEL TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL, DE NO MÁS DE UN AÑO DE ANTIGÜEDAD, PRESENTAR ORIGINAL Y COPIA.
14. DEBERÁ PRESENTAR EN ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA SU COTEJO Y COPIA SIMPLE DEL CERTIFICADO VIGENTE QUE ACREDITE QUE EL LICITANTE CUMPLE DE CONFORMIDAD CON EL “SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL; (HACCP)” CON EL QUE CUENTA LA EMPRESA, EL ALCANCE DE DICHO SISTEMA TENDRÁ QUE SER RELACIONADO A LA ELABORACIÓN Y MANEJO DE ALIMENTOS OTORGADO POR UN ORGANISMO CERTIFICADOR ACREDITADO POR LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN (EMA).  
  
ASIMISMO, EL LICITANTE DEBERÁ PRESENTAR LA CONSTANCIA AVALADA POR LA INTERNATIONAL HACCP ALLIANCE”, (EN ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA SU COTEJO Y COPIA SIMPLE) DEL PROFESIONISTA QUE IMPLEMENTÓ EL “SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)”, PARA LA INDUSTRIA ALIMENTICIA, EN LAS INSTALACIONES DEL LICITANTE.
15. DEBERÁ PRESENTAR ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA Y COPIA SIMPLE PARA SU COTEJO, DE LA CERTIFICACIÓN VIGENTE DE SU SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS-REQUISITOS PARA CUALQUIER ORGANIZACIÓN EN LA CADENA ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON LA NORMA MEXICANA NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007, (ISO 22000:2005), EXPEDIDO POR UN ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN ACREDITADO ANTE LA E.M.A. EN SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, Y EL ALCANCE DEL CERTIFICADO FORZOSAMENTE DEBERÁ SER CATEGORÍA E “CATERING”, PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS; ASIMISMO, DEBERÁ ANEXAR COPIA SIMPLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE ANTE LA EMA DEL ORGANISMO CERTIFICADOR. LO ANTERIOR CON LA FINALIDAD DE QUE LA

DIRECCIÓN DE SERVICIOS 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 ES INOCUO AL CONSUMIDOR LAS RACIONES ALIMENTICIAS QUE PROPORCIONARÁ.

16. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICACIÓN VIGENTE DE SU SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL, DE CONFORMIDAD CON A LA NORMA MEXICANA: NMX-SAA-14001-IMNC-2004/ISO 14001:2004 Y/O NMX-SAA-14001-IMNC-2015/ISO 14001:2015, EXPEDIDO POR UN ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN ACREDITADO ANTE LA E.M.A. EN SISTEMAS DE GESTIÓN AMBIENTAL EN EL SECTOR DE ALIMENTOS Y TABACO - PROCESAMIENTO O HOTELES Y RESTAURANTES, EL ALCANCE DEL CERTIFICADO DEBERÁ ESTAR RELACIONADO CON EL RAMO DE ALIMENTOS, LO ANTERIOR CON LA FINALIDAD DE QUE LA CONVOCANTE TENGA LA CERTEZA DE QUE EL LICITANTE CUENTA CON DOCUMENTOS PROBATORIOS EN RESPONSABILIDAD AMBIENTAL.

EL LICITANTE DEBERÁ PRESENTAR ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA Y COPIA SIMPLE DEL DOCUMENTO EXPEDIDO POR UN ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (E.M.A.); ASIMISMO, DEBERÁ PRESENTAR COPIA SIMPLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE ANTE LA EMA DEL ORGANISMO CERTIFICADOR.

17. DEBERÁ CONTAR CON CERTIFICACIÓN VIGENTE DE SU SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, DE CONFORMIDAD CON LA NORMA MEXICANA: NMX-SAST-IMNC-2008 (BSI OHSAS 18001:2007), EXPEDIDO POR UN ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN ACREDITADO ANTE LA E.M.A., EN SISTEMAS DE ADMINISTRACIÓN, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, EN EL SECTOR 03, PRODUCTOS ALIMENTICIOS, BEBIDAS Y TABACO Y/O SECTOR 30 HOTELES Y RESTAURANTES; EL ALCANCE DEL CERTIFICADO DEBERÁ ESTAR RELACIONADO CON EL RAMO DE ALIMENTOS, LO ANTERIOR CON LA FINALIDAD DE QUE LA CONVOCANTE TENGA LA CERTEZA QUE CUENTA CON EL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DOCUMENTADO, QUE PREVIENE Y CONTROLA LOS RIESGOS EN EL SITIO DE TRABAJO Y ASEGURA EL PROCESO DE MEJORAMIENTO CONTINUO QUE PERMITA MINIMIZARLO.

EL LICITANTE DEBERÁ PRESENTAR ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA Y COPIA SIMPLE DEL DOCUMENTO EXPEDIDO POR UN ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (E.M.A.); ASIMISMO, DEBERÁ PRESENTAR COPIA SIMPLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE ANTE LA EMA DEL ORGANISMO CERTIFICADOR.

18. EL LICITANTE DEBERÁ PRESENTAR DE SU ESTABLECIMIENTO, ORIGINAL Y COPIA SIMPLE PARA SU COTEJO, DE LA CERTIFICACIÓN TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF) VIGENTE, DE CONFORMIDAD CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS: NOM-0008-ZOO-1994 “ESPECIFICACIONES ZOOSANITARIAS PARA LA CONSTRUCCIÓN Y EQUIPAMIENTO DE ESTABLECIMIENTOS PARA EL SACRIFICIO DE ANIMALES Y LOS DEDICADOS A LA INDUSTRIALIZACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS” Y LA NOM-009-ZOO-1994, “PROCESO SANITARIO DE LA CARNE”; EN EL CUAL LA ACTIVIDAD CERTIFICADA ESTÉ RELACIONADO A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.
19. ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA, Y COPIA SIMPLE PARA COTEJO DE POR LO MENOS 10 CERTIFICADOS VIGENTES DE COMPETENCIA LABORAL EN EL ESTÁNDAR DE “COMPETENCIA DEL MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS”, EMITIDOS POR EL CONSEJO NACIONAL DE NORMALIZACIÓN Y CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIAS LABORALES.

**NOTA:** PARA EL CASO DE PROPUESTA CONJUNTA, LOS REQUISITOS SEÑALADOS EN LOS NUMERALES **1; 3; 4; 5; 7; 9; 11; 12; 13; 14; 15; 16;17 Y 18** DEBEN SER CUBIERTOS POR LA EMPRESA ENCARGADA DE REALIZAR DICHAS ACTIVIDADES CONFORME A LO SEÑALADO EN EL CONVENIO DE COLABORACIÓN. LO SOLICITADO EN LOS NUMERALES **2; 6; 8 Y 10** PUEDEN SER PRESENTADOS POR UNA DE LAS EMPRESAS O POR LA SUMA DE LAS QUE INTEGRAN LA PROPUESTA CONJUNTA.

**C) ESTIPULACIONES COMPLEMENTARIAS**

1. PRESENTAR FICHAS TÉCNICAS (ANEXO TÉCNICO I-A), DE LOS MENÚS OFERTADOS CON INFORMACIÓN DE CADA UNO, INDICANDO LAS MARCAS (MÁXIMO TRES), DE LOS PRODUCTOS A UTILIZAR EN SU PREPARACIÓN. (ANEXO TÉCNICO I-B).
2. EL LICITANTE DEBERÁ PRESENTAR 3 MUESTRAS DE CADA TERCIO (DIFERENTES), EN TOTAL 9, DE LOS MENÚS DEL **ANEXO TÉCNICO I-B**, QUE INVARIABLEMENTE EL PLATO PRINCIPAL ESTÉ EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA, CUMPLIENDO CON LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS SOLICITADAS POR LA CONVOCANTE, LA RECEPCIÓN DE LAS MUESTRAS SOLICITADAS SE LLEVARÁ A CABO EL DÍA **22 DE DICIEMBRE DE 2017**, EN UN HORARIO DE **10:00 A 11:00 HORAS**, EN EL AREA DE RACIONES SECAS EN LAS INSTALACIONES, **UBICADA EN CECILIO ROBELO, COLONIA AERONAUTICA MILITAR, DELEGACION CUAUHTEMOC, C.P. 15900, MISMAS QUE SERÁN EVALUADAS, CONFORME A LA METODOLOGÍA QUE SE INDICA EN EL ANEXO TÉCNICO I-F.**

**NOTA:** PARA EL CASO DE PROPUESTA CONJUNTA, LOS REQUISITOS SEÑALADOS EN ESTE INCISO INVARIABLEMENTE LOS DEBERÁ CUBRIR LA EMPRESA QUE CONFORME A LO ESTIPULADO EN EL CONVENIO DE COLABORACIÓN ESTÉ DESIGNADA PARA LA ELABORACIÓN Y ENTREGA DE LA RACIÓN SECA.

**D) INSTALACIONES Y EQUIPOS REQUERIDOS**

MANIFESTAR POR ESCRITO EN PAPEL MEMBRETADO DE LA EMPRESA FIRMADO POR EL REPRESENTANTE LEGALO QUIEN TENGA FACULTAD PARA ELLO,BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE PARA GARANTIZAR EL PROCESO ADECUADO DE PREPARACIÓN Y EL BUEN ESTADO DE CONSERVACIÓN DE LAS RACIONES SECAS, SE REQUIERE QUE LA EMPRESA PARTICIPANTE CUENTE, COMO MÍNIMO, CON INSTALACIONES Y EQUIPOS CON LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS, LOS CUALES SERÁN VERIFICADOS POR LA DIRECCIÓN DE SERVICIOS EN LA VISITA A LAS INSTALACIONES (ANEXAR FOTOGRAFÍAS O DOCUMENTOS PROBATORIOS):

1. CÁMARA DE REFRIGERACIÓN, CON TEMPERATURA DE 3 A 4 GRADOS CENTÍGRADOS PARA LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS NO PROCESADOS QUE LO REQUIERAN, CON UNA CAPACIDAD MÍNIMA DE 225 METROS CÚBICOS, CON LA FINALIDAD DE QUE LOS PROVEEDORES TENGAN LA CAPACIDAD DE MANTENER Y CONSERVAR SUS INSUMOS PARA UN MÍNIMO DE TRES DÍAS, PREVIENDO LA NECESIDAD ANTE CUALQUIER CONTINGENCIA QUE SE PRESENTARA.
2. ÁREAS APROPIADAS E HIGIÉNICAS PARA EL ALMACENAMIENTO DE LOS DEMÁS INSUMOS REQUERIDOS, MÍNIMO DE 750 METROS CÚBICOS DE CAPACIDAD DENTRO DE LAS PROPIAS INSTALACIONES, CON LA FINALIDAD DE QUE LOS PROVEEDORES TENGAN LA CAPACIDAD DE MANTENER Y CONSERVAR SUS INSUMOS PARA UN MÍNIMO DE TRES DÍAS, PREVIENDO LA NECESIDAD ANTE CUALQUIER CONTINGENCIA QUE SE PRESENTARA.



3. INSTALACIONES HIGIÉNICAS CON CONTROL DE TEMPERATURA Y HUMEDAD RELATIVA CON UN MÍNIMO DE 130 METROS CÚBICOS, PARA EL ÁREA DE PROCESO CON CONDICIONES DE TEMPERATURA Y HUMEDAD RELATIVA ADECUADAS PARA LA ELABORACIÓN DE LAS RACIONES SECAS, CON EL FIN DE CONSERVAR EN ÓPTIMAS CONDICIONES E IMPEDIR EL DETERIORO DE LOS PRODUCTOS PROCESADOS, CON LA FINALIDAD DE QUE LOS PROVEEDORES TENGAN LA CAPACIDAD DE MANTENER Y CONSERVAR SUS INSUMOS PARA UN MÍNIMO DE TRES DÍAS, PREVIENDO LA NECESIDAD ANTE CUALQUIER CONTINGENCIA QUE SE PRESENTARA.
4. EL LICITANTE DEBERÁ EVIDENCIAR EL MONITOREO PERMANENTE DE SUS CÁMARAS DE CONSERVACIÓN (UN AÑO DE ANTIGÜEDAD, COMO MÍNIMO), CON EL OBJETO DE QUE LA CONVOCANTE, PUEDA VERIFICAR EL ÓPTIMO FUNCIONAMIENTO DE SUS SISTEMAS DE CONSERVACIÓN Y QUE LOS MISMOS RECIBEN MANTENIMIENTO CONTINUO.
5. CONTAR CON VEHÍCULOS EQUIPADOS CON UNIDAD DE REFRIGERACIÓN (MÍNIMO SEIS), PROPIEDAD DE LA EMPRESA QUE SE UTILICEN PARA GARANTIZAR LA OPORTUNA DISTRIBUCIÓN DE LAS RACIONES, ANEXAR FOTOGRAFÍAS CON LA ROTULACIÓN DE LA EMPRESA, COPIA DE LA TARJETA DE CIRCULACIÓN Y FACTURAS O DOCUMENTO QUE ACREDITE LA PROPIEDAD A FAVOR DE ÉSTA, COPIA LEGIBLE Y ORIGINAL PARA SU COTEJO DEL INFORME DE RESULTADOS O CERTIFICADO QUE CONSTE EL CUMPLIMIENTO CON LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009 PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, EXPEDIDO POR UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (E.M.A.), LOS VEHÍCULOS DEBERÁN SER MÍNIMO MODELO 2011 Y SERÁN VERIFICADOS POR PERSONAL DE LA DIRECCIÓN DE SERVICIOS.
6. LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS REQUERIDOS DEBERÁN APEGARSE ESTRICTAMENTE A LO ESTIPULADO EN LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009 PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. DEBERÁ PRESENTAR LA AUDITORÍA SANITARIA EN BASE A ESTA NORMA REALIZADA POR UN LABORATORIO ACREDITADO ANTE LA EMA PARA LA REALIZACIÓN DE PRUEBAS DE CALIDAD. LA EMPRESA DEBERÁ PRESENTAR DICHA AUDITORÍA PRACTICADA DENTRO DE LOS ÚLTIMOS TRES MESES ANTERIORES A LA PRESENTE LICITACIÓN.
7. QUE CUENTE CON EL EQUIPO SUFICIENTE PARA PRODUCIR EN SUS PROPIAS INSTALACIONES EL VOLUMEN TOTAL DEL PLATO PRINCIPAL QUE SE LE REQUIERA.
8. EN SUS INSTALACIONES, DEBERÁ CONTAR MÍNIMO CON UNA MÁQUINA TERMOFORMADORA LINEAL PARA ENVASAR ALIMENTOS EN ATMÓSFERA MODIFICADA (ATM) Y PARA FABRICAR ENVASES A BASE DE MATERIALES TERMOFORMABLES Y TERMOSELLABLES. LO ANTERIOR CON LA FINALIDAD DE PODER ENVASAR EL PLATILLO PRINCIPAL DE LA RACIÓN SECA EN LAS PROPIAS INSTALACIONES.
9. DEBERÁ CONTAR CON MEZCLADORA DE BIÓXIDO DE CARBONO Y NITRÓGENO PARA PRODUCIR LA MEZCLA MAPAX ADECUADA PARA EL PROCESO DE EMPAQUE QUE REQUIERE LA DIRECCIÓN DE SERVICIOS. ASIMISMO, PRESENTARÁ LOS RESULTADOS DE LOS MUESTREOS REALIZADOS DIARIAMENTE DE FORMA ALEATORIA DE LOS PRODUCTOS CONTENIDOS EN ATMÓSFERA PARA ENTREGA A SUS CLIENTES.
10. CONTAR AL MENOS CON UN ANALIZADOR DE GASES INERTES, PARA LA DETERMINACIÓN DE OXÍGENO RESIDUAL DE LOS PRODUCTOS EMPACADOS EN ATMÓSFERA MODIFICADA (ATM), PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES SOLICITADAS.



11. QUE CUENTE CON UNA CADENA EN FRÍO, DESDE EL INICIO DEL PROCESO DE ELABORACIÓN HASTA SU EMPAQUE FINAL.
12. LAS EMPRESAS PARTICIPANTES DEBERÁN CONTAR CON SUS OFICINAS ADMINISTRATIVAS E INSTALACIONES OPERATIVAS EN LA CIUDAD DE MÉXICO. LO ANTERIOR CON EL FIN DE DAR CUMPLIMIENTO A LAS VISITAS DIARIAS DE SUPERVISIÓN POR PARTE DEL PERSONAL DE LA SUBDIRECCIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y PODER TENER LA FACILIDAD DE ATENDER REQUERIMIENTOS EXTRAORDINARIOS ANTE SITUACIONES EMERGENTES.
13. DEBERÁ CONTAR CON UNA PLANTA DE ENERGÍA ELÉCTRICA, EN OPERACIÓN AUTOMATIZADA CON CAPACIDAD SUFICIENTE PARA ABASTECER LOS EQUIPOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y ÁREAS DE PRODUCCIÓN EN SITUACIONES DE CONTINGENCIA (DEMOSTRAR PROPIEDAD).
14. CONTAR CON UNA COCINA INDUSTRIAL EQUIPADA (ESTUFONES, MARMITAS, PLANCHAS, ETC.) DONDE PREPARA LOS INSUMOS CALIENTES PARA LA ELABORACIÓN DEL PLATO PRINCIPAL DE LA RACIÓN SECA, EN SUS PROPIAS INSTALACIONES.
15. CONTAR CON HORNO Y EQUIPO DE PANIFICACIÓN, PARA LA ELABORACIÓN DEL PLATO PRINCIPAL, DENTRO DE SUS PROPIAS INSTALACIONES CON CAPACIDAD PARA 4,000 EMPANADAS Y/O ROLLOS DE PASTA HOJALDRE, ETC. DIARIAMENTE, LO ANTERIOR DEBIDO A QUE AL TRANSPORTAR EL RELLENO DEL PLATO PRINCIPAL A UNA PANIFICADORA EXTERNA, PONE EN RIESGO LA CALIDAD E HIGIENE DEL ALIMENTO, ASÍ COMO LA SALUD DEL COMENSAL; CON LO QUE SE REDUCEN AQUELLOS FACTORES QUE INFLUYEN DURANTE SU PREPARACIÓN EN LA TRANSMISIÓN DE ENFERMEDADES POR ALIMENTOS (ETA), ASIMISMO, SE GARANTIZA LA OPORTUNA ENTREGA DE LAS RACIONES REQUERIDAS POR LA CONVOCANTE, TANTO ORDINARIAS COMO EXTRAORDINARIAS.
16. DEBERÁ CONTAR CON ÁREA DE ANÁLISIS DE CONTROL DE CALIDAD (LABORATORIO) DENTRO DE SUS PROPIAS INSTALACIONES, CON EQUIPO NECESARIO Y SUFICIENTE PARA LA DETERMINACIÓN DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS A CADA FASE DE LA ELABORACIÓN DE LAS RACIONES SECAS, MATERIA PRIMA, MATERIAL EN PROCESO, PRODUCTO TERMINADO; ASÍ COMO SUPERFICIES VIVAS E INERTES, CON EL OBJETO DE QUE LA DIRECCIÓN DE SERVICIOS TENGA LA CERTEZA DE QUE LOS LICITANTES APLICAN ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS ANTES DE LA ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS PARA CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD REFERIDA EN LAS ESPECIFICACIONES SANITARIAS DE LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009 PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, ASIMISMO, DEMOSTRAR CONTINUIDAD EN LA REALIZACIÓN DE DICHS EXÁMENES DURANTE LOS SEIS MESES ANTERIORES A LA FECHA DE ESTA LICITACIÓN.
17. DENTRO DE SUS INSTALACIONES, DEBERÁ CONTAR CON UN PROFESIONAL MÉDICO (TITULADO) Y UN CONSULTORIO MÉDICO PROPIO, EN ÓPTIMO FUNCIONAMIENTO, QUE ACTÚE COMO FILTRO SANITARIO PARA GARANTIZAR QUE NO EXISTAN PORTADORES DE ENFERMEDADES GASTROINTESTINALES, RESPIRATORIAS Y/O CUTÁNEAS, EN LOS PROCESOS DE LA ELABORACIÓN Y EMPACADO PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS.
18. PRESENTAR DOCUMENTO ORIGINAL Y FOTOCOPIA LEGIBLE DE LA VERIFICACIÓN PRACTICADA A SUS EQUIPOS DE MEDICIÓN (BÁSCULA), A TRAVÉS DE LA PROFECO, ASÍ COMO COMPROBAR LA CALIBRACIÓN DE DICHS EQUIPOS ANTE LABORATORIOS ACREDITADOS POR LA EMA, VIGENTE A LA FECHA DE LA

LICITACIÓN. RESPECTO A ESTE REQUISITO SOLICITADO ES CON EL FIN DE QUE LA CONVOCANTE TENGA LA CERTEZA DE QUE EL LICITANTE CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES DE PESO REQUERIDAS.

19. DISPONER DE UNA MÁQUINA DE LAVADO A PRESIÓN PARA LAS CANASTILLAS QUE SE UTILIZAN EN EL ABASTECIMIENTO DE LA MATERIA PRIMA, Y DE ESTA FORMA GARANTIZAR LA APLICACIÓN DE PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD.
20. CONTAR CON UN CODIFICADOR DE CHORRO CONTINUO DE TINTA, DE ALTA VELOCIDAD, CONFIABLE Y LIBRE DE CONTACTO, CON IMPRESIÓN TIPO LÁSER, QUE UTILICE TINTA NO TOXICA Y DE GRADO ALIMENTICIO, SECADO INSTANTÁNEO Y QUE DE COMO RESULTADO UN EQUIPO SUMAMENTE AMIGABLE CON EL MEDIO AMBIENTE. LA IMPRESIÓN DEBE SER SOBRE CASI CUALQUIER TIPO DE MATERIA POROSA Y NO POROSA CON DIFERENTES TAMAÑOS DE IMPRESIÓN: 60, 65 Ó 75 MICRAS CON LAS SIGUIENTES ALTURAS DE IMPRESIÓN ENTRE 0.06" (1.5 MM) -0.75" (19 MM).
21. PRESENTAR ORIGINAL Y COPIA DEL CONTRATO O CONTRATOS Y PROGRAMA CORRESPONDIENTE AL AÑO 2018, DEL CONTROL DE FAUNA NOCIVA CELEBRADO CON UNA COMPAÑÍA DE FUMIGACIÓN PARA SUS INSTALACIONES, ASÍ COMO EL HIGIENIZADO DE CISTERNAS. PRESENTAR ORIGINAL Y COPIA DE LAS FACTURAS DE DICHO SERVICIO DE POR LO MENOS LOS SEIS MESES ANTERIORES A ESTE ACTO (CON UNA PERIODICIDAD MENSUAL). PRESENTAR EN ORIGINAL Y COPIA EL COMPROBANTE DE LOS SERVICIOS REALIZADOS DONDE SE PUEDA OBSERVAR LOS PRODUCTOS Y MÉTODOS UTILIZADOS PARA DAR DICHO SERVICIO. ASIMISMO, DEBERÁ PRESENTAR LICENCIA SANITARIA (COPIA) DE LA COMPAÑÍA DE FUMIGACIÓN Y SU ALTA EN HACIENDA (COPIA) EN DONDE SE VERIFIQUE SU GIRO.

**NOTA:** PARA EL CASO DE PROPUESTA CONJUNTA, LOS REQUISITOS SEÑALADOS EN LOS NUMERALES **3 Y DEL 6 AL 21** DEBEN SER CUBIERTOS POR LA EMPRESA ENCARGADA DE REALIZAR DICHAS ACTIVIDADES CONFORME A LO SEÑALADO EN EL CONVENIO DE COLABORACIÓN. LO SOLICITADO EN LOS NUMERALES **1;2 Y 5** PUEDEN SER PRESENTADOS POR UNA DE LAS EMPRESAS O POR LA SUMA DE LAS QUE INTEGRAN LA PROPUESTA CONJUNTA. LO REQUERIDO EN EL NUMERAL **4** LO DEBERÁ PRESENTAR LA O LAS EMPRESAS QUE PRESENTEN REQUERIMIENTO CONJUNTO DEL NUMERAL 1.

**E) VISITAS A LAS INSTALACIONES DE LOS LICITANTES**

PRESENTAR ESCRITO EN PAPEL MEMBRETADO DE LA EMPRESA FIRMADO POR EL REPRESENTANTE LEGAL O QUIEN TENGA FACULTAD PARA ELLO, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE ACEPTA QUE LA CONVOCANTE REALICE VISITAS A SUS INSTALACIONES.

CON MOTIVO DE LA PRESENTE CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y CON EL FIN DE EVALUAR DIRECTAMENTE A LAS EMPRESAS PARTICIPANTES SE REALIZARÁN VISITAS A LAS INSTALACIONES DE CADA EMPRESA, POR PERSONAL DE LA DIRECCIÓN DE SERVICIOS, MISMOS QUE LLEVARÁN A CABO LA EVALUACIÓN RESPECTIVA, CONFORME A LA METODOLOGÍA DE LA VISITA A LAS INSTALACIONES, **ANEXO TÉCNICO I-G**; CON LAS ASISTENCIA DE REPRESENTANTES DE LA CONTRALORÍA INTERNA Y DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE ASUNTOS JURÍDICOS.

LA CONVOCANTE PODRÁ EFECTUAR LAS VISITAS QUE JUZGUE NECESARIAS A LAS INSTALACIONES DE LOS PARTICIPANTES PARA EL SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, DURANTE EL PROCESO DE EVALUACIÓN DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL Y

UNA VEZ ADJUDICADO EL CONTRATO LAS VECES QUE LA CONVOCANTE LO CONSIDERE NECESARIO.

**NOTA:** LA OMISIÓN O PRESENTACIÓN PARCIAL O APÓCRIFA DE CUALQUIERA DE LOS REQUISITOS TÉCNICOS SOLICITADOS EN ESTOS PUNTOS SERÁ OBJETO DE DESCALIFICACIÓN.

**F) SANCIONES**

LA DIRECCIÓN DE SERVICIOS, ELABORARÁ LAS ACTAS Y SOLICITARÁ A LA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, ALMACENES Y ASEGURAMIENTO, SE APLIQUEN LAS SANCIONES CONFORME A LO SIGUIENTE:

POR NO ENTREGAR EL PRODUCTO EL DÍA SOLICITADO, SE SOLICITARÁ LA RESCISIÓN DEL CONTRATO AL PRIMER DÍA NATURAL DE INCUMPLIMIENTO EN LA **“ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA”**.

POR NO CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS EN EL ANEXO TÉCNICO I-B Y I-D, POR TRES RECLAMACIONES VERIFICADAS Y NOTIFICADAS POR ESCRITO, SE FORMULARÁ ACTA ADMINISTRATIVA. UNA RECLAMACIÓN ADICIONAL COMPROBADA, SE SOLICITARÁ LA RESCISIÓN DEL CONTRATO.

POR VARIACIONES DE GRAMAJE, POR TRES RECLAMACIONES VERIFICADAS Y NOTIFICADAS POR ESCRITO, SE FORMULARÁ ACTA ADMINISTRATIVA. UNA RECLAMACIÓN ADICIONAL COMPROBADA, SE SOLICITARÁ LA RESCISIÓN DEL CONTRATO.

POR CAMBIOS EN LOS MENÚS, POR TRES RECLAMACIONES VERIFICADAS Y NOTIFICADAS POR ESCRITO, SE FORMULARÁ ACTA ADMINISTRATIVA. UNA RECLAMACIÓN ADICIONAL COMPROBADA, SE SOLICITARÁ LA RESCISIÓN DEL CONTRATO.

ENTREGAR FUERA DEL HORARIO ESTABLECIDO, POR DOS RECLAMACIONES VERIFICADAS Y NOTIFICADAS POR ESCRITO, SE FORMULARÁ ACTA ADMINISTRATIVA. UNA RECLAMACIÓN ADICIONAL COMPROBADA, SE SOLICITARÁ LA RESCISIÓN DEL CONTRATO.

EN CASO DE ENCONTRAR OBJETOS EXTRAÑOS EN LA RACIÓN SECA SE PROCEDERÁ DE INMEDIATO A SU SUSTITUCIÓN Y A FORMULAR ACTA ADMINISTRATIVA, A FIN DE QUE EN 3 SUCESOS EN UN MES, SE SOLICITARÁ LA RESCISIÓN DEL CONTRATO.

POR SOSPECHA DE ALIMENTOS EN MAL ESTADO, SE PROCEDERÁ A ENTREGAR LAS MUESTRAS TESTIGO A LABORATORIOS ACREDITADOS ANTE LA EMA, CONFORME A LO ESTIPULADO EN EL INCISO “A” NUMERAL 18. EN CASO DE RESULTAR POSITIVOS LOS RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS SE SOLICITARÁ LA RESCISIÓN DEL CONTRATO.

POR REBASAR EL LÍMITE DE PRESENCIA DE OXIGENO DEL 2.4%, EN EL EMPAQUE DEL PLATO PRINCIPAL DE LAS RACIONES, SERÁN DEVUELTAS, EL NÚMERO TOTAL DEL PEDIDO PARA SU REPOSICIÓN EN UN PLAZO MÁXIMO DE DOS HORAS, MISMAS QUE SERÁN ANALIZADAS NUEVAMENTE Y DE PERSISTIR EL PROBLEMA, SE SOLICITARÁ LA RESCISIÓN DEL CONTRATO.



**ANEXO TÉCNICO I-B**

Los 31 menús, invariablemente deben considerar servilleta, contenedor y bolsa pouche o contenedor termoformado para el empaque del plato principal

**MINUTAS RACION SECA 2018  
MENÚ 1**

<b>DESAYUNO</b>	<b>kcal. 682.78</b>	<b>Prot. 6.74</b>	<b>Lip. 33.43</b>	<b>H.C. 90.12</b>	<b>Fibra 3.05</b>
<b><u>OID RACION SECA</u></b>				<b><u>OID</u></b>	
				1 PIEZA	
				1 PZA.	
				1 PZA.	
<b><u>EMPANADA DE SALCHICHA A LA MEXICANA</u></b>				<b><u>RS EMSAM</u></b>	
				0.5 GRS.	
				40 GRS.	
				0.5 GRS.	
				1 PZA.	
				20 GRS.	
<b>COMIDA</b>	<b>kcal. 783.25</b>	<b>Prot. 30.23</b>	<b>Lip. 21.45</b>	<b>H.C. 118.29</b>	<b>Fibra 5.3</b>
<b><u>OID RACION SECA</u></b>				<b><u>OID</u></b>	
				1 PIEZA	
				1 PZA.	
				1 PZA.	
<b><u>CHAPATA DE MILANESA DE RES</u></b>				<b><u>RS CHAMIR</u></b>	
				0.1 GRS.	
				0.1 GRS.	
				1 GRS.	
				10 GRS.	
				10 GRS.	
				20 GRS.	
				10 GRS.	
				5 GRS.	
				50 GRS.	
				1 PZA.	
				10 GRS.	
				10 GRS.	
<b>CENA</b>	<b>kcal. 729.42</b>	<b>Prot. 22.70</b>	<b>Lip. 29.73</b>	<b>H.C. 94.87</b>	<b>Fibra 3.8</b>
<b><u>OID RACION SECA</u></b>				<b><u>OID</u></b>	
				1 PZA.	
				1 PZA.	
				1 PIEZA	
<b><u>CUERNITO DE JAMON C/QUESO MANCHEGO</u></b>				<b><u>RS CUJQM</u></b>	
				10 GRS.	
				20 GRS.	
				40 GRS.	
				1 PZA.	

\* Fruta de temporada variada, compatible al menú y al gramaje

**MINUTAS RACION SECA 2018  
MENÚ 2**

**DESAYUNO**    **kcal. 653.48**    **Prot. 24.73**    **Lip. 26.88**    **H.C. 83.69**    **Fibra 4.19**

**O2D\_RACION SECA**

CHOCOLATE MACIZO BARRA DE 21 GRS. PZA.  
FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.  
LECHE DE SABOR TETRABRICK 250 ML.  
CONTENEDOR PZA.

**SANDWICH DE JAMON C/QUESO MANCHEGO**

MAYONESA  
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. 1 KG.  
PAN INTEGRAL PQTE. C/24 REBANADAS  
RAJAS DE CHILES EN VINAGRE  
JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5 ó 5 X 5 PZA. 1 KG.  
QUESO MANCHEGO 1 KG. 1a. CALIDAD  
JAMON DE PIERNA 1 KG. 1a. CALIDAD

**O2D**

1 PZA.  
1 PZA.  
1 PZA.  
1 PZA.

**RS\_SAJAQM**

10 GRS.  
5 GRS.  
2 REBANADA  
10 GRS.  
10 GRS.  
20 GRS.  
30 GRS.

**COMIDA**    **kcal. 669.36**    **Prot. 14.75**    **Lip. 24.33**    **H.C. 98.94**    **Fibra 4.35**

**O2C\_RACION SECA**

GALLETA TIPO GAUFFETE CUBIERTA DE  
CHOCOLATE PZA DE 12.5 GRS.  
REFRESCO DE SABOR EN LATA DE 355 ML.  
FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.

**CUERNITO DE ENSALADA DE JAMON**

JAMON DE PIERNA 1 KG. 1a. CALIDAD  
PAN TIPO CUERNITO PZA DE 60 GRS.  
MAYONESA  
ZANAHORIA FRESCA 1 KG.  
PAPA BLANCA GRANDE ALFA 150 A 200 GRS. PZA. 1 KG.

**O2C**

1 PZA.  
1 PIEZA  
1 PZA.

**RS\_CUENJ**

30 GRS.  
1 PZA.  
10 GRS.  
20 GRS.  
20 GRS.

**CENA**    **kcal. 785.70**    **Prot. 13.69**    **Lip. 39.74**    **H.C. 94.91**    **Fibra 3.12**

**O2CE\_RACION SECA**

GALLETA PZA DE 30 O 40 GRS.  
BEBIDA C/PULPA DE FRUTA 250 ML  
FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.

**EMPANADA DE ELOTE C/QUESO**

EPAZOTE FRESCO 1 KG.  
ELOTE DORADO DRENADO LATA DE 400 GRS.  
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. 1 KG.  
PIMIENTO MORRON VERDE 1 KG.  
QUESO OAXACA 1 KG. 1a. CALIDAD  
PASTA HOJALDRA PZA. DE 60 GRS.  
RAJAS DE CHILES EN VINAGRE

**O2CE**

1 PZA.  
1 PIEZA  
1 PZA.

**RS\_EMELQ**

2 GRS.  
20 GRS.  
5 GRS.  
10 GRS.  
25 GRS.  
1 PZA.  
10 GRS.

\* Fruta de temporada variada, compatible al menú y al gramaje

## MINUTAS RACION SECA 2018 MENÚ 3

**DESAYUNO**    **kcal. 700.15**    **Prot. 19.70**    **Lip. 27.70**    **H.C. 98.01**    **Fibra 4.93**

**O3D\_RACION SECA**

BEBIDA C/PULPA DE FRUTA 250 ML  
PALANQUETA DE CACAHUATE 40 GRS. PZA.  
FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.

**MARINA DE ENSALADA DE POLLO**

ZANAHORIA FRESCA 1 KG.  
PAN TIPO MARINA PZA. DE 60 GRS.  
PAPA BLANCA GRANDE ALFA 150 A 200 GRS. PZA. 1 KG.  
CHILES ENTEROS EN VINAGRE LATA DE 800 GRS.  
MUSLO PZA. DE 125 GRS. 1 KG.  
MAYONESA

**O3D**

1 PIEZA  
1 PZA.  
1 PZA.

**RS\_MAENP**

20 GRS.  
1 PZA.  
30 GRS.  
5 GRS.  
50 GRS.  
10 GRS.

**COMIDA**    **kcal. 814.79**    **Prot. 19.67**    **Lip. 38.28**    **H.C. 98.01**    **Fibra 30.13**

**O3C\_RACION SECA**

SALSA PICANTE ROJA SOBRE DE 8 GR.  
FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.  
MAZAPAN DE 28 GRS. CAJA C/30 PZAS.  
REFRESCO DE SABOR EN LATA DE 355 ML.

**EMPANADA HAWAIANA**

PIÑA EN ALMIBAR LATA DE 800 GRS.  
QUESO OAXACA 1 KG. 1a. CALIDAD  
JAMON DE PIERNA 1 KG. 1a. CALIDAD  
PASTA HOJALDRA PZA. DE 60 GRS.

**O3C**

1 PIEZA  
1 PZA.  
1 PZA.  
1 PIEZA

**RS\_EMHA**

10 GRS.  
20 GRS.  
30 GRS.  
1 PZA.

**CENA**    **kcal. 647.18**    **Prot. 13.23**    **Lip.34.09**    **H.C. 80.28**    **Fibra 3.08**

**O3CE\_RACION SECA**

FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.  
GALLETA TIPO GAUFFETE CUBIERTA DE  
CHOCOLATE PZA DE 12.5 GRS.

BEBIDA C/PULPA DE FRUTA 250 ML

**ROLLO DE RAJAS C/QUESO**

CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. 1 KG.  
PASTA HOJALDRA PZA. DE 60 GRS.  
CHILE POBLANO GRANDE 1 KG.  
QUESO OAXACA 1 KG. 1a. CALIDAD

**O3CE**

1 PZA.  
1 PZA.

**RS\_RORAQ**

10 GRS.  
1 PZA.  
30 GRS.  
30 GRS.

\* Fruta de temporada variada, compatible al menú y al gramaje



**MINUTAS RACION SECA 2018**  
**MENÚ 4**

**DESAYUNO**    **kcal. 506.77**    **Prot. 16.68**    **Lip. 9.92**    **H.C. 86.51**    **Fibra 4.96**

**04D\_RACION SECA**

GALLETA TIPO GAUFFETE CUBIERTA DE CHOCOLATE PZA DE 12.5 GRS.  
FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.  
BEBIDA C/PULPA DE FRUTA 250 ML

**TORTA DE JAMON C/QUESO**

PAN TIPO TELERA PZA. DE 60 GRS.  
FRIJOL COCIDO PREPARACIÓN  
RAJAS DE CHILES EN VINAGRE  
QUESO BLANCO 1 KG. 1a. CALIDAD  
JAMON DE PIERNA 1 KG. 1a. CALIDAD  
JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5 ó 5 X 5 PZA. 1 KG.  
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. 1 KG.

**04D**

1 PZA.  
1 PZA.  
1 PIEZA

**RS\_TOJAQ**

1 PZA.  
10 GRS.  
10 GRS.  
20 GRS.  
30 GRS.  
10 GRS.  
5 GRS.

**COMIDA**    **kcal. 905.92**    **Prot. 14.09**    **Lip. 37.18**    **H.C. 126.75**    **Fibra 4.80**

**04C\_RACION SECA**

ALEGRIA PZA. DE 25 A 30 GRS.  
REFRESCO DE SABOR EN LATA DE 355 ML.  
FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.

**EMPANADA DE SALCHICHA AL CHIPOTLE C/ELOTE**

SALCHICHA DE 1era. CALIDAD 1 KG.  
PASTA HOJALDRA PZA. DE 60 GRS.  
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. 1 KG.  
CHILE CHIPOTLE ADOBADO LATA DE 380 GRS.  
ELOTE DORADO LATA DE 400 GRS.

**04C**

1 PZA.  
1 PIEZA  
1 PZA.

**RS\_EMSACHE**

50 GRS.  
1 PZA.  
5 GRS.  
10 GRS.  
10 GRS.

**CENA**    **kcal. 540.74**    **Prot. 11.56**    **Lip. 21.36**    **H.C. 75.69**    **Fibra 2.86**

**04CE\_RACION SECA**

BEBIDA C/LACTOBACILIOS PZA. DE 120 ML.  
FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.  
LECHE DE SABOR TETRABRICK 250 ML.  
CUCHILLO DESECHABLE PQTE. C/50 PZA.

**BISQUET C/MERMELADA Y MANTEQUILLA**

PAN TIPO BISQUET PZA. DE 60 GRS.  
MANTEQUILLA INDIVIDUAL PZA DE 10 GRS.  
MERMELADA EN SOBRE PZA DE 10 GRS.

**04CE**

1 PZA.  
1 PZA.  
1 PZA.  
1 PZA.

**RS\_BIMEM**

1 PZA.  
1 PZA.  
1 PZA.

\* Fruta de temporada variada, compatible al menú y al gramaje

**MINUTAS RACION SECA 2018**  
**MENÚ 5**

**DESAYUNO**    **kcal. 646.43**    **Prot. 12.70**    **Lip. 26.78**    **H.C. 89.95**    **Fibra 3.38**

**O5D\_RACION SECA**

FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.  
GALLETA PZA DE 30 O 40 GRS.  
BEBIDA C/PULPA DE FRUTA 250 ML

**HOT DOG**

MEDIAS NOCHES BOLSA C/8 PIEZAS  
JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5 ó 5 X 5 PZA. 1 KG.  
MOSTAZA SOBRE DE 8 GRS.  
SALSA CATSUP SOBRE DE 8 GR.  
MAYONESA SOBRE DE 8 GRS.  
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. 1 KG.  
SALCHICHA DE 1era. CALIDAD 1 KG.  
CHILES ENTEROS EN VINAGRE LATA DE 800 GRS.

**O5D**

1 PZA.  
1 PZA.  
1 PIEZA

**RS\_HODO**

1 PZA.  
20 GRS.  
1 SOBRE  
1 PIEZA  
1 SOBRE  
10 GRS.  
50 GRS.  
10 GRS.

**COMIDA**    **kcal. 658.77**    **Prot. 18.47**    **Lip. 12.07**    **H.C. 121.61**    **Fibra 5.30**

**O5C\_RACION SECA**

REFRESCO DE SABOR EN LATA DE 355 ML.  
BARRA DE AMARANTO PZA DE 20 A 25 GRS.  
FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.

**BOLLO DE ENSALADA DE ATUN**

MAYONESA  
ATUN EN AGUA (DRENADO) LATA DE 130 GRS.  
ZANAHORIA FRESCA 1 KG.  
PAPA BLANCA GRANDE ALFA 150 A 200 GRS. PZA. 1 KG.  
APIO FRESCO TAMAÑO AMERICANO 1 KG.  
PAN TIPO BOLLO PQTE C/8 PIEZAS

**O5C**

1 PIEZA  
1 PZA.  
1 PZA.

**RS\_BOENA**

10 GRS.  
30 GRS.  
20 GRS.  
30 GRS.  
3 GRS.  
1 PZA.

**CENA**    **kcal. 952.85**    **Prot. 13.40**    **Lip. 39.38**    **H.C. 137.18**    **Fibra 3.49**

**O5CE\_RACION SECA**

GALLETA PZA DE 30 O 40 GRS.  
BEBIDA C/PULPA DE FRUTA 250 ML  
FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.

**EMPANADA DE ARROZ C/LECHE**

LECHE EVAPORADA LATA DE 410 ML.  
CANELA EN RAMA A GRANEL  
PASTA HOJALDRA PZA. DE 60 GRS.  
PASA SIN SEMILLA A GRANEL  
LECHE CONDENSADA LATA DE 397 ML.  
LECHE ULTRAPASTEURIZADA 90 PTS. PROFECO 1  
ARROZ ENTERO DE 1a. EMPACADO EN BOLSA DE 1 KG

**O5CE**

1 PZA.  
1 PIEZA  
1 PZA.

**RS\_EMARL**

10 ML.  
1 GRS.  
1 PZA.  
2 GRS.  
50 ML.  
30 ML.  
20 GRS.

\* Fruta de temporada variada, compatible al menú y al gramaje

**MINUTAS RACION SECA 2018**  
**MENÚ 6**

**DESAYUNO** kcal. 838.32 Prot. 29.19 Lip. 33.48 H.C. 104.37 Fibra 5.14

**O6D\_RACION SECA**

LECHE DE SABOR TETRABRICK 250 ML.  
GALLETA PZA DE 30 O 40 GRS.  
FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.

**SEMITA DE FRIJOL C/CHORIZO**

PAN TIPO SEMITA PZA. DE 60 GRS.  
RAJAS DE CHILES EN VINAGRE  
CHORIZO DE 1era. CALIDAD 1 KG.  
QUESO BLANCO 1 KG. 1a. CALIDAD  
FRIJOL COCIDO PREPARACIÓN

**O6D**

1 PZA.  
1 PZA.  
1 PZA.

**RS\_SEFRCH**

1 PZA.  
10 GRS.  
30 GRS.  
25 GRS.  
20 GRS.

**COMIDA** kcal. 655.34 Prot. 20.54 Lip. 17.61 H.C. 107.14 Fibra 4.09

**O6C\_RACION SECA**

REFRESCO DE SABOR EN LATA DE 355 ML.  
COCADA VELADORA PZA. DE 30 GRS.  
FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.

**TORTA DE JAMON DE PAVO C/QUESO OAXACA**

JAMON DE PAVO 1a. CALIDAD 1 KG.  
QUESO OAXACA 1 KG. 1a. CALIDAD  
JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5 ó 5 X 5 PZA. 1 KG.  
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. 1 KG.  
RAJAS DE CHILES EN VINAGRE  
PAN TIPO TELERA PZA. DE 60 GRS.

**O6C**

1 PIEZA  
1 PZA.  
1 PZA.

**RS\_TOJAPQO**

30 GRS.  
25 GRS.  
10 GRS.  
5 GRS.  
10 GRS.  
1 PZA.

**CENA** kcal. 780.13 Prot. 15.45 Lip. 43.40 H.C. 83.76 Fibra 3.88

**O6CE\_RACION SECA**

FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.  
PALANQUETA DE 25 A 30 GRAMOS  
BEBIDA C/PULPA DE FRUTA 250 ML

**HOJALDRA DE ENSALADA DE JAMON**

PAPA BLANCA GRANDE ALFA 150 A 200 GRS. PZA. 1 KG.  
CHICHARO FRESCO 1 KG.  
RAJAS DE CHILES EN VINAGRE  
ZANAHORIA FRESCA 1 KG.  
JAMON DE PIERNA 1 KG. 1a. CALIDAD  
PASTA HOJALDRA PZA. DE 60 GRS.  
MAYONESA

**O6CE**

1 PZA.  
1 PZA.  
1 PIEZA

**RS\_HOENJ**

10 GRS.  
10 GRS.  
10 GRS.  
30 GRS.  
1 PZA.  
10 GRS.

\* Fruta de temporada variada, compatible al menú y al gramaje

## MINUTAS RACION SECA 2018 MENÚ 7

**DESAYUNO**    **kcal. 789.90**    **Prot. 18.10**    **Lip. 40.36**    **H.C. 89.82**    **Fibra 3.20**

**07D\_RACION SECA**

BEBIDA C/PULPA DE FRUTA 250 ML  
BARRA DE AMARANTO PZA DE 20 A 25 GRS.  
FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.

**EMPANADA DE MORTADELA ENCHILADA**

QUESO OAXACA 1 KG. 1a. CALIDAD  
MORTADELA ENCHILADA DE 1era. CALIDAD 1 KG.  
PASTA HOJALDRA PZA. DE 60 GRS.

**07D**

1 PIEZA  
1 PZA.  
1 PZA.

**RS\_EMMOE**

20 GRS.  
40 GRS.  
1 PZA.

**COMIDA**    **kcal. 3878.90**    **Prot. 180.19**    **Lip. 269.70**    **H.C. 185.87**    **Fibra 595.80**

**07C\_RACION SECA**

FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.  
REFRESCO DE SABOR EN LATA DE 355 ML.  
BARRA DE COCO PEQUEÑA PZA DE 25 A 30 GRS.

**HAMBURGUESA C/QUESO AMARILLO**

CARNE MOLIDA PARA HAMBURGUESA PZA DE 50 GRS. 1a. CALIDAD  
QUESO AMARILLO 1 KG. 1a. CALIDAD  
RAJAS DE CHILES EN VINAGRE  
MAYONESA  
PAN TIPO BOLLO PQTE C/8 PIEZAS

**07C**

1 PZA.  
1 PIEZA  
1 PZA.

**RS\_HAQUA**

1 PZA.  
15 GRS.  
10 GRS.  
10 GRS.  
1 PZA.

**CENA**    **kcal. 737.09**    **Prot. 9.67**    **Lip. 27.35**    **H.C. 115.59**    **Fibra 5.30**

**07CE\_RACION SECA**

BEBIDA C/PULPA DE FRUTA 250 ML  
FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.  
ALEGRIA PZA. DE 25 A 30 GRS.

**EMPANADA VEGETARIANA**

CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. 1 KG.  
PASTA HOJALDRA PZA. DE 60 GRS.  
PIMIENTO MORRON VERDE 1 KG.  
ELOTE DORADO LATA DE 400 GRS.  
CHAMPIÑONES REBANADOS LATA DE 380 GRS.

**07CE**

1 PIEZA  
1 PZA.  
1 PZA.

**RS\_EMVE**

5 GRS.  
1 PZA.  
10 GRS.  
20 GRS.  
30 GRS.

\* Fruta de temporada variada, compatible al menú y al gramaje

## MINUTAS RACION SECA 2018 MENÚ 8

**DESAYUNO**    **kcal. 647.05**    **Prot. 14.97**    **Lip. 28.23**    **H.C. 83.36**    **Fibra 2.97**

**O8D\_RACION SECA**

FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.  
GALLETA TIPO GAUFFETE CUBIERTA DE  
CHOCOLATE PZA DE 12.5 GRS.  
BEBIDA C/PULPA DE FRUTA 250 ML

**BISQUET DE JAMON DE PAVO C/QUESO**

PAN TIPO BISQUET PZA. DE 60 GRS.  
MAYONESA  
CHILES ENTEROS EN VINAGRE LATA DE 800 GRS.  
QUESO MANCHEGO 1 KG. 1a. CALIDAD  
JAMON DE PAVO 1a. CALIDAD 1 KG.

**O8D**

1 PZA.  
1 PZA.  
1 PIEZA

**RS BIJAPQ**

1 PZA.  
10 GRS.  
10 GRS.  
20 GRS.  
30 GRS.

**COMIDA**    **kcal. 838.69**    **Prot. 29.97**    **Lip. 14.24**    **H.C. 148.07**    **Fibra 6.90**

**O8C\_RACION SECA**

FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.  
ALEGRIA PZA. DE 25 A 30 GRS.  
REFRESCO DE SABOR EN LATA DE 355 ML.

**CHAPATA DE MILANESA DE RES**

QUESO OAXACA 1 KG. 1a. CALIDAD  
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. 1 KG.  
RAJAS DE CHILES EN VINAGRE  
-FRIJOL COCIDO PREPARACIÓN  
HUEVO BLANCO GRANDE 1 KG.  
AJO DE CABEZA GRANDE DEL No. 10 1 KG.  
HARINA DE TRIGO PQTE. 1 KG.  
SAL REFINADA BOLSA 1 KG.  
PIMIENTA BLANCA MOLIDA A GRANEL  
BISTECK DE RES 1a. CALIDAD 1 KG.  
PAN TIPO CHAPATA PZA. DE 60 GRS.  
PAN MOLIDO BOLSA DE 175 GRS.

**O8C**

1 PZA.  
1 PZA.  
1 PIEZA

**RS CHAMIR**

20 GRS.  
5 GRS.  
10 GRS.  
10 GRS.  
10 GRS.  
0.1 GRS.  
10 GRS.  
1 GRS.  
0.1 GRS.  
50 GRS.  
1 PZA.  
10 GRS.

**CENA**    **kcal. 660.27**    **Prot. 24.18**    **Lip. 15.21**    **H.C. 110.14**    **Fibra 3.95**

**O8CE\_RACION SECA**

FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.  
MAZAPAN DE 28 GRS. CAJA C/30 PZAS.  
LECHE DE SABOR TETRABRICK 250 ML.

**MARINA DE ATE C/QUESO**

PAN TIPO MARINA PZA. DE 60 GRS.  
ATE DE MEMBRILLO 1 KG.  
QUESO PANELA 1 KG. 1a. CALIDAD

**O8CE**

1 PZA.  
1 PZA.  
1 PZA.

**MAATQ**

1 PZA.  
30 GRS.  
30 GRS.

\* Fruta de temporada variada, compatible al menú y al gramaje

## MINUTAS RACION SECA 2018 MENÚ 9

**DESAYUNO**    **kcal. 726.63**    **Prot. 15.48**    **Lip. 31.53**    **H.C. 96.90**    **Fibra 4.19**

**09D\_RACION SECA**

GALLETA PZA DE 30 O 40 GRS.  
BEBIDA C/PULPA DE FRUTA 250 ML  
FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.

**SANDWICH DE PAN INTEGRAL C/PASTEL DE POLLO**

QUESO MANCHEGO 1 KG. 1a. CALIDAD  
MAYONESA  
RAJAS DE CHILES EN VINAGRE  
PASTEL DE POLLO DE 1era. CALIDAD 1 KG.  
PAN INTEGRAL PQTE. C/24 REBANADAS  
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. 1 KG.  
JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5 ó 5 X 5 PZA. 1 KG.

**09D**

1 PZA.  
1 PIEZA  
1 PZA.

**RS\_SAPAIPP**

20 GRS.  
10 GRS.  
10 GRS.  
30 GRS.  
2 REBANADA  
5 GRS.  
10 GRS.

**COMIDA**    **kcal. 722.69**    **Prot. 15.00**    **Lip. 31.39**    **H.C. 94.99**    **Fibra 3.87**

**09C\_RACION SECA**

FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.  
REFRESCO DE SABOR EN LATA DE 355 ML.  
TARUGO ENCHILADO PZA DE 25 A 30 GRS.

**EMPANADA DE PICADILLO NAVIDEÑO**

HIERBA DE OLOR A GRANEL 1 KG.  
NUEZ DE NOGAL SIN CASCARA EMPACADO EN BOLSA DE 1 KG  
CAMOTE CRISTALIZADO 1 KG.  
PASA SIN SEMILLA A GRANEL  
CARNE MOLIDA DE RES 1era. CALIDAD 1 KG.  
PASTA HOJALDRA PZA. DE 60 GRS.

**09C**

1 PZA.  
1 PIEZA  
1 PZA.

**RS\_EMPIN**

0.1 GRS.  
2 GRS.  
10 GRS.  
2 GRS.  
50 GRS.  
1 PZA.

**CENA**    **kcal. 953.44**    **Prot. 26.52**    **Lip. 44.30**    **H.C. 114.08**    **Fibra 5.46**

**09CE\_RACION SECA**

ALEGRIA PZA. DE 25 A 30 GRS.  
LECHE DE SABOR TETRABRICK 250 ML.  
FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.

**ROLLO DE PAPAS C/CHORIZO**

ACEITE DE CARTAMO BOTELLA DE 1 LT.  
SAL REFINADA BOLSA 1 KG.  
QUESO OAXACA 1 KG. 1a. CALIDAD  
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. 1 KG.  
CHORIZO DE 1era. CALIDAD 1 KG.  
PASTA HOJALDRA PZA. DE 60 GRS.  
PAPA BLANCA GRANDE ALFA 150 A 200 GRS. PZA. 1 KG.

**09CE**

1 PZA.  
1 PZA.  
1 PZA.

**RS\_ROPACH**

3 ML.  
1 GRS.  
20 GRS.  
5 GRS.  
20 GRS.  
1 PZA.  
50 GRS.

\* Fruta de temporada variada, compatible al menú y al gramaje

**MINUTAS RACION SECA 2018**  
**MENÚ 10**

**DESAYUNO**    **kcal. 647.03**    **Prot. 13.73**    **Lip. 24.71**    **H.C. 98.28**    **Fibra 4.09**

**10D\_RACION SECA**

BEBIDA C/PULPA DE FRUTA 250 ML  
FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.  
BARRA DE AMARANTO PZA DE 20 A 25 GRS.

**10D**

1 PIEZA  
1 PZA.  
1 PZA.

**CUERNITO DE PASTEL PIMIENTO C/QUESO BLANCO**

CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. 1 KG.  
MAYONESA  
JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5 ó 5 X 5 PZA. 1 KG.  
QUESO BLANCO 1 KG. 1a. CALIDAD  
RAJAS DE CHILES EN VINAGRE  
PASTEL PIMIENTO DE 1era. CALIDAD 1 KG.  
PAN TIPO CUERNITO PZA DE 60 GRS.

**RS\_CUPAPQB**

5 GRS.  
10 GRS.  
10 GRS.  
20 GRS.  
10 GRS.  
30 GRS.  
1 PZA.

**COMIDA**    **kcal. 929.00**    **Prot. 21.08**    **Lip. 49.59**    **H.C. 99.31**    **Fibra 2.83**

**10C\_RACION SECA**

REFRESCO DE SABOR DE 355 ML. EN PET 1 PIEZA  
CACAHUATE JAPONES BOLSA DE 40 GRS.  
FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.

**10C**

1 PIEZA  
1 PZA.  
1 PZA.

**ROLLO DE SALCHICHA C/QUESO OAXACA**

SALCHICHA DE 1era. CALIDAD 1 KG.  
QUESO OAXACA 1 KG. 1a. CALIDAD  
CHILE CHIPOTLE ADOBADO LATA DE 380 GRS.  
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. 1 KG.  
PASTA HOJALDRA PZA. DE 60 GRS.

**RS\_ROSAQO**

40 GRS.  
20 GRS.  
0.5 GRS.  
1 GRS.  
1 PZA.

**CENA**    **kcal. 613.19**    **Prot. 16.91**    **Lip. 18.02**    **H.C. 95.68**    **Fibra 4.86**

**10CE\_RACION SECA**

BEBIDA C/PULPA DE FRUTA 250 ML  
FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.  
GELATINA INDIVIDUAL PZA DE 35 a 40 GRS.

**10CE**

1 PIEZA  
1 PZA.  
1 PZA.

**TORTA DE QUESO DE PUERCO C/QUESO BLANCO**

-FRIJOL COCIDO PREPARACIÓN  
PAN TIPO TELERA PZA. DE 60 GRS.  
QUESO DE PUERCO DE 1era. CALIDAD 1 KG.  
QUESO PANELA 1 KG. 1a. CALIDAD  
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. 1 KG.  
RAJAS DE CHILES EN VINAGRE

**RS\_TOQUPQB**

10 GRS.  
1 PZA.  
35 GRS.  
30 GRS.  
5 GRS.  
10 GRS.

\* Fruta de temporada variada, compatible al menú y al gramaje



## MINUTAS RACION SECA 2018 MENÚ 11

**DESAYUNO**    **kcal. 842.54**    **Prot. 25.30**    **Lip. 19.96**    **H.C. 144.64**    **Fibra 7.92**

**11D\_RACION SECA**

ALEGRIA PZA. DE 25 A 30 GRS.  
 PLATANO TABASCO ALIMONADO DE 150 A 180 GRS.  
 PZA. PZA.  
 LECHE DE SABOR TETRABRICK 250 ML.

**11D**

1 PZA.  
 1 PZA.  
 1 PZA.

**BAGUETTE DE SALCHICHA C/FRIJOL**

PAN TIPO BAGUETE PZA. DE 60 GRS.  
 CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. 1 KG.  
 -FRIJOL COCIDO PREPARACIÓN  
 RAJAS DE CHILES EN VINAGRE  
 SALCHICHA DE 1era. CALIDAD 1 KG.

**RS\_BASAF**

1 PZA.  
 5 GRS.  
 10 GRS.  
 10 GRS.  
 60 GRS.

**COMIDA**    **kcal. 907.72**    **Prot. 18.03**    **Lip. 45.37**    **H.C. 107.71**    **Fibra 4.22**

**11C\_RACION SECA**

GALLETA PZA DE 30 O 40 GRS.  
 FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.  
 REFRESCO DE SABOR EN LATA DE 355 ML.

**11C**

1 PZA.  
 1 PZA.  
 1 PIEZA

**EMPANADA DE CHAMPIÑONES C/QUESO**

CHILE SERRANO 1 KG.  
 SAL REFINADA BOLSA 1 KG.  
 CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. 1 KG.  
 EPAZOTE FRESCO 1 KG.  
 QUESO OAXACA 1 KG. 1a. CALIDAD  
 CHAMPIÑONES REBANADOS (DRENADOS) LATA DE 380 GRS.  
 PASTA HOJALDRA PZA. DE 60 GRS.  
 ACEITE DE CARTAMO BOTELLA DE 1 LT.

**RS\_EMCHAQ**

5 GRS.  
 1 GRS.  
 10 GRS.  
 3 GRS.  
 40 GRS.  
 50 GRS.  
 1 PZA.  
 3 ML.

**CENA**    **kcal. 702.50**    **Prot. 6.60**    **Lip. 25.92**    **H.C. 111.98**    **Fibra 3.40**

**11CE\_RACION SECA**

BARRA DE AMARANTO PZA DE 20 A 25 GRS.  
 BEBIDA C/PULPA DE FRUTA 250 ML  
 FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.

**11CE**

1 PZA.  
 1 PIEZA  
 1 PZA.

**ROLLO DE MERMELADA DE FRESA**

MERMELADA FRASCO DE 500 GRS.  
 PASTA HOJALDRA PZA. DE 60 GRS.

**RS\_ROMEF**

40 GRS.  
 1 PZA.

\* Fruta de temporada variada, compatible al menú y al gramaje

## MINUTAS RACION SECA 2018 MENÚ 12

**DESAYUNO**    **kcal. 647.05**    **Prot. 14.97**    **Lip. 28.23**    **H.C. 83.36**    **Fibra 2.97**

**12D RACION SECA**

FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.  
GALLETA TIPO GAUFFETE CUBIERTA DE  
CHOCOLATE PZA DE 12.5 GRS.  
BEBIDA C/PULPA DE FRUTA 250 ML

**12D**

1 PZA.  
1 PZA.

**BISQUET DE JAMON DE PAVO C/QUESO**

PAN TIPO BISQUET PZA. DE 60 GRS.  
MAYONESA  
QUESO MANCHEGO 1 KG. 1a. CALIDAD  
CHILES ENTEROS EN VINAGRE LATA DE 800 GRS.  
JAMON DE PAVO 1a. CALIDAD 1 KG.

1 PIEZA

**RS BIJAPQ**

1 PZA.  
10 GRS.  
20 GRS.  
10 GRS.  
30 GRS.

**COMIDA**    **kcal. 754.51**    **Prot. 13.86**    **Lip. 33.52**    **H.C. 100.60**    **Fibra 3.49**

**12C RACION SECA**

COCADA VELADORA PZA. DE 30 GRS.  
FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.  
REFRESCO DE SABOR EN LATA DE 355 ML.

**12C**

1 PZA  
1 PZA.  
1 PIEZA

**EMPANADA DE TINGA DE RES**

FALDA DE RES 1era. CALIDAD 1 KG.  
JITOMATE SALADET DE 4 X 5 ó 5 X 5 PZA. 1 KG.  
PASTA HOJALDRA PZA. DE 60 GRS.  
CHILE CHIPOTLE ADOBADO LATA DE 380 GRS.  
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. 1 KG.

**RS EMTIR**

30 GRS.  
20 GRS.  
1 PZA.  
10 GRS.  
10 GRS.

**CENA**    **kcal. 702.68**    **Prot. 16.61**    **Lip. 30.34**    **H.C. 91.08**    **Fibra 4.96**

**12CE RACION SECA**

BARRA DE COCO PEQUEÑA PZA DE 25 A 30 GRS.  
BEBIDA C/PULPA DE FRUTA 250 ML  
FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.

**12CE**

1 PZA.  
1 PIEZA  
1 PZA.

**BAGUETTE DE MORTADELA C/QUESO**

MORTADELA DE 1era. CALIDAD REBANADA DE 30 GRS. 1 KG.  
-FRIJOL COCIDO PREPARACIÓN  
MAYONESA  
RAJAS DE CHILES EN VINAGRE  
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. 1 KG.  
QUESO BLANCO 1 KG. 1a. CALIDAD  
PAN TIPO BAGUETE PZA. DE 60 GRS.  
JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5 ó 5 X 5 PZA. 1 KG.

**RS BAMOQ**

30 GRS.  
10 GRS.  
10 GRS.  
10 GRS.  
5 GRS.  
20 GRS.  
1 PZA.  
10 GRS.

\* Fruta de temporada variada, compatible al menú y al gramaje

**MINUTAS RACION SECA 2018**  
**MENÚ 13**

**DESAYUNO**    **kcal. 666.17**    **Prot. 13.89**    **Lip. 29.47**    **H.C. 87.42**    **Fibra 5.66**

**13D\_RACION SECA**

GALLETA TIPO GAUFFETE CUBIERTA DE CHOCOLATE PZA DE 12.5 GRS.  
FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.  
BEBIDA C/PULPA DE FRUTA 250 ML

**13D**

1 PZA.  
1 PZA.  
1 PIEZA

**EMPANADA DE ATUN A LA VIZCAINA**

CHILE SERRANO 1 KG.  
PAPA BLANCA GRANDE ALFA 150 A 200 GRS. PZA. 1 KG.  
ZANAHORIA FRESCA 1 KG.  
PASTA HOJALDRA PZA. DE 60 GRS.  
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. 1 KG.  
PURE DE TOMATE LATA DE 800 GRS.  
ACEITUNA VERDE FRASCO DE 900 GRS.  
ATUN EN AGUA (DRENADO) LATA DE 130 GRS.

**RS EMATV**

3 GRS.  
30 GRS.  
20 GRS.  
1 PZA.  
5 GRS.  
60 GRS.  
10 GRS.  
30 GRS.

**COMIDA**    **kcal. 853.93**    **Prot. 15.45**    **Lip. 42.61**    **H.C. 107.44**    **Fibra 3.07**

**13C\_RACION SECA**

COCADA VELADORA PZA. DE 30 GRS.  
REFRESCO DE SABOR EN LATA DE 355 ML.  
FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.

**13C**

1 PZA  
1 PIEZA  
1 PZA.

**ROLLO DE RAJAS C/ELOTE Y QUESO**

CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. 1 KG.  
CHILE POBLANO GRANDE 1 KG.  
QUESO MANCHEGO 1 KG. 1a. CALIDAD  
PASTA HOJALDRA PZA. DE 60 GRS.  
ELOTE DORADO LATA DE 400 GRS.

**RS RORAEQ**

5 GRS.  
40 GRS.  
30 GRS.  
1 PZA.  
20 GRS.

**CENA**    **kcal. 700.57**    **Prot. 15.32**    **Lip. 40.49**    **H.C. 68.74**    **Fibra 2.99**

**13CE\_RACION SECA**

BEBIDA C/LACTOBACILIOS PZA. DE 120 ML.  
FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.  
BEBIDA C/PULPA DE FRUTA 250 ML

**13CE**

1 PZA.  
1 PZA.  
1 PIEZA

**HOJALDRA DE JAMON C/QUESO**

PASTA HOJALDRA PZA. DE 60 GRS.  
JAMON DE PIERNA 1 KG. 1a. CALIDAD  
QUESO MANCHEGO 1 KG. 1a. CALIDAD  
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. 1 KG.  
MAYONESA  
RAJAS DE CHILES EN VINAGRE

**RS HOJAQ**

1 PZA.  
30 GRS.  
20 GRS.  
5 GRS.  
10 GRS.  
10 GRS.

\* Fruta de temporada variada, compatible al menú y al gramaje

## MINUTAS RACION SECA 2018 MENÚ 14

**DESAYUNO**    **kcal. 795.99    Prot. 23.43    Lip. 27.22    H.C. 119.45    Fibra 6.05**

**14D RACION SECA**

BARRA DE AMARANTO PZA DE 20 A 25 GRS.  
PLATANO TABASCO ALIMONADO DE 150 A 180 GRS.  
PZA. PZA.  
LECHE DE SABOR TETRABRICK 250 ML.

**14D**

1 PZA.  
1 PZA.  
1 PZA.

**SANDWICH DE PAN INTEGRAL C/PASTEL DE POLLO**

PAN INTEGRAL PQTE. C/24 REBANADAS  
RAJAS DE CHILES EN VINAGRE  
MAYONESA  
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. 1 KG.  
JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5 ó 5 X 5 PZA. 1 KG.  
QUESO MANCHEGO 1 KG. 1a. CALIDAD  
PASTEL DE POLLO DE 1era. CALIDAD 1 KG.

**RS SAPAIPP**

2 REBANADA  
10 GRS.  
10 GRS.  
5 GRS.  
10 GRS.  
20 GRS.  
30 GRS.

**COMIDA**    **kcal. 3982.00    Prot. 187.72    Lip. 275.50    H.C. 189.61    Fibra 595.80**

**14C RACION SECA**

REFRESCO DE SABOR EN LATA DE 355 ML.  
FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.  
CACAHUATE JAPONES BOLSA DE 40 GRS.

**14C**

1 PIEZA  
1 PZA.  
1 PZA.

**HAMBURGUESA C/QUESO MANCHEGO**

RAJAS DE CHILES EN VINAGRE  
QUESO MANCHEGO 1 KG. 1a. CALIDAD  
MAYONESA  
PAN TIPO BOLLO PQTE C/8 PIEZAS  
CARNE MOLIDA PARA HAMBURGUESA PZA DE 50 GRS. 1a. CALIDAD

**RS HAQUM**

10 GRS.  
15 GRS.  
10 GRS.  
1 PZA.  
1 PZA.

**CENA**    **kcal. 559.50    Prot. 4.86    Lip. 242.90    H.C. 79.97    Fibra 4.28**

**14CE RACION SECA**

BEBIDA C/PULPA DE FRUTA 250 ML  
FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.  
BOLITA DE TAMARINDO PZA DE 30 GRS.

**14CE**

1 PIEZA  
1 PZA.  
1 PZA.

**ROLLO DE MERMELADA DE PIÑA**

PASTA HOJALDRA PZA. DE 60 GRS.  
MERMELADA DE PIÑA FRASCO DE 500 GRS.

**RS ROMEP**

1 PZA.  
40 GRS.

\* Fruta de temporada variada, compatible al menú y al gramaje

## MINUTAS RACION SECA 2018 MENÚ 15

**DESAYUNO**    **kcal. 884.04**    **Prot. 17.11**    **Lip. 48.30**    **H.C. 96.83**    **Fibra 3.86**

**15D RACION SECA**

GALLETA PZA DE 30 O 40 GRS.  
FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.  
BEBIDA C/PULPA DE FRUTA 250 ML

**ROLLO DE PAPAS C/CHORIZO**

SAL REFINADA BOLSA 1 KG.  
PASTA HOJALDRA PZA. DE 60 GRS.  
PAPA BLANCA GRANDE ALFA 150 A 200 GRS. PZA. 1 KG.  
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. 1 KG.  
CHORIZO DE 1era. CALIDAD 1 KG.  
ACEITE DE CARTAMO BOTELLA DE 1 LT.  
QUESO OAXACA 1 KG. 1a. CALIDAD

**15D**

1 PZA.  
1 PZA.  
1 PIEZA

**RS\_ROPACH**

1 GRS.  
1 PZA.  
50 GRS.  
5 GRS.  
20 GRS.  
3 ML.  
20 GRS.

**COMIDA**    **kcal. 832.73**    **Prot. 16.78**    **Lip. 27.44**    **H.C. 130.70**    **Fibra 5.11**

**15C RACION SECA**

ALEGRIA PZA. DE 25 A 30 GRS.  
REFRESCO DE SABOR EN LATA DE 355 ML.  
FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.

**EMPANADA DE ATUN AL CHIPOTLE**

PASTA HOJALDRA PZA. DE 60 GRS.  
ELOTE DORADO LATA DE 400 GRS.  
PAPA BLANCA GRANDE ALFA 150 A 200 GRS. PZA. 1 KG.  
CHILE CHIPOTLE ADOBADO LATA DE 380 GRS.  
ATUN EN AGUA (DRENADO) LATA DE 130 GRS.  
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. 1 KG.

**15C**

1 PZA.  
1 PIEZA  
1 PZA.

**RS\_EMATCH**

1 PZA.  
20 GRS.  
30 GRS.  
0.1 GRS.  
30 GRS.  
5 GRS.

**CENA**    **kcal. 629.12**    **Prot. 19.70**    **Lip. 21.20**    **H.C. 93.18**    **Fibra 3.89**

**15CE RACION SECA**

BEBIDA C/PULPA DE FRUTA 250 ML  
GALLETA TIPO GAUFFETE CUBIERTA DE CHOCOLATE PZA DE 12.5 GRS.  
FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.

**BOLLO DE JAMON C/QUESO**

JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5 6 5 X 5 PZA. 1 KG.  
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. 1 KG.  
MAYONESA  
QUESO MANCHEGO 1 KG. 1a. CALIDAD  
JAMON DE PIERNA 1 KG. 1a. CALIDAD  
PAN TIPO BOLLO PQTE C/8 PIEZAS

**15CE**

1 PIEZA  
1 PZA.  
1 PZA.

**RS\_BOJAQ**

10 GRS.  
5 GRS.  
10 GRS.  
20 GRS.  
30 GRS.  
1 PZA.

\* Fruta de temporada variada, compatible al menú y al gramaje

## MINUTAS RACION SECA 2018 MENÚ 16

**DESAYUNO**    **kcal. 682.78**    **Prot. 6.74**    **Lip. 33.43**    **H.C. 90.12**    **Fibra 3.05**

**OID RACION SECA**

BEBIDA C/PULPA DE FRUTA 250 ML  
GALLETA PZA DE 30 O 40 GRS.  
FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.

**OID**

1 PIEZA  
1 PZA.  
1 PZA.

**EMPANADA DE SALCHICHA A LA MEXICANA**

CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. 1 KG.  
CHILE SERRANO 1 KG.  
JITOMATE SALADET DE 4 X 5 ó 5 X 5 PZA. 1 KG.  
SALCHICHA DE 1era. CALIDAD 1 KG.  
PASTA HOJALDRA PZA. DE 60 GRS.

**RS EMSAM**

0.5 GRS.  
0.5 GRS.  
20 GRS.  
40 GRS.  
1 PZA.

**COMIDA**    **kcal. 783.25**    **Prot. 30.23**    **Lip. 21.45**    **H.C. 118.29**    **Fibra5.3**

**OIC RACION SECA**

PALANQUETA DE 25 A 30 GRAMOS  
FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.  
REFRESCO DE SABOR EN LATA DE 355 ML.

**OIC**

1 PZA.  
1 PZA.  
1 PIEZA

**CHAPATA DE MILANESA DE RES**

HARINA DE TRIGO PQTE. 1 KG.  
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. 1 KG.  
QUESO OAXACA 1 KG. 1a. CALIDAD  
AJO DE CABEZA GRANDE DEL No. 10 1 KG.  
-FRIJOL COCIDO PREPARACIÓN  
SAL REFINADA BOLSA 1 KG.  
PAN TIPO CHAPATA PZA. DE 60 GRS.  
BISTECK DE RES 1a. CALIDAD 1 KG.  
HUEVO BLANCO GRANDE 1 KG.  
PAN MOLIDO BOLSA DE 175 GRS.  
PIMIENTA BLANCA MOLIDA A GRANEL  
RAJAS DE CHILES EN VINAGRE

**RS CHAMIR**

10 GRS.  
5 GRS.  
20 GRS.  
0.1 GRS.  
10 GRS.  
1 GRS.  
1 PZA.  
50 GRS.  
10 GRS.  
10 GRS.  
0.1 GRS.  
10 GRS.

**CENA**    **kcal. 729.42**    **Prot. 22.70**    **Lip. 29.73**    **H.C. 94.87**    **Fibra3.8**

**OICE RACION SECA**

FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.  
BARRA DE AMARANTO PZA DE 20 A 25 GRS.  
BEBIDA C/PULPA DE FRUTA 250 ML

**OICE**

1 PZA.  
1 PZA.  
1 PIEZA

**CUERNITO DE JAMON C/QUESO MANCHEGO**

PAN TIPO CUERNITO PZA DE 60 GRS.  
MAYONESA  
QUESO MANCHEGO 1 KG. 1a. CALIDAD  
JAMON DE PIERNA 1 KG. 1a. CALIDAD

**RS CUJAM**

1 PZA.  
10 GRS.  
20 GRS.  
40 GRS.

\* Fruta de temporada variada, compatible al menú y al gramaje

## MINUTAS RACION SECA 2018 MENÚ 17

**DESAYUNO**    **kcal. 653.48**    **Prot. 24.73**    **Lip. 26.88**    **H.C. 83.69**    **Fibra 4.19**

**O2D\_RACION SECA**

LECHE DE SABOR TETRABRICK 250 ML.  
CHOCOLATE MACIZO BARRA DE 21 GRs. PZA.  
FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRs.

**SANDWICH DE JAMON C/QUESO MANCHEGO**

CEBOLLA GRANDE DE 200 GRs. 1 KG.  
JAMON DE PIERNA 1 KG. 1a. CALIDAD  
QUESO MANCHEGO 1 KG. 1a. CALIDAD  
RAJAS DE CHILES EN VINAGRE  
JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5 ó 5 X 5 PZA. 1 KG.  
PAN INTEGRAL PQTE. C/24 REBANADAS  
MAYONESA

**O2D**

1 PZA.  
1 PZA.  
1 PZA.

**RS\_SAJAQM**

5 GRs.  
30 GRs.  
20 GRs.  
10 GRs.  
10 GRs.  
2 REBANADA  
10 GRs.

**COMIDA**    **kcal. 669.36**    **Prot. 14.75**    **Lip. 24.33**    **H.C. 98.94**    **Fibra 4.35**

**O2C\_RACION SECA**

FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRs.  
GALLETA TIPO GAUFFETE CUBIERTA DE  
CHOCOLATE PZA DE 12.5 GRs.

REFRESCO DE SABOR EN LATA DE 355 ML.

**CUERNITO DE ENSALADA DE JAMON**

PAPA BLANCA GRANDE ALFA 150 A 200 GRs. PZA. 1 KG.  
ZANAHORIA FRESCA 1 KG.  
JAMON DE PIERNA 1 KG. 1a. CALIDAD  
PAN TIPO CUERNITO PZA DE 60 GRs.  
MAYONESA

**O2C**

1 PZA.  
1 PZA.

1 PIEZA

**RS\_CUENJ**

20 GRs.  
20 GRs.  
30 GRs.  
1 PZA.  
10 GRs.

**CENA**    **kcal. 785.70**    **Prot. 13.69**    **Lip. 39.74**    **H.C. 94.91**    **Fibra 3.12**

**O2CE\_RACION SECA**

GALLETA PZA DE 30 O 40 GRs.  
FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRs.  
BEBIDA C/PULPA DE FRUTA 250 ML

**EMPANADA DE ELOTE C/QUESO**

ELOTE DORADO DRENADO LATA DE 400 GRs.  
RAJAS DE CHILES EN VINAGRE  
EPAZOTE FRESCO 1 KG.  
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRs. 1 KG.  
PIMIENTO MORRON VERDE 1 KG.  
QUESO OAXACA 1 KG. 1a. CALIDAD  
PASTA HOJALDRA PZA. DE 60 GRs.

**O2CE**

1 PZA.  
1 PZA.  
1 PIEZA

**RS\_EMELQ**

20 GRs.  
10 GRs.  
2 GRs.  
5 GRs.  
10 GRs.  
25 GRs.  
1 PZA.

\* Fruta de temporada variada, compatible al menú y al gramaje



## MINUTAS RACION SECA 2018 MENÚ 18

**DESAYUNO**    **kcal. 700.15**    **Prot. 19.70**    **Lip. 27.70**    **H.C. 98.01**    **Fibra 4.93**

**03D\_RACION SECA**

FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.  
CONTENEDOR PZA.  
BEBIDA C/PULPA DE FRUTA 250 ML  
PALANQUETA DE CACAHUATE 40 GRS. PZA.  
BOLSA ATMOSFERA MODIFICADA 13 X 15 x 5 CM

**03D**

1 PZA.  
1 PZA.  
1 PIEZA  
1 PZA.  
1 PZA.

**MARINA DE ENSALADA DE POLLO**

CHILES ENTEROS EN VINAGRE LATA DE 800 GRS.  
PAPA BLANCA GRANDE ALFA 150 A 200 GRS. PZA. 1 KG.  
MAYONESA  
ZANAHORIA FRESCA 1 KG.  
MUSLO PZA. DE 125 GRS. 1 KG.  
PAN TIPO MARINA PZA. DE 60 GRS.

**RS\_MAENP**

5 GRS.  
30 GRS.  
10 GRS.  
20 GRS.  
50 GRS.  
1 PZA.

**COMIDA**    **kcal. 814.79**    **Prot. 19.67**    **Lip. 38.28**    **H.C. 98.01**    **Fibra 30.13**

**03C\_RACION SECA**

SALSA PICANTE ROJA SOBRE DE 8 GR.  
FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.  
MAZAPAN DE 28 GRS. CAJA C/30 PZAS.  
REFRESCO DE SABOR EN LATA DE 355 ML.  
BOLSA ATMOSFERA MODIFICADA 13 X 15 x 5 CM  
CONTENEDOR PZA.

**03C**

1 PIEZA  
1 PZA.  
1 PZA.  
1 PIEZA  
1 PZA.  
1 PZA.

**EMPANADA HAWAIANA**

PIÑA EN ALMIBAR LATA DE 800 GRS.  
QUESO OAXACA 1 KG. 1a. CALIDAD  
JAMON DE PIERNA 1 KG. 1a. CALIDAD  
PASTA HOJALDRA PZA. DE 60 GRS.

**RS\_EMHA**

10 GRS.  
20 GRS.  
30 GRS.  
1 PZA.

**CENA**    **kcal. 647.18**    **Prot. 13.23**    **Lip.34.09**    **H.C. 80.28**    **Fibra 3.08**

**03CE\_RACION SECA**

BOLSA ATMOSFERA MODIFICADA 13 X 15 x 5 CM  
GALLETA TIPO GAUFFETE CUBIERTA DE CHOCOLATE PZA DE 12.5 GRS.  
BEBIDA C/PULPA DE FRUTA 250 ML  
CONTENEDOR PZA.  
FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.

**03CE**

1 PZA.  
1 PZA.  
1 PIEZA  
1 PZA.  
1 PZA.

**ROLLO DE RAJAS C/QUESO**

PASTA HOJALDRA PZA. DE 60 GRS.  
CHILE POBLANO GRANDE 1 KG.  
QUESO OAXACA 1 KG. 1a. CALIDAD  
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. 1 KG.

**RS\_RORAQ**

1 PZA.  
30 GRS.  
30 GRS.  
10 GRS.

\* Fruta de temporada variada, compatible al menú y al gramaje

## MINUTAS RACION SECA 2018 MENÚ 19

**DESAYUNO**    **kcal. 506.77**    **Prot. 16.68**    **Lip. 9.92**    **H.C. 86.51**    **Fibra 4.96**

**04D\_RACION SECA**

FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.  
BEBIDA C/PULPA DE FRUTA 250 ML  
GALLETA TIPO GAUFFETE CUBIERTA DE  
CHOCOLATE PZA DE 12.5 GRS.

**04D**

1 PZA.  
1 PIEZA  
1 PZA.

**TORTA DE JAMON C/QUESO**

QUESO BLANCO 1 KG. 1a. CALIDAD  
JAMON DE PIERNA 1 KG. 1a. CALIDAD  
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. 1 KG.  
PAN TIPO TELERA PZA. DE 60 GRS.  
-FRIJOL COCIDO PREPARACIÓN  
RAJAS DE CHILES EN VINAGRE  
JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5 ó 5 X 5 PZA. 1  
KG.

**RS\_TOJAQ**

20 GRS.  
30 GRS.  
5 GRS.  
1 PZA.  
10 GRS.  
10 GRS.  
10 GRS.

**COMIDA**    **kcal. 905.92**    **Prot. 14.09**    **Lip. 37.18**    **H.C. 126.75**    **Fibra 4.80**

**04C\_RACION SECA**

FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.  
ALEGRIA PZA. DE 25 A 30 GRS.  
REFRESCO DE SABOR EN LATA DE 355 ML.

**04C**

1 PZA.  
1 PZA.  
1 PIEZA

**EMPANADA DE SALCHICHA AL CHIPOTLE C/ELOTE**

SALCHICHA DE 1era. CALIDAD 1 KG.  
ELOTE DORADO LATA DE 400 GRS.  
PASTA HOJALDRA PZA. DE 60 GRS.  
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. 1 KG.  
CHILE CHIPOTLE ADOBADO LATA DE 380 GRS.

**RS\_EMSACHE**

50 GRS.  
10 GRS.  
1 PZA.  
5 GRS.  
10 GRS.

**CENA**    **kcal. 540.74**    **Prot. 11.56**    **Lip. 21.36**    **H.C. 75.69**    **Fibra 2.86**

**04CE\_RACION SECA**

BEBIDA C/LACTOBACILIOS PZA. DE 120 ML.  
FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.  
LECHE DE SABOR TETRABRICK 250 ML.  
CUCHILLO DESECHABLE PGTE. C/50 PZA.

**04CE**

1 PZA.  
1 PZA.  
1 PZA.  
1 PZA.

**BISQUET C/MERMELADA Y MANTEQUILLA**

PAN TIPO BISQUET PZA. DE 60 GRS.  
MANTEQUILLA INDIVIDUAL PZA DE 10 GRS.  
MERMELADA EN SOBRE PZA DE 10 GRS.

**RS\_BIMEM**

1 PZA.  
1 PZA.  
1 PZA.

\* Fruta de temporada variada, compatible al menú y al gramaje

**MINUTAS RACION SECA 2018**  
**MENÚ 20**

**DESAYUNO**    **kcal. 646.43**    **Prot. 12.70**    **Lip. 26.78**    **H.C. 89.95**    **Fibra 3.38**

**05D\_RACION SECA**

FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.  
BEBIDA C/PULPA DE FRUTA 250 ML  
GALLETA PZA DE 30 O 40 GRS.

**HOT DOG**

MEDIAS NOCHES BOLSA C/8 PIEZAS  
SALSA CATSUP SOBRE DE 8 GR.  
MAYONESA SOBRE DE 8 GRS.  
MOSTAZA SOBRE DE 8 GRS.  
CHILES ENTEROS EN VINAGRE LATA DE 800 GRS.  
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. 1 KG.  
JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5 ó 5 X 5 PZA. 1 KG.  
SALCHICHA DE 1era. CALIDAD 1 KG.

**05D**

1 PZA.  
1 PIEZA  
1 PZA.

**RS\_HODO**

1 PZA.  
1 PIEZA  
1 SOBRE  
1 SOBRE  
10 GRS.  
10 GRS.  
20 GRS.  
50 GRS.

**COMIDA**    **kcal. 658.77**    **Prot. 18.47**    **Lip. 12.07**    **H.C. 121.61**    **Fibra 5.30**

**05C\_RACION SECA**

FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.  
REFRESCO DE SABOR EN LATA DE 355 ML.  
BARRA DE AMARANTO PZA DE 20 A 25 GRS.

**BOLLO DE ENSALADA DE ATUN**

ZANAHORIA FRESCA 1 KG.  
PAPA BLANCA GRANDE ALFA 150 A 200 GRS. PZA. 1 KG.  
APIO FRESCO TAMAÑO AMERICANO 1 KG.  
MAYONESA  
ATUN EN AGUA (DRENADO) LATA DE 130 GRS.  
PAN TIPO BOLLO PQTE C/8 PIEZAS

**05C**

1 PZA.  
1 PIEZA  
1 PZA.

**RS\_BOENA**

20 GRS.  
30 GRS.  
3 GRS.  
10 GRS.  
30 GRS.  
1 PZA.

**CENA**    **kcal. 952.85**    **Prot. 13.40**    **Lip. 39.38**    **H.C. 137.18**    **Fibra 3.49**

**05CE\_RACION SECA**

FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.  
BEBIDA C/PULPA DE FRUTA 250 ML  
GALLETA PZA DE 30 O 40 GRS.

**EMPANADA DE ARROZ C/LECHE**

PASTA HOJALDRA PZA. DE 60 GRS.  
LECHE EVAPORADA LATA DE 410 ML.  
CANELA EN RAMA A GRANEL  
PASA SIN SEMILLA A GRANEL  
LECHE CONDENSADA LATA DE 397 ML.  
ARROZ ENTERO DE 1a. EMPACADO EN BOLSA DE 1 KG  
LECHE ULTRAPASTEURIZADA 90 PTS. PROFECO 1

**05CE**

1 PZA.  
1 PIEZA  
1 PZA.

**RS\_EMARL**

1 PZA.  
10 ML.  
1 GRS.  
2 GRS.  
50 ML.  
20 GRS.  
30 ML.

\* Fruta de temporada variada, compatible al menú y al gramaje

**MINUTAS RACION SECA 2018**  
**MENÚ 21**

**DESAYUNO**    **kcal. 838.32**    **Prot. 29.19**    **Lip. 33.48**    **H.C. 104.37**    **Fibra 5.14**

**06D\_RACION SECA**

LECHE DE SABOR TETRABRICK 250 ML.  
GALLETA PZA DE 30 O 40 GRS.  
FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.

**06D**

1 PZA.  
1 PZA.  
1 PZA.

**SEMITA DE FRIJOL C/CHORIZO**

PAN TIPO SEMITA PZA. DE 60 GRS.  
-FRIJOL COCIDO PREPARACIÓN  
RAJAS DE CHILES EN VINAGRE  
CHORIZO DE 1era. CALIDAD 1 KG.  
QUESO BLANCO 1 KG. 1a. CALIDAD

**RS\_SEFRCH**

1 PZA.  
20 GRS.  
10 GRS.  
30 GRS.  
25 GRS.

**COMIDA**    **kcal. 655.34**    **Prot. 20.54**    **Lip. 17.61**    **H.C. 107.14**    **Fibra 4.09**

**06C\_RACION SECA**

FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.  
COCADA VELADORA PZA. DE 30 GRS.  
REFRESCO DE SABOR EN LATA DE 355 ML.

**06C**

1 PZA.  
1 PZA  
1 PIEZA

**TORTA DE JAMON DE PAVO C/QUESO OAXACA**

CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. 1 KG.  
RAJAS DE CHILES EN VINAGRE  
JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5 ó 5 X 5 PZA. 1 KG.  
QUESO OAXACA 1 KG. 1a. CALIDAD  
JAMON DE PAVO 1a. CALIDAD 1 KG.  
PAN TIPO TELERA PZA. DE 60 GRS.

**RS\_TOJAPQO**

5 GRS.  
10 GRS.  
10 GRS.  
25 GRS.  
30 GRS.  
1 PZA.

**CENA**    **kcal. 780.13**    **Prot. 15.45**    **Lip. 43.40**    **H.C. 83.76**    **Fibra 3.88**

**06CE\_RACION SECA**

PALANQUETA DE 25 A 30 GRAMOS  
BEBIDA C/PULPA DE FRUTA 250 ML  
FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.

**06CE**

1 PZA.  
1 PIEZA  
1 PZA.

**HOJALDRA DE ENSALADA DE JAMON**

PAPA BLANCA GRANDE ALFA 150 A 200 GRS. PZA. 1 KG.  
RAJAS DE CHILES EN VINAGRE  
PASTA HOJALDRA PZA. DE 60 GRS.  
CHICHARO FRESCO 1 KG.  
ZANAHORIA FRESCA 1 KG.  
JAMON DE PIERNA 1 KG. 1a. CALIDAD  
MAYONESA

**RS\_HOENJ**

10 GRS.  
10 GRS.  
1 PZA.  
10 GRS.  
10 GRS.  
30 GRS.  
10 GRS.

\* Fruta de temporada variada, compatible al menú y al gramaje

## MINUTAS RACION SECA 2018 MENÚ 22

**DESAYUNO**    **kcal. 789.90**    **Prot. 18.10**    **Lip. 40.36**    **H.C. 89.82**    **Fibra 3.20**

**07D\_RACION SECA**

BEBIDA C/PULPA DE FRUTA 250 ML  
BARRA DE AMARANTO PZA DE 20 A 25 GRS.  
FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.

**EMPANADA DE MORTADELA ENCHILADA**

PASTA HOJALDRA PZA. DE 60 GRS.  
QUESO OAXACA 1 KG. 1a. CALIDAD  
MORTADELA ENCHILADA DE 1era. CALIDAD 1 KG.

**07D**

1 PIEZA  
1 PZA.  
1 PZA.

**RS\_EMMOE**

1 PZA.  
20 GRS.  
40 GRS.

**COMIDA**    **kcal. 3878.90**    **Prot. 180.19**    **Lip. 269.70**    **H.C. 185.87**    **Fibra 595.80**

**07C\_RACION SECA**

FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.  
BARRA DE COCO PEQUEÑA PZA DE 25 A 30 GRS.  
REFRESCO DE SABOR EN LATA DE 355 ML.

**HAMBURGUESA C/QUESO AMARILLO**

MAYONESA  
PAN TIPO BOLLO PQTE C/8 PIEZAS  
CARNE MOLIDA PARA HAMBURGUESA PZA DE 50 GRS. 1a. CALIDAD  
RAJAS DE CHILES EN VINAGRE  
QUESO AMARILLO 1 KG. 1a. CALIDAD

**07C**

1 PZA.  
1 PZA.  
1 PIEZA

**RS\_HAQUA**

10 GRS.  
1 PZA.  
1 PZA.  
10 GRS.  
15 GRS.

**CENA**    **kcal. 737.09**    **Prot. 9.67**    **Lip. 27.35**    **H.C. 115.59**    **Fibra 5.30**

**07CE\_RACION SECA**

FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.  
ALEGRIA PZA. DE 25 A 30 GRS.  
BEBIDA C/PULPA DE FRUTA 250 ML

**EMPANADA VEGETARIANA**

PASTA HOJALDRA PZA. DE 60 GRS.  
PIMIENTO MORRON VERDE 1 KG.  
ELOTE DORADO LATA DE 400 GRS.  
CHAMPIÑONES REBANADOS LATA DE 380 GRS.  
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. 1 KG.

**07CE**

1 PZA.  
1 PZA.  
1 PIEZA

**RS\_EMVE**

1 PZA.  
10 GRS.  
20 GRS.  
30 GRS.  
5 GRS.

\* Fruta de temporada variada, compatible al menú y al gramaje

**MINUTAS RACION SECA 2018**

**MENÚ 23**

**DESAYUNO**    **kcal. 647.05    Prot. 14.97    Lip. 28.23    H.C. 83.36    Fibra 2.97**

**08D\_RACION SECA**

GALLETA TIPO GAUFFETE CUBIERTA DE CHOCOLATE PZA DE 12.5 GRS.  
FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.  
BEBIDA C/PULPA DE FRUTA 250 ML

**BISQUET DE JAMON DE PAVO C/QUESO**

PAN TIPO BISQUET PZA. DE 60 GRS.  
CHILES ENTEROS EN VINAGRE LATA DE 800 GRS.  
MAYONESA  
QUESO MANCHEGO 1 KG. 1a. CALIDAD  
JAMON DE PAVO 1a. CALIDAD 1 KG.

**08D**

1 PZA.  
1 PZA.  
1 PIEZA

**RS BIJAPQ**

1 PZA.  
10 GRS.  
10 GRS.  
20 GRS.  
30 GRS.

**COMIDA**    **kcal. 838.69    Prot. 29.97    Lip. 14.24    H.C. 148.07    Fibra 6.90**

**08C\_RACION SECA**

FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.  
ALEGRIA PZA. DE 25 A 30 GRS.  
REFRESCO DE SABOR EN LATA DE 355 ML.

**CHAPATA DE MILANESA DE RES**

HARINA DE TRIGO PQTE. 1 KG.  
SAL REFINADA BOLSA 1 KG.  
AJO DE CABEZA GRANDE DEL No. 10 1 KG.  
PIMIENTA BLANCA MOLIDA A GRANEL  
PAN MOLIDO BOLSA DE 175 GRS.  
HUEVO BLANCO GRANDE 1 KG.  
BISTECK DE RES 1a. CALIDAD 1 KG.  
QUESO OAXACA 1 KG. 1a. CALIDAD  
PAN TIPO CHAPATA PZA. DE 60 GRS.  
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. 1 KG.  
-FRIJOL COCIDO PREPARACIÓN  
RAJAS DE CHILES EN VINAGRE

**08C**

1 PZA.  
1 PZA.  
1 PIEZA

**RS CHAMIR**

10 GRS.  
1 GRS.  
0.1 GRS.  
0.1 GRS.  
10 GRS.  
10 GRS.  
50 GRS.  
20 GRS.  
1 PZA.  
5 GRS.  
10 GRS.  
10 GRS.

**CENA**    **kcal. 660.27    Prot. 24.18    Lip. 15.21    H.C. 110.14    Fibra 3.95**

**08CE\_RACION SECA**

LECHE DE SABOR TETRABRICK 250 ML.  
FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.  
MAZAPAN DE 28 GRS. CAJA C/30 PZAS.

**MARINA DE ATE C/QUESO**

PAN TIPO MARINA PZA. DE 60 GRS.  
ATE DE MEMBRILLO 1 KG.  
QUESO PANELA 1 KG. 1a. CALIDAD

**08CE**

1 PZA.  
1 PZA.  
1 PZA.

**MAATQ**

1 PZA.  
30 GRS.  
30 GRS.

\* Fruta de temporada variada, compatible al menú y al gramaje

**MINUTAS RACION SECA 2018**  
**MENÚ 24**

**DESAYUNO**    **kcal. 726.63**    **Prot. 15.48**    **Lip. 31.53**    **H.C. 96.90**    **Fibra 4.19**

**09D\_RACION SECA**

FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.  
BEBIDA C/PULPA DE FRUTA 250 ML  
GALLETA PZA DE 30 O 40 GRS.

**SANDWICH DE PAN INTEGRAL C/PASTEL DE POLLO**

PAN INTEGRAL PQTE. C/24 REBANADAS  
RAJAS DE CHILES EN VINAGRE  
MAYONESA  
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. 1 KG.  
JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5 ó 5 X 5 PZA. 1 KG.  
QUESO MANCHEGO 1 KG. 1a. CALIDAD  
PASTEL DE POLLO DE 1era. CALIDAD 1 KG.

**09D**

1 PZA.  
1 PIEZA  
1 PZA.

**RS\_SAPAIPP**

2 REBANADA  
10 GRS.  
10 GRS.  
5 GRS.  
10 GRS.  
20 GRS.  
30 GRS.

**COMIDA**    **kcal. 722.69**    **Prot. 15.00**    **Lip. 31.39**    **H.C. 94.99**    **Fibra 3.87**

**09C\_RACION SECA**

FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.  
TARUGO ENCHILADO PZA DE 25 A 30 GRS.  
REFRESCO DE SABOR EN LATA DE 355 ML.

**EMPANADA DE PICADILLO NAVIDEÑO**

HIERBA DE OLOR A GRANEL 1 KG.  
NUEZ DE NOGAL SIN CASCARA EMPACADO EN BOLSA DE 1 KG  
CAMOTE CRISTALIZADO 1 KG.  
PASA SIN SEMILLA A GRANEL  
PASTA HOJALDRA PZA. DE 60 GRS.  
CARNE MOLIDA DE RES 1era. CALIDAD 1 KG.

**09C**

1 PZA.  
1 PZA.  
1 PIEZA

**RS\_EMPIN**

0.1 GRS.  
2 GRS.  
10 GRS.  
2 GRS.  
1 PZA.  
50 GRS.

**CENA**    **kcal. 953.44**    **Prot. 26.52**    **Lip. 44.30**    **H.C. 114.08**    **Fibra 5.46**

**09CE\_RACION SECA**

FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.  
ALEGRIA PZA. DE 25 A 30 GRS.  
LECHE DE SABOR TETRABRICK 250 ML.

**ROLLO DE PAPAS C/CHORIZO**

PAPA BLANCA GRANDE ALFA 150 A 200 GRS. PZA. 1 KG.  
ACEITE DE CARTAMO BOTELLA DE 1 LT.  
QUESO OAXACA 1 KG. 1a. CALIDAD  
SAL REFINADA BOLSA 1 KG.  
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. 1 KG.  
PASTA HOJALDRA PZA. DE 60 GRS.  
CHORIZO DE 1era. CALIDAD 1 KG.

**09CE**

1 PZA.  
1 PZA.  
1 PZA.

**RS\_ROPACH**

50 GRS.  
3 ML.  
20 GRS.  
1 GRS.  
5 GRS.  
1 PZA.  
20 GRS.

\* Fruta de temporada variada, compatible al menú y al gramaje



## MINUTAS RACION SECA 2018 MENÚ 25

**DESAYUNO**    **kcal. 647.03**    **Prot. 13.73**    **Lip. 24.71**    **H.C. 98.28**    **Fibra 4.09**

**10D RACION SECA**

BEBIDA C/PULPA DE FRUTA 250 ML  
FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.  
BARRA DE AMARANTO PZA DE 20 A 25 GRS.

**10D**

1 PIEZA  
1 PZA.  
1 PZA.

**CUERNITO DE PASTEL PIMIENTO C/QUESO BLANCO**

PASTEL PIMIENTO DE 1era. CALIDAD 1 KG.  
PAN TIPO CUERNITO PZA DE 60 GRS.  
RAJAS DE CHILES EN VINAGRE  
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. 1 KG.  
MAYONESA  
JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5 ó 5 X 5 PZA. 1 KG.  
QUESO BLANCO 1 KG. 1a. CALIDAD

**RS\_CUPAPQB**

30 GRS.  
1 PZA.  
10 GRS.  
5 GRS.  
10 GRS.  
10 GRS.  
20 GRS.

**COMIDA**    **kcal. 929.00**    **Prot. 21.08**    **Lip. 49.59**    **H.C. 99.31**    **Fibra 2.83**

**10C RACION SECA**

FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.  
CACAHUATE JAPONES BOLSA DE 40 GRS.  
REFRESCO DE SABOR DE 355 ML. EN PET 1 PIEZA

**10C**

1 PZA.  
1 PZA.  
1 PIEZA

**ROLLO DE SALCHICHA C/QUESO OAXACA**

PASTA HOJALDRA PZA. DE 60 GRS.  
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. 1 KG.  
CHILE CHIPOTLE ADOBADO LATA DE 380 GRS.  
SALCHICHA DE 1era. CALIDAD 1 KG.  
QUESO OAXACA 1 KG. 1a. CALIDAD

**RS\_ROSAQO**

1 PZA.  
1 GRS.  
0.5 GRS.  
40 GRS.  
20 GRS.

**CENA**    **kcal. 613.19**    **Prot. 16.91**    **Lip. 18.02**    **H.C. 95.68**    **Fibra 4.86**

**10CE RACION SECA**

FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.  
GELATINA INDIVIDUAL PZA DE 35 a 40 GRS.  
BEBIDA C/PULPA DE FRUTA 250 ML

**10CE**

1 PZA.  
1 PZA.  
1 PIEZA

**TORTA DE QUESO DE PUERCO C/QUESO BLANCO**

-FRIJOL COCIDO PREPARACIÓN  
PAN TIPO TELERA PZA. DE 60 GRS.  
QUESO DE PUERCO DE 1era. CALIDAD 1 KG.  
QUESO PANELA 1 KG. 1a. CALIDAD  
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. 1 KG.  
RAJAS DE CHILES EN VINAGRE

**RS\_TOQUPQB**

10 GRS.  
1 PZA.  
35 GRS.  
30 GRS.  
5 GRS.  
10 GRS.

\* Fruta de temporada variada, compatible al menú y al gramaje

## MINUTAS RACION SECA 2018 MENÚ 26

**DESAYUNO**    **kcal. 842.54**    **Prot. 25.30**    **Lip. 19.96**    **H.C. 144.64**    **Fibra 7.92**

**11D. RACION SECA**

ALEGRIA PZA. DE 25 A 30 GRS.  
PLATANO TABASCO ALIMONADO DE 150 A 180 GRS.  
PZA. PZA.  
LECHE DE SABOR TETRABRICK 250 ML.

**11D**

1 PZA.  
1 PZA.  
1 PZA.

**BAGUETTE DE SALCHICHA C/FRIJOL**

SALCHICHA DE 1era. CALIDAD 1 KG.  
PAN TIPO BAGUETE PZA. DE 60 GRS.  
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. 1 KG.  
RAJAS DE CHILES EN VINAGRE  
-FRIJOL COCIDO PREPARACIÓN

**RS BASAF**

60 GRS.  
1 PZA.  
5 GRS.  
10 GRS.  
10 GRS.

**COMIDA**    **kcal. 907.72**    **Prot. 18.03**    **Lip. 45.37**    **H.C. 107.71**    **Fibra 4.22**

**11C. RACION SECA**

GALLETA PZA DE 30 O 40 GRS.  
FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.  
REFRESCO DE SABOR EN LATA DE 355 ML.

**11C**

1 PZA.  
1 PZA.  
1 PIEZA

**EMPANADA DE CHAMPIÑONES C/QUESO**

ACEITE DE CARTAMO BOTELLA DE 1 LT.  
CHAMPIÑONES REBANADOS (DRENADOS) LATA DE 380 GRS.  
PASTA HOJALDRA PZA. DE 60 GRS.  
EPAZOTE FRESCO 1 KG.  
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. 1 KG.  
SAL REFINADA BOLSA 1 KG.  
QUESO OAXACA 1 KG. 1a. CALIDAD  
CHILE SERRANO 1 KG.

**RS EMCHAQ**

3 ML.  
50 GRS.  
1 PZA.  
3 GRS.  
10 GRS.  
1 GRS.  
40 GRS.  
5 GRS.

**CENA**    **kcal. 702.50**    **Prot. 6.60**    **Lip. 25.92**    **H.C. 111.98**    **Fibra 3.40**

**11CE. RACION SECA**

BARRA DE AMARANTO PZA DE 20 A 25 GRS.  
BEBIDA C/PULPA DE FRUTA 250 ML  
FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.

**11CE**

1 PZA.  
1 PIEZA  
1 PZA.

**ROLLO DE MERMELADA DE FRESA**

PASTA HOJALDRA PZA. DE 60 GRS.  
MERMELADA FRASCO DE 500 GRS.

**RS ROMEF**

1 PZA.  
40 GRS.

\* Fruta de temporada variada, compatible al menú y al gramaje

## MINUTAS RACION SECA 2018 MENÚ 27

**DESAYUNO**    **kcal. 647.05**    **Prot. 14.97**    **Lip. 28.23**    **H.C. 83.36**    **Fibra 2.97**

**12D. RACION SECA**

FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.  
BEBIDA C/PULPA DE FRUTA 250 ML  
GALLETA TIPO GAUFFETE CUBIERTA DE  
CHOCOLATE PZA DE 12.5 GRS.

**12D**

1 PZA.  
1 PIEZA  
1 PZA.

**BISQUET DE JAMON DE PAVO C/QUESO**

CHILES ENTEROS EN VINAGRE LATA DE 800 GRS.  
JAMON DE PAVO 1a. CALIDAD 1 KG.  
MAYONESA  
PAN TIPO BISQUET PZA. DE 60 GRS.  
QUESO MANCHEGO 1 KG. 1a. CALIDAD

**RS BIJAPQ**

10 GRS.  
30 GRS.  
10 GRS.  
1 PZA.  
20 GRS.

**COMIDA**    **kcal. 754.51**    **Prot. 13.86**    **Lip. 33.52**    **H.C. 100.60**    **Fibra 3.49**

**12C. RACION SECA**

COCADA VELADORA PZA. DE 30 GRS.  
FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.  
REFRESCO DE SABOR EN LATA DE 355 ML.

**12C**

1 PZA.  
1 PZA.  
1 PIEZA

**EMPANADA DE TINGA DE RES**

FALDA DE RES 1era. CALIDAD 1 KG.  
JITOMATE SALADET DE 4 X 5 ó 5 X 5 PZA. 1 KG.  
CHILE CHIPOTLE ADOBADO LATA DE 380 GRS.  
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. 1 KG.  
PASTA HOJALDRA PZA. DE 60 GRS.

**RS EMTIR**

30 GRS.  
20 GRS.  
10 GRS.  
10 GRS.  
1 PZA.

**CENA**    **kcal. 702.68**    **Prot. 16.61**    **Lip. 30.34**    **H.C. 91.08**    **Fibra 4.96**

**12CE. RACION SECA**

BARRA DE COCO PEQUEÑA PZA DE 25 A 30 GRS.  
BEBIDA C/PULPA DE FRUTA 250 ML  
FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.

**12CE**

1 PZA.  
1 PIEZA  
1 PZA.

**BAGUETTE DE MORTADELA C/QUESO**

MORTADELA DE 1era. CALIDAD REBANADA DE 30 GRS. 1 KG.  
MAYONESA  
RAJAS DE CHILES EN VINAGRE  
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. 1 KG.  
QUESO BLANCO 1 KG. 1a. CALIDAD  
-FRIJOL COCIDO PREPARACIÓN  
PAN TIPO BAGUETE PZA. DE 60 GRS.  
JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5 ó 5 X 5 PZA. 1 KG.

**RS BAMOQ**

30 GRS.  
10 GRS.  
10 GRS.  
5 GRS.  
20 GRS.  
10 GRS.  
1 PZA.  
10 GRS.

\* Fruta de temporada variada, compatible al menú y al gramaje

**MINUTAS RACION SECA 2018**  
**MENÚ 28**

**DESAYUNO**    **kcal. 666.17**    **Prot. 13.89**    **Lip. 29.47**    **H.C. 87.42**    **Fibra 5.66**

**13D. RACION SECA**

FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.  
GALLETA TIPO GAUFFETE CUBIERTA DE  
CHOCOLATE PZA DE 12.5 GRS.  
BEBIDA C/PULPA DE FRUTA 250 ML

**EMPANADA DE ATUN A LA VIZCAINA**

PASTA HOJALDRA PZA. DE 60 GRS.  
ATUN EN AGUA (DRENADO) LATA DE 130 GRS.  
PURE DE TOMATE LATA DE 800 GRS.  
CHILE SERRANO 1 KG.  
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. 1 KG.  
ACEITUNA VERDE FRASCO DE 900 GRS.  
PAPA BLANCA GRANDE ALFA 150 A 200 GRS. PZA. 1  
KG.  
ZANAHORIA FRESCA 1 KG.

**13D**

1 PZA.  
1 PZA.

1 PIEZA

**RS EMATV**

1 PZA.  
30 GRS.  
60 GRS.  
3 GRS.  
5 GRS.  
10 GRS.  
30 GRS.  
20 GRS.

**COMIDA**    **kcal. 853.93**    **Prot. 15.45**    **Lip. 42.61**    **H.C. 107.44**    **Fibra 3.07**

**13C. RACION SECA**

FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.  
COCADA VELADORA PZA. DE 30 GRS.  
REFRESCO DE SABOR EN LATA DE 355 ML.

**ROLLO DE RAJAS C/ELOTE Y QUESO**

PASTA HOJALDRA PZA. DE 60 GRS.  
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. 1 KG.  
QUESO MANCHEGO 1 KG. 1a. CALIDAD  
CHILE POBLANO GRANDE 1 KG.  
ELOTE DORADO LATA DE 400 GRS.

**13C**

1 PZA.  
1 PZA.  
1 PIEZA

**RS RORAEQ**

1 PZA.  
5 GRS.  
30 GRS.  
40 GRS.  
20 GRS.

**CENA**    **kcal. 700.57**    **Prot. 15.32**    **Lip. 40.49**    **H.C. 68.74**    **Fibra 2.99**

**13CE. RACION SECA**

FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.  
BEBIDA C/LACTOBACILIOS PZA. DE 120 ML.  
BEBIDA C/PULPA DE FRUTA 250 ML

**HOJALDRA DE JAMON C/QUESO**

RAJAS DE CHILES EN VINAGRE  
PASTA HOJALDRA PZA. DE 60 GRS.  
JAMON DE PIERNA 1 KG. 1a. CALIDAD  
QUESO MANCHEGO 1 KG. 1a. CALIDAD  
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. 1 KG.  
MAYONESA

**13CE**

1 PZA.  
1 PZA.  
1 PIEZA

**RS HOJAQ**

10 GRS.  
1 PZA.  
30 GRS.  
20 GRS.  
5 GRS.  
10 GRS.

\* Fruta de temporada variada, compatible al menú y al gramaje

**MINUTAS RACION SECA 2018**  
**MENÚ 29**

**DESAYUNO**    **kcal. 795.99**    **Prot. 23.43**    **Lip. 27.22**    **H.C. 119.45**    **Fibra 6.05**

**14D\_RACION SECA**

PLATANO TABASCO ALIMONADO DE 150 A 180 GRS.  
PZA. PZA.

BARRA DE AMARANTO PZA DE 20 A 25 GRS.  
LECHE DE SABOR TETRABRICK 250 ML.

**SANDWICH DE PAN INTEGRAL C/PASTEL DE POLLO**

PASTEL DE POLLO DE 1era. CALIDAD 1 KG.  
PAN INTEGRAL PQTE. C/24 REBANADAS  
JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5 ó 5 X 5 PZA. 1 KG.

CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. 1 KG.  
QUESO MANCHEGO 1 KG. 1a. CALIDAD  
RAJAS DE CHILES EN VINAGRE  
MAYONESA

**14D**

1 PZA.

1 PZA.

1 PZA.

**RS\_SAPAIPP**

30 GRS.

2 REBANADA

10 GRS.

5 GRS.

20 GRS.

10 GRS.

10 GRS.

**COMIDA**    **kcal. 3982.00**    **Prot. 187.72**    **Lip. 275.50**    **H.C. 189.61**    **Fibra 595.80**

**14C\_RACION SECA**

CACAHUATE JAPONES BOLSA DE 40 GRS.  
REFRESCO DE SABOR EN LATA DE 355 ML.  
FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.

**HAMBURGUESA C/QUESO MANCHEGO**

QUESO MANCHEGO 1 KG. 1a. CALIDAD  
PAN TIPO BOLLO PQTE C/8 PIEZAS  
MAYONESA  
RAJAS DE CHILES EN VINAGRE  
CARNE MOLIDA PARA HAMBURGUESA PZA DE 50 GRS. 1a. CALIDAD

**14C**

1 PZA.

1 PIEZA

1 PZA.

**RS\_HAQUM**

15 GRS.

1 PZA.

10 GRS.

10 GRS.

1 PZA.

**CENA**    **kcal. 559.50**    **Prot. 4.86**    **Lip. 242.90**    **H.C. 79.97**    **Fibra 4.28**

**14CE\_RACION SECA**

BOLITA DE TAMARINDO PZA DE 30 GRS.  
BEBIDA C/PULPA DE FRUTA 250 ML  
FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.

**ROLLO DE MERMELADA DE PIÑA**

PASTA HOJALDRA PZA. DE 60 GRS.  
MERMELADA DE PIÑA FRASCO DE 500 GRS.

**14CE**

1 PZA.

1 PIEZA

1 PZA.

**RS\_ROMEP**

1 PZA.

40 GRS.

\* Fruta de temporada variada, compatible al menú y al gramaje

## MINUTAS RACION SECA 2018 MENÚ 30

**DESAYUNO**    **kcal. 884.04**    **Prot. 17.11**    **Lip. 48.30**    **H.C. 96.83**    **Fibra 3.86**

**15D. RACION SECA**

BEBIDA C/PULPA DE FRUTA 250 ML  
GALLETA PZA DE 30 O 40 GRS.  
FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.

**15D**

1 PIEZA  
1 PZA.  
1 PZA.

**ROLLO DE PAPAS C/CHORIZO**

PAPA BLANCA GRANDE ALFA 150 A 200 GRS. PZA. 1 KG.  
SAL REFINADA BOLSA 1 KG.  
ACEITE DE CARTAMO BOTELLA DE 1 LT.  
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. 1 KG.  
CHORIZO DE 1era. CALIDAD 1 KG.  
QUESO OAXACA 1 KG. 1a. CALIDAD  
PASTA HOJALDRA PZA. DE 60 GRS.

**RS ROPACH**

50 GRS.  
1 GRS.  
3 ML.  
5 GRS.  
20 GRS.  
20 GRS.  
1 PZA.

**COMIDA**    **kcal. 832.73**    **Prot. 16.78**    **Lip. 27.44**    **H.C. 130.70**    **Fibra 5.11**

**15C. RACION SECA**

ALEGRIA PZA. DE 25 A 30 GRS.  
FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.  
REFRESCO DE SABOR EN LATA DE 355 ML.

**15C**

1 PZA.  
1 PZA.  
1 PIEZA

**EMPANADA DE ATUN AL CHIPOTLE**

PASTA HOJALDRA PZA. DE 60 GRS.  
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. 1 KG.  
CHILE CHIPOTLE ADOBADO LATA DE 380 GRS.  
PAPA BLANCA GRANDE ALFA 150 A 200 GRS. PZA. 1 KG.  
ELOTE DORADO LATA DE 400 GRS.  
ATUN EN AGUA (DRENADO) LATA DE 130 GRS.

**RS EMATCH**

1 PZA.  
5 GRS.  
0.1 GRS.  
30 GRS.  
20 GRS.  
30 GRS.

**CENA**    **kcal. 629.12**    **Prot. 19.70**    **Lip. 21.20**    **H.C. 93.18**    **Fibra 3.89**

**15CE. RACION SECA**

BEBIDA C/PULPA DE FRUTA 250 ML  
GALLETA TIPO GAUFFETE CUBIERTA DE  
CHOCOLATE PZA DE 12.5 GRS.  
FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.

**15CE**

1 PIEZA  
1 PZA.  
1 PZA.

**BOLLO DE JAMON C/QUESO**

JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5 6 5 X 5 PZA. 1 KG.  
PAN TIPO BOLLO PQTE C/8 PIEZAS  
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. 1 KG.  
MAYONESA  
JAMON DE PIERNA 1 KG. 1a. CALIDAD  
QUESO MANCHEGO 1 KG. 1a. CALIDAD

**RS BOJAQ**

10 GRS.  
1 PZA.  
5 GRS.  
10 GRS.  
30 GRS.  
20 GRS.

\* Fruta de temporada variada, compatible al menú y al gramaje

## MINUTAS RACION SECA 2018

MENÚ 31

**DESAYUNO**    **kcal. 647.05    Prot. 14.97    Lip. 28.23    H.C. 83.36    Fibra 2.97**

**O8D\_RACION SECA**

BEBIDA C/PULPA DE FRUTA 250 ML  
 GALLETA TIPO GAUFFETE CUBIERTA DE CHOCOLATE PZA DE 12.5 GRS.  
 FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.

**O8D**

1 PIEZA  
 1 PZA.  
 1 PZA.

**BISQUET DE JAMON DE PAVO C/QUESO**

PAN TIPO BISQUET PZA. DE 60 GRS.  
 MAYONESA  
 QUESO MANCHEGO 1 KG. 1a. CALIDAD  
 CHILES ENTEROS EN VINAGRE LATA DE 800 GRS.  
 JAMON DE PAVO 1a. CALIDAD 1 KG.

**RS BIJAPQ**

1 PZA.  
 10 GRS.  
 20 GRS.  
 10 GRS.  
 30 GRS.

**COMIDA**    **kcal. 838.69    Prot.29.97    Lip. 14.24    H.C. 148.07    Fibra 6.90**

**O8C\_RACION SECA**

FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.  
 REFRESCO DE SABOR EN LATA DE 355 ML.  
 ALEGRIA PZA. DE 25 A 30 GRS.

**O8C**

1 PZA.  
 1 PIEZA  
 1 PZA.

**CHAPATA DE MILANESA DE RES**

HUEVO BLANCO GRANDE 1 KG.  
 QUESO OAXACA 1 KG. 1a. CALIDAD  
 CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. 1 KG.  
 RAJAS DE CHILES EN VINAGRE  
 -FRIJOL COCIDO PREPARACIÓN  
 HARINA DE TRIGO PQTE. 1 KG.  
 SAL REFINADA BOLSA 1 KG.  
 AJO DE CABEZA GRANDE DEL No. 10 1 KG.  
 PAN MOLIDO BOLSA DE 175 GRS.  
 BISTECK DE RES 1a. CALIDAD 1 KG.  
 PAN TIPO CHAPATA PZA. DE 60 GRS.  
 PIMIENTA BLANCA MOLIDA A GRANEL

**RS CHAMIR**

10 GRS.  
 20 GRS.  
 5 GRS.  
 10 GRS.  
 10 GRS.  
 10 GRS.  
 1 GRS.  
 0.1 GRS.  
 10 GRS.  
 50 GRS.  
 1 PZA.  
 0.1 GRS.

**CENA**    **kcal. 660.27    Prot. 24.18    Lip. 15.21    H.C. 110.14    Fibra 3.95**

**O8CE\_RACION SECA**

FRUTA DE TEMPORADA PZA. DE 150 A 200 GRS.  
 MAZAPAN DE 28 GRS. CAJA C/30 PZAS.  
 LECHE DE SABOR TETRABRICK 250 ML.

**O8CE**

1 PZA.  
 1 PZA.  
 1 PZA.

**MARINA DE ATE C/QUESO**

QUESO PANELA 1 KG. 1a. CALIDAD  
 PAN TIPO MARINA PZA. DE 60 GRS.  
 ATE DE MEMBRILLO 1 KG.

**MAATQ**

30 GRS.  
 1 PZA.  
 30 GRS.

\* Fruta de temporada variada, compatible al menú y al gramaje



## ANEXO TÉCNICO I-C

### ESPECIFICACIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS NECESARIAS PARA LA ELABORACIÓN DE LA RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA

#### NOTA:

- LA FRUTA DEBERÁ TENER UN GRADO DE MADURACIÓN DE  $\frac{3}{4}$ , PORCIÓN DE 150 A 200 GRS., SIN DEFECTO SUPERFICIAL.
- YOGURT CREMOSO CON BASE DE FRUTA DE 150 ML., MARCA REGISTRADA.
- LECHE NATURAL O LECHE SABORIZADA, PASTEURIZADA Y/O ULTRAPASTEURIZADA, MARCA REGISTRADA DE 250 ML.
- ALIMENTO LÁCTEO FERMENTADO DE 80 A 120 ML. CON LACTOBACILOS, LECHE DESCREMADA Y SABORIZADA.
- BEBIDA REFRESCANTE DE FRUTA EN TETRAPACK O PET DE 250 ML. SABORES VARIADOS, MARCA REGISTRADA.
- JAMÓN DE PIERNA TRASERA DE CERDO, CON UN CONTENIDO DE PROTEÍNA ANIMAL MÍNIMO DE 14 A 18%, EMPACADO ORIGINALMENTE AL ALTO VACÍO, CONFORME A LA NORMA NOM-158-SCFI-2003.
- JAMÓN DE PAVO CON UN CONTENIDO DE PROTEÍNA ANIMAL MÍNIMA DE 12 A 16%, EMPACADO ORIGINALMENTE AL ALTO VACÍO, CONFORME A LA NORMA NOM-158-SCFI-2003.

#### QUESOS:

QUESO AMARILLO EMPACADO INDIVIDUAL 20 GRS. CON UN MÍNIMO DE PROTEÍNA DE LECHE SEMIDESCREMADA DEL 10 AL 16%.

QUESO MANCHEGO EMPACADO INDIVIDUAL 20 GRS. CON UN PORCENTAJE RECOMENDABLE DE PROTEÍNA DE LECHE SEMIDESCREMADA DEL 16 AL 20% Y DE 48% DE HUMEDAD.

QUESO CHIHUAHUA PORCIÓN DE 25 A 30 GRS. CON UN CONTENIDO DE LECHE SEMIDESCREMADA DEL 10 AL 16%

QUESO OAXACA REBANADO O PORCIÓN (EN TODOS LOS CASOS) 30 GRS. CON UN PORCENTAJE DE HUMEDAD DE UN 50% Y PORCENTAJES DE PROTEÍNA DE 20 A 25%.

QUESO PANELA EN REBANADA O PORCIÓN 30 GRS. PORCENTAJE PROMEDIO DE HUMEDAD DE 58%, DE UN 14 A 18% DE PROTEÍNA DE LECHE PASTEURIZADA.

QUESO BLANCO TIPO SIERRA 30 GRS. CON UN MÍNIMO DE PROTEÍNA DE LECHE SEMIDESCREMADA DEL 12 AL 15%.

QUESO TIPO AMERICANO EMPACADO INDIVIDUAL 20 GRS. PROMEDIO DE PORCENTAJE DE PROTEÍNA DEL 16 AL 18%.

#### PAN:

PAN DE SAL DE 50 GRS. SIN MIGAJÓN (BAGUETTE Y TELERA)

PAN TIPO BISQUET, DEBERÁ SER DE 50 GRS.

PARA LOS OTROS TIPOS DE PAN RESPETAR LO SEÑALADO EN EL ANEXO TÉCNICO I-B.

**ANEXO TÉCNICO I-D**

**ESPECIFICACIONES DEL EMPAQUE  
RACIÓN SECA CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA**

**FICHA TÉCNICA DEL CONTENEDOR.**

<b>DESCRIPCIÓN:</b>	CHAROLA TERMOFORMADA PP/LLDPE O AFORM O NEOFORM O PET, GRADO ALIMENTICIO.		
<b>MATERIAL:</b>	PP/LLDPE:	POLIPROPILENO/POLIETILENO LINEAL	BAJA DENSIDAD.
	AFORM:	POLÍMEROS DE AFORM CON DENSIDAD (1.27-1.29)G/CM <sup>3</sup>	
	NEOFORM:	CON BARRERA-POLIÉSTER 20 MICRAS.	
	PET:	TEREFTALATO DE POLIETILENO (PET) GRADO ALIMENTICIO DE 15 MICRAS.	
<b>COLOR:</b>	BLANCO O CRISTAL.		
<b>CALIBRE:</b>	AFORM: 0.030"	PP/LLDPE: 900 MICRAS	
	NEOFORM: 0.020"	PET: 15 MICRAS	
<b>DIMENSIONES:</b>	LARGO:	27.00 A 27.20 CM.	
	ANCHO:	16.60 A 17.20 CM.	
	ALTURA:	7.50 A 7.60 CM.	
	CON O SIN DIVISIÓN:	2.50 CM.	
<b>PROPIEDADES:</b>	PP/LLDPE		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• MEJOR SELLADO EN CALIENTE.</li> <li>• MAYOR RESISTENCIA</li> <li>• RESISTENCIA AL IMPACTO CON MEMORIA, AL DESGARRADO,</li> <li>• MAYOR TENSIÓN DE EXTENSIÓN.</li> <li>• MAYOR ELONGACIÓN POTENCIAL</li> <li>• MAYOR RESISTENCIA A ROTURA POR TENSIONES AMBIENTALES.</li> <li>• MAYOR RESISTENCIA A LA PUNCIÓN.</li> <li>• EXCELENTE BARRERA A O<sup>2</sup>, GASES Y HUMEDAD H<sup>2</sup>O</li> <li>• EXCELENTE RESISTENCIA A LAS GRASAS Y ACEITES.</li> <li>• ESTIBA MÁXIMA 10 PIEZAS A 0.800 KG.</li> </ul>		
	AFORM		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ALTA RESISTENCIA MECÁNICA AL RASGADO, IMPACTO, COMPRESIÓN.</li> <li>• RESISTENCIA A BAJAS TEMPERATURAS.</li> <li>• EXCELENTE BARRERA O<sup>2</sup>, GASES Y HUMEDAD H<sup>2</sup>O</li> <li>• RESISTENCIA A GRASAS Y ACEITES.</li> <li>• ESTIBA MÁXIMA 10 PIEZAS A 0.800 KG.</li> </ul>		
	NEOFORM		

- RESISTENCIA MECÁNICA AL RASGADO, IMPACTO.
- RESISTENCIA A BAJAS TEMPERATURAS.
- EXCELENTE BARRERA O<sub>2</sub>.
- BARRERA NATURAL A LA HUMEDAD.
- RESISTENCIA A GRASAS Y ACEITES
- NO SE ESTRELLA AL DOBLEZ.
- ESTIBA MÁXIMA 7 CAJAS(500 CHAROLAS POR CAJA EN ESTIBA)

PET

- EXCELENTE TRANSPARENCIA.
- ESTABILIDAD DIMENSIONAL.
- GRADO ALIMENTICIO.
- PROLONGA LA VIDA DE ANAQUEL E INHIBE LA DESCOMPOSICIÓN.

**USOS:** CARNES, QUESOS, PESCADO, PASTA, PRODUCTOS MÉDICOS Y FARMACÉUTICOS.

**PLUS:** “SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DEL GDF”, TEXTO AL FONDO DE LA CHAROLA COMO IDENTIFICACIÓN.

**FICHA TÉCNICA DEL FILM.**

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.**

FILM PELÍCULA LAMINADA ALTA BARRERA IMPRESA.

**DESCRIPCIÓN DE MATERIALES.**

PELÍCULA LAMINADA TERMOFORMABLE, TRANSPARENTE CON ALTO BRILLO Y EXCELENTE BARRERA AL OXIGENO, LA CAPA SELLANTE ESTÁ FORMADA CON UNA PELÍCULA DE POLIETILENO Y/O GARFILM PT005 POLIÉSTER RESISTENTE A LA HUMEDAD Y PROTECCIÓN UV.

**PROPIEDADES FÍSICAS.**

*PELÍCULA LAMINADA.*

- ESPESOR 2.12 A 2.87 (MILÉSIMAS DE PULGADA.)
- TEMPERATURA SELLADO 115° A 180° C
- RESISTENCIA AL SELLO 8 LB/IN, MÍNIMO
- TIPO DE IMPRESIÓN ATRAPADA
- TRANSMISIÓN DE OXIGENO 0.2 CM.3/100 IN2/DÍA A 23°C Y 0% HR.
- TRANSMISIÓN DE VAPOR DE AGUA 05. GR/100 IN2 A 38°C Y 100% HR.

*PELÍCULA GARFILM PT005 POLIÉSTER*

- ESPESOR 20 MICRÓN
- COEFICIENTE DE FRICCIÓN 0.55 - 0.40
- ESTÁNDAR DE LONGITUD 1200 METROS
- ELONGACIÓN MD % 2, TD % 0.2
- RENDIMIENTO 35.71 M2/KG
- EXTENSIÓN RESISTENCIA 1750 MD KG/CM2, 1750 TD KG/CM2

*PELÍCULA CON BARRERA POLIÉSTER 20 MICRAS COEXTRUIDO - COPOLIMERO*

- ANCHO DE BOBINA: 320 MM
- PESO DE BOBINA: APROX. 15 KG.
- RENDIMIENTO: 386 PZAS/KG
- MATERIAL: CON BARRERA - POLIÉSTER 20 MICRAS
- COMPOSICIÓN: COEXTRUIDO - COPOLIMERO
- COLOR: TRASPARENTE.
- GRADO: ALIMENTICIO.
- CALIDAD: VIRGEN.
- ANTIBLOCK: NINGUNO
- PELÍCULA DE POLIÉSTER CON UN CAPA TERMOSELLANTE. PUEDE CALENTARSE TANTO EN HORNO CONVENCIONAL COMO A MICROONDAS.
- PRESENTA EXCELENTE TRANSPARENCIA, ESTABILIDAD DIMENSIONAL Y BARRERA. PUEDE USARSE EN CONTACTO DIRECTO CON LOS ALIMENTOS. (CFR177.1630).

EXCELENTES PROPIEDADES, BARRERA AL VAPOR DE AGUA, GASES Y AROMAS. ALTA ESTABILIDAD A LA TENSION Y AL DESGARRE, CON ALTAS PROPIEDADES DE TRANSPARENCIA.

**APLICACIONES.**

PRODUCTOS PERECEDEROS COMO SON: CARNES PROCESADAS, AVES, QUESOS, CARNE FRESCA, PRODUCTOS ENVASADOS EN ATMÓSFERA MODIFICADA, ETC.

**COMPONENTES.**

PELÍCULA LAMINADA QUE CUMPLA CON REGULACIONES SANITARIAS DE LA FDA.  
PELÍCULA GARFILM PT005 POLIÉSTER CON PROTECCIÓN CONTRA UV. GRADO ALIMENTICIO.  
PELÍCULA CON BARRERA POLIÉSTER 20 MICRAS COEXTRUIDO - COPOLIMERO

**PRESENTACIÓN.**

ROLLOS O BOBINAS PARA MÁQUINAS AUTOMÁTICAS FFS O MÁQUINAS CONVENCIONALES DE TERMOFORMAR, MULTIVAC, TURBOVAC, ELTON, KOCH, ETC.

**PLUS.**

CON LOGOTIPO DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO, A UNA TINTA, DE 4.5 CM. DE ALTURA POR 4 CM. DE ANCHO, APROXIMADAMENTE Y LEYENDA CON TEXTO DE 7MM. DE ALTO APROXIMADAMENTE "DOTACIÓN GRATUITA" Y DEL LADO DERECHO DEL LOGOTIPO EN ALINEACIÓN VERTICAL EL SIGUIENTE TEXTO: "PARA PERSONAL EN SERVICIO PROHIBIDA SU VENTA"; ASÍ COMO FECHA DE ELABORACIÓN Y DE CADUCIDAD DE LA RACIÓN EN EL FILM.




**“PARA PERSONAL EN  
SERVICIO  
PROHIBIDA  
SU VENTA”**

**“DOTACIÓN GRATUITA PARA  
PERSONAL EN SERVICIO”**

**CARACTERÍSTICAS DE LA ETIQUETA.**

Adherir etiqueta permanente inviolable en el film, que impida su desprendimiento de manera completa, con dimensiones de 7 x 12 centímetros (+/- 10%), color blanca, con caracteres de letra tipo arial, que contenga lo que se ejemplifica a continuación:

<p style="text-align: center;"><b>Nombre de la empresa</b> <b>“Box Lunch” COMIDA</b></p> <p>Refresco de sabor, empanada hawaiana, galleta tipo gauffete, fruta de temporada y servilleta.</p> <p>INGREDIENTES: pan tipo hojaldre, jamón de pierna, queso manchego y piña</p> <div style="text-align: center;">  <p><b>DISTRIBUCIÓN GRATUITA PARA EL PERSONAL EN SERVICIO PROHIBIDA SU VENTA</b> Consérvese en lugar fresco Preferentemente en refrigeración</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px auto; width: 80%;"> <p style="text-align: center;"><b>Información Nutricional</b></p> <p>Proteínas.....g.    Carbohidratos.....g. Grasas (lípidos).....g.    Calorías Totales..... kcl.</p> </div> <p><b>FECHA ELAB: 15/04/18    FECHA CAD: 17/04/18    Lote: 140118</b></p>	<p>→ Razón social de la empresa adjudicada</p> <p>→ Tercio que corresponda (desayuno, comida o cena)</p> <p>→ Contenido de la ración</p> <p>→ Ingredientes del plato principal</p>  <p>→ Valor Nutricional</p> <p>→ Fecha de elaboración, de caducidad y lotificación</p>
---	---

**FICHA TÉCNICA**  
**BOLSA POUCHE PARA EMPAQUE AL VACÍO Y ATMÓSFERA MODIFICADA y**  
**CONTENEDOR TERMOFORMADO (FONDO TAPA) PARA EMPAQUE AL VACÍO Y ATM**

**DESCRIPCIÓN ANALÍTICA DEL PRODUCTO.**

**BOLSA POUCHE:** BOLSA PLÁSTICA FLEXIBLE Y NO TERMO CONTRÁCTIL CON SELLO DE FONDO Y LATERALES PARA EMPAQUE AL VACÍO DEL PRODUCTO ALIMENTICIO, PARA UNA ALTA CONSERVACIÓN Y UNA LARGA VIDA DE ANAQUEL.

**CONTENEDOR TERMOFORMADO:**

- TAPA: FILM DE ALTA BARRERA NO FORMABLE, TRANSPARENTE EL CUAL AYUDA A EXTENDER LA VIDA DE ANAQUEL DEL PRODUCTO EN ATMOSFERA MODIFICADA O AL ALTO VACÍO.
- FONDO: MATERIAL COEXTRUIDO, TRANSPARENTE, TERMOFORMABLE, DISEÑADO PARA ALTAS VELOCIDADES Y DE ALTA BARRERA, PARA EL EMPAQUE AL ALTO VACÍO O CON ATMOSFERA MODIFICADA.

**DESCRIPCIÓN.**

**BOLSA POUCHE:** COEXTRUSIÓN DE NYLON POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD FORMANDO BARRERA MEDIA AL OXÍGENO, VAPOR DE AGUAS Y AROMAS. ALTO BRILLO, TRANSPARENCIA Y LIMPIEZA PARA EL PRODUCTO FINAL. MEDIA RESISTENCIA MECÁNICA. BAJA SENSIBILIDAD A LA HUMEDAD CON REACCIÓN DE DISMINUCIÓN EN ESTABILIDAD. SELLADOS DE FONDO Y LATERALES.

**CONTENEDOR TERMOFORMADO:**

- TAPA: 2.8 MIL NYLON/EVOH, COESTRUCIÓN DE NYLON POLIETILENO
- FONDO: 5 MIL NYLON/EVOH, CONSTRUCCIÓN DE NYLON POLIETILENO

PROPIEDADES BOLSA POUCHE	
Permeabilidad	O <sub>2</sub> = 1.95cc/100 pulg <sup>2</sup> /24 Hr - Atm (análisis ASTM-D-3985-95)
	Vapor de agua=3.0 G / 100 PULG <sup>2</sup> / 24 Hr (Análisi ASTM-F-1249-95)
Termosellable	Si, excelente sello a alta temperatura
	Posibilidad de corte de exceso con resistencia eléctrica
Estabilidad	Ancho y largo constante con tolerancia + / - 1/8 in = 3 mm (con sellos)
Opacidad	4% (Análisis ASTM-D-1003-00)

PROPIEDADES CONTENEDOR TERMOFORMADO					
Propiedades		tapa		fondo	
Grueso		micras	70	micras	125
		milésimas	2.8	milésimas	5
Rendimiento		g/m <sup>2</sup>	70	g/m <sup>2</sup>	125
		in <sup>2</sup> /lb	10045	in <sup>2</sup> /lb	5623
Resistencia a la tracción	MD	lbs/sq.in	7100	lbs/sq.in	6400
		N/sp.cm	4900	N/sp.cm	4400
	TD	lbs/sq.in	5650	lbs/sq.in	6300
		N/sp.cm	3900	N/sp.cm	4350
Elongación	MD	%	420	%	475
	TD	%	440	%	525
Punción Sonda de punta		lbs	4.7	lbs	6.1
		N	21	N	27
Transmisión de Oxígeno 24hrs/23°C Seco		cc/sq. m	1.1	cc/sq. m	0.7
		cc/100sq. In	0.06	cc/100sq. In	0.04
Transmisión de vapor y humedad 24 hrs/37.8°C @ 90% R.H.		cc/sq. m	10.6	cc/sq. m	5.9
		g/100sq. In.	0.69	g/100sq. In.	0.38

***DE LAS CAJAS DE CARTÓN, PARA MANEJO Y CONTROL DE LOS CONTENEDORES.***

- Los contenedores deberán suministrarse en cajas de cartón Kraft corrugada, cada una con medidas aproximadas de 54 x 34 x 39 cm., con resistencia de 9 kg/cm<sup>2</sup>., No Retornable, en presentación de 20 contenedores de Largo: 27.00 a 27.20 cm., Ancho: 16.60 a 17.20 cm., Altura: 7.50 a 7.60 cm. División: 2.50 cm o sin división, cada una.
- La caja deberá indicar en forma impresa el lado de la estiba.



**ANEXO TÉCNICO I-E  
RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA  
MÁXIMOS Y MÍNIMOS DE RACIONES SECAS  
DEL 1º DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DE 2018**

DESCRIPCIÓN	MÍNIMO	MÁXIMO
RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA	458,000	4'580,000

**DOMICILIO DE ENTREGA DE LAS RACIONES SECAS**

LAS RACIONES SECAS SE SURTIRÁN EN LOS HORARIOS Y PUNTOS DE ENTREGA SIGUIENTES:

- a. DESAYUNOS, COMIDAS Y CENAS DE LAS 11:00 P.M. HASTA LAS 3:00 A.M. DEL DÍA SIGUIENTE.
- b. LAS RACIONES QUE SE SOLICITEN CON CARÁCTER EXTRAORDINARIO, SE HARÁ DEL CONOCIMIENTO DEL PROVEEDOR, POR ESCRITO O VÍA TELEFÓNICA, PARA SER ENTREGADAS EN LA HORA Y LUGAR QUE LE SEAN SEÑALADOS POR LA SUBDIRECCIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN, DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DEL DISTRITO FEDERAL.

<p align="center"><b>1. Almacén Ración Seca</b> Cecilio Robelo No. 9 Col. Aeronáutica Militar, Deleg. Venustiano Carranza, C.P. 15600</p>	<p align="center"><b>2.</b> Cualquier lugar donde se le indique.</p>
---	--

**ANEXO TÉCNICO I-F  
METODOLOGÍA PARA LA EVALUACIÓN A LAS MUESTRAS**

**RACIÓN SECA CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA**

CONFORME AL ANEXO TÉCNICO I, INCISO C, NUMERAL 2, DE LAS BASES CONCURSALES DEL PRESENTE PROCESO LICITATORIO, RELATIVO A PRESENTAR TRES MUESTRAS DE CADA TERCIO (DIFERENTES) DE LOS MENÚS DEL **ANEXO TÉCNICO I-B**, QUE NECESARIAMENTE EL PLATO PRINCIPAL ESTÉ EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA, CUMPLIENDO CON CADA UNO DE LOS PARÁMETROS TÉCNICOS ESPECIFICADOS ADICIONALMENTE EN LOS ANEXOS TÉCNICO I-C Y I-D; LA EVALUACIÓN DE DICHAS MUESTRAS, SERÁN PRACTICADAS POR PERSONAL DE LA DIRECCIÓN SERVICIOS, ES DE PRECISAR QUE SE CONTARÁ CON LA PARTICIPACIÓN DE LA CONTRALORÍA INTERNA, DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE ASUNTOS JURÍDICOS Y UN REPRESENTANTE DE LA EMPRESA.

LAS MUESTRAS PRESENTADAS POR LOS LICITANTES TENDRÁN CARÁCTER NO DEVOLUTIVO, DEBERÁ ENTREGAR EN SU EMPAQUE Y EMBALAJE QUE SERÁ REPRESENTATIVO DE LO QUE EL PARTICIPANTE OFERTE.

1. LAS NUEVE MUESTRAS SERÁN RECEPCIONADAS EN EL AREA DE RACIONES SECAS, UBICADA EN CECILIO ROBERLO, COL. AERONAUTICA MILITAR, DELEGACIÓN VENUSTRIANO CARRANZA, C.P: 15900, EL DÍA 22 DE DICIEMBRE DE 2017, CON UN HORARIO DE 10:00 A 11:00 HORAS.
2. SE EXTENDERÁ ACUSE DE RECIBO POR LAS MUESTRAS PRESENTADAS.
3. EN PRIMERA INSTANCIA SE SELECCIONARÁN POR TERCIO PARA FACILITAR EL NÚMERO DE MENÚ QUE SE TRATE, CONFORME AL ANEXO TÉCNICO I-B “MENÚS DE RACIÓN SECA CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA”, DE LAS BASES CONCURSALES DE LA PRESENTE LICITACIÓN.
4. UNA VEZ, SELECCIONADAS POR TERCIO, SE PROCEDERÁ A EVALUAR EL CONTENEDOR EL CUAL DEBERÁ CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS CONSIGNADAS EN EL ANEXO TÉCNICO I-D, “ESPECIFICACIONES DEL EMPAQUE”.
5. EN SEGUIDA, SE PROCEDERÁ A LA REVISIÓN DEL FILM, EL QUE DE IGUAL FORMA SE APEGARÁ A LAS CARACTERÍSTICAS CONTENIDAS EN EL MISMO ANEXO TÉCNICO I-D “ESPECIFICACIONES DEL EMPAQUE”.
6. CONCLUIDA LA REVISIÓN DE LOS PUNTOS 3, 4 Y 5, SE PROCEDERÁ AL ANÁLISIS DE PRESENCIA DE OXIGENO RESIDUAL DEL EMPAQUE EN ATMÓSFERA MODIFICADA DEL PLATO PRINCIPAL, EL CUAL NO DEBERÁ EXCEDER EL 2.4%, TAL Y COMO SE CONSIGNA EN EL ANEXO TÉCNICO I, INCISO A DOCUMENTACIÓN, NUMERAL 17, RELATIVO A LA ACEPTACIÓN QUE LA CONVOCANTE REALICE LA EVALUACIÓN DE PRESENCIA DE OXÍGENO AL EMPAQUE DEL PLATO PRINCIPAL; EVIDENTEMENTE, ESTA PRUEBA SE REALIZARÁ CON UN ANALIZADOR DE GAS, MARCA PBI DANSENSOR DE ORIGEN DANÉS, MODELO CHECKPOINT.
7. A CONTINUACIÓN, SE REVISARÁ QUE EL PLATO PRINCIPAL CONSTE DE LOS INGREDIENTES QUE SE SOLICITAN EN EL ANEXO TÉCNICO I-B “MENÚS DE RACIÓN SECA CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA”, ÉSTOS SERÁN PESADOS EN UNA BÁSCULA GRAMERA, PARA DETERMINAR SI CUMPLE O NO CUMPLE CON LO REQUERIDO.

8. SEGUIDO A LO ANTERIOR, SE VERIFICARÁN LOS DEMÁS INSUMOS QUE SE SOLICITA CONTENGA LA RACIÓN SECA, LOS PUNTOS A EVALUAR SERÁN: CALIDAD, MARCA DE LOS PRODUCTOS Y GRAMAJE. LOS RESULTADOS QUE SE OBTENDRÁN SERÁ DE “CUMPLE” O “NO CUMPLE”.
9. ES IMPORTANTE SEÑALAR, QUE TODOS LOS RESULTADOS CONTENIDOS EN LA PRESENTE METODOLOGÍA PARA EL ANÁLISIS DE LAS NUEVE MUESTRAS DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA, PRESENTADAS POR LOS LICITANTES, SERÁN ASENTADOS EN UNA CÉDULA PREELABORADA.
10. LA CÉDULA INDICADA, FINALMENTE, SERÁ FIRMADA POR EL PERSONAL DE LA DIRECCIÓN DE SERVICIOS, QUE PARTICIPE EN LA EVALUACIÓN QUE NOS OCUPA, ASÍ MISMO, POR LOS REPRESENTANTES DE LA CONTRALORÍA INTERNA, DIRECCIÓN GENERAL DE ASUNTOS JURÍDICOS Y DE LA EMPRESA.

**ANEXO TÉCNICO I-G  
METODOLOGÍA PARA LA VISITA A INSTALACIONES  
RACIÓN SECA CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA**

CONFORME AL ANEXO TÉCNICO I, INCISO E, DE LAS BASES CONCURSALES DE LA PRESENTE LICITACIÓN, SE LLEVARÁN A CABO VISITA A LAS INSTALACIONES DE LAS EMPRESAS PARTICIPANTES CON LA FINALIDAD DE REALIZAR UNA EVALUACIÓN DIRECTA, ÉSTAS SERÁN PRACTICADAS POR PERSONAL DE LA DIRECCIÓN DE SERVICIOS, ES DE PRECISAR QUE TAMBIÉN SE CONTARÁ CON LA PRESENCIA DE UN REPRESENTANTE DE LA CONTRALORÍA INTERNA Y DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE ASUNTOS JURÍDICOS.

1. LAS VISITAS SE REALIZARÁN DURANTE EL PERIODO DE EVALUACIÓN DEL PRESENTE PROCESO LICITATORIO, EN HORARIO ABIERTO.
2. PERSONAL DE LA DIRECCIÓN, EN EL PROEMIO SEÑALADA, SE PRESENTARÁ A LAS INSTALACIONES DE LA EMPRESA, CONJUNTAMENTE CON EL REPRESENTANTE DE LA CONTRALORÍA INTERNA Y DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE ASUNTOS JURÍDICOS, DONDE EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADA ELABORARÁ LA RACIÓN SECA CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA.
3. EL PERSONAL DE LA DIRECCIÓN DE SERVICIOS, SE DARÁ A LA TAREA DE LEVANTAR DOS CÉDULAS, LA PRIMERA, CONFORME A EL APÉNDICE, LISTA DE VERIFICACIÓN, CONSIGNADA EN LA NORMA MEXICANA NMX-F-605-NORMEX-2004, QUE TIENE EL OBJETO DE ESTABLECER LAS DISPOSICIONES DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD, QUE DEBEN CUMPLIRSE PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD EN EL PROCESAMIENTO Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, POR LO QUE EL PERSONAL REALIZARÁ UN RECORRIDO AL INTERIOR DE LAS INSTALACIONES DE LAS EMPRESAS PARTICIPANTES. SE OBTENDRÁ UN RESULTADO DE “CUMPLE”, “NO CUMPLE” Y EN SU CASO “NO APLICA”, DE LA CÉDULA RESPECTIVA.
4. LA SEGUNDA CÉDULA, ES CONFORME AL ANEXO TÉCNICO I, INCISO D, INSTALACIONES Y EQUIPOS REQUERIDOS, LO ANTERIOR CON OBJETO DE EVALUAR Y CONSTATAR QUE LAS EMPRESAS CUMPLEN CON LO REQUERIDO EN LOS VEINTIÚN NUMERALES QUE INTEGRAN DICHO INCISO Y QUE FORMAN PARTE INTEGRAL DE LAS BASES CONCURSALES DE LA PRESENTE LICITACIÓN. SE OBTENDRÁ UN RESULTADO DE “CUMPLE” O “NO CUMPLE”.
5. PARA OBTENER CONSTANCIA DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPO DE LAS EMPRESAS, EL PERSONAL HARÁ USO DE UNA CÁMARA FOTOGRÁFICA.
6. EN EL CASO DE REQUERIRSE EL CÁLCULO DE UNIDADES DE MEDICIONES, SE HARÁ USO DE UN FLEXÓMETRO EN LAS ÁREAS DE LAS EMPRESAS LICITANTES.
7. CON LA FINALIDAD DE EVALUAR LA PRESENCIA DE OXIGENO RESIDUAL, EN LOS PRODUCTOS EMPACADOS EN ATMÓSFERA MODIFICADA, SE HARÁ USO DE UN ANALIZADOR DE GAS, MARCA PBI DANSENSOR DE ORIGEN DANÉS, MODELO CHECKPOINT, LAS PRUEBAS PODRÁN SER A MUESTRAS YA PREELABORADAS POR LA EMPRESA Y A MUESTRAS QUE SE ELABOREN AL MOMENTO DE LA VISITA; LO ANTERIOR ATENDIENDO LO ESTIPULADO EN EL ANEXO TÉCNICO I INCISO A DOCUMENTACIÓN, NUMERAL 17, RELATIVO AL ESCRITO QUE DEBERÁ FIRMAR EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA O QUIEN TENGA FACULTAD PARA ELLO, DONDE SE MANIFIESTE LA ACEPTACIÓN QUE LA CONVOCANTE PODRÁ REALIZAR ANÁLISIS DE PRESENCIA DE OXÍGENO RESIDUAL AL EMPAQUE DE ATMÓSFERA MODIFICADA, EL CUAL NO EXCEDERÁ EL 2.4%.
8. SE HARÁ USO DE UN TERMÓMETRO INFRARROJO, CON EL OBJETO DE VERIFICAR LA TEMPERATURA ADECUADA DE LAS CÁMARAS DE CONSERVACIÓN Y DE LOS

VEHÍCULOS EQUIPADOS CON THERMOKING, CONFORME AL ANEXO TÉCNICO I, INCISO D, NUMERALES 1 Y 5, RESPECTIVAMENTE.

9. LAS CÉDULAS SEÑALADAS EN LOS NUMERALES 3 Y 4 DE LA PRESENTE METODOLOGÍA, SERÁN FIRMADAS POR EL PERSONAL DE LA DIRECCIÓN DE SERVICIOS, DEL REPRESENTANTE DE LA CONTRALORÍA INTERNA Y DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE ASUNTOS JURÍDICOS, ASÍ COMO DE LA PERSONA QUE POR PARTE DE LA EMPRESA, PARTICIPE EN LA VISITA.
10. UNA VEZ SIGNADAS, LAS CÉDULAS SE ENTREGARÁ COPIA SIMPLE A LA REPRESENTACIÓN DE LA CONTRALORÍA INTERNA Y DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE ASUNTOS JURÍDICOS, DE IGUAL FORMA AL REPRESENTANTE DE LA EMPRESA, Y EL ORIGINAL SERÁ CONSERVADO POR LA DIRECCIÓN DE SERVICIOS.

**ANEXO II**  
**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. 30001066-007-17,**  
**“ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA (CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN**  
**ATMÓSFERA MODIFICADA) PARA EL PERSONAL OPERATIVO Y ADMINISTRATIVO DE LA**  
**SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DE LA CIUDAD MÉXICO PARA EL PERIODO DEL 01 DE**  
**ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2018”.**

CIUDAD DE MÉXICO. A \_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_ DE 2017.

LIC. J. JESÚS MERCADO GONZÁLEZ  
DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES  
DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DE LA  
CIUDAD DE MÉXICO  
PRESENTE.

NOMBRE DEL REPRESENTANTE, 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 PROPUESTA EN  
LA PRESENTE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL A NOMBRE Y REPRESENTACIÓN DE \_  
(PERSONA MORAL)  
Nº DE LA LICITACIÓN:

**REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES:**

DOMICILIO FISCAL:  
CALLE Y NÚMERO  
COLONIA :  
CÓDIGO POSTAL:  
TELÉFONOS:  
CORREO ELECTRÓNICO:  
Nº DE LA ESCRITURA O INSTRUMENTO JURÍDICO FECHA:  
EN LA QUE CONSTA SU ACTA CONSTITUTIVA

DELEGACIÓN O MUNICIPIO  
ENTIDAD FEDERATIVA:  
FAX:

NÚMERO DE INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO FECHA:  
PÚBLICO DE COMERCIO  
NOMBRE, NÚMERO Y LUGAR DEL NOTARIO O  
FEDATARIO PÚBLICO ANTE EL CUAL SE DIO FE DE  
LA MISMA:  
RELACIÓN DE ACCIONISTAS:  
APELLIDO PATERNO: APELLIDO MATERNO: NOMBRES:

DESCRIPCIÓN DEL OBJETO SOCIAL:  
REFORMAS AL ACTA CONSTITUTIVA INSCRITA EN  
EL REGISTRO PÚBLICO DE COMERCIO  
NOMBRE DEL APODERADO O REPRESENTANTE:  
DATOS DEL DOCUMENTO MEDIANTE EL CUAL ACREDITA SU PERSONALIDAD Y FACULTADES:  
ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO: FECHA:  
NOMBRE NÚMERO Y LUGAR DEL NOTARIO PÚBLICO ANTE EL CUAL SE OTORGÓ:

(LUGAR Y FECHA)  
PROTESTO LO NECESARIO

NOMBRE Y FIRMA

NOTA: ESTE ESCRITO DEBERÁ SER PRESENTADO EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE.

ANEXO III

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. 30001066-007-17,  
"ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA (CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN  
ATMÓSFERA MODIFICADA) PARA EL PERSONAL OPERATIVO Y ADMINISTRATIVO DE LA  
SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DE LA CIUDAD MÉXICO PARA EL PERIODO DEL 01 DE  
ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2018".

CIUDAD DE MÉXICO. A \_\_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_ DE 2017.

LIC. J. JESÚS MERCADO GONZÁLEZ  
DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES  
DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DE LA  
CIUDAD DE MÉXICO.  
PRESENTE.

NOMBRE DE LA PERSONA FÍSICA, 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 PROPUESTA EN  
LA PRESENTE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, A NOMBRE Y REPRESENTACIÓN DE  
(PERSONA FÍSICA)  
Nº DE LA LICITACIÓN:

REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES:	CURP
DOMICILIO FISCAL:	
CALLE Y NÚMERO	
COLONIA :	DELEGACIÓN O MUNICIPIO
CÓDIGO POSTAL:	ENTIDAD FEDERATIVA:
TELÉFONOS:	FAX:
CORREO ELECTRÓNICO:	
DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD EMPRESARIAL	
NOMBRE DEL REPRESENTANTE:	

(LUGAR Y FECHA)  
PROTESTO LO NECESARIO  
NOMBRE Y FIRMA

NOTA: ESTE ESCRITO DEBERÁ SER PRESENTADO EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE



ANEXO IV

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. 30001066-007-17,  
"ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA (CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN  
ATMÓSFERA MODIFICADA) PARA EL PERSONAL OPERATIVO Y ADMINISTRATIVO DE LA  
SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DE LA CIUDAD MÉXICO PARA EL PERIODO DEL 01 DE  
ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2018".

CIUDAD DE MÉXICO. A \_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_ DE 2017.

LIC. J. JESÚS MERCADO GONZÁLEZ  
DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES  
DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DE LA  
CIUDAD DE MÉXICO.  
PRESENTE.

(NOMBRE DE QUIEN OTORGA EL PODER), BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, EN MI  
CARÁCTER DE (CARÁCTER QUE OSTENTA QUIEN OTORGA EL PODER) DEL LICITANTE  
(NOMBRE DE LA PERSONA FÍSICA O MORAL) SEGÚN CONSTA EN EL TESTIMONIO NOTARIAL  
O INSTRUMENTO JURÍDICO (NÚMERO) DE FECHA (DÍA/MES/AÑO) OTORGADO ANTE EL  
NOTARIO O FEDATARIO PÚBLICO (NÚMERO) DE (CIUDAD DONDE SE OTORGÓ EL PODER)  
OTORGO LA PRESENTE "CARTA PODER" AL C. (NOMBRE DE QUIEN RECIBE EL PODER) PARA  
QUE A MI NOMBRE Y EN MI REPRESENTACIÓN, SE ENCARGUE DE LAS SIGUIENTES  
GESTIONES: ENTREGA Y RECEPCIÓN DE DOCUMENTACIÓN, COMPARECER A LOS ACTOS DE  
JUNTA ACLARATORIA, PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS Y  
ECONÓMICAS, FALLO Y HACER LAS ACLARACIONES QUE SE DERIVEN DE DICHS ACTOS,  
CON RELACIÓN A LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO (NÚMERO DE LA  
LICITACIÓN) CONVOCADA POR LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA.

LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN:

\_\_\_\_\_  
NOMBRE, CARGO, FIRMA Y DOMICILIO DE  
QUIEN OTORGA EL PODER

\_\_\_\_\_  
NOMBRE, FIRMA Y DOMICILIO DE  
QUIEN RECIBE EL PODER

T E S T I G O S

\_\_\_\_\_  
NOMBRE, DOMICILIO Y FIRMA

\_\_\_\_\_  
NOMBRE, DOMICILIO Y FIRMA

NOTA: ESTE ESCRITO DEBERÁ SER PRESENTADO EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE

**ANEXO V**

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. 30001066-007-17,  
“ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA (CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN  
ATMÓSFERA MODIFICADA) PARA EL PERSONAL OPERATIVO Y ADMINISTRATIVO DE LA  
SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DE LA CIUDAD MÉXICO PARA EL PERIODO DEL 01 DE  
ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2018”.**

CIUDAD DE MÉXICO. A \_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_ DE 2017.

LIC. J. JESÚS MERCADO GONZÁLEZ  
DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES  
DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DE LA  
CIUDAD DE MÉXICO.  
PRESENTE.

MANIFESTACIÓN POR ESCRITO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL, QUE CONOZCO Y ACEPTO EL CONTENIDO Y ALCANCE DE LAS “BASES” DE ESTA LICITACIÓN, SUS ANEXOS, Y DE LAS MODIFICACIONES QUE SE DERIVEN DE LA JUNTA DE ACLARACIONES DE “BASES” Y QUE CONOCE “LA LEY”, SU REGLAMENTO Y LAS DISPOSICIONES ADMINISTRATIVAS QUE REGULAN ESTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN, ASIMISMO, MANIFIESTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD DE QUE EN CASO DE RESULTAR GANADOR, ME COMPROMETO A ENTREGAR LAS RACIONES SECAS, OBJETO DE LA PRESENTE LICITACIÓN, DE CONFORMIDAD CON LAS “BASES” Y LAS ESPECIFICACIONES CONTENIDAS EN EL ANEXO TÉCNICO I

ATENTAMENTE

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL

NOTA: ESTE ESCRITO DEBERÁ SER PRESENTADO EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE.

ANEXO VI  
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. 30001066-007-17,  
“ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA (CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN  
ATMÓSFERA MODIFICADA) PARA EL PERSONAL OPERATIVO Y ADMINISTRATIVO DE LA  
SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DE LA CIUDAD MÉXICO PARA EL PERIODO DEL 01 DE  
ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2018”.

CIUDAD DE MÉXICO. A \_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_ DE 2017.

LIC. J. JESÚS MERCADO GONZÁLEZ  
DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES  
DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DE LA  
CIUDAD DE MÉXICO.  
PRESENTE.

BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD MANIFIESTO NO ME ENCUENTRO EN ALGUNO DE LOS SUPUESTOS DE LOS ARTÍCULOS: 39, DE “LA LEY” Y TÍTULO TERCERO, CAPÍTULO TERCERO, DE LA “L.G.R.A.CDMX”, QUE LOS SOCIOS, DIRECTIVOS, ACCIONISTAS, ADMINISTRADORES, COMISARIOS Y DEMÁS PERSONAL DE SUS PROCESOS DE VENTAS, COMERCIALIZACIÓN, RELACIONES PÚBLICAS O SIMILARES, NO TIENEN, NO VAN A TENER EN EL SIGUIENTE AÑO O HAN TENIDO EN EL ÚLTIMO AÑO, RELACIÓN PERSONAL, PROFESIONAL, LABORAL, FAMILIAR O DE NEGOCIOS CON LOS SERVIDORES PÚBLICOS SEÑALADOS EN LAS “BASES”, DE CONFORMIDAD CON LO PUBLICADO EN LA GACETA OFICIAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO ATENTAMENTE

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL

NOTA: ESTE ESCRITO DEBERÁ SER PRESENTADO EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE.

ANEXO VII

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. 30001066-007-17,  
“ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA (CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN  
ATMÓSFERA MODIFICADA) PARA EL PERSONAL OPERATIVO Y ADMINISTRATIVO DE LA  
SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DE LA CIUDAD MÉXICO PARA EL PERIODO DEL 01 DE  
ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2018”.

CIUDAD DE MÉXICO. A \_\_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_ DE 2017.

LIC. J. JESÚS MERCADO GONZÁLEZ  
DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES  
DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DE LA  
CIUDAD DE MÉXICO.  
PRESENTE.

BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, MANIFIESTO QUE CUENTAO CON LA CAPACIDAD LEGAL,  
TÉCNICA Y FINANCIERA PARA CUMPLIR CON LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN  
SECAS, PARA EL PERSONAL OPERATIVO DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA LA  
CIUDAD DE MÉXICO, REQUERIDAS POR “**LA CONVOCANTE**”, EN TIEMPO Y FORMA DE  
CONFORMIDAD A LAS CONDICIONES DE ENTREGA ESTIPULADAS EN LAS PRESENTES BASES.

ATENTAMENTE

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL

NOTA: ESTE ESCRITO DEBERÁ SER PRESENTADO EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE.

ANEXO VIII

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. 30001066-007-17,  
“ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA (CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN  
ATMÓSFERA MODIFICADA) PARA EL PERSONAL OPERATIVO Y ADMINISTRATIVO DE LA  
SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO PARA EL PERIODO DEL 01 DE  
ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2018”.

CIUDAD DE MÉXICO. A \_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_ DE 2017.

LIC. J. JESÚS MERCADO GONZÁLEZ  
DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES  
DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DE LA  
CIUDAD DE MÉXICO.  
PRESENTE.

BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, ME PERMITO SEÑALAR MI DOMICILIO FISCAL  
\_\_\_\_\_, MISMO QUE SEÑALO TAMBIÉN PARA RECIBIR Y OÍR TODA CLASE DE  
NOTIFICACIONES DENTRO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, Y NOMBRO AL  
C. \_\_\_\_\_ COMO APODERADO, CON FACULTADES SUFICIENTES PARA QUE SEA  
MI REPRESENTANTE (EN EL SUPUESTO DE NO CONTAR CON DOMICILIO FISCAL EN LA  
CIUDAD DE MÉXICO: SEÑALO COMO DOMICILIO PARA OÍR Y RECIBIR TODA CLASE DE  
NOTIFICACIONES EN EL DISTRITO FEDERAL EL ESTABLECIDO EN  
\_\_\_\_\_) LO ANTERIOR EN LOS TÉRMINOS  
ESTABLECIDOS POR LA LEY DE PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO DEL DISTRITO FEDERAL.

ATENTAMENTE

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL

NOTA: ESTE ESCRITO DEBERÁ SER PRESENTADO EN PAPEL MEMBRETADO DEL  
LICITANTE.

ANEXO IX

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. 30001066-007-17,  
“ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA (CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN  
ATMÓSFERA MODIFICADA) PARA EL PERSONAL OPERATIVO Y ADMINISTRATIVO DE LA  
SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DE LA CIUDAD MÉXICO PARA EL PERIODO DEL 01 DE  
ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2018”.

CIUDAD DE MÉXICO. A \_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_ DE 2017.

LIC. J. JESÚS MERCADO GONZÁLEZ  
DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES  
DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DE LA  
CIUDAD DE MÉXICO.  
PRESENTE.

PRESENTADO POR: (NOMBRE DE LA PERSONA FÍSICA O MORAL PARTICIPANTE).

EL QUE SUSCRIBE (NOMBRE COMPLETO), CON R.F.C \_\_\_\_\_ Y NÚMERO  
TELFÓNICO \_\_\_\_\_, EN MI CARÁCTER DE (REPRESENTANTE LEGAL O LO QUE APLIQUE)  
DE LA SOCIEDAD: (NOMBRE DE LA PERSONA FÍSICA O MORAL PARTICIPANTE) CON  
REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES, \_\_\_\_\_ DECLARO CONOCER EL CONTENIDO  
DEL **ARTÍCULO 51, DE LA “L.P.G.E.D.F.”** ACEPTANDO DE CONFORMIDAD LOS TÉRMINOS DE  
LAS MISMAS PARA LA PARTICIPACIÓN DE MI REPRESENTADA.

DECLARO COMO DOMICILIO PARA OÍR Y RECIBIR NOTIFICACIONES DENTRO DE LA CIUDAD  
DE MÉXICO, EL SIGUIENTE:

CALLE:

NÚMERO:

COLONIA:

DELEGACIÓN POLÍTICA:

CÓDIGO POSTAL:

CON NÚMERO (S) DE TELÉFONO:

Y AUTORIZO AL SR (A): \_\_\_\_\_ PARA QUE EN MI AUSENCIA RECIBA DICHAS  
NOTIFICACIONES.

NOMBRE DE MI REPRESENTADA LA SOCIEDAD: (NOMBRE DE LA PERSONA FÍSICA O MORAL  
INVITADA), MANIFIESTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE HA CUMPLIDO EN  
DEBIDA FORMA CON LAS SIGUIENTES OBLIGACIONES FISCALES A SU CARGO, **ARTÍCULO 51,**  
**“L.P.G.E.D.F.”.**

TIPO DE CONTRIBUCIÓN	APLICA	NO APLICA
IMPUESTO PREDIAL		
IMPUESTO SOBRE ADQUISICIONES DE INMUEBLES:		
IMPUESTO SOBRE NÓMINAS		
IMPUESTO SOBRE TENENCIA O USO DE VEHÍCULOS:		
IMPUESTO SOBRE LA ADQUISICIÓN DE VEHÍCULOS AUTOMOTORES USADOS;		
IMPUESTO SOBRE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE HOSPEDAJE;		
DERECHOS POR SUMINISTRO DE AGUA;		
EN SU CASO, CONTINUAR CON EL LISTANDO CON LA DEMÁS A LAS QUE ESTÉ SUJETO EL ARRENDADOR.		

DECLARO QUE LAS ANTERIORES CONTRIBUCIONES SON TODAS A LAS QUE ESTÁ SUJETA MI REPRESENTADA, DE ACUERDO AL CÓDIGO FISCAL DEL DISTRITO FEDERAL Y QUE NO HE OMITIDO NINGUNA A LAS QUE ESTÁ OBLIGADA.

ASIMISMO, PRESENTO EL FORMATO, LAS CONSTANCIAS E INFORMES DE ADEUDOS, CORRESPONDIENTES A LAS OBLIGACIONES QUE SE ESTÁ OBLIGADO, EXPEDIDO POR LA SECRETARÍA DE FINANZAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO

EXPEDIDA POR \_\_\_\_\_,  
CON FUNDAMENTO EN EL CÓDIGO FISCAL DEL DISTRITO FEDERAL.

ACEPTO A NOMBRE DE MÍ REPRESENTADA LA SOCIEDAD: (NOMBRE DE LA PERSONA FÍSICA O MORAL PARTICIPANTE), QUE DE DETECTARSE INCUMPLIMIENTO DE ALGUNA DE LAS OBLIGACIONES FISCALES, FORMALES Y SUSTANTIVAS, A SU CARGO Y EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADA CON ALGÚN CONTRATO, SERÁ MOTIVO DE SUSPENSIÓN O TERMINACIÓN DEL MISMO, CON TODOS LOS EFECTOS LEGALES QUE CONLLEVE.

ATENTAMENTE

REPRESENTANTE LEGAL  
NOMBRE Y FIRMA.

NOTA: ESTE ESCRITO DEBERÁ SER PRESENTADO EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE.

**ANEXO X**

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. 30001066-007-17,  
“ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA (CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN  
ATMÓSFERA MODIFICADA) PARA EL PERSONAL OPERATIVO Y ADMINISTRATIVO DE LA  
SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DE LA CIUDAD MÉXICO PARA EL PERIODO DEL 01 DE  
ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2018”.**

CIUDAD DE MÉXICO. A \_\_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_ DE 2017.

LIC. J. JESÚS MERCADO GONZÁLEZ  
DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES  
DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DE LA  
CIUDAD DE MÉXICO.  
PRESENTE.

MANIFIESTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE MI REPRESENTADA COMO EMPRESARIO Y PATRÓN DEL PERSONAL QUE CONTRATE PARA PROPORCIONAR LAS RACIONES, SERÁ EL ÚNICO RESPONSABLE DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DE LAS DISPOSICIONES LEGALES Y ORDENAMIENTOS EN MATERIA DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL, COMPROMETIÉNDOSE A RESPONDER DE TODAS LAS RECLAMACIONES QUE PUDIERAN SUSCITARSE DURANTE LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE LAS RACIONES POR PARTE DE LOS TRABAJADORES QUE PARTICIPEN EN LA ENTREGA DE LAS RACIONES. DEBIENDO SEÑALAR MEDIANTE ESCRITO ORIGINAL EN HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE Y FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL QUE ASUME LA RESPONSABILIDAD DEL PERSONAL QUE DESIGNE FUERA Y DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA.

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL

NOTA: ESTE ESCRITO DEBERÁ SER PRESENTADO EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE



ANEXO XI

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. 30001066-007-17,  
“ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA (CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN  
ATMÓSFERA MODIFICADA) PARA EL PERSONAL OPERATIVO Y ADMINISTRATIVO DE LA  
SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DE LA CIUDAD MÉXICO PARA EL PERIODO DEL 01 DE  
ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2018”.

CIUDAD DE MÉXICO. A \_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_ DE 2017.

LIC. J. JESÚS MERCADO GONZÁLEZ  
DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES  
DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DE LA  
CIUDAD DE MÉXICO.  
PRESENTE.

ESCRITO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD EN ORIGINAL FIRMADO POR EL REPRESENTANTE LEGAL QUE ME COMPROMETO A NO INCURRIR EN PRÁCTICAS NO ÉTICAS O ILEGALES, DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE ESTA LICITACIÓN, ASÍ COMO EN EL PROCESO DE FORMALIZACIÓN Y VIGENCIA DEL CONTRATO Y EN SU CASO LOS CONVENIOS QUE SE CELEBREN, INCLUYENDO LOS ACTOS QUE DE ÉSTOS SE DERIVEN, LO ANTERIOR, DE CONFORMIDAD CON **EL NUMERAL 4.4.2, DE LA “C.U. 2015”**, PUBLICADA EN LA GACETA OFICIAL DE LA CIUDAD DE MÉXICO, DE FECHA 18 DE SEPTIEMBRE DEL 2015.  
ATENTAMENTE

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL

NOTA: ESTE ESCRITO DEBERÁ SER PRESENTADO EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE

ANEXO XII

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. 30001066-007-17,  
“ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA (CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN  
ATMÓSFERA MODIFICADA) PARA EL PERSONAL OPERATIVO Y ADMINISTRATIVO DE LA  
SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DE LA CIUDAD MÉXICO PARA EL PERIODO DEL 01 DE  
ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2018”.

CIUDAD DE MÉXICO. A \_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_ DE 2017.

LIC. J. JESÚS MERCADO GONZÁLEZ  
DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES  
DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DE LA  
CIUDAD DE MÉXICO.  
PRESENTE.

MANIFIESTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE LOS BIENES OFERTADOS CUENTAN  
CON EL 50 % DE GRADO DE CONTENIDO DE INTEGRACIÓN NACIONAL Y PAÍS DE  
ORIGEN\_\_\_\_\_.

ATENTAMENTE

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL

NOTA: ESTE ESCRITO DEBERÁ SER PRESENTADO EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE.

ANEXO XIII

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. 30001066-007-17,  
"ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA (CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN  
ATMÓSFERA MODIFICADA) PARA EL PERSONAL OPERATIVO Y ADMINISTRATIVO DE LA  
SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DE LA CIUDAD MÉXICO PARA EL PERIODO DEL 01 DE  
ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2018".

CIUDAD DE MÉXICO. A \_\_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_ DE 2017.

LIC. J. JESÚS MERCADO GONZÁLEZ  
DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES  
DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DE LA  
CIUDAD DE MÉXICO.  
PRESENTE.

DERECHOS DE AUTOR

\_\_\_\_\_(NOMBRE)\_\_\_\_\_ MANIFIESTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD PARA  
LOS EFECTOS LEGALES DE LA PRESENTE LICITACIÓN, ASUMIMOS CUALQUIER  
RESPONSABILIDAD TOTAL EN CASO DE INFRINGIR PATENTES, MARCAS O VIOLAR  
DERECHOS DE AUTOR, SIN PERJUICIO PARA LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DE  
LA CIUDAD DE MÉXICO

ATENTAMENTE

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL

NOTA: ESTE ESCRITO DEBERÁ SER PRESENTADO EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE.

ANEXO XIV

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. 30001066-007-17,  
“ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA (CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN  
ATMÓSFERA MODIFICADA) PARA EL PERSONAL OPERATIVO Y ADMINISTRATIVO DE LA  
SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DE LA CIUDAD MÉXICO PARA EL PERIODO DEL 01 DE  
ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2018”.

CIUDAD DE MÉXICO. A \_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_ DE 2017.

LIC. J. JESÚS MERCADO GONZÁLEZ  
DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES  
DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DE LA  
CIUDAD DE MÉXICO.  
PRESENTE.

\_\_\_\_\_, DECLARO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD  
QUE MI REPRESENTADA SE ENCUENTRA QUE SE ENCUENTRA AL CORRIENTE EN EL PAGO  
DE SUS IMPUESTOS, ASIMISMO QUE SE HAN CUBIERTO CONFORME LO ESTABLECE EL  
ARTÍCULO 51, DE LA “L.P.G.E.D.F.

ATENTAMENTE

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL

NOTA: ESTE ESCRITO DEBERÁ SER PRESENTADO EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE.

ANEXO XV

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. 30001066-007-17,  
“ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA (CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN  
ATMÓSFERA MODIFICADA) PARA EL PERSONAL OPERATIVO Y ADMINISTRATIVO DE LA  
SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DE LA CIUDAD MÉXICO PARA EL PERIODO DEL 01 DE  
ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2018”.**

CIUDAD DE MÉXICO. A \_\_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_ DE 2017.

LIC. J. JESÚS MERCADO GONZÁLEZ  
DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES  
DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DE LA  
CIUDAD DE MÉXICO.  
PRESENTE.

POR MEDIO DEL PRESENTE MANIFIESTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE LA  
EMPRESA QUE REPRESENTO CUENTA CON \_\_\_\_\_ TRABAJADORES.

DE ACUERDO A LA PUBLICACIÓN EN LA GACETA OFICIAL DEL DISTRITO FEDERAL DE  
FECHA DEL 13 DE NOVIEMBRE DEL 2013, EMITIDA POR LA SECRETARÍA DE DESARROLLO  
ECONÓMICO A 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 QUE A LA LETRA DICE:

**PRIMERA.-** LAS PRESENTES REGLAS TIENEN POR OBJETO PROMOVER Y FOMENTAR 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

**SEGUNDA.-** PARA LOS EFECTOS DE LAS PRESENTES REGLAS, SE ENTENDERÁ LO SIGUIENTE

FRACCIÓN	APLICA
I. ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL DISTRITO FEDERAL: LAS DEPENDENCIAS, ÓRGANOS DESCONCENTRADOS, DELEGACIONES Y ENTIDADES DEL DISTRITO FEDERAL:	
II. LEY DE ADQUISICIONES: LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL;	
III. MICRO EMPRESA: LA UNIDAD ECONÓMICA QUE PARA EL DESARROLLO DE SU ACTIVIDAD CUENTA HASTA CON 5 EMPLEADOS EN EL CASO DE ACTIVIDAD COMERCIAL, HASTA CON 20 EMPLEADOS EN EL CASO DE SERVICIOS Y HASTA CON 30 EMPLEADOS EN EL CASO E AL INDUSTRIA;	
IV. PEQUEÑA EMPRESA: LA UNIDAD ECONÓMICA QUE CUENTA PARA EL DESARROLLO DE SU ACTIVIDAD DE 6 A 20 EMPLEADOS EN EL CASO DE ACTIVIDAD COMERCIAL, DE 21 A 50 EMPLEADOS EN EL CASO DE SERVICIOS Y DE 31 A 100 EMPLEADOS EN EL CASO DE LA INDUSTRIA, Y	
V. MEDIANA EMPRESA: LA UNIDAD ECONÓMICA QUE CUENTA PARA EL DESARROLLO DE SU ACTIVIDAD DE 21 A 100 EMPLEADOS EN EL CASO DE ACTIVIDAD COMERCIAL DE 51 A 100 EMPLEADOS EN EL CASO DE SERVICIOS Y DE 101 A 500 EMPLEADOS EN EL CASO DE LA INDUSTRIA.	

**NOTA: MARCAR EN QUE RUBRO SE ENCUENTRA  
ATENTAMENTE  
NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL**

NOTA: ESTE ESCRITO DEBERÁ SER PRESENTADO EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE.

ANEXO XVI

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. 30001066-007-17,  
“ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA (CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN  
ATMÓSFERA MODIFICADA) PARA EL PERSONAL OPERATIVO Y ADMINISTRATIVO DE LA  
SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DE LA CIUDAD MÉXICO PARA EL PERIODO DEL 01 DE  
ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2018”.

CIUDAD DE MÉXICO. A \_\_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_ DE 2017.

LIC. J. JESÚS MERCADO GONZÁLEZ  
DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES  
DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DE LA  
CIUDAD DE MÉXICO.  
PRESENTE.

FORMATO DE RECEPCIÓN DE PRECIOS MÁS BAJOS  
(LAS PROPUESTAS NO INCLUYEN IMPUESTO AL VALOR AGREGADO)

NOMBRE DE LA  
EMPRESA \_\_\_\_\_

PARTIDA NÚMERO1	PRECIO MENOR OFERTADO EN PROPUESTA ECONÓMICA	RONDA 1		RONDA 2		PRECIO MAS BAJO OFERTADO
		%	PRECIO UNITARIO	%	PRECIO UNITARIO	

EL PRECIO UNITARIO ES EL MÁS BAJO OFERTADO DE TODOS LOS LICITANTES.

RFC \_\_\_\_\_

NÚMERO DE PODER \_\_\_\_\_

NUMERO TELEFÓNICO \_\_\_\_\_

CORREO ELECTRÓNICO \_\_\_\_\_

NOMBRE DL REPRESENTANTE LEGAL \_\_\_\_\_

FIRMA \_\_\_\_\_

**ANEXO XVII**

**MODELO DE TEXTO DE FIANZA DE SERIEDAD DE PROPUESTA**

ANTE: LA SECRETARÍA DE FINANZAS DEL DISTRITO FEDERAL.

\_\_\_\_\_(1)\_\_\_\_\_ EN EJERCICIO DE LA AUTORIZACIÓN QUE LE FUE CONCEDIDA POR LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO, DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS, SE CONSTITUYE FIADORA HASTA POR LA SUMA DE \_\_\_\_\_(2) (\_\_\_\_\_ M.N.), A FAVOR DE LA SECRETARÍA DE FINANZAS DEL DISTRITO FEDERAL PARA GARANTIZAR POR \_\_\_\_\_(3)\_\_\_\_\_ CON DOMICILIO FISCAL EN \_\_\_\_\_(4)\_\_\_\_\_, EL SOSTENIMIENTO DE LA PROPUESTA PRESENTADA PARA PARTICIPAR EN LA \_\_\_\_\_(5)\_\_\_\_\_ O \_\_\_\_\_(6)\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_(7)\_\_\_\_\_, CONVOCADA POR LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL DISTRITO FEDERAL, A TRAVÉS DE \_\_\_\_\_(8)\_\_\_\_\_, TENIENDO POR OBJETO \_\_\_\_\_(9)\_\_\_\_\_, ESTA GARANTÍA ESTARÁ VIGENTE HASTA QUE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL DISTRITO FEDERAL A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, ALMACENES Y ASEGURAMIENTO MANIFIESTE EXPRESAMENTE POR ESCRITO LA DEVOLUCIÓN PARA SU CANCELACIÓN, DE CONFORMIDAD CON LA LEY \_\_\_\_\_(10)\_\_\_\_\_, SU REGLAMENTO Y DEMÁS DISPOSICIONES LEGALES QUE RESULTEN APLICABLES. (FIN DE TEXTO).

( 1 ) NOMBRE DE LA AFIANZADORA

( 2 ) IMPORTE EN MONEDA NACIONAL CON NÚMERO Y LETRA, SIN CONSIDERAR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO.

( 3 ) NOMBRE DE LA PERSONA FÍSICA O MORAL.

( 4 ) DOMICILIO FISCAL DEL FIADO.

( 5 ) TIPO DE CONCURSO.

( 6 ) CLAVE DE CONCURSO.

( 7 ) NÚMERO DE LA LICITACIÓN.

( 8 ) ÁREA CONVOCANTE.

( 9 ) OBJETO DEL PROCEDIMIENTO.

( 10 ) LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.

LA FIANZA DEBERÁ CONTENER NOMBRE Y CARGO DE QUIEN LA FIRME

**ANEXO XVIII**

**MODELO DE TEXTO DE FIANZA DE CUMPLIMIENTO**

(LA FECHA DE EMISIÓN DE LA FIANZA DEBE SER LA MISMA DEL CONTRATO)

ANTE: LA SECRETARÍA DE FINANZAS DEL DISTRITO FEDERAL.

PARA GARANTIZAR POR \_\_\_\_\_ NOMBRE DE LA EMPRESA O PERSONA FÍSICA \_\_\_\_\_, CON REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES \_\_\_\_\_ CON DOMICILIO FISCAL EN: \_\_\_\_\_ CALLE, COLONIA, DELEGACIÓN Y CÓDIGO POSTAL \_\_\_\_\_, EL FIEL Y EXACTO CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DEL CONTRATO ADMINISTRATIVO NÚMERO \_\_\_\_\_ DE FECHA \_\_\_\_\_ CON UN IMPORTE DE: \$ \_\_\_\_\_ CON NÚMERO Y LETRA \_\_\_\_\_, SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, CON VIGENCIA DEL \_\_\_\_\_ RELATIVO A: \_\_\_\_\_ OBJETO DEL CONTRATO \_\_\_\_\_, QUE CELEBRAN POR UNA PARTE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA DEL DISTRITO FEDERAL, REPRESENTADA POR EL \_\_\_\_\_ EN SU CARÁCTER DE \_\_\_\_\_ Y POR LA OTRA PARTE \_\_\_\_\_ NOMBRE DE LA EMPRESA O PERSONA FÍSICA \_\_\_\_\_, REPRESENTADA POR SU REPRESENTANTE LEGAL \_\_\_\_\_.

LA PRESENTE FIANZA SE EXPIDE DE CONFORMIDAD CON LO ESTIPULADO EN LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, LA AFIANZADORA \_\_\_\_\_ EXPRESAMENTE DECLARA:

**A)** QUE LA FIANZA SE OTORGA EN TÉRMINOS DEL CONTRATO; **B)** QUE EN CASO DE QUE SEA PRORROGADO EL PLAZO ESTIPULADO PARA LA TERMINACIÓN DEL OBJETO A QUE SE REFIERE LA FIANZA O EXISTA ESPERA, SU VIGENCIA QUEDARÁ AUTOMÁTICAMENTE PRORROGADA EN CONCORDANCIA CON DICHA PRÓRROGA O ESPERA; **C)** QUE LA FIANZA GARANTIZA EL CUMPLIMIENTO DE TODAS LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES; **D)** QUE LA FIANZA ÚNICAMENTE PODRÁ SER CANCELADA HASTA EL TOTAL CUMPLIMIENTO DEL OBJETO MATERIA DEL PRESENTE CONTRATO, PREVIA AUTORIZACIÓN QUE POR ESCRITO OTORQUE **"LA SECRETARÍA"**, A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, ALMACENES Y ASEGURAMIENTO; **E)** EL PROVEEDOR SE OBLIGA A QUE LA PÓLIZA DE FIANZA DE CUMPLIMIENTO OTORGADA POR LA COMPAÑÍA AUTORIZADA PARA TAL EFECTO, CONSIGNE QUE ESTA SE SUJETA A LO DISPUESTO EN LOS ARTÍCULOS 279, 280, 282, 283, 166, 178, 179 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS Y QUE ACEPTARÁ LAS PRÓRROGAS O ESPERAS QUE POR ESCRITO HAGA LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD PÚBLICA A **"EL PROVEEDOR"** Y **RENUNECIA** AL DERECHO QUE LE OTORGA EL ARTÍCULO 119 DEL MISMO ORDENAMIENTO LEGAL.

EN EL SUPUESTO DE QUE HAYA PRÓRROGA O MODIFICACIÓN EN EL CONTRATO Y ESTO AFECTE LA GARANTÍA POR LA FIANZA, DEBE OBTENERSE DE LA INSTITUCIÓN FIADORA EL CONSENTIMIENTO POR ESCRITO DE LOS DOCUMENTOS DE AMPLIACIÓN, DISMINUCIÓN, PRÓRROGA O CUALQUIER OTRO DOCUMENTO MODIFICATORIO DE LA PÓLIZA DE FIANZA, LOS CUALES SERÁN PARTE INTEGRANTE DE LA MISMA, SEGÚN LO PREVIENE EL ARTÍCULO 117 DE LA LEY FEDERAL DE INSTITUCIONES DE FIANZA. (FIN DE TEXTO).

LA FIANZA DEBERÁ CONTENER NOMBRE Y CARGO DE QUIEN LA FIRME