



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

LICITACION PÚBLICA NACIONAL NO. LPN-30001066-02-2021, PARA LA
ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL
EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO
DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD
CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO



2020
LEONA VICARIO
PRIMERA MUJER DE LA REVOLUCIÓN

**SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA
OFICIALÍA MAYOR
DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTO
Y SERVICIOS
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, ALMACENES Y ASEGURAMIENTO**



**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO 30001066-02-2021, PARA LA
ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL
EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE
RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD
CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO**



CALENDARIO DE EVENTOS

EVENTOS	LUGAR	FECHA
Venta de bases	Sala de Eventos de la Dirección de Adquisiciones, Almacenes y Aseguramiento, sita en Avenida Arcos de Belén Número 79, 4º piso, Colonia Centro, Código Postal 06000, Alcaldía Cuauhtémoc.	16, 17 y 18 de diciembre de 2020
Junta de Aclaración de Bases		21 de diciembre de 2020 13:00 Hrs.
Presentación y Apertura de Propuestas		23 de diciembre de 2020 13:00 Hrs.
Dictamen Técnico y Fallo		29 de diciembre de 2020 17:00 Hrs.



GLOSARIO

Para efectos de estas bases se entenderá por:

Adquisición.- El acto jurídico por virtud del cual se adquiere el dominio o propiedad de un bien mueble a título oneroso.

Área Requirente.- Unidad Administrativa dentro de la estructura orgánica de la Secretaría de Seguridad Ciudadana de la Ciudad de México que requiere la adquisición de los bienes o servicio.

Bases.- El documento oficial que contiene los requisitos y condiciones que habrán de presentarse y observar durante el desarrollo de los procedimientos de contratación que realice la Dependencia.

Bienes Muebles.- Son los bienes de consumo o inversión que se utilizan como implemento para el desarrollo de las actividades encomendadas a la Secretaría de Seguridad Ciudadana de la Ciudad de México

Caso fortuito o de fuerza mayor.- Hecho o acto imprevisible o inevitable generado por la naturaleza o por el hombre, que impide a una de las partes el cumplimiento de una obligación, sin culpa o negligencia de la parte afectada. Dejarán de serlo para aquellos que se produzcan deliberadamente por el afectado.

Constancia.- Constancia de Registro en el Padrón de Proveedores de la Administración Pública de la Ciudad de México

Contrato.- Es el acuerdo de dos o más voluntades, que se expresa de manera formal y que tiene por objeto transmitir el dominio o posesión de bienes muebles o la prestación de servicios, a las Dependencias, Órganos Desconcentrados, Entidades y Alcaldías de la Administración Pública de la Ciudad de México, por parte de los proveedores, creando derechos y obligaciones para ambas partes y que se derive de algunos de los procedimientos de contratación que regula la Ley.

Contrato Abierto.- Contrato en el que se establece la cantidad mínima y máxima de bienes por adquirir o los servicios a contratar o bien el presupuesto mínimo y máximo que podrá ejercerse en la adquisición o la contratación.

Convocante.- La Secretaría de Seguridad Ciudadana de la Ciudad de México a través de la, Dirección General de Recursos Materiales, Abastecimiento y Servicios por conducto de la Dirección De Adquisiciones, Almacenes Y Aseguramiento y/o Subdirección de Adquisiciones y/o Jefatura de Unidad Departamental de Compra de Bienes Generales y/o Jefatura de Unidad Departamental de Compra de Bienes Especializados.

Contraloría General.- Secretaría de la Contraloría General de la Ciudad de México.

Domicilio de la Convocante.- Avenida Arcos de Belén Número 79, 4º piso, Colonia Centro, Código Postal 06000, Alcaldía Cuauhtémoc en la Ciudad de México.

Identificación Oficial Vigente.- Para efectos de la presente Licitación Pública Nacional serán: credencial para votar, pasaporte, cédula profesional, Cartilla del Servicio Militar Nacional o licencia de manejo.

IVA.- Impuesto al Valor Agregado.

Ley.- Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal.



LA TRPERCDMX.- Ley de Austeridad, Transparencia en Remuneraciones, Prestaciones y Ejercicio de Recursos de la Ciudad de México.

Licitación Pública Nacional.- Procedimiento administrativo por virtud del cual se convoca públicamente a los licitantes para participar adjudicándose al que ofrezca las mejores condiciones a la Administración Pública de la Ciudad de México un contrato relativo a adquisiciones, arrendamientos o prestación de servicios relacionados con bienes muebles.

Licitante (s).- Persona física o moral que participa con una propuesta cierta en cualquier procedimiento de Licitación Pública Nacional en el marco de la Ley.

OIC.- Órgano Interno de Control en la Secretaría de Seguridad Ciudadana de la Ciudad de México.

Proveedor.- La Persona Física o Moral que celebre contratos con carácter de vendedor de bienes muebles, arrendador o prestador de servicios con las Dependencias, Órganos Desconcentrados, Alcaldías y Entidades de la Ciudad de México.

Reglamento.- Reglamento de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal.

S.H.C.P. Secretaría de Hacienda y Crédito Público.



CONTENIDO

NUMERAL	DESCRIPCIÓN
1.	Servidores Públicos Responsables de la Licitación Pública Nacional
2.	Condiciones Generales
3.	Información sobre los bienes objeto de esta Licitación Pública Nacional
3.1	Descripción de los bienes
3.2	Grado de integración nacional
3.3	Patentes, marcas y derechos de autor
3.4	Garantía de los bienes
3.5	Transporte
3.6	Plazo de entrega
3.7	Condiciones de entrega
3.8	Verificación de los bienes
3.9	Lugar de la entrega de los bienes
4.	Información Específica de la Licitación Pública Nacional
4.1	Costo y forma de pago de las bases
5.	Presentación de la Propuesta
5.1	Instrucciones para elaborar la propuesta
5.2	Instrucciones para entregar la propuesta
5.2.1	Documentación Legal
5.2.2	Documentación Administrativa
5.2.3	Declaración de Conflicto de Intereses
5.2.4	La propuesta Técnica
5.2.5	La propuesta Económica
6.	Participación de las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas
7.	Eventos de la Licitación Pública Nacional y verificación de los proveedores sancionados.
7.1	Modificaciones que se podrán efectuar a las bases de Licitación Pública Nacional
7.2	Junta de Aclaración de Bases
7.3	Presentación y Apertura de Propuestas
7.4	Fallo
8.	Criterios de Evaluación
8.1	Evaluación de propuestas
8.2	Documentación Legal y Administrativa
8.3	Propuesta Técnica
8.4	Propuesta Económica
9.	Garantía de formalidad de las propuestas
9.1	De la formalidad de las propuestas
9.2	Liberación de la garantía de formalidad
9.3	Aplicación de la garantía de formalidad de las propuestas
10.	Criterios de adjudicación
11.	Adjudicación
12.	Suspensión temporal o definitiva de la Licitación Pública Nacional
13.	Descalificación del licitante

NUMERAL	DESCRIPCIÓN
14.	Causas para declarar desierta la Licitación Pública Nacional
15.	Inconformidades
16.	De los Contratos
16.1	Consideraciones generales
16.1.1	Derechos y obligaciones de la Licitación Pública Nacional
16.1.2	Cantidad adicional que se podrá requerir al Contrato
16.1.3	Formalización del Contrato
16.2.	Del cumplimiento del Contrato
16.2.1	Liberación de garantía
16.2.2	Aplicación de la garantía
16.3	Pagos
16.3.1	Anticipos
16.3.2	Condiciones de pago
16.4	Sanciones
16.5	Rescisión del contrato
17.	Visitas
	ANEXOS
ANEXO I	Descripción de los bienes.
ANEXO II	Carta de manifestación bajo protesta de decir verdad, en el que manifieste no encontrarse en ninguno de los supuestos de los artículos 39 y 39 bis de la Ley Adquisiciones para el Distrito Federal
ANEXO III	Disposiciones legales aplicables al Artículo 58 de la Ley de Austeridad, Transparencia en Remuneraciones, Prestaciones y Ejercicio de Recursos de la Ciudad de México.
ANEXO IV	Formato de carta de integridad.
ANEXO V	Formato de Propuesta Técnica.
ANEXO VI	Formato de Propuesta Económica.
ANEXO VII	Información general respecto al tipo de empresa.
ANEXO VIII	Formato para ofertar precios más bajos a los inicialmente propuestos en la oferta económica.
ANEXO IX	Modelo de texto de fianza de seriedad de propuesta
ANEXO X	Modelo de texto de fianza de cumplimiento
ANEXO A	Formato con los datos del licitante.
ANEXO B	Relación de documentación legal, administrativa y financiera

La Secretaría de Seguridad Ciudadana 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, Artículo 5 de la Constitución Política de la Ciudad de México y los Artículos 26, 27 inciso a), 28, 30 fracción I, 33, 43 y 63 de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal, en lo sucesivo La Ley, Artículos 36 y demás que apliquen de su Reglamento, así como el Artículo 58 de La Ley de Austeridad, Transparencia en Remuneraciones, Prestaciones y Ejercicio de Recursos de la Ciudad de México y demás leyes y ordenamientos aplicables, a través de la Dirección de Adquisiciones, Almacenes y Aseguramiento, ubicada en domicilio citado en el glosario convoca a personas físicas y/o morales, a participar en la Licitación Pública Nacional No. 30001066-02-2021, para la **PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO**, conforme a las siguientes:

B A S E S

En la presente Licitación Pública Nacional, podrán participar las personas físicas y/o morales, así como quienes integran las micro, pequeñas, medianas empresas y las sociedades cooperativas nacionales y locales, que su actividad corresponda a la adquisición que requiere La Convocante constituidas conforme a las Leyes Mexicanas, por lo que en el presente procedimiento, está prohibida cualquier forma de discriminación, sea por acción u omisión, por razones de origen étnico o nacional, género, edad, discapacidad, condición social, condiciones de salud, religión, opiniones, preferencia o identidad sexual o de género, estado civil, apariencia exterior o cualquier otra análoga.

1. SERVIDORES PÚBLICOS RESPONSABLES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

Para esta Licitación Pública Nacional los servidores públicos responsables en los diferentes actos y etapas que conforman el procedimiento, quienes presidirán y firmarán indistintamente las actas de los eventos, dictamen y el fallo correspondiente puede ser la C. María de Jesús Herros Vázquez, Directora General de Recursos Materiales, Abastecimiento y Servicios, el Lic. Juan Zanabria Becerra, Director de Adquisiciones, Almacenes y Aseguramiento, el C. Carlos Alberto San Juan Solares, Subdirector de Adquisiciones, la Lic. Patricia Castillejos Montenegro, Jefa de la Unidad Departamental de Compra de Bienes Generales, L.C. María del Carmen Martínez Hernández, Jefa de Unidad Departamental de Compra de Bienes Especializados.

2. CONDICIONES GENERALES

Con apego al artículo 33 fracción XIX de la Ley, ninguna de las condiciones contenidas en estas bases, así como las propuestas presentadas por los licitantes podrán ser negociadas.

La adjudicación de los bienes objeto de esta Licitación Pública Nacional se realizará por concepto de partida completa por lo que deberá cotizar el 100% de cada una de las partidas, siendo 2 partidas independientes

La asignación del contrato será bajo la modalidad de contrato abierto.

La vigencia del contrato será a partir del 1º de enero y hasta el 31 de diciembre de 2021 o hasta agotar el monto máximo del contrato.

3. INFORMACIÓN SOBRE LOS BIENES OBJETO DE ESTA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL.

3.1 Descripción de los bienes

La descripción, unidad de medida, cantidades, calidad y demás especificaciones técnicas de los bienes objeto de la presente Licitación Pública Nacional, se detallan en el **ANEXO I** de estas bases. Los bienes solicitados deberán apegarse, a las características mínimas señaladas en dicho anexo.



3.2 Grado de integración nacional

Con apego al artículo 30 fracción I de la Ley, para los bienes ofertados deberán contar, cuando menos, con un 50% (cincuenta por ciento) de contenido nacional, el que será determinado tomando en cuenta el costo de producción del bien, que significa todos los costos menos la promoción de ventas, comercialización, regalías y embarque, así como los costos financieros.

3.3 Patentes, marcas y derechos de autor

El proveedor asumirá la responsabilidad total en caso de que se infrinjan leyes, normas y reglamentos relacionados con patentes, marcas o derechos de autor. La convocante notificará por escrito al proveedor cualquier reclamo o requerimiento que conozca sobre el particular.

3.4 Garantía de los bienes

Los bienes objeto de esta Licitación Pública Nacional deberán estar garantizados por el proveedor contra defectos y/o vicios ocultos conforme a lo establecido en el ANEXO I de las bases, de conformidad con lo establecido en el artículo 70 primer párrafo de la Ley.

3.5 Transporte

El transporte a utilizar para la entrega de los bienes será por cuenta y riesgo del proveedor y conforme a lo solicitado en el ANEXO I de las bases.

3.6 Plazo de entrega

El proveedor deberá entregar los bienes a partir del 1º de enero y hasta el 31 de diciembre de 2021 o hasta agotar el monto máximo del contrato.

3.7 Condiciones de entrega

La entrega de los bienes será Libre a Bordo Destino (LAB DESTINO).

3.8 Verificación de los bienes

Personal que designe Secretaría de Seguridad Ciudadana a través de la Dirección de Mantenimiento Obras y Servicios, verificarán que la entrega de los bienes y posteriormente, se cumpla con las especificaciones técnicas de los bienes y rechazará aquellos que no cumplan con lo establecido en estas bases y en el contrato que se derive de esta Licitación Pública Nacional.

3.9 Lugar de entrega de los bienes.

Los bienes se entregarán en los lugares y horarios establecidos en el ANEXO I de las presentes bases.

4. Información Específica de la Licitación Pública Nacional.

Los licitantes interesados en participar en este procedimiento cubrirán y en su caso cumplirán todos y cada uno de los requisitos señalados en los numerales siguientes:



4.1 Costo y forma de pago de las bases.

Estarán disponibles para su consulta o en su caso para su adquisición los días 16, 17 y 18 de diciembre de 2020 en un horario de 10:00 a 13:00 hrs. en el domicilio referido en el glosario, en las oficinas de la Jefatura de Unidad Departamental de Compra de Bienes Generales.

Para participar en la presente Licitación Pública Nacional, es requisito indispensable cubrir el costo de las bases de conformidad con el artículo 36 de la Ley. Estas bases tienen un costo de \$2,000.00 (Dos mil pesos 00/100 M.N.) I.V.A. incluido, que deberá ser pagado a través de depósito bancario a la cuenta 00101258122 con la referencia 11010519 del banco Scotiabank Inverlat, S.A. de C.V., a nombre del Gobierno de la Ciudad de México/Secretaría de Administración y Finanzas/Tesorería del Gobierno de la Ciudad de México.

Es importante que el licitante verifique que en el recibo de pago que emita la institución bancaria, aparezca el nombre correcto y/o razón social y demás datos del licitante, presentando la ficha de depósito en la Jefatura de Unidad Departamental de Compra de Bienes Generales, en el domicilio de la convocante, en un horario de 10:00 a 13:00 horas de lunes a viernes, misma que elaborará un recibo de entrega de bases, el cual le dará el derecho a participar en este procedimiento licitatorio.

Todo aquel depósito que se reciba de forma errónea en la cuenta antes mencionada no será susceptible de devolución.

Las bases serán entregadas una vez exhibido el comprobante original de pago en la Jefatura de Unidad Departamental de Compra de Bienes Generales, en el domicilio de la convocante y en el horario antes mencionado.

5. PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

5.1 Instrucciones para elaborar la propuesta

La documentación legal y administrativa, propuesta técnica y propuesta económica deberán de elaborarse de acuerdo a lo siguiente:

- A) Dirigidas al Comisario Jefe Lic. Celso Sánchez Fuentevilla, Oficial Mayor en la Secretaría de Seguridad Ciudadana de la Ciudad de México e identificadas con el número y nombre de esta Licitación Pública Nacional.
- B) Impresas preferentemente en papel con membrete de la persona moral o de la persona física, que contenga RFC, domicilio, teléfono, sin enmendaduras ni tachaduras y de fecha actual.
- C) En idioma español, en pesos mexicanos y medidas de uso nacional.
- D) Firmadas al calce en todas sus hojas por quien tenga poder legal para tal efecto.

5.2 Instrucciones para entregar la propuesta

Conforme a lo establecido en el artículo 38 de la Ley, los licitantes deberán presentar su propuesta en UN SOBRE CERRADO de manera inviolable y claramente identificable, que contendrá: original o copia certificada para cotejo y copia simple legible de la documentación legal y administrativa; la propuesta técnica y la propuesta económica solicitada en estas bases, incluyendo la garantía de formalidad de las ofertas.



La totalidad de estos documentos deberán incluirse en el sobre cerrado que entregue el licitante en el acto de presentación y apertura de propuestas.

Para agilizar el manejo de la información y no con fines de descalificación, la documentación podrá presentarse con separadores e identificadores y preferentemente foliadas en todas sus fojas para su pronta revisión de acuerdo a lo siguiente:

La convocante se abstendrá de recibir documento alguno que no se encuentre contenido dentro del SOBRE CERRADO.

A fin de dar cumplimiento al "TRIGÉSIMO TERCER AVISO POR EL QUE SE DA A CONOCER EL COLOR DEL SEMÁFORO EPIDEMIOLÓGICO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, SE ESTABLECEN DIVERSAS MEDIDAS DE PROTECCIÓN A LA SALUD QUE DEBERÁN OBSERVARSE DERIVADO DE LA EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19 Y SE MODIFICAN LOS LINEAMIENTOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PLAN GRADUAL HACIA LA NUEVA NORMALIDAD EN LA CIUDAD DE MÉXICO" publicado en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México el 4 de diciembre de 2020 se informa a los licitantes que en los eventos que conforman el presente procedimiento de licitación, se tomarán las medidas de sana distancia entre los asistentes a estos eventos, sugiriéndose que asista únicamente una persona por cada participante, el cual deberá portar en todo cubrebocas en todo momento, desinfectar sus manos, y hacer uso de los tapetes sanitizantes o alternativas similares a la entrada.

Por otra parte, se solicita que el sobre que contenga la propuesta se presente preferentemente y sin fines de descalificación con un recubrimiento el cual será retirado una vez sanitizado.

5.2.1 Documentación Legal.

Incluir dentro del SOBRE CERRADO original o copia certificada y copia simple legible para cotejo de la siguiente documentación:

El participante deberá presentar el formato **ANEXO A** debidamente requisitado.

- A) Personas Morales: Acta Constitutiva de la empresa y sus modificaciones, si las hubiere, debidamente protocolizadas e inscritas en el Registro Público de la Propiedad y del Comercio, en la que conste que el Objeto Social está relacionado con el objeto de esta Licitación Pública Nacional.
- B) Personas Físicas: Acta de nacimiento.
- C) Constancia de Situación Fiscal en la que conste que el Objeto Social está relacionado con el objeto de esta Licitación Pública Nacional.
- D) Instrumento notarial que acredite la personalidad del representante legal de la Persona Moral y en su caso de la Persona Física.
- E) Identificación Oficial Vigente del representante legal de la Persona Moral o de la Persona Física.
- F) Recibo de pago bancario de estas bases, que deberá estar fechado a más tardar el último día de venta de bases.
- G) Acuse de recibo de recepción de estas bases debidamente suscrito, que deberá estar fechado a más tardar el último día de venta de bases.



5.2.2 Documentación Administrativa

Incluir dentro del SOBRE CERRADO, original de la siguiente documentación:

- A) Curricula Vitae de la Persona Moral o Currículum Vitae de la Persona Física.
- B) Copia de comprobante del domicilio fiscal con fecha de expedición no mayor a un mes de la realización de este procedimiento.
- C) Carta de manifestación bajo protesta de decir verdad, con apego al artículo 30 fracción I de la Ley, para los bienes ofertados deberán contar, cuando menos, con un 50% (cincuenta por ciento) de contenido nacional, el que será determinado tomando en cuenta el costo de producción del bien, que significa todos los costos menos la promoción de ventas, comercialización, regalías y embarque, así como los costos financieros
- D) Carta de manifestación bajo protesta de decir verdad, en el que manifieste no encontrarse en ninguno de los supuestos de los artículos 39 y 39 bis de la Ley. (Anexo II)
- E) Carta de manifestación bajo protesta de decir verdad en la que asumirá la responsabilidad total en caso de que el proveedor se infrinjan leyes, normas y reglamentos relacionados con patentes, marcas o derechos de autor.
- F) Opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales positiva vigente de acuerdo al artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación.
- G) Opinión de cumplimiento en materia de seguridad social positiva vigente no mayor a 30 días de la presentación de la propuesta de acuerdo a lo señalado en el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación, así como del comprobante del registro del Instituto Mexicano del Seguro Social y dos últimos pagos al que está obligado, en homologación al 14 ter y en concatenación con el numeral 5.7.9 de la Circular Uno 2019.
- H) Carta de manifestación bajo protesta de decir verdad, mediante la cual su representada faculta a la convocante para verificar aleatoriamente la debida observancia de las prestaciones de seguridad social ante el Instituto Mexicano del Seguro Social.
- I) Licitante sujeto de contribuciones fiscales en la Ciudad de México:

De conformidad con lo dispuesto en último párrafo del artículo 58 de la LATRPERCDMX y conforme a lo establecido en los numerales 8.2, 8.3 y 8.4 de la Circular "Contraloría General para el Control y Evaluación de la Gestión Pública; el Desarrollo, Modernización, Innovación y Simplificación Administrativa y la Atención Ciudadana en la Administración Pública del Distrito Federal", publicada en la Gaceta Oficial del Distrito Federal el día 25 de enero de 2011, el licitante deberá presentar Constancia de Adeudos correspondiente a los últimos 5 (cinco) ejercicios fiscales, expedida por la Administración Tributaria cuyo trámite se deberá realizar ante la Secretaría de Administración y Finanzas de la Ciudad de México (Tesorería de la Ciudad de México), y por el Sistema de Aguas de la Ciudad de México (SACMEX) con una vigencia no mayor a 2 meses de antigüedad a la fecha de presentación de la propuesta, a efecto de verificar que el licitante no cuenta con adeudos pendientes de pago, con respecto de las siguientes contribuciones, en los que les resulte aplicable: **(ANEXO III)**

- Impuesto Predial;
- Impuesto Sobre Adquisición de Inmuebles;
- Impuesto Sobre Nóminas;



- Impuesto Sobre Tenencia o Uso de Vehículos;
- Impuestos sobre la Adquisición de Vehículos Automotores Usados;
- Impuesto por la Prestación de Servicios de Hospedaje; y
- Derechos por el Suministro de Agua.

Los licitantes cuya causación de las contribuciones o las obligaciones formales, sea menor a 5 (cinco) años, deberán presentar la constancia a partir de la fecha de la cual se generaron.

Se acepta como requisito en el Acto de Presentación y Apertura de Propuestas, en caso de que el licitante no esté en posibilidad de exhibir las constancias aludidas en ese momento, presente lo siguiente:

1. El acuse de recibo de la solicitud de la constancia de adeudos de fecha no mayor a 2 meses de antigüedad a la presentación de la propuesta, y
2. Manifiesto bajo protesta de decir verdad en el que señale que en caso de resultar adjudicado se compromete a presentar la mencionada constancia, previamente a la firma del contrato respectivo.
3. En caso de no contar con la constancia actualizada, deberá presentar la última constancia obtenida en el ejercicio 2020 expedida por la Administración Tributaria, así como todos los pagos subsecuentes, a efecto de verificar que el licitante no cuenta con adeudos pendientes de pago, con respecto de las contribuciones, en los que les resulte aplicable.

En caso de no cumplir con lo manifestado en el párrafo que antecede no se formalizará el contrato y se procederá a hacer efectiva la garantía de formalidad de la propuesta.

En caso de no ser sujeto de alguna de las contribuciones señaladas, deberán presentar manifiesto bajo protesta de decir verdad, expresando claramente los motivos y causas del por qué dichas contribuciones no le aplican.

En caso de ser arrendatario, se aceptará presentar contrato de arrendamiento en original y copia, acompañándolo de copia simple de las identificaciones de quienes en él intervienen, así mismo deberá ser acompañada de copia del último recibo pagado del sistema de aguas, respecto del bien inmueble arrendado, de acuerdo a quien le competa dicha obligación.

- J) Carta bajo protesta de decir verdad donde manifieste que cuenta con la solvencia económica para responder a los compromisos que deriven de la presente Licitación Pública Nacional.
- K) Carta bajo protesta de decir verdad mediante la cual se compromete a no incurrir en prácticas no éticas o ilegales durante el procedimiento de la Licitación Pública Nacional, 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 estos deriven. **(ANEXO IV)**.
- L) Carta en la que manifieste bajo protesta de decir verdad, que conoce y acepta todas las condiciones establecidas en estas bases y sus anexos y que en caso de resultar adjudicado se compromete a acatar las disposiciones contenidas tanto en las bases de la Licitación Pública Nacional como en el contrato respectivo.
- M) Los licitantes que tengan su domicilio fuera de la Ciudad de México, deberán señalar un domicilio para recibir notificaciones dentro la misma.



- N) Presentar Constancia de Registro en el Padrón de Proveedores de la Administración Pública de la Ciudad de México Vigente.

Asimismo, dicha constancia deberá contener en su caso la anotación que identifique al licitante como proveedor salarialmente responsable en el Padrón de Proveedores, en cumplimiento a los Lineamientos Generales del Padrón de Proveedores de la Administración Pública de la Ciudad de México.

- O) Carta bajo protesta de decir verdad mediante la cual el licitante manifieste que no se encuentra en los supuestos de impedimento legales correspondientes, ni inhabilitado o sancionado por la Secretaría de la Contraloría General de la Ciudad de México, por la Secretaría de la Función Pública de la Administración Pública Federal o autoridades competentes de los Gobiernos de las Entidades Federativas o Municipios.
- P) Los licitantes deberán presentar carta bajo protesta de decir verdad en donde manifiesten que guardarán la confidencialidad de toda aquella información y documentación que la convocante le proporcione o en su defecto se genere con motivo de la entrega de los bienes.
- Q) Los licitantes deberán presentar carta bajo protesta de decir verdad en donde manifiesten que su representada como empresario y patrón del personal que contrate para la entrega de los bienes, 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 entrega de los bienes por parte de los trabajadores que participen en los mismos, de igual forma, que su representada asume la responsabilidad del personal que designe fuera y dentro de las instalaciones de la convocante.

5.2.3. Declaración de Conflicto de Intereses.

De conformidad con la Ley de Responsabilidades Administrativas de la Ciudad de México y las Políticas Tercera y Sexta fracciones III, IV y V del Acuerdo por el que se fijan Políticas de Actuación de las Personas Servidoras Públicas de la Administración Pública del Distrito Federal que se señalan, para cumplir con los valores y principios que rigen el servicio público y para prevenir la existencia de conflicto de intereses, así como numeral Décimo Tercero fracción II de los Lineamientos para la Presentación de Declaración de Intereses y Manifestación de No Conflicto de Intereses a Cargo de las Personas Servidoras Públicas de la Administración Pública del Distrito Federal y Homólogos que se señalan. Los Servidores Públicos que intervienen en el presente procedimiento de Licitación Pública Nacional son los siguientes, por lo que deberán presentar carta bajo protesta de decir verdad mediante la cual el licitante manifieste este hecho:

- **Lic. Omar García Harfuch**
Secretario de Seguridad Ciudadana de la Ciudad de México.
- **Lic. Celso Sánchez Fuentevilla**
Oficial Mayor en la Secretaría de Seguridad Ciudadana de la Ciudad de México.
- **María de Jesús Herros Vázquez**
Directora General de Recursos Materiales, Abastecimiento y Servicios.
- **Lic. Juan Zanabria Becerra**
Director de Adquisiciones, Almacenes y Aseguramiento
- **C. Carlos Alberto San Juan Solares**
Subdirector de Adquisiciones.
- **Lic. Patricia Castillejos Montenegro**
Jefa de Unidad Departamental de Compra de Bienes Generales
- **L.C. María del Carmen Martínez Hernández**
Jefa de Unidad Departamental de Compra de Bienes Especializados.



- **Ing. José Ángel Ramírez Sánchez**
Director de Mantenimiento Obras y Servicios
- **Erika Daniel Herrera**
Subdirectora de Abastecimiento y Servicios
- **Lic. Luis Gabriel González Rodríguez**
Jefe de Unidad Departamental de Alimentación

5.2.4 La Propuesta Técnica

Deberá presentarse conforme a lo indicado en estas bases y contener la información y documentación siguiente: **(ANEXO V)**.

- A) Descripción y especificación completa de los bienes ofertados por el licitante, establecidos en el **ANEXO I** de estas bases.
- B) Carta compromiso en la que manifieste bajo protesta de decir verdad que la convocante a través de personal del área requirente, solicitará de reposición de los bienes en caso de que se detecten defectos, vicios ocultos y deficiencias en la calidad de los mismos, por lo que el proveedor, se obliga a su reposición a entera satisfacción de la convocante de acuerdo a lo señalado en el **ANEXO I** de las bases

5.2.5 La Propuesta Económica

Deberá presentarse conforme a lo indicado en estas bases y al **ANEXO VI**, conteniendo la información y documentación siguiente:

- A) Precios unitarios en moneda nacional, con 2 decimales.
- B) Garantía de formalidad de la propuesta en original y una copia simple, de conformidad con el numeral 9 de estas bases de Licitación Pública Nacional.

6. PARTICIPACIÓN DE LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS

De conformidad con la "Regla Quinta de las Reglas para Fomentar y Promover la Participación de Micro, Pequeñas y Medianas Empresas Nacionales y Locales", publicadas en la Gaceta Oficial del Distrito Federal el día 13 de noviembre de 2003, las micro, pequeñas y medianas empresas nacionales y locales podrán participar en la Licitación Pública Nacional de acuerdo a lo que establece la Ley, presentando propuestas a cumplir por dos o más de las personas morales citadas, sin necesidad de constituir una nueva sociedad, el licitante deberá presentar escrito firmado por la persona facultada, manifestando bajo protesta de decir verdad, que la información general y los datos como son: Razón social, tipo de Persona Moral (micro, pequeña o mediana), domicilio, nacionalidad, número de empleados contratados y actividad desarrollada es fidedigna o verídica **(ANEXO VII)**.

En el caso al que se refiere el párrafo anterior, además de los documentos y requisitos indicados en las presentes Bases de la Licitación Pública Nacional, presentarán en el sobre que contenga sus propuestas, el convenio entre las Personas Morales participantes.

En el convenio a que se refiere el párrafo anterior, se establecerá lo siguiente:

I. Un representante común;

Avenida Arcos de Belén número 79, Piso 4, colonia Centro,
Alcaldía Cuatémoc, C.P. 06000, Ciudad de México
T. 5242 5100 ext. 7897



- II. Las proporciones o partes del contrato a cumplir por cada una de las Personas Morales; y
- III. La manera en que responderán conjunta e individualmente por el incumplimiento del contrato que se les adjudique.

Además, las Personas Morales mencionadas, deberán presentar la documentación legal y la administrativa en original o copia certificada ante notario o corredor público, para cotejo y copia simple, como si cada una de ellas participará de forma individual. La omisión de dicho requisito será motivo de descalificación, así mismo la propuesta técnica y económica deberá ser suscrita por el representante común designado en el convenio.

7. EVENTOS DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL Y VERIFICACIÓN DE LOS PROVEEDORES SANCIONADOS

Los eventos de Junta de Aclaración de Bases, Presentación y Apertura de Propuestas y Acto de Fallo, se realizarán en la fecha y horarios establecidos en estas bases en la sala de eventos de la Dirección de Adquisiciones, Almacenes y Aseguramiento, en el domicilio de la convocante.

Considerando el registro de los licitantes, se procederá a verificar que los mismos no se encuentren sancionados por la Secretaría de la Contraloría General de la Ciudad de México, por la Secretaría de la Función Pública con alguna Dependencia, Órgano Desconcentrado, Alcaldía y Entidad, conforme a lo establecido en el artículo 39 Bis de la Ley.

7.1 Modificaciones que se podrán efectuar a las bases de Licitación Pública Nacional

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 44 de la Ley, la convocante en cualquier etapa del procedimiento, antes de la emisión del Fallo podrá modificar hasta un 25% (veinticinco por ciento) la cantidad de los bienes señalados en las bases, siempre y cuando, existan razones debidamente fundadas o causas de interés público, caso fortuito o fuerza mayor, mismas que deberán tenerse acreditadas fehacientemente.

Cuando la modificación se realice en el acto de:

- a) Junta de Aclaración de Bases, los licitantes al elaborar su propuesta, deberán considerar las nuevas cantidades de los bienes requeridos.
- b) Presentación y Apertura de Propuestas, la convocante otorgará a los licitantes un plazo no mayor a 3 (tres) días hábiles, a efecto de que realicen los ajustes correspondientes en la parte económica de su propuesta, considerando las nuevas cantidades de los bienes requeridos, conforme al formato establecido para tal efecto por la convocante.

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

El formato deberá reflejar número de requisición, partida, descripción de los bienes, las nuevas cantidades, unidad de medida, marca, precio unitario, importe, subtotal, importe total con y sin impuestos originalmente propuestos.

Fallo, hasta antes de su emisión, la convocante deberá proporcionar el formato y conceder un plazo no mayor a 3 (tres) días para su presentación, sólo a aquellos licitantes que hubieren cumplido con los requisitos legales, técnicos y económicos y se abstendrá de realizar el mejoramiento de precios, debiendo señalar hora y fecha para la presentación del formato y continuación del acto.



7.2 Junta de Aclaración de Bases.

Con fundamento en lo establecido en los artículos 43 de la Ley y 41 de su Reglamento, la junta de aclaración de bases se llevará a cabo el día 21 de diciembre de 2020 a las 13:00 horas, en la sala de eventos de la Dirección de Adquisiciones, Almacenes y Aseguramiento, en el domicilio de la convocante.

En este evento se darán respuesta a todas y cada una de las dudas o cuestionamientos que presenten los licitantes, por escrito previo a su celebración, y escritas durante el desarrollo de la misma.

En las aclaraciones, precisiones o respuestas que realice la convocante, se especificará expresamente el punto o puntos de las bases que se modifican o adicionan, las que formarán parte integrante de las propias bases.

IMPORTANTE: Para el mejor desarrollo de la junta de aclaración de bases, se solicita a los licitantes que presenten previamente a la celebración de este acto sus cuestionamientos por escrito y enviarlas por correo electrónico a pcastillejos@ssp.cdmx.gob.mx o daas.sscddmx@gmail.com, o bien, en medio digital (CD o USB) en cualquier versión de Word, en la Jefatura de Unidad Departamental de Compra de bienes Generales, sita en el domicilio de la convocante, además de presentar el original de sus cuestionamientos en el propio acto, con acuse de recibo para su recepción.

7.3. Presentación y Apertura de Propuestas

Con fundamento en lo establecido en los artículos 43 de la Ley y 41 de su Reglamento, la PRIMERA ETAPA referente a la presentación y apertura de propuestas se llevará a cabo el día 23 de diciembre de 2020, a las 13:00 horas, en la sala de eventos de la Dirección de Adquisiciones, Almacenes y Aseguramiento, en el domicilio de la convocante.

Una vez iniciado el evento, en la hora exacta establecida, se les permitirá el acceso sin embargo no se recibirán propuestas.

En este acto, los licitantes entregarán su propuesta en UN SOBRE CERRADO en forma inviolable, se procederá a la apertura del mismo, revisándose cuantitativa, sucesiva y separadamente la documentación legal y administrativa, técnica y económica, desechándose las que hubieren omitido alguno de los requisitos exigidos.

Al final del acto se devolverá solamente la documentación de carácter devolutivo como son originales de la documentación legal administrativa y documentación original solicitada para cotejo.

Una vez recibidas las propuestas éstas no podrán ser retiradas o dejarse sin efecto, de ser así, perderá en favor de La Convocante la garantía de formalidad de la propuesta.

Todos los participantes rubricarán las propuestas presentadas, mismas que quedarán en custodia de la convocante para salvaguardar su confidencialidad, procediendo posteriormente al análisis cualitativo de dichas propuestas, mismo que mediante dictamen será dado a conocer en el acto del fallo.

El dictamen comprenderá el análisis detallado de lo siguiente:

- a) Documentación Legal y Administrativa.
- b) Propuesta Técnica.
- c) Propuesta Económica.



En el dictamen deberá establecerse si los rubros antes citados cubren los requisitos solicitados en las bases, al igual que las especificaciones requeridas por la convocante, respecto de los bienes objeto de la Licitación Pública Nacional, para determinar si las propuestas cumplen con lo solicitado.

Aquellos licitantes que hayan sido descalificados en la primera etapa del procedimiento, podrán asistir a los actos subsecuentes con el carácter único y exclusivo de observadores, de conformidad con el artículo 43, fracción II de la Ley.

Se levantará acta del evento que formará parte de estas Bases, de la cual, una vez firmada, se entregará copia a los licitantes.

Para el caso de los licitantes que no pudieran asistir a este acto, el acta respectiva, estará a su disposición en la Jefatura de Unidad Departamental de Compra de Bienes Generales, en el domicilio de la convocante.

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.

7.4 Fallo

Con fundamento en lo establecido en los artículos 43 de la Ley y 41 de su Reglamento, la SEGUNDA ETAPA, referente a la lectura del dictamen técnico y emisión del fallo se realizará el día 29 de diciembre de 2020, a las 17:00 horas, en la sala de eventos de la Dirección de Adquisiciones, Almacenes y Aseguramiento, en el domicilio de la convocante.

La convocante comunicará el resultado del dictamen en la junta pública, el cual deberá estar debidamente fundado y motivado, se señalarán detalladamente las propuestas que fueron desechadas y las que no resultaron aceptadas, indicándose, en su caso, las que hayan cumplido con la totalidad de los requisitos legales y administrativos, técnicos y económicos, así como el nombre del licitante que ofertó las mejores condiciones y el precio más bajo por los bienes objeto de la Licitación Pública Nacional, dando a conocer el importe respectivo.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 43, fracción II, párrafo segundo de la Ley, los licitantes en este mismo acto, podrán ofertar un precio más bajo por los bienes objeto de esta Licitación Pública Nacional, en beneficio de la convocante, con la finalidad de resultar adjudicados, respecto de la propuesta que originalmente haya resultado más benéfica para la convocante, lo cual podrán efectuar, siempre y cuando en este acto se encuentre presente la persona que cuente con poderes de representación de la persona física o moral licitante, lo cual deberá ser acreditado en este mismo acto con la documentación respectiva, de acuerdo a lo solicitado en el **ANEXO VIII** de estas bases.

De acuerdo a lo señalado en la fracción I del apartado B de los Lineamientos Generales para la Presentación de Precios más bajos para los bienes objeto del Procedimiento Licitatorio, publicados en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México el 14 de abril del año 2010. La presentación de las ofertas donde se indiquen precios más bajos en términos porcentuales, es con la finalidad de obtener las mejores condiciones en cuanto a precio de los bienes objeto del proceso de Licitación Pública Nacional para lo cual se seguirá el siguiente procedimiento siendo mínimo dos rondas:

- 1.- Las propuestas que hayan cumplido con la totalidad de los requisitos legales, administrativos, técnicos y económicos podrán ofertar un precio más bajo en términos porcentuales, únicamente y a través de las personas con poderes de representación de la persona física o moral.
- 2.- Se recibirán sus propuestas, en el formato señalado en el **ANEXO VIII** de las presentes bases.
- 3.- Se entregará de manera simultánea el formato a los licitantes en cada ronda a efecto que presenten su nueva oferta respecto del precio que se tenga en el momento como más bajo.



- 4.- La convocante recibirá los formatos debidamente requisitados y dará a conocer en voz alta los importes respectivos, precisando el importe que haya resultado más bajo en cada ronda.
- 5.- Los licitantes que estén interesados tendrán la oportunidad de volver a presentar una nueva oferta, respecto del precio más bajo en la ronda anterior, hasta que ya no se cuente con ofertas más bajas.
- 6.- Agotado el procedimiento de ofertas y obteniendo el Licitante que haya ofertado el precio más bajo de los bienes y como consecuencia resulte adjudicado, se levantará el acta correspondiente.
- 7.- Para mayor agilidad en el proceso se recomienda a los licitantes que los porcentajes que ofrezcan sean presentados sin fracciones decimales.
- 8.- Fin del procedimiento.

Si como resultado de la evaluación a las propuestas a que se refiere el párrafo anterior, existieran dos o más propuestas en igualdad de precio, la convocante aplicará los siguientes criterios para el desempate:

- A) Se adjudicará al licitante que hubiere ofrecido mejores condiciones en su propuesta, adicionales a las mínimas establecidas en estas bases, con relación a los bienes objeto de esta Licitación Pública Nacional.
- B) Se adjudicará proporcionalmente en partes iguales a las propuestas que reúnan las mismas condiciones y en igualdad de precio.
- C) Se tomará en cuenta el criterio de proveedor salarialmente responsable.

Una vez determinado el licitante que haya ofertado el precio más bajo por los bienes objeto de esta Licitación Pública Nacional, y como consecuencia haya resultado adjudicado, se levantará acta entregándose copia a cada uno de los asistentes.

Para el caso de los licitantes que no pudieran asistir a este acto, el acta respectiva, estará a su disposición en la Jefatura de Unidad Departamental de Compra de Bienes Generales, en el domicilio de la convocante.

El plazo para la emisión del fallo podrá diferirse por una sola vez por el tiempo que determine la convocante.

Los actos de presentación y apertura de propuestas, y de fallo, serán presididos por el Servidor Público responsable del procedimiento, quien será la única autoridad facultada para aceptar o desechar cualquier proposición de las que se hubieran presentado, así como para definir cualquier asunto que se presente durante el desarrollo del procedimiento en términos de la Ley.

Todos los actos que forman parte del procedimiento, se realizarán puntualmente el día, hora y lugar señalado en las bases de Licitación Pública Nacional, levantándose en cada uno de ellos, acta circunstanciada, que será rubricada y firmada por todos los participantes, debiéndose entregar a cada uno de ellos copia de la misma.

8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

8.1 Evaluación de las propuestas.

- A) En la evaluación de propuestas en ningún caso podrán utilizarse mecanismos de puntos o porcentajes.



- B) Se procederá al análisis detallado de las propuestas presentadas por los licitantes. Se evaluará que las propuestas contengan la totalidad de la información, documentos y requisitos solicitados en estas bases.

8.2 Documentación Legal y Administrativa.

Se procederá al análisis detallado de las propuestas presentadas por los licitantes. Se evaluará que la documentación legal y administrativa contenga la totalidad de la información, documentos y requisitos solicitados en estas bases.

8.3 Propuesta Técnica.

Se desecharán las que no cumplan con la totalidad de la información, documentos, requisitos técnicos, conforme a lo dispuestos en estas bases de Licitación Pública Nacional. Se considerarán elegibles aquéllas que cumplan con las condiciones técnicas, con las características, las especificaciones requeridas en el **ANEXO I** de estas bases y que garanticen satisfactoriamente la entrega de los bienes.

8.4 Propuesta Económica

Se hará el análisis comparativo y detallado de las propuestas económicas; así mismo, se evaluará el precio más bajo propuesto en la segunda etapa del procedimiento.

9. GARANTÍA DE FORMALIDAD DE LAS PROPUESTAS.

La garantía que se presente para la formalidad de las propuestas NO deberá ser presentada con perforaciones, mutilaciones, engrapada, con enmendaduras o tachaduras.

9.1 De la formalidad de las propuestas.

Los licitantes deberán garantizar la formalidad de sus propuestas mediante cheque certificado o de caja librado con cargo a una institución bancaria de esta localidad, carta de crédito, billete de depósito, depósito en efectivo o fianza expedida por institución autorizada por un importe mínimo del 5 % (cinco por ciento) del monto total de su propuesta económica sin considerar impuestos, precisa y únicamente a favor de la Secretaría de Administración y Finanzas de la Ciudad de México. El documento deberá incluirse en el SOBRE CERRADO que contenga la documentación. **(ANEXO IX)**.

Para el caso de que se presente fianza ésta deberá contener con precisión el número de esta Licitación Pública Nacional; además en el texto de la fianza deberán transcribirse las siguientes leyendas:

“La institución afianzadora se somete al procedimiento de ejecución establecido en los Artículos 279, 280, 282, 283, 178, de la Ley de Instituciones de Seguros y Fianzas y otorga su conocimiento en lo referente al Artículo 179 de esta misma ley”.

“La fianza de garantía de formalidad de las ofertas únicamente podrá ser cancelada, de conformidad con lo establecido en el artículo 365 del Código Fiscal de la Ciudad de México, permaneciendo vigente durante la substanciación de todos los recursos legales o juicios que se interpongan hasta que se dicte resolución definitiva de autoridad competente”.

9.2 Liberación de la garantía de formalidad

Al proveedor le será devuelta la garantía correspondiente al sostenimiento de la propuesta económica cuando entregue la fianza relativa al cumplimiento del contrato. A los demás licitantes se les devolverá, previa solicitud por escrito, a los 15 días hábiles posteriores a la emisión del fallo correspondiente.



9.3 Aplicación de la garantía de formalidad de las propuestas

Se hará efectiva en los siguientes casos:

- A) Cuando el licitante retire su propuesta una vez iniciado el acto de presentación y apertura del sobre que contenga la documentación legal y administrativa, propuesta técnica y propuesta económica.
- B) Cuando notificado el proveedor de la adjudicación de que fue sujeto, por causas imputables a éste no se formalice el contrato dentro del plazo de 15 días hábiles.

10. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

Una vez hecha la valoración de las propuestas, se elaborará un dictamen y se seleccionará de entre los licitante(s) al (los) que haya(n) reunido las mejores condiciones legales, administrativas, técnicas y económicas requeridas por la convocante, y garantice(n) satisfactoriamente el cumplimiento de las obligaciones respectivas, que haya reunido las mejores condiciones para la Administración Pública de la Ciudad de México. Si resultara que dos o más propuestas son solventes y, por lo tanto, satisfacen la totalidad de los requerimientos de la convocante, el contrato se adjudicará a quien(es) presente(n), en la segunda etapa del procedimiento, la propuesta con precio más bajo y las condiciones ofertadas sean las más benéficas para la convocante. La adjudicación se hará por concepto de partidas competas, por lo que deberá ofertar el 100% de cada partida siendo 2 partidas independientes.

En caso de que el licitante desista o se hubiere rescindido el contrato respectivo por causas imputables al proveedor, la convocante podrá adjudicar el contrato, al licitante que haya presentado la siguiente proposición solvente más baja, siempre que la diferencia en precio, con respecto a la postura que inicialmente hubiere resultado ganadora no sea superior al 10%.

11. ADJUDICACIÓN

El (los) contrato(s) que se derive(n) de esta Licitación Pública Nacional se adjudicará(n) a la(s) persona(s) moral(es) o física(s) que, de entre los licitantes, reúna(n) las mejores condiciones legales, administrativas, técnicas y económicas requeridas por la convocante, y garantice(n) satisfactoriamente el cumplimiento de las obligaciones respectivas.

12. SUSPENSIÓN TEMPORAL O DEFINITIVA DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

De conformidad con lo establecido en los artículos 35 de la Ley, 42 y 48 de su Reglamento, la convocante, previa opinión del Órgano Interno de Control podrá suspender temporal o definitivamente el procedimiento de la Licitación Pública Nacional sin responsabilidad para la misma, cuando para ello concurren razones de interés público o general, o en alguno de los supuestos siguientes:

- A) Cuando exista presunción fundada de que, entre los licitantes, existe acuerdo para elevar los costos de los bienes objeto de esta Licitación Pública Nacional o cuando se detecte la existencia de otras irregularidades graves.

En estos casos se notificará por escrito a todos los involucrados.



- B) Cuando se presenten casos fortuitos o de fuerza mayor debidamente justificada que hagan necesaria la suspensión. Con efecto de lo anterior, se avisará por escrito a los involucrados acerca de la suspensión y se asentará dicha circunstancia en el acta correspondiente a la etapa en donde se origine la causal que la motive.
- C) Cuando la autoridad competente lo determine.

Si desaparecen las causas que hubiesen motivado la suspensión temporal de la Licitación Pública Nacional, esta se reanudará, previo aviso a los involucrados en el entendido de que solamente podrán participar los licitantes que no hubiesen sido descalificados

13. DESCALIFICACIÓN DEL LICITANTE.

Se descalificará al(los) licitante(s) que no cumpla(n) con alguno de los requisitos establecidos en estas bases de Licitación Pública Nacional de conformidad con lo señalado en el Artículo 33 fracción XVII de la Ley.

- A) Si se comprueba que tienen acuerdo con otro u otros licitantes para elevar el costo de los bienes o cualquier otro acto objeto de esta Licitación Pública Nacional.
- B) En caso de que algún licitante transfiera a otro las bases de esta Licitación Pública Nacional.
- C) En caso de que los licitantes presenten propuestas con precios escalonados.
- D) Se descalificará al licitante que no cumpla con alguno de los requisitos solicitados en estas bases de Licitación Pública Nacional o los que se deriven del acto de aclaración de bases.
- E) Si no cotiza el 100% de los bienes en su propuesta considerados en cada partida.
- F) Cuando se compruebe que algún Licitante se encuentra en alguno de los supuestos de impedimento para participar o celebrar contratos establecidos en la Ley.

14. CAUSAS PARA DECLARAR DESIERTA LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL.

- A) Cuando ninguna Persona Moral o Física adquiera las bases.
- B) Cuando en el acto de presentación y apertura de propuestas no se presente o registre ningún Licitante para presentar propuestas.
- C) Cuando ninguna de las propuestas presentadas cumpla con los requisitos solicitados en estas bases o sus precios no fueran convenientes para la convocante.

15 INCONFORMIDADES

De conformidad con el artículo 88 de la Ley, los interesados afectados por cualquier acto o resolución emitido por la convocante podrán interponer, ante la Secretaría de la Contraloría General, el recurso de inconformidad dentro del término de 5 días hábiles contados a partir del día siguiente a la notificación del acto o resolución que se recurra o de que el recurrente tenga conocimiento del mismo, el cual se sujetará a las formalidades de la Ley de Procedimiento Administrativo del Distrito Federal.



16. DE LOS CONTRATOS

16.1 Consideraciones generales.

Los derechos y obligaciones que deriven de esta Licitación Pública Nacional y de los bienes objeto de la misma, se formalizarán mediante la suscripción de un contrato entre las partes.

Si por causas imputables a la convocante, el proveedor adjudicado no firma el contrato dentro del término establecido en numeral 16.1.3 de estas bases, a partir de la fecha en que se formalice, se prorrogarán automáticamente en igual plazo las fechas de cumplimiento de las obligaciones de las partes.

16.1.1 Derechos y obligaciones de la Licitación Pública Nacional

De conformidad de con lo dispuesto en el artículo 61 de la Ley, los derechos y obligaciones de la Licitación Pública Nacional que deriven del contrato objeto de este procedimiento, no podrán subcontratarse ni cederse, ni total ni parcialmente en favor de terceros. Para la firma del contrato es indispensable que el representante del proveedor acuda con original o copia certificada ante notario público y copia simple para su cotejo, del poder notarial que indique que tiene las facultades suficientes para suscribir el contrato y su identificación personal oficial vigente. En caso de que el proveedor sea persona física deberá presentar únicamente identificación oficial vigente.

16.1.2 Cantidad adicional que se podrá requerir al contrato

La convocante con fundamento en el artículo 65 de la Ley, dentro de su presupuesto aprobado y disponible podrá, bajo su responsabilidad acordar el incremento en la cantidad de los bienes del contrato vigente que se derive de esta Licitación Pública Nacional, estas modificaciones no deberán de rebasar en su conjunto el 25% del total del contrato siempre y cuando el precio y demás condiciones sea iguales al inicialmente pactado, debiéndose ajustar la garantía de cumplimiento del contrato vigente.

16.1.3 Formalización del contrato

Los contratos deberán formalizarse en un término no mayor de 15 días hábiles, contados a partir de la fecha en que hubiere notificado al proveedor el fallo correspondiente, en apego a lo establecido en el artículo 59 de la Ley.

16.2 Del cumplimiento del contrato

El Licitante que, en el proceso de Licitación Pública Nacional, resulte ganador deberá garantizar el cumplimiento del contrato, mediante cheque certificado o de caja librado con cargo a una institución bancaria de esta localidad, carta de crédito, billete de depósito, depósito en efectivo o fianza expedida por institución autorizada, por el importe del 15 % (quince por ciento) del monto máximo del contrato sin considerar impuestos, expedida precisa y únicamente a favor de la Secretaría de Administración y Finanzas de la Ciudad de México, la cual se deberá entregar en el domicilio de la convocante al momento de la firma del contrato. **(ANEXO X)**

Para el caso de que se presente fianza dentro del texto de la misma, deberán transcribirse las siguientes leyendas:

"La institución afianzadora se somete al procedimiento de ejecución establecido en los Artículos 279, 280, 282, 283, 178, de la Ley de Instituciones de Seguros y Fianzas y otorga su conocimiento en lo referente al Artículo 179 de esta misma ley".



“La fianza de garantía de cumplimiento del contrato únicamente podrá ser cancelada, de conformidad con lo establecido en el artículo 365 del Código Fiscal del Distrito Federal, permaneciendo vigente hasta seis meses posteriores a la fecha de terminación del contrato”.

16.2.1 Liberación de garantía

Por lo que respecta a la garantía para el cumplimiento del contrato, la convocante dará al Proveedor su autorización por escrito para que pueda cancelar la fianza correspondiente en el momento en el que demuestre plenamente haber cumplido con la totalidad de sus obligaciones adquiridas en el contrato.

16.2.2 Aplicación de la garantía

En caso de rescisión del contrato, por encontrarse en alguno de los supuestos establecidos en estas bases.

16.3. Pagos

16.3.1 Anticipos

Para esta Licitación Pública Nacional no se otorgará anticipo alguno.

16.3.2 Condiciones de pago

El pago que se genere con motivo de la entrega de los bienes objeto de la presente Licitación Pública Nacional, se efectuará en moneda nacional, máximo a los 20 (veinte) días naturales posteriores al trámite que realice la Dirección General de Finanzas ante la Secretaría de Administración y Finanzas de la Ciudad de México, lo anterior de conformidad con lo establecido en el artículo 54 LATRPERCDMX una vez que el (las) área(s) requirente(s) haya(n) validado la(s) factura(s) y la Dirección de Adquisiciones, Almacenes y Aseguramiento, las remita para su pago.

A fin de que la Secretaría de Administración y Finanzas de la Ciudad de México, haga la transferencia electrónica del pago, el Proveedor deberá solicitar el instructivo para el registro de datos y realizar el trámite de alta como proveedor de la convocante, a través de la Dirección General de Finanzas, ubicada en el domicilio de la convocante, sin este requisito, no se dará trámite al pago de la(s) factura(s).

Tratándose de pagos en exceso que haya recibido el Proveedor éste deberá reintegrar estas cantidades más los intereses correspondientes, a requerimiento de la convocante. Los cargos se calcularán sobre las cantidades pagadas en exceso en cada caso y se computarán por días naturales desde la fecha del pago, hasta la fecha en que se pongan efectivamente las cantidades respectivas a disposición de la convocante, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 64, párrafo tercero y cuarto de la Ley.

La(s) factura(s) para pago se presentarán en el domicilio de la convocante según corresponda, como áreas requirentes y responsables de la revisión y validación de la(s) misma(s); la cual deberá contener: Denominación o Razón Social, Registro Federal de Contribuyentes y domicilio fiscal del proveedor, ser expedidas a nombre del Gobierno del Distrito Federal, con Registro Federal de Contribuyentes GDF9712054NA, con domicilio fiscal en Plaza de la Constitución S/N, Centro de la Ciudad de México Área 1, Ciudad de México, Código Postal 06000, Alcaldía Cuauhtémoc, número de requisición, partida, descripción de los bienes, cantidad, unidad de medida, precio unitario, importe, subtotal, Impuesto al Valor Agregado, importe total, número de contrato, clave de método de pago, nombre del banco, número de sucursal y plaza, así como la clave bancaria estandarizada (CLABE) de 18 (dieciocho) dígitos de la cuenta bancaria que deberá estar registrada en la convocante donde se efectuará el depósito por concepto del pago correspondiente.



16.4. Sanciones

Penas convencionales

La convocante aplicará las sanciones conforme a lo establecido en el Anexo I de las bases

El importe de las penas convencionales se deducirá de la facturación correspondiente sin considerar el impuesto al valor agregado y se liquidará solo la diferencia que resulte. La convocante no aceptará pagos en especie.

16.5. Rescisión del contrato

Para llevar a cabo el procedimiento para la rescisión de contrato se estará a lo dispuesto en los artículos 42 de la Ley, 63 y 64 de su Reglamento.

Asimismo, se establecen como causas de rescisión de contrato las siguientes:

- A) Los bienes no entregados y/o sustituidos a entera satisfacción de la convocante conforme a las cantidades solicitadas, unidad de medida, características y especificaciones técnicas contenidas en el ANEXO I de estas bases y a lo ofertado por el proveedor sin que se haya agotado el importe máximo de aplicación de las penas convencionales establecidas en estas bases previa opinión de la Contraloría General;
- B) El proveedor modifique las cantidades y características de los bienes objeto del contrato;
- C) Se detecten irregularidades en las visitas de comprobación, en caso que estén se realicen;
- D) Se detecte que el proveedor este incurriendo en prácticas no éticas o ilegales;
- E) Las autoridades competentes detecten el incumplimiento de obligaciones fiscales a cargo del proveedor;
- F) La convocante, detecte que la fianza para garantizar el cumplimiento del contrato no es auténtica;
- G) El proveedor intente por cualquier medio el cobro de alguna comisión, cuota, cargo y honorario adicional que no esté pactado en el contrato;
- H) El proveedor cambie su nacionalidad e invoque la protección del Gobierno que le haya otorgado su nueva nacionalidad, contra reclamaciones y órdenes de la convocante;
- I) El proveedor se declare en concurso mercantil o haga cesión en forma tal que puedan afectar los intereses de la convocante;
- J) El proveedor recabe constancia de haber entregado y/o sustituido los bienes a satisfacción de la convocante sin haberlos entregados efectivamente o haciéndolo incompleto;
- K) El proveedor suspenda la ejecución del Contrato;
- L) La convocante compruebe la inexistencia de la póliza de fianza.

Si previamente a la emisión de la resolución de la rescisión del contrato el proveedor entrega los bienes, objeto de esta Licitación Pública Nacional, la convocante dejará sin efecto el procedimiento de rescisión iniciado.



Al no dar por rescindido el contrato la convocante establecerá con el proveedor otro plazo, que le permita subsanar el incumplimiento que hubiera motivado el inicio del procedimiento. El convenio modificatorio que al efecto se celebre deberá constar por escrito y será improrrogable y de no cumplir el proveedor en el plazo establecido, se iniciará nuevamente el procedimiento de rescisión administrativa sin que pueda pactarse un nuevo plazo.

17. Visitas

Con fundamento en los artículos 70 Segundo párrafo y 77 de la Ley, la convocante y la Secretaría de la Contraloría General podrán llevar a cabo las visitas e inspecciones que estime pertinentes, a las Instalaciones de los proveedores que intervengan en las Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios e igualmente podrán solicitar de los Servidores Públicos y de los Proveedores que participen en ellas, que aporten todos los datos, documentos e informes relacionados con los actos de que se trate.

Estas bases fueron avaladas dentro del ámbito de las atribuciones de cada área por todos los que intervinieron en la reunión de trabajo que se convocó para la revisión de estas bases.

Estas bases fueron elaboradas en la Ciudad de México, el 8 de diciembre de 2020 y con sus anexos consta de 117 fojas.

ELABORÓ

LIC. JUAN ZANABRIA BÉCERRA
DIRECTOR DE ADQUISICIONES,
ALMACENES Y ASEGURAMIENTO

AUTORIZÓ

MARÍA DE JESÚS HERROS VÁZQUEZ
DIRECTORA GENERAL DE RECURSOS
MATERIALES, ABASTECIMIENTO Y SERVICIOS.



ANEXO I

CIUDAD DE MÉXICO. A ____ DE ____ DE 2020.

LIC. CELSO SÁNCHEZ FUENTEVILLA
OFICIAL MAYOR EN LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA
DE LA CIUDAD DE MÉXICO
PRESENTE.

ANEXO TÉCNICO I

“ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL
EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA”

PARTIDA	CONCEPTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD MINIMA ESTIMADA	CANTIDAD MAXIMA ESTIMADA
1	ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA	PIEZA	368,650	3'686,500

Los licitantes deberán presentar y satisfacer todos y cada uno de los siguientes requisitos:

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 propias o arrendadas** 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 1° de cada mes, continuando con el menú 2 el día 2 y así sucesivamente hasta el menú 31. La Dirección de Mantenimiento, Obras y 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 o arrendadas** y por personal que cumpla con las más estrictas reglas de higiene establecidas por la Secretaría de Salud.



5. Conforme al **Anexo Técnico I-D**, el plato principal deberá estar empacado 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 correo electrónico, por la Dirección de Mantenimiento, Obras y Servicios o en su caso por la Jefatura de la Unidad Departamental de Alimentación 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 Mantenimiento, Obras y Servicios, previa notificación por escrito o correo electrónico y contar con la capacidad de respuesta inmediata posterior a dicha notificación (máximo 3 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 tres 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 apearse 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 Mantenimiento, Obras y Servicios.
12. Se compromete a realizar exámenes microbiológicos a los insumos utilizados en la elaboración de las raciones secas, por un laboratorio de ensayo acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en rama de alimentos, cuando lo requiera la Dirección de Mantenimiento, Obras y Servicios, los resultados en original deberán proporcionarse a la Dirección de Mantenimiento, Obras y Servicios, el costo será por cuenta de la empresa adjudicada, el licitante deberá presentar al menos 10 exámenes microbiológicos de insumos, que se encuentren relacionados con los indicados en el **Anexo Técnico I-B**, 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), cultivo de manos y uñas y lecho ungueal) al personal manipulador de alimentos a los 15 días naturales posteriores al inicio del contrato y cada seis meses por un laboratorio clínico 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 Mantenimiento, Obras y 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 de ensayo acreditado por la E.M.A. en la rama de alimentos, cuando lo requiera la Dirección de Mantenimiento, Obras y Servicios, los resultados en original deberán proporcionarse a la Dirección de Mantenimiento, Obras y Servicios y el costo será con cargo a la empresa adjudicada, el licitante deberá presentar 5 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 (coliformes totales y fecales) y físico-químicos (cloro residual libre) 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 de ensayo acreditado por la E.M.A. en la rama de alimentos, cuando lo requiera la Dirección de Mantenimiento, Obras y Servicios, el costo será por cuenta de la empresa adjudicada; presentar exámenes con una antigüedad máxima de 1 mes 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 la Ciudad de México o área conurbana, 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 Dirección de Mantenimiento, Obras y Servicios.

B) DOCUMENTACIÓN COMPLEMENTARIA

Los licitantes deberán presentar la comprobación de su capacidad en la especialidad:

1. En caso de que en 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 que correspondan a los últimos seis meses (una por mes) previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, expedidas por sus proveedores TIF que acrediten en el presente proceso de licitación, a favor del licitante en donde demuestre la adquisición de estos productos.
2. Deberá presentar los siguientes análisis clínicos (mínimo a 20 empleados manipuladores de alimentos): exudado faríngeo, coproparasitoscópico en serie de tres, química sanguínea de 12 elementos, coprocultivo, cultivo de manos y uñas y lecho ungueal, con una antigüedad máxima de 6 meses a la presentación de las propuestas, expedidos por un laboratorio clínico acreditado ante la E.M.A. e integrar pruebas del tratamiento seguido a los trabajadores que hayan presentado positividad. Anexar copia de la acreditación EMA vigente del laboratorio clínico incluyendo el anexo técnico de la misma.
3. Deberá contar con una cocina propia o arrendada, para la elaboración del contenido caliente de las raciones secas, que cumpla con las buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos y bebidas, establecidos en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, debiendo presentar original o copia certificada para cotejo y copia simple de la auditoría sanitaria realizada con base a esta norma por un laboratorio de ensayo acreditado ante la EMA en la rama de alimentos, con sus respectivos monitoreos ambientales. La empresa deberá presentar la auditoría sanitaria y monitoreos ambientales practicados dentro de los últimos tres meses anteriores a la presente licitación. Asimismo, el licitante deberá contar con personal



capacitado, resentando original o copia certificada y copia simple para cotejo, de mínimo 20 certificados de competencias laborales vigentes en el estándar de manejo higiénico de los alimentos, expedidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales

Asimismo, de este personal deberá acreditar que por lo menos 10 personas cuentan con los certificados vigentes de competencias laborales en preparación de alimentos, 2 personas capacitadas en el estándar de almacenamiento de mercancías en establecimientos y 1 persona con certificación vigente en Coordinación de los Servicios de Alimentos y Bebidas; expedidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.

Además, los licitantes deben presentar del personal, sus constancias de capacitación en los temas de "Todo sobre la prevención del COVID-19" y "Recomendaciones para un retorno seguro al Trabajo ante COVID-19", expedidas por el Instituto Mexicano del Seguro Social.

La documentación que se solicita en el presente numeral debe corresponder al personal que se acredita en el numeral 2.

4. Deberán acreditar su capacidad técnica, comprobada, en la prestación de servicios similares en calidad y cantidad (5,500 raciones diarias mínimo suministradas en un solo sitio), durante los años 2019 ó 2020, conforme a las condiciones que requiere la Dirección de Mantenimiento, Obras y Servicios, comprobar con contrato (con vigencia mínima de seis meses) y al menos dos facturas acompañadas de su depósito.
5. Certificación vigente que acredite el cumplimiento de la Norma Mexicana NMX-R-025-SCFI-2009 para la Igualdad Laboral y No Discriminación, expedida a nombre del licitante por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) en Sistemas de Productos en Igualdad Laboral y no Discriminación, el alcance del certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos, anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del Organismo Certificador.
6. Presentar cuando menos 1 carta de satisfacción de la prestación del servicio, expedida por algún cliente al que le haya prestado o preste servicios de alimentación en 2019 o 2020, donde se manifieste la conformidad del servicio y que éste se proporciona o ejecutó de forma eficaz y oportuna tanto Operativamente como Administrativamente.
7. Certificación vigente del Sistema de Gestión Antisoborno, expedida a nombre del licitante de conformidad con la Norma ISO 37001:2016, por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en Sistemas de Gestión Antisoborno, el alcance del certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos, anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del Organismo Certificador.
8. Presentar de sus instalaciones el aviso de funcionamiento, el cual deberá estar relacionado con el suministro de alimentos, presentar original y copia.

C) ESTIPULACIONES COMPLEMENTARIAS

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 deberán ser presentadas dentro del mismo sobre de la Presentación de Propuestas. Mismas que serán evaluadas, conforme a la metodología que se indica en el **Anexo Técnico I-F**.



D) **INSTALACIONES Y EQUIPOS REQUERIDOS**

Manifiestar por escrito en papel membretado de la empresa firmado por el representante legal o 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 las empresas cuenten, como mínimo, con instalaciones y equipos con las siguientes características (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 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.
1. Áreas apropiadas e higiénicas para el almacenamiento de los demás insumos requeridos, 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.
2. Instalaciones higiénicas con control de temperatura y humedad relativa, 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.
3. Contar con 3 vehículos equipados con unidad de refrigeración, presentando para tal efecto, en original o copia certificada para cotejo y copia simple, de las facturas del parque vehicular modelo mínimo 2012 y equipo de refrigeración, así como de las tarjetas de circulación a su nombre, o en su caso, presentar contrato de arrendamiento de transporte para el suministro de alimentos con vigencia mínima al 31 de diciembre de 2021, los cuales deben ser apropiados y de uso exclusivo para el suministro y transportación de alimentos, Además se deberán anexar fotografías legibles de cada uno de los vehículos propuestos, en donde se observe el estado del vehículo y las placas con claridad.
Asimismo, se deberá presentar original o copia certificada para su cotejo y copia simple, de las auditorías sanitarias de cada uno de los vehículos, con sus respectivos monitoreos ambientales a nombre del licitante, realizados con base en la NOM-251-SSA1-2009, por un laboratorio de ensayo acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) en la rama de alimentos. Dichas auditorías deben reflejar que el equipo de transporte cumple al 100% con las condiciones de seguridad e higiene y cuentan con una antigüedad no mayor a tres meses previos a la fecha del Acto de Presentación y Apertura de Propuestas, anexando copia simple de la acreditación vigente del laboratorio.
5. Las instalaciones y equipos requeridos deberán apegarse estrictamente a lo estipulado en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Deberá presentar la auditoría sanitaria con base en esta norma, realizada por un laboratorio de ensayo acreditado ante la EMA en la rama de alimentos, debiendo cumplir con el 100% de las medidas de higiene y sanidad establecidas en dicha Norma. La empresa deberá presentar dicha auditoría practicada dentro de los últimos tres meses anteriores a la presente licitación. Anexando copia de la acreditación vigente del laboratorio.
6. Que cuente con el equipo suficiente para producir en sus propias instalaciones el volumen total del plato principal que se le requiera.



7. 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 Mantenimiento, Obras y Servicios. Asimismo, presentará los resultados de los muestreos realizados diariamente de forma aleatoria de los productos contenidos en atmósfera para entrega a sus clientes.
8. 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.
9. Que cuente con una cadena en frío, desde el inicio del proceso de elaboración hasta su empaque final.
10. Las empresas participantes deberán contar con sus oficinas administrativas e instalaciones operativas en la Ciudad de México o área conurbana.
11. 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.
12. Presentar original y copia del contrato o contratos y programa correspondiente al año 2021, 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.
13. Los licitantes deben presentar original o copia certificada y copia simple, del contrato y programa debidamente formalizado con la empresa que le presta el servicio de sanitización a sus instalaciones y parque vehicular para prevenir la propagación del Coronavirus SARS COV-2 COVID-19, con vigencia del 1° de enero al 31 de diciembre de 2021, anexando copia simple de la licencia sanitaria de la empresa que le proporciona dicho servicio.
14. Así mismo, los licitantes deberán presentar original o copia certificada y copia simple, de los análisis para la detección de coronavirus (SARS COV-2 COVID-19), con resultado negativo, de al menos las siguientes superficies inertes: tablas de picar, mesas de trabajo, taras, estantes metálicos o racks, básculas, apagadores, manijas de puertas y cuchillos de sus instalaciones, realizados por laboratorio(s) de ensayo acreditado(s) ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA); entregando como mínimo un resultado de cada tipo de superficie inerte mencionada; realizados dentro de los últimos 3 meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, anexando copia simple de la acreditación vigente del laboratorio.

E) VISITAS A LAS INSTALACIONES DEL LICITANTE ADJUDICADO

Una vez que la Cd. De México se encuentre en semáforo verde, la convocante podrá efectuar las visitas que juzgue necesarias a las instalaciones del licitante adjudicado para el suministro de ración seca, las veces que 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 Mantenimiento, Obras y 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 entregar y facturar los bienes a través de una empresa diferente a la que los elabora.

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 de ensayo acreditados ante la EMA en la rama de alimentos, 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 oxígeno 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.



MINUTAS RACION SECA

02_RS18

R/04/jun/19

DESAYUNO

CENA

4

D02	RS_D02	E02	RS_E02
FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150	1 PZA.	CHOCOAMARANTO - PZA. DE 20 GRS.	1 PZA.
BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK	1 PIEZ	FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150	1 PZA.
MAZAPAN C/AMARANTO PZA DE 30	1 PZA.	BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK	1 PIEZ
GRS. - DULCE ARTESANAL		EMPANADA DE ELOTE C/QUESO	RS_EMELOQ
TELERA DE PIERNA AL HORNO	RS_TEPH	ELOTE DORADO DRENADO - LATA DE	20 GRS.
RAJAS DE CHILES EN VINAGRE -	20 GRS.	EPAZOTE FRESCO - 1 KG.	2 GRS.
LATA DE 800 GRS.		EPAZOTE FRESCO - 1 KG.	2 GRS.
-FRIJOL COCIDO - PREPARACIÓN	20 GRS.	CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG.	5 GRS.
PIERNA HORNEADA DE CERDO PIEZA	80 GRS.	PIMIENTO MORRON VERDE - 1 KG.	10 GRS.
DE 40 GRS. - 1 KG.		QUESO OAXACA - 1 KG.	25 GRS.
PAN TIPO TELERA - PZA. DE 60 GRS.	1 PZA.	RAJAS DE CHILES EN VINAGRE -	10 GRS.
QUESO OAXACA - 1 KG.	30 GRS.	LATA DE 800 GRS.	

COMIDA

PZA.

2

PASTA HOJALDRA - PZA. DE 60 GRS. 1

C02

RS_C02

REFRESCO DE SABOR EN LATA DE	1 PIEZ
355 ML. - CAJA C/24 LATAS	
TARUGO AZUCARADO PZA DE 25 A 30	1 PZA.
GRS. - DULCE ARTESANAL	
FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150	1 PZA.
HOJALDRA DE POLLO C/MOLE	RS_HOPOM
CHILE ANCHO DE 1a. - A GRANEL	0.5 GRS.
CHOCOLATE EN TABLILLA - PAQUETE	2 GRS.
DE 540 GRS.	
PECHUGA ENTERA PZA. 450 GRS. - 1	60 GRS.
AJO DE CABEZA GRANDE DEL No. 10 -	0.5 GRS.
CHILE PASILLA DE 1a. - A GRANEL	2 GRS.
ACEITE DE CARTAMO - BOTELLA DE 1	1 ML.
MOLE POBLANO EN PASTA - 1 KG.	10 GRS.
SAL REFINADA - BOLSA 1 KG.	1 GRS.
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG.	3 GRS.
PAN DE DULCE (HOJALDRA) - PZA DE	1 PZA.

Los menús son elaborados por los
nutriólogos dependientes de la Subdirección

17RS19-gr1 1501-31

* Fruta de temporada variada, compatible al menú



MINUTAS RACION SECA

03_RS18

R/04/jun/19

DESAYUNO

RS_SAPAPQP

D03
LECHE DE SABOR TETRABRICK - 250
FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150
ALEGRIA - PZA. DE 25 A 30 GRS.

RS_D03

1 PZA.
1 PZA.
1 PZA.

1 SANDWICH DE PASTEL DE POLLO

MAYONESA - FRASCO DE 725 GRS.
PASTEL DE POLLO DE 1era. CALIDAD -
QUESO PANELA - 1 KG.
RAJAS DE CHILES EN VINAGRE -
LATA DE 800 GRS.

C/QUESO PANELA

10 GRS.
30 GRS.
20 GRS.
10 GRS.

**ROLLO DE SALCHICHA C/QUESO
OAXACA**
SALCHICHA VIENA DE 1era. CALIDAD
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG.
QUESO OAXACA - 1 KG.
PASTA HOJALDRA - PZA. DE 60 GRS.
CHILE CHIPOTLE ADOBADO - LATA DE

RS_ROSAQO

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

PAN DE CAJA GRANDE - PQTE. C/24
REBANADAS

2 REBA

Los menús son elaborados por los
nutriólogos dependientes de la Subdirección
17RS19-gr1 1501-31

* Fruta de temporada variada, compatible al menú

COMIDA 2

C03
FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150
REFRESCO DE COLA EN LATA DE 355
ML. - CAJA C/24 LATAS
CACAHUATE ENCHILADO - BOLSA DE
35 A 40 GRS.

RS_C03

1 PZA.
1 PIEZ
1 PZA.

BOLLO DE ENSALADA DE ATUN

ATUN EN AGUA (DRENADO) - LATA DE
CHICHARO FRESCO - 1 KG.
PAN TIPO BOLLO - PQTE C/8 PIEZAS
PAPA BLANCA GRANDE ALFA 150 A
200 GRS. PZA. - 1 KG.
ZANAHORIA FRESCA - 1 KG.
MAYONESA - FRASCO DE 725 GRS.

RS_BOENA1

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

CENA 4

E03
CEREAL MIXTO PZA DE 30 GRS. -
DULCE ARTESANAL
FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150
BEBIDA C/NÉCTAR DE FRUTA TETRA
PAK - 200 ML

RS_E03

1 PZA.
1 PZA.
1 PIEZ



MINUTAS RACION SECA

04_RS18

R/04/jun/19

DESAYUNO

RS_BIMEFM

D04
FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150
BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK

MACARRON - PZA DE 30 GRS.

TORTA DE HUEVO C/JAMON

RAJAS DE CHILES EN VINAGRE -
LATA DE 800 GRS.

ACEITE DE CARTAMO - BOTELLA DE 1

PAN TIPO TELERA - PZA. DE 60 GRS.

JAMON DE PIERNA 14% DE PROTEINA
ANIMAL REBANADA 30 GRS. - 1 KG.

JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5
ó 5 X 5 PZA. - 1 KG.

-FRIJOL COCIDO - PREPARACIÓN

CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG.

HUEVO BLANCO GRANDE - 1 KG.

COMIDA 2

C04

BARRA DE COCO - PZA. DE 50 GRS.

FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150

REFRESCO DE SABOR EN LATA DE
355 ML. - CAJA C/24 LATAS

EMPANADA DE TINGA DE RES

CHILE CHIPOTLE ADOBADO - LATA DE

PASTA HOJALDRA - PZA. DE 60 GRS.

FALDA DE RES 1era. CALIDAD - 1 KG.

JITOMATE SALADET DE 4 X 5 ó 5 X 5
PZA. - 1 KG.

CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG.

CENA 4

E04

BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK

FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150

YOGHURT CREMOSO - 125 GRS.

RS_D04

1 PZA.

1 PIEZ

1 PZA.

RS_TOHUJ1

10 GRS.

3 ML

1 PZA.

30 GRS.

10 GRS.

10 GRS.

5 GRS.

90 GRS.

RS_C04

1 PZA

1 PZA.

1 PIEZ

RS_EMTIR

3 GRS.

1 PZA.

50 GRS.

20 GRS.

10 GRS.

RS_E04

1 PIEZ

1 PZA.

1 PZA.

1 BISQUET C/MERMELADA DE FRESA

PAN TIPO BISQUET - PZA. DE 60

MANTEQUILLA INDIVIDUAL - PZA DE

MERMELADA EN SOBRE (FRESA) - PZA
DE 10 GRS.

C/MANTEQUILLA

1 PZA.

1 PZA.

1 PZA.

Los menús son elaborados por los
nutriólogos dependientes de la Subdirección

17RS19-gr1 1501-31

* Fruta de temporada variada, compatible al menú



MINUTAS RACION SECA

05_RS18

R/04/jun/19

DESAYUNO

EMPANIZADA

RS_TOPEE

D05

BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK
FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150

VOLCANICA PZA DE 30 GRS. - DULCE
ARTESANAL

HOT DOG

MAYONESA - SOBRE DE 8 GRS.
SALSA CATSUP - SOBRE DE 8 GR.

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 VIENA DE 1era. CALIDAD
MEDIAS NOCHES - BOLSA C/8

MOSTAZA - SOBRE DE 8 GRS.

COMIDA

GRS.

C05

GALLETA TIPO GAUFFETE CUBIERTA
DE CHOCOLATE - PZA DE 10.5 GRS.

FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150

REFRESCO DE SABOR EN LATA DE
355 ML. - CAJA C/24 LATAS

RS_D05

1 PIEZ

1 PZA.

1 PZA.

RS_HODO

1 SOB

1 PIEZ

10 GRS.

10 GRS.

20 GRS.

50 GRS.

1 PZA.

1 SOB

RS_C05

1 PZA.

1 PZA.

1 PIEZ

1

PIMIENTA BLANCA MOLIDA - A

HUEVO BLANCO GRANDE - 1 KG.

PECHUGA APLANADA S/HUESO PZA.
120 GRS. SIN PIEL - 1 KG.

-FRIJOL COCIDO - PREPARACIÓN

PAN TIPO TELERA - PZA. DE 60 GRS.

PAN MOLIDO - BOLSA DE 210 GRS.

RAJAS DE CHILES EN VINAGRE -
LATA DE 800 GRS.

AJO DE CABEZA GRANDE DEL No. 10 -

AJO DE CABEZA GRANDE DEL No. 10 -

CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG.

QUESO OAXACA - 1 KG.

JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5
ó 5 X 5 PZA. - 1 KG.

ACEITE DE CARTAMO - BOTELLA DE 1

SAL REFINADA - BOLSA 1 KG.

2

HARINA DE TRIGO - PQTE. 1 KG. 10

TORTA DE PECHUGA

0.1 GRS.

10 GRS.

60 GRS.

20 GRS.

1 PZA.

10 GRS.

10 GRS.

0.5 GRS.

0.5 GRS.

5 GRS.

10 GRS.

10 GRS.

10 ML.

1 GRS.

CENA

CENA 4

E05

GELATINA INDIVIDUAL - PZA. DE 35 A

FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150

BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK
EMPANADA HAWAIANA

QUESO OAXACA - 1 KG.

JAMON DE PIERNA 14% DE PROTEINA
ANIMAL REBANADA 30 GRS. - 1 KG.

PASTA HOJALDRA - PZA. DE 60 GRS.

PIÑA EN ALMIBAR - LATA DE 800

RS_E05

1 PZA.

1 PZA.

1 PIEZ

RS_EMHA

25 GRS.

40 GRS.

1 PZA.

10 GRS.

Los menús son elaborados por los
nutriólogos dependientes de la Subdirección

17RS19-gr1 1501-31

* Fruta de temporada variada, compatible al menú



MINUTAS RACION SECA

06_RS18

R/04/jun/19

DESAYUNO

DE FRESA

RS_ROMEF

D06

BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK

1 PIEZ.

ATE DE SABORES - PZA DE 30 GRS.

1 PZA.

FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150

1 PZA.

SEMITA DE FRIJOL C/CHORIZO

RS_SEFRCH

RAJAS DE CHILES EN VINAGRE -
LATA DE 800 GRS.

10 GRS.

CHORIZO DE 1era. CALIDAD - 1 KG.

30 GRS.

QUESO BLANCO - 1 KG.

25 GRS.

PAN TIPO SEMITA - PZA. DE 60 GRS.

1 PZA.

-FRIJOL COCIDO - PREPARACIÓN

20 GRS.

COMIDA 2

C06

RS_C06

REFRESCO DE SABOR EN LATA DE
355 ML. - CAJA C/24 LATAS

1 PIEZ.

TARUGO ENCHILADO - PZA DE 25 A

1 PZA.

FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150

1 PZA.

NUDO DE ENSALADA C/POLLO PAPRIKA

RS_NUENCHA

1

PECHUGA DE POLLO PAPRIKA

40 GRS.

MAYONESA - FRASCO DE 725 GRS.

10 GRS.

CHICHARO FRESCO - 1 KG.

10 GRS.

PAPA BLANCA GRANDE ALFA 150 A
200 GRS. PZA. - 1 KG.

20 GRS.

ZANAHORIA FRESCA - 1 KG.

10 GRS.

PAN TIPO NUDO - PZA. DE 60 GRS.

1 PZA.

ACEITE DE CARTAMO - BOTELLA DE 1

3 ML.

CENA 4

E06

RS_E06

LECHE PASTEURIZADA O

1 PZA.

ULTRAPASTEURIZADA INDIVIDUAL -

FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150

1 PZA.

PEPITORIA - PZA DE 30 GRS.

1 PZA.

ROLLO DE MERMELADA

1

MERMELADA DE FRESA - FRASCO DE

40 GRS.

PASTA HOJALDRA - PZA. DE 60 GRS.

1 PZA.

**Los menús son elaborados por los
nutriólogos dependientes de la Subdirección**

17RS19-gr1 1501-31

* Fruta de temporada variada, compatible al menú



MINUTAS RACION SECA

07_RS18

R/04/jun/19

DESAYUNO

VEGETARIANA

RS_EMVE

1

EMPANADA

D07

RS_D07

CHAMPIÑONES REBANADOS
(DRENADOS) - LATA DE 380 GRS.

30 GRS.

FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150

1 PZA.

ELOTE DORADO - LATA DE 400 GRS.

20 GRS.

BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK

1 PIEZ

PIMIENTO MORRON VERDE - 1 KG.

10 GRS.

CHOCOHUELA PZA DE 30 GRS. -
DULCE ARTESANAL

1 PZA.

PASTA HOJALDRA - PZA. DE 60 GRS.

1 PZA.

BAGUETTE DE SALCHICHA C/FRIJOL

RS_BASAF

CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG.

5 GRS.

CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG.

5 GRS.

RAJAS DE CHILES EN VINAGRE -

10 GRS.

LATA DE 800 GRS.

PAN TIPO BAGUETE - PZA. DE 60 GRS.

1 PZA.

SALCHICHA VIENA DE 1era. CALIDAD

60 GRS.

-FRIJOL COCIDO - PREPARACIÓN

10 GRS.

**Los menús son elaborados por los
nutriólogos dependientes de la Subdirección**

17RS19-gr1 1501-31

* Fruta de temporada variada, compatible al menú

COMIDA 2

C07

RS_C07

MALVAVISCO MINIATURA - BOLSA DE

1 PZA.

FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150

1 PZA.

REFRESCO DE COLA EN LATA DE 355

1 PIEZ

ML. - CAJA C/24 LATAS

HAMBURGUESA C/QUESO AMARILLO

RS_HAQUA

CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG.

5 GRS.

PAN TIPO BOLLO - PQTE C/8 PIEZAS

1 PZA.

CARNE MOLIDA PARA HAMBURGUESA

1 PZA.

- PZA DE 50 GRS.

QUESO AMARILLO - 1 KG.

15 GRS.

RAJAS DE CHILES EN VINAGRE -

10 GRS.

LATA DE 800 GRS.

MAYONESA - FRASCO DE 725 GRS.

10 GRS.

JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5

10 GRS.

ó 5 X 5 PZA. - 1 KG.

CENA 4

E07

RS_E07

GALLETA - PZA DE 30 O 40 GRS.

1 PZA.

FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150

1 PZA.

LECHE DE SABOR TETRABRICK - 250

1 PZA.



**MINUTAS RACION SECA
DESAYUNO**

08_RS18

R/04/jun/19
1 CENA

4
RS_E08

D08	RS_D08	E08	RS_E08
CACAHUATE JAPONES - BOLSA DE 38	1 PZA.	YOGHURT CREMOSO - 125 GRS.	1 PZA.
BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK	1 PIEZ	BEBIDA C/NÉCTAR DE FRUTA TETRA PAK - 200 ML.	1 PIEZ
FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150	1 PZA.	FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150	1 PZA.
BISQUET DE JAMON DE PAVO C/QUESO MANCHEGO	RS_BIJAPQM	MARINA DE ATE C/QUESO MANCHEGO	RS_MAATQM
PAN TIPO BISQUET - PZA. DE 60	1 PZA.	ATE DE MEMBRILLO - 1 KG.	20 GRS.
JAMON DE PAVO REBANADA 30 GRS.	30 GRS.	QUESO MANCHEGO - 1 KG.	40 GRS.
MAYONESA - FRASCO DE 725 GRS.	10 GRS.	ATE DE MEMBRILLO - 1 KG.	20 GRS.
QUESO MANCHEGO - 1 KG.	20 GRS.	PAN TIPO MARINA - PZA. DE 60 GRS.	1 PZA.
CHILES ENTEROS EN VINAGRE - LATA DE 800 GRS.	10 GRS.		

Los menús son elaborados por los
2 nutriólogos dependientes de

COMIDA

la Subdirección

17RS19-gr1 1501-31

* Fruta de temporada variada, compatible al menú

C08	RS_C08
REFRESCO DE SABOR EN LATA DE 355 ML. - CAJA C/24 LATAS	1 PIEZ
FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150	1 PZA.
JAMONCILLO - PZA DE 40 GRS.	1 PZA.
TELERA DE MILANESA DE RES C/FRIJOLES	RS_TEMIRF
RAJAS DE CHILES EN VINAGRE - LATA DE 800 GRS.	10 GRS.
PAN TIPO TELERA - PZA. DE 60 GRS.	1 PZA.
-FRIJOL COCIDO - PREPARACIÓN	20 GRS.
QUESO BLANCO - 1 KG.	30 GRS.
PAN MOLIDO - BOLSA DE 210 GRS.	10 GRS.
HUEVO BLANCO GRANDE - 1 KG.	10 GRS.
HARINA DE TRIGO - PQTE. 1 KG.	10 GRS.
ACEITE DE CARTAMO - BOTELLA DE 1	10 ML.
SAL REFINADA - BOLSA 1 KG.	1 GRS.
AJO DE CABEZA GRANDE DEL No. 10 -	0.5 GRS.
PIMIENTA BLANCA MOLIDA - A	0.1 GRS.
BISTECK DE RES DE NUEZ PZA. 120	80 GRS.



MINUTAS RACION SECA

09_RS18

R/04/jun/19

DESAYUNO

CENA

4

<u>D09</u>	<u>RS_D09</u>	<u>E09</u>	<u>RS_E09</u>
FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150	1 PZA.	BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK	1 PIEZ
GALLETAS RELLENAS DE MALVAVISCO	1 PZA.	FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150	1 PZA.
CUBIERTA DE CHOCOLATE - PZA. DE			
BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK	1 PIEZ	MOSTACHON - PZA DE 30 GRs.	1 PZA.
SANDWICH DE PAN INTEGRAL	RS_SAPAIPP	ROLLO DE PAPAS C/CHORIZO	RS_ROPACH
C/PASTEL DE POLLO		QUESO OAXACA - 1 KG.	25 GRs.
QUESO MANCHEGO - 1 KG.	20 GRs.	SAL REFINADA - BOLSA 1 KG.	1 GRs.
MAYONESA - FRASCO DE 725 GRs.	10 GRs.	ACEITE DE CARTAMO - BOTELLA DE 1	3 ML.
RAJAS DE CHILES EN VINAGRE -	10 GRs.	CEBOLLA GRANDE DE 200 GRs. - 1 KG.	5 GRs.
LATA DE 800 GRs.		CEBOLLA GRANDE DE 200 GRs. - 1 KG.	5 GRs.
JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5	10 GRs.	CHORIZO DE 1era. CALIDAD - 1 KG.	30 GRs.
6 5 X 5 PZA. - 1 KG.		PASTA HOJALDRA - PZA. DE 60 GRs.	1 PZA.
PASTEL DE POLLO DE 1era. CALIDAD -	30 GRs.	PAPA BLANCA GRANDE ALFA 150 A	50 GRs.
PAN INTEGRAL - PQTE. C/24	2 REBA	200 GRs. PZA. - 1 KG.	
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRs. - 1 KG.	5 GRs.		

Los menús son elaborados por los

2 **nutriólogos dependientes de**

COMIDA

la Subdirección

17RS19-gr1 1501-31

C09

RS_C09

* Fruta de temporada variada, compatible al menú

REFRESCO DE SABOR EN LATA DE	1 PIEZ
355 ML. - CAJA C/24 LATAS	
FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150	1 PZA.
CAMOTE POBLANO DE 30 GRs. -	1 PZA.
DULCE ARTESANAL	
EMPANADA DE PICADILLO NAVIDEÑO	RS_EMPIN
PASA SIN SEMILLA - A GRANEL	2 GRs.
HIERBA DE OLOR A GRANEL - 1 KG.	0.1 GRs.
PASTA HOJALDRA - PZA. DE 60 GRs.	1 PZA.
CARNE MOLIDA DE RES CONTENIDO	50 GRs.
90% CARNE, 10% GRASA 1era.	
CAMOTE CRISTALIZADO - 1 KG.	10 GRs.
NUEZ DE NOGAL SIN CASCARA -	2 GRs.
EMPACADO EN BOLSA DE 1 KG	



MINUTAS RACION SECA

10_RS18

R/04/jun/19

DESAYUNO

C/LECHE
D10

RS_EMARL

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

**CUERNITO DE JAMON DE PAVO
C/QUESO PANELA**
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG.
MAYONESA - FRASCO DE 725 GRS.
JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5
ó 5 X 5 PZA. - 1 KG.

PAN TIPO CUERNITO - PZA DE 60 GRS.

QUESO PANELA - 1 KG.

JAMON DE PAVO REBANADA 30 GRS.
RAJAS DE CHILES EN VINAGRE -
LATA DE 800 GRS.

RS_D10

1 PZA.

1 PZA.

1 PZA.

RS_CUJAPQP

5 GRS.

10 GRS.

10 GRS.

1 PZA.

20 GRS.

30 GRS.

10 GRS.

COMIDA₂

C10

MAZAPAN C/AMARANTO PZA DE 30
GRS. - DULCE ARTESANAL

REFRESCO DE COLA EN LATA DE 355
ML. - CAJA C/24 LATAS

FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150

**BAGUETTE C/SALCHICHA A LA
MEXICANA**

-FRIJOL COCIDO - PREPARACIÓN

PAN TIPO BAGUETE - PZA. DE 60 GRS.

SALCHICHA DE PAVO DE 1era.

JITOMATE SALADET DE 4 X 5 ó 5 X 5
PZA. - 1 KG.

CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG.

CHILE SERRANO - 1 KG.

ACEITE DE CARTAMO - BOTELLA DE 1

RS_C10

1 PZA.

1 PIEZ

1 PZA.

RS_BASAM

20 GRS.

1 PZA.

60 GRS.

20 GRS.

5 GRS.

0.5 GRS.

1 ML.

CENA₄

E10

BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK

COCADA VELADORA - PZA. DE 30 GRS.

FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150

RS_E10

1 PIEZ

1 PZA

1 PZA.

martes, 10 de diciembre de

Página 10 de 31

EMPANADA DE ARROZ

30 ML.

1 PZA.

1 GRS.

2 GRS.

20 GRS.

50 ML.

10 ML.

Los menús son elaborados por los
nutriólogos dependientes de la Subdirección

17RS19-gr1 1501-31

* Fruta de temporada variada, compatible al menú



MINUTAS RACION SECA

11_RS18

R/04/jun/19

DESAYUNO

CHAMPIÑONES C/QUESO

RS_EMCHAQ

EMPANADA DE

D11	RS_D11	
FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150	1 PZA.	
BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK	1 PIEZ	
GOMITA AZUCARDA - BOLSA DE 30	1 PZA.	
TORTA DE OMELETE DE QUESO	RS_TOOMQM	
MANCHEGO		
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG.	10 GRS.	
PAN TIPO TELERA - PZA. DE 60 GRS.	1 PZA.	
JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5	10 GRS.	
6 5 X 5 PZA. - 1 KG.		
ACEITE DE CARTAMO - BOTELLA DE 1	3 ML.	
-FRIJOL COCIDO - PREPARACIÓN	20 GRS.	
RAJAS DE CHILES EN VINAGRE -	10 GRS.	
LATA DE 800 GRS.		
HUEVO BLANCO GRANDE - 1 KG.	90 GRS.	
QUESO MANCHEGO - 1 KG.	20 GRS.	

1

SAL REFINADA - BOLSA 1 KG.	1 GRS.
ACEITE DE CARTAMO - BOTELLA DE 1	3 ML.
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG.	10 GRS.
CHILE SERRANO - 1 KG.	5 GRS.
EPAZOTE FRESCO - 1 KG.	1 GRS.
QUESO OAXACA - 1 KG.	40 GRS.
PASTA HOJALDRA - PZA. DE 60 GRS.	1 PZA.
CHAMPIÑONES REBANADOS	50 GRS.
(DRENADOS) - LATA DE 380 GRS.	

Los menús son elaborados por los
nutriólogos dependientes de la Subdirección

17RS19-gr1 1501-31

* Fruta de temporada variada, compatible al menú

COMIDA 2

C11	RS_C11	
MUEGANO PZA. DE 40 GRS - PZA. DE	1 PZA.	
FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150	1 PZA.	
REFRESCO DE SABOR EN LATA DE	1 PIEZ	
355 ML. - CAJA C/24 LATAS		
NUDO DE ENSALADA DE POLLO	RS_NUENP	
CHICHARO FRESCO - 1 KG.	10 GRS.	
PAPA BLANCA GRANDE ALFA 150 A	20 GRS.	
200 GRS. PZA. - 1 KG.		
ZANAHORIA FRESCA - 1 KG.	20 GRS.	
PAN TIPO NUDO - PZA. DE 60 GRS.	1 PZA.	
ADEREZO - 1 KG	10 GRS.	
MUSLO PZA. DE 125 GRS. - 1 KG.	70 GRS.	

CENA 4

E11	RS_E11	
FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150	1 PZA.	
BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK	1 PIEZ	
MAZAPAN C/CHISPA DE CHOCOLATE	1 PZA.	
PZA DE 30 GRS. - DULCE ARTESANAL		

martes, 10 de diciembre de

Página 11 de 31



MINUTAS RACION SECA

12_RS18

R/04/jun/19

DESAYUNO		1		BOLLO DE ENSALADA DE
ATUN	RS_BOENA1	RS_D12		
D12				
BEBIDA C/NÉCTAR DE FRUTA TETRA PAK - 200 ML.		1 PIEZ	PAPA BLANCA GRANDE ALFA 150 A 200 GRS. PZA. - 1 KG.	30 GRS.
BEBIDA C/LACTOBACILIOS - PZA. DE FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150		1 PZA.	PAN TIPO BOLLO - PQTE C/8 PIEZAS	1 PZA.
SANDWICH DE JAMON DE PIERNA C/QUESO MANCHEGO		1 PZA.	ATUN EN AGUA (DRENADO) - LATA DE ZANAHORIA FRESCA - 1 KG.	40 GRS.
RAJAS DE CHILES EN VINAGRE - LATA DE 800 GRS.			MAYONESA - FRASCO DE 725 GRS.	20 GRS.
			CHICHARO FRESCO - 1 KG.	10 GRS.
QUESO MANCHEGO - 1 KG.		20 GRS.		
MAYONESA - FRASCO DE 725 GRS.		10 GRS.		
PAN DE CAJA GRANDE - PQTE. C/24 REBANADAS		2 REBA		
JAMON DE PIERNA 14% DE PROTEINA ANIMAL REBANADA 30 GRS. - 1 KG.		30 GRS.		

Los menús son elaborados por los
nutriólogos dependientes de la Subdirección
17RS19-gr1 1501-31
* Fruta de temporada variada, compatible al menú

COMIDA 2

C12	RS_C12
REFRESCO DE SABOR EN LATA DE 355 ML. - CAJA C/24 LATAS	1 PIEZ
FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150	1 PZA.
OBLEA - PZA DE 30 GRS.	1 PZA.
TORTA DE BISTECK A LA MEXICANA	
PAN TIPO TELERA - PZA. DE 60 GRS.	1 PZA.
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG.	5 GRS.
CHILE SERRANO - 1 KG.	0.5 GRS.
ACEITE DE CARTAMO - BOTELLA DE 1 -FRIJOL COCIDO - PREPARACIÓN	1 ML.
BISTECK DE RES DE NUEZ PZA. 120	20 GRS.
JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5 ó 5 X 5 PZA. - 1 KG.	60 GRS.
	20 GRS.

CENA 4

E12	RS_E12
FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150	1 PZA.
BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK	1 PIEZ
BOLITA DE TAMARINDO - PZA DE 30	1 PZA.



MINUTAS RACION SECA

13_RS18

R/04/jun/19

DESAYUNO

RS_RQCA

1

ROLLO DE CAJETA

D13	RS_D13	
CHOCOAMARANTO - PZA. DE 20 GRS.	1 PZA.	PASTA HOJALDRA - PZA. DE 60 GRS.
FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150	1 PZA.	CAJETA - FRASCO DE 640 GRS.
BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK	1 PIEZ	
HOJALDRA DE JAMON C/QUESO	RS_HOJAQ1	
JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5 ó 5 X 5 PZA. - 1 KG.	10 GRS.	
PAN DE DULCE (HOJALDRA) - PZA DE	1 PZA.	
RAJAS DE CHILES EN VINAGRE - LATA DE 800 GRS.	10 GRS.	
MAYONESA - FRASCO DE 725 GRS.	10 GRS.	
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG.	5 GRS.	
JAMON DE PIERNA 14% DE PROTEINA ANIMAL REBANADA 30 GRS. - 1 KG.	30 GRS.	
QUESO MANCHEGO - 1 KG.	20 GRS.	

**Los menús son elaborados por los
nutriólogos dependientes de la Subdirección**

17RS19-gr1 1501-31

* Fruta de temporada variada, compatible al menú

COMIDA₂

C13	RS_C13	
REFRESCO DE SABOR EN LATA DE 355 ML. - CAJA C/24 LATAS	1 PIEZ	
PALANQUETA - DE 25 A 30 GRAMOS	1 PZA.	
FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150	1 PZA.	
SEMITA DE FRIJOL C/CHORIZO	RS_SEFRCH	
-FRIJOL COCIDO - PREPARACIÓN	20 GRS.	
PAN TIPO SEMITA - PZA. DE 60 GRS.	1 PZA.	
QUESO BLANCO - 1 KG.	25 GRS.	
RAJAS DE CHILES EN VINAGRE - LATA DE 800 GRS.	10 GRS.	
CHORIZO DE 1era. CALIDAD - 1 KG.	30 GRS.	

CENA₄

E13	RS_E13	
LECHE PASTEURIZADA O ULTRAPASTEURIZADA INDIVIDUAL -	1 PZA.	
FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150	1 PZA.	
CEREAL MIXTO PZA DE 30 GRS. - DULCE ARTESANAL	1 PZA.	



MINUTAS RACION SECA

14_RS18

R/04/jun/19

DESAYUNO

RS_RORAQ

D14

BEBIDA C/NÉCTAR DE FRUTA TETRA
PAK - 200 ML
FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150
BARRA DE COCO - PZA. DE 50 GRS.

RS_D14

1 PIEZ
1 PZA.
1 PZA

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

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

EMPANADA DE SALCHICHA A LA MEXICANA

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

RS_EMSAM

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

Los menús son elaborados por los
nutriólogos dependientes de la Subdirección

17RS19-gr1 1501-31

* Fruta de temporada variada, compatible al menú

COMIDA 2

C14

CAMPECHANA PZA DE 30 GRS - DULCE
ARTESANAL.
REFRESCO DE COLA EN LATA DE 355
ML - CAJA C/24 LATAS
FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150

RS_C14

1 PZA.
1 PIEZ
1 PZA.

HAMBURGUESA C/QUESO MANCHEGO

JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5
ó 5 X 5 PZA. - 1 KG.
PAN TIPO BOLLO - PQTE C/8 PIEZAS
CARNE MOLIDA PARA HAMBURGUESA
- PZA DE 50 GRS.
QUESO MANCHEGO - 1 KG.
RAJAS DE CHILES EN VINAGRE -
LATA DE 800 GRS.
MAYONESA - FRASCO DE 725 GRS.
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG.

RS_HAQUM1

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

CENA 4

E14

FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150
GELATINA INDIVIDUAL - PZA. DE 35 A
BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK

RS_E14

1 PZA.
1 PZA.
1 PIEZ



MINUTAS RACION SECA

15_RS18

R/04/jun/19

DESAYUNO

CENA

4
RS_E15

D15	RS_D15	E15
FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150	1 PZA.	LECHE DE SABOR TETRABRICK - 250
BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK	1 PIEZ	FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150
GALLETA - PZA DE 30 O 40 GRS.	1 PZA.	MAZAPAN C/AMARANTO PZA DE 30 GRS. - DULCE ARTESANAL
NUDO DE MORTADELA EMPANIZADA	RS_NUMOE	BISQUET C/MERMELADA DE FRESA C/MANTEQUILLA
MAYONESA - FRASCO DE 725 GRS.	5 GRS.	MANTEQUILLA INDIVIDUAL - PZA DE
ACEITE DE CARTAMO - BOTELLA DE 1	15 ML.	PAN TIPO BISQUET - PZA. DE 60
PIMIENTA BLANCA MOLIDA - A	0.1 GRS.	MERMELADA EN SOBRE (FRESA) - PZA DE 10 GRS.
AJO DE CABEZA GRANDE DEL No. 10 -	0.1 GRS.	
JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5 ó 5 X 5 PZA. - 1 KG.	10 GRS.	
PAN TIPO NUDO - PZA. DE 60 GRS.	1 PZA.	
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG.	5 GRS.	
-FRIJOL COCIDO - PREPARACIÓN	10 GRS.	
RAJAS DE CHILES EN VINAGRE - LATA DE 800 GRS.	10 GRS.	
HUEVO BLANCO GRANDE - 1 KG.	10 GRS.	
PAN MOLIDO - BOLSA DE 210 GRS.	10 GRS.	
HARINA DE TRIGO - PQTE. 1 KG.	10 GRS.	
MORTADELA DE 1era. CALIDAD REBANADA DE 30 GRS. - 1 KG.	60 GRS.	
QUESO OAXACA - 1 KG.	20 GRS.	

Los menús son elaborados por los
nutriólogos dependientes de la Subdirección

17RS19-gr1 1501-31

* Fruta de temporada variada, compatible al menú

COMIDA 2

C15	RS_C15	RS_EMTIR
REFRESCO DE SABOR EN LATA DE 355 ML. - CAJA C/24 LATAS	1 PIEZ	
FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150	1 PZA.	
PEPITORIA - PZA DE 30 GRS.	1 PZA.	
EMPANADA DE TINGA DE RES		
PASTA HOJALDRA - PZA. DE 60 GRS.	1 PZA.	
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG.	10 GRS.	
FALDA DE RES 1era. CALIDAD - 1 KG.	50 GRS.	
CHILE CHIPOTLE ADOBADO - LATA DE	3 GRS.	
JITOMATE SALADET DE 4 X 5 ó 5 X 5 PZA. - 1 KG.	20 GRS.	



MINUTAS RACION SECA

16_RS18

R/04/jun/19

DESAYUNO

CENA

4
RS_E16

D16	RS_D16	E16	RS_E16
VOLCANICA PZA DE 30 GRs. - DULCE ARTESANAL	1 PZA.	BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK	1 PIEZ
FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150	1 PZA.	FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150	1 PZA.
BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK	1 PIEZ	COCADA AL HORNO PZA. DE 30 GRs. - DULCE ARTESANAL	1 PZA.
ROLLO DE RAJAS C/HUEVO	RS_RORAH	EMPANADA VEGETARIANA	RS_EMVE
CHILE POBLANO GRANDE - 1 KG.	30 GRs.	PIMIENTO MORRON VERDE - 1 KG.	10 GRs.
ACEITE DE CARTAMO - BOTELLA DE 1	3 ML.	ELOTE DORADO - LATA DE 400 GRs.	20 GRs.
HUEVO BLANCO GRANDE - 1 KG.	60 GRs.	CEBOLLA GRANDE DE 200 GRs. - 1 KG.	5 GRs.
PASTA HOJALDRA - PZA. DE 60 GRs.	1 PZA.	PASTA HOJALDRA - PZA. DE 60 GRs.	1 PZA.
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRs. - 1 KG.	10 GRs.	CHAMPIÑONES REBANADOS (DRENADOS) - LATA DE 380 GRs.	30 GRs.

COMIDA 2

C16	RS_C16
REFRESCO DE SABOR EN LATA DE 355 ML. - CAJA C/24 LATAS	1 PIEZ
GALLETA TIPO GAUFFETE CUBIERTA DE CHOCOLATE - PZA DE 10.5 GRs.	1 PZA.
FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150	1 PZA.
TORTA DE POLLO A LA JARDINERA	RS_TOPOJ
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRs. - 1 KG.	3 GRs.
MUSLO PZA. DE 125 GRs. - 1 KG.	70 GRs.
AJO DE CABEZA GRANDE DEL No. 10 -	0.1 GRs.
CHILE SERRANO - 1 KG.	0.5 GRs.
SAL REFINADA - BOLSA 1 KG.	0.5 GRs.
CHICHARO FRESCO - 1 KG.	10 GRs.
ZANAHORIA FRESCA - 1 KG.	20 GRs.
JITOMATE SALADET DE 4 X 5 ó 5 X 5 PZA. - 1 KG.	20 GRs.
PAN TIPO TELERA - PZA. DE 60 GRs.	1 PZA.
-FRIJOL COCIDO - PREPARACIÓN	20 GRs.
PAPA BLANCA GRANDE ALFA 150 A 200 GRs. PZA. - 1 KG.	30 GRs.

Los menús son elaborados por los
nutriólogos dependientes de la Subdirección

17RS19-gr1 1501-31

* Fruta de temporada variada, compatible al menú



MINUTAS RACION SECA

17_RS18

R/04/jun/19

DESAYUNO

C/CHORIZO

RS_ROPACH

ROLLO DE PAPAS

D17		RS_D17	
FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150		1 PZA.	
CHOCOHOJUELA PZA DE 30 GRS. -		1 PZA.	
DULCE ARTESANAL			
BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK		1 PIEZ	
HOT DOG		RS_HODO	
		10 GRS.	
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG.		1 PIEZ	
SALSA CATSUP - SOBRE DE 8 GR.			
		10 GRS.	
CHILES ENTEROS EN VINAGRE -			
LATA DE 800 GRS.		1 SOB	
MOSTAZA - SOBRE DE 8 GRS.		20 GRS.	
JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5			
ó 5 X 5 PZA. - 1 KG.			
SALCHICHA VIENA DE 1era. CALIDAD		50 GRS.	
MEDIAS NOCHES - BOLSA C/8		1 PZA.	
MAYONESA - SOBRE DE 8 GRS.		1 SOB	

1

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

25 GRS.
1 GRS.
3 ML.
5 GRS.
30 GRS.
50 GRS.

PASTA HOJALDRA - PZA. DE 60 GRS.

1 PZA.

Los menús son elaborados por los
nutriólogos dependientes de la Subdirección
17RS19-gr1 1501-31

* Fruta de temporada variada, compatible al menú

COMIDA₂

C17		RS_C17	
REFRESCO DE SABOR EN LATA DE		1 PIEZ	
355 ML. - CAJA C/24 LATAS			
ATE DE SABORES - PZA DE 30 GRS.		1 PZA.	
FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150		1 PZA.	
TELERA DE PIERNA AL HORNO		RS_TEPH	
		20 GRS.	
-FRIJOL COCIDO - PREPARACIÓN		20 GRS.	
RAJAS DE CHILES EN VINAGRE -			
LATA DE 800 GRS.		1 PZA.	
PAN TIPO TELERA - PZA. DE 60 GRS.		30 GRS.	
QUESO OAXACA - 1 KG.		80 GRS.	
PIERNA HORNEADA DE CERDO PIEZA			
DE 40 GRS. - 1 KG.			

CENA₄

E17		RS_E17	
FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150		1 PZA.	
BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK		1 PIEZ	
MACARRON - PZA DE 30 GRS.		1 PZA.	

martes, 10 de diciembre de

Página 17 de 31



MINUTAS RACION SECA

18_RS18

R/04/jun/19

DESAYUNO

CENA

D18	RS D18	E18	RS E18
FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150	1 PZA.	GELATINA INDIVIDUAL - PZA. DE 35 A	1 PZA.
BEBIDA C/NÉCTAR DE FRUTA TETRA PAK - 200 ML	1 PIEZ	BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK	1 PIEZ
MALVAVISCO MINIATURA - BOLSA DE <u>BOLLO C/ENSALADA DE JAMON</u>	1 PZA. <u>RS_BOENJ</u>	FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 <u>EMPANADA DE CHAMPIÑONES C/QUESO</u>	1 PZA. <u>RS_EMCHAQ</u>
PAN TIPO BOLLO - PQTE C/8 PIEZAS	1 PZA.	SAL REFINADA - BOLSA 1 KG.	- 1 GRS.
MAYONESA - FRASCO DE 725 GRS.	10 GRS.	ACEITE DE CARTAMO - BOTELLA DE 1	3 ML.
PAPA BLANCA GRANDE ALFA 150 A	30 GRS.	CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG.	10 GRS.
200 GRS. PZA. - 1 KG.		CHILE SERRANO - 1 KG.	5 GRS.
JAMON DE PIERNA 14% DE PROTEINA	30 GRS.	CHILE SERRANO - 1 KG.	5 GRS.
ANIMAL REBANADA 30 GRS. - 1 KG.		EPAZOTE FRESCO - 1 KG.	1 GRS.
ZANAHORIA FRESCA - 1 KG.	20 GRS.	QUESO OAXACA - 1 KG.	40 GRS.
CHICHARO FRESCO - 1 KG.	10 GRS.	PASTA HOJALDRA - PZA. DE 60 GRS.	1 PZA.
		CHAMPIÑONES REBANADOS	50 GRS.
		2 (DRENADOS) - LATA DE 380 GRS.	

COMIDA

C18	RS C18
TARUGO AZUCARADO PZA DE 25 A 30 GRS. - DULCE ARTESANAL	1 PZA.
REFRESCO DE COLA EN LATA DE 355 ML - CAJA C/24 LATAS	1 PIEZ
FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 <u>HOJALDRA DE POLLO C/MOLE</u>	1 PZA. <u>RS_HOPOM</u>
CHILE PASILLA DE 1a. - A GRANEL	2 GRS.
CHOCOLATE EN TABLILLA - PAQUETE DE 540 GRS.	2 GRS.
PECHUGA ENTERA PZA. 450 GRS. - 1	60 GRS.
AJO DE CABEZA GRANDE DEL No. 10 -	0.5 GRS.
SAL REFINADA - BOLSA 1 KG.	1 GRS.
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG.	3 GRS.
ACEITE DE CARTAMO - BOTELLA DE 1	1 ML.
CHILE ANCHO DE 1a. - A GRANEL	0.5 GRS.
PAN DE DULCE (HOJALDRA) - PZA DE	1 PZA.
MOLE POBLANO EN PASTA - 1 KG.	10 GRS.

Los menús son elaborados por los
nutriólogos dependientes de la Subdirección

17RS19-gr1 1501-31

* Fruta de temporada variada, compatible al menú



MINUTAS RACION SECA

19_RS18

R/04/jun/19

DESAYUNO

RS_EMPI

EMPANADA DE PICADILLO

D19	RS_D19	
BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK	1 PIEZ.	
FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150	1 PZA.	
MAZAPAN C/CHISPA DE CHOCOLATE PZA DE 30 GRS. - DULCE ARTESANAL	1 PZA.	
CUERNITO DE JAMON C/QUESO MANCHEGO	RS_CUJQM	
RAJAS DE CHILES EN VINAGRE - LATA DE 800 GRS.	5 GRS.	
PAN TIPO CUERNITO - PZA DE 60 GRS.	1 PZA.	
JAMON DE PIERNA 14% DE PROTEINA	40 GRS.	
ANIMAL REBANADA 30 GRS. - 1 KG.		
MAYONESA - FRASCO DE 725 GRS.	10 GRS.	
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG.	5 GRS.	
JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5	10 GRS.	
6 5 X 5 PZA. - 1 KG.		
QUESO MANCHEGO - 1 KG.	20 GRS.	

COMIDA

PZA.

C19	RS_C19	
FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150	1 PZA.	
JAMONCILLO - PZA DE 40 GRS.	1 PZA.	
REFRESCO DE SABOR EN LATA DE 355 ML. - CAJA C/24 LATAS	1 PIEZ	

1

JITOMATE SALADET DE 4 X 5 6 5 X 5 PZA. - 1 KG.	
HIERBA DE OLOR A GRANEL - 1 KG.	
ACEITE DE CARTAMO - BOTELLA DE 1	
CARNE MOLIDA DE RES CONTENIDO 90% CARNE, 10% GRASA 1era.	
ZANAHORIA FRESCA - 1 KG.	
SAL REFINADA - BOLSA 1 KG.	
SAL REFINADA - BOLSA 1 KG.	
PASTA HOJALDRA - PZA. DE 60 GRS.	
PAPA BLANCA GRANDE ALFA 150 A 200 GRS. PZA. - 1 KG.	
CHICHARO FRESCO - 1 KG.	
AJO DE CABEZA GRANDE DEL No. 10 -	
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG.	

CENA 4

E19

RS_E19

2

LECHE DE SABOR TETRABRICK - 250 1

FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150	1 PZA.
CEREAL MIXTO PZA DE 30 GRS. - DULCE ARTESANAL	1 PZA.
ROLLO DE MERMELADA DE FRESA	RS_ROMEF
MERMELADA DE FRESA - FRASCO DE	40 GRS.
PASTA HOJALDRA - PZA. DE 60 GRS.	1 PZA.

Los menús son elaborados por los
nutriólogos dependientes de la Subdirección

17RS19-gr1 1501-31

* Fruta de temporada variada, compatible al menú



MINUTAS RACION SECA

20_RS18

R/04/jun/19

DESAYUNO

1

BOLLO DE ENSALADA DE

ATUN

RS_BOENA1

D20

FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150
BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK
YOGHURT CREMOSO - 125 GRS.

RS_D20

ZANAHORIA FRESCA - 1 KG.
ATUN EN AGUA (DRENADO) - LATA DE
PAPA BLANCA GRANDE ALFA 150 A
200 GRS. PZA. - 1 KG.

20 GRS.
40 GRS.
30 GRS.

**SANDWICH DE JAMON DE PAVO
C/QUESO PANELA**

QUESO PANELA - 1 KG.
RAJAS DE CHILES EN VINAGRE -
LATA DE 800 GRS.
JAMON DE PAVO REBANADA 30 GRS.
PAN DE CAJA GRANDE - PQTE. C/24
REBANADAS
MAYONESA - FRASCO DE 725 GRS.

RS_SAJAPQP

20 GRS.
10 GRS.
30 GRS.
2 REBA
10 GRS.

MAYONESA - FRASCO DE 725 GRS.
CHICHARO FRESCO - 1 KG.
PAN TIPO BOLLO - PQTE C/8 PIEZAS

10 GRS.
10 GRS.
1 PZA.

Los menús son elaborados por los
nutriólogos dependientes de la Subdirección

17RS19-gr1 1501-31

* Fruta de temporada variada, compatible al menú

COMIDA 2

C20

CACAHUATE ENCHILADO - BOLSA DE
35 A 40 GRS.
REFRESCO DE SABOR EN LATA DE
355 ML. - CAJA C/24 LATAS
FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150
NUDO DE ENSALADA C/POLLO PAPRIKA
MAYONESA - FRASCO DE 725 GRS.
CHICHARO FRESCO - 1 KG.
PAPA BLANCA GRANDE ALFA 150 A
200 GRS. PZA. - 1 KG.
ZANAHORIA FRESCA - 1 KG.
PECHUGA DE POLLO PAPRIKA
PAN TIPO NUDO - PZA. DE 60 GRS.
ACEITE DE CARTAMO - BOTELLA DE 1

RS_C20

1 PZA.
1 PIEZ
1 PZA.

RS_NUENCHA

1

10 GRS.
10 GRS.
20 GRS.
10 GRS.
40 GRS.
1 PZA.
3 ML.

CENA 4

E20

CAMPECHANA PZA DE 30 GRS - DULCE
ARTESANAL
FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150
BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK

RS_E20

1 PZA.
1 PZA.
1 PIEZ



MINUTAS RACION SECA

21_RS18

R/04/jun/19

DESAYUNO

CENA

D21	RS_D21	E21	RS_E21
FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150	1 PZA.	MAZAPAN DE 28 GRS. - CAJA C/30	1 PZA.
ALEGRIA - PZA. DE 25 A 30 GRS.	1 PZA.	LECHE PASTEURIZADA O ULTRAPASTEURIZADA INDIVIDUAL -	1 PZA.
BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK <u>ROLLO DE SALCHICHA C/QUESO</u> <u>OAXACA</u>	1 PIEZ	FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150	1 PZA.
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG.	1 GRS.	<u>MARINA DE ATE C/QUESO MANCHEGO</u>	<u>RS_MAATQM</u>
SALCHICHA VIENA DE 1era. CALIDAD	40 GRS.	PAN TIPO MARINA - PZA. DE 60 GRS.	1 PZA.
CHILE CHIPOTLE ADOBADO - LATA DE	0.5 GRS.	QUESO MANCHEGO - 1 KG.	40 GRS.
QUESO OAXACA - 1 KG.	20 GRS.	ATE DE MEMBRILLO - 1 KG.	20 GRS.
PASTA HOJALDRA - PZA. DE 60 GRS.	1 PZA.	ATE DE MEMBRILLO - 1 KG.	20 GRS.

COMIDA

2 Los menús son elaborados

por los

nutriólogos dependientes de la Subdirección

17RS19-gr1 1501-31

* Fruta de temporada variada, compatible al menú

C21	RS_C21
TARUGO ENCHILADO - PZA DE 25 A	1 PZA.
FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150	1 PZA.
REFRESCO DE COLA EN LATA DE 355 ML. - CAJA C/24 LATAS	1 PIEZ
<u>TORTA DE PECHUGA EMPANIZADA</u>	
AJO DE CABEZA GRANDE DEL No. 10 -	0.5 GRS.
PAN MOLIDO - BOLSA DE 210 GRS.	10 GRS.
PECHUGA APLANADA S/HUESO PZA. 120 GRS. SIN PIEL - 1 KG.	60 GRS.
HUEVO BLANCO GRANDE - 1 KG.	10 GRS.
HARINA DE TRIGO - PQTE. 1 KG.	10 GRS.
SAL REFINADA - BOLSA 1 KG.	1 GRS.
ACEITE DE CARTAMO - BOTELLA DE 1	10 ML.
JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5 ó 5 X 5 PZA. - 1 KG.	10 GRS.
QUESO OAXACA - 1 KG.	10 GRS.
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG.	5 GRS.
-FRIJOL COCIDO - PREPARACIÓN	20 GRS.
RAJAS DE CHILES EN VINAGRE - LATA DE 800 GRS.	10 GRS.
PAN TIPO TELERA - PZA. DE 60 GRS.	1 PZA.
PIMIENTA BLANCA MOLIDA - A	0.1 GRS.



MINUTAS RACION SECA

22_RS18

R/04/jun/19

DESAYUNO

CENA

4
RS_E22

D22
BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK
CHOCOAMARANTO - PZA. DE 20 GRS.
FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150
TORTA DE HUEVO C/SALCHICHA
JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5
ó 5 X 5 PZA. - 1 KG.
ACEITE DE CARTAMO - BOTELLA DE 1
SALCHICHA DE PAVO DE 1era.
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG.
-FRIJOL COCIDO - PREPARACIÓN
RAJAS DE CHILES EN VINAGRE -
LATA DE 800 GRS.
PAN TIPO TELERA - PZA. DE 60 GRS.
HUEVO BLANCO GRANDE - 1 KG.

RS_D22
1 PIEZ.
1 PZA.
1 PZA.
RS_TOHUS
10 GRS.
3 ML.
30 GRS.
5 GRS.
20 GRS.
10 GRS.
1 PZA.
90 GRS.

E22
FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150
BOLITA DE TAMARINDO - PZA DE 30
BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK
**SANDWICH DE PAN INTEGRAL
C/PASTEL DE POLLO**
RAJAS DE CHILES 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.
QUESO MANCHEGO - 1 KG.
PAN INTEGRAL - PQTE. C/24
MAYONESA - FRASCO DE 725 GRS.
PASTEL DE POLLO DE 1era. CALIDAD -

1 PZA.
1 PZA.
1 PIEZ.
RS_SAPAIPP
10 GRS.
5 GRS.
10 GRS.
20 GRS.
2 REBA
10 GRS.
30 GRS.

COMIDA

Los menús son elaborados por los

2 nutriólogos dependientes de

la Subdirección

17RS19-gr1 1501-31

C22

RS_C22

* Fruta de temporada variada, compatible al menú

OBLEA - PZA DE 30 GRS.
FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150
REFRESCO DE SABOR EN LATA DE
355 ML. - CAJA C/24 LATAS

1 PZA.
1 PZA.
1 PIEZ

HAMBURGUESA C/QUESO AMARILLO

RS_HAQUA

MAYONESA - FRASCO DE 725 GRS.
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG.
PAN TIPO BOLLO - PQTE C/8 PIEZAS
CARNE MOLIDA PARA HAMBURGUESA
- PZA DE 50 GRS.
RAJAS DE CHILES EN VINAGRE -
LATA DE 800 GRS.
JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5
ó 5 X 5 PZA. - 1 KG.
QUESO AMARILLO - 1 KG.

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



MINUTAS RACION SECA

23_RS18

R/04/jun/19

DESAYUNO

CENA

4

D23	RS_D23	E23	RS_E23
BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK	1 PIEZ	BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK	1 PIEZ
FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150	1 PZA.	FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150	1 PZA.
CAMPECHANA PZA DE 30 GRS - DULCE ARTESANAL	1 PZA.	CHOCOHOJUELA PZA DE 30 GRS. - DULCE ARTESANAL	1 PZA.
HOT DOG	RS_HODO	CUERNITO DE JAMON DE PAVO C/QUESO PANELA	RS_CUJAPQ
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG.	10 GRS.	PAN TIPO CUERNITO - PZA DE 60 GRS.	1 PZA.
MOSTAZA - SOBRE DE 8 GRS.	1 SOB	MAYONESA - FRASCO DE 725 GRS.	10 GRS.
SALSA CATSUP - SOBRE DE 8 GR.	1 PIEZ	JAMON DE PAVO REBANADA 30 GRS.	30 GRS.
CHILES ENTEROS EN VINAGRE - LATA DE 800 GRS.	10 GRS.	JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5 ó 5 X 5 PZA. - 1 KG.	10 GRS.
JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5 ó 5 X 5 PZA. - 1 KG.	20 GRS.	CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG.	5 GRS.
SALCHICHA VIENA DE 1era. CALIDAD	50 GRS.	RAJAS DE CHILES EN VINAGRE - LATA DE 800 GRS.	10 GRS.
MEDIAS NOCHES - BOLSA C/8	1 PZA.	QUESO PANELA - 1 KG.	20 GRS.
MAYONESA - SOBRE DE 8 GRS.	1 SOB		

Los menús son elaborados por los

2 nutriólogos dependientes de

COMIDA

la Subdirección

17RS19-gr1 1501-31

* Fruta de temporada variada, compatible al menú

C23	RS_C23	RS_EMTIP
FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150	1 PZA.	
CACAHUATE JAPONES - BOLSA DE 38	1 PZA.	
REFRESCO DE SABOR EN LATA DE 355 ML. - CAJA C/24 LATAS	1 PIEZ	
EMPANADA DE TINGA DE POLLO		
ACEITE DE CARTAMO - BOTELLA DE 1	2 ML.	
CHILE CHIPOTLE ADOBADO - LATA DE	2 GRS.	
PASTA HOJALDRA - PZA. DE 60 GRS.	1 PZA.	
SAL REFINADA - BOLSA 1 KG.	0.1 GRS.	
PECHUGA ENTERA PZA. 450 GRS. - 1	60 GRS.	
AJO DE CABEZA GRANDE DEL No. 10 -	0.1 GRS.	
JITOMATE SALADET DE 4 X 5 ó 5 X 5 PZA. - 1 KG.	20 GRS.	
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG.	10 GRS.	



MINUTAS RACION SECA

24_RS18

R/04/jun/19

DESAYUNO

1

MARINA DE ATE C/QUESO

MANCHEGO

RS_MAATQM

D24
FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150
GALLETA - PZA DE 30 O 40 GRS.
LECHE DE SABOR TETRABRICK - 250

RS_D24

ATE DE MEMBRILLO - 1 KG.
1 PZA. PAN TIPO MARINA - PZA. DE 60 GRS.
1 PZA. ATE DE MEMBRILLO - 1 KG.
1 PZA. QUESO MANCHEGO - 1 KG.

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

ROLLO DE RAJAS C/QUESO

CHILE POBLANO GRANDE - 1 KG.
QUESO OAXACA - 1 KG.

RS_RORAO

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

Los menús son elaborados por los
nutriólogos dependientes de la Subdirección

17RS19-gr1 1501-31

* Fruta de temporada variada, compatible al menú

CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG.
PASTA HOJALDRA - PZA. DE 60 GRS.

COMIDA 2

C24

BARRA DE COCO - PZA. DE 50 GRS.
REFRESCO DE COLA EN LATA DE 355
ML. - CAJA C/24 LATAS
FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150

RS_C24

1 PZA
1 PIEZ
1 PZA.

BAGUETE DE CARNES FRIAS

PAN TIPO BAGUETE - PZA. DE 60 GRS.
JAMON DE PIERNA 14% DE PROTEINA
ANIMAL REBANADA 30 GRS. - 1 KG.
PASTEL DE POLLO DE 1era. CALIDAD -
MORTADELA DE 1era. CALIDAD
REBANADA DE 30 GRS. - 1 KG.
JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5
ó 5 X 5 PZA. - 1 KG.
QUESO TIPO CHIHUAHUA - 1 KG.
MAYONESA - FRASCO DE 725 GRS.
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG.
RAJAS DE CHILES EN VINAGRE -
LATA DE 800 GRS.

RS_BACAF

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

CENA 4

E24

FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150
PEPITORIA - PZA DE 30 GRS.
LECHE PASTEURIZADA O
ULTRAPASTEURIZADA INDIVIDUAL -

RS_E24

1 PZA.
1 PZA.
1 PZA.

martes, 10 de diciembre de

Página 24 de 31



MINUTAS RACION SECA

25_RS18

R/04/jun/19

DESAYUNO

CENA

4

D25	RS_D25	E25	RS_E25
BEBIDA C/LACTOBACILIOS - PZA. DE	1 PZA.	BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK	1 PIEZ
FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150	1 PZA.	MAZAPAN C/AMARANTO PZA DE 30 GRS. - DULCE ARTESANAL	1 PZA.
BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK EMPANADA DE CHAMPIÑONES C/QUESO	1 PIEZ RS_EMCHAQ	FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150	1 PZA.
ACEITE DE CARTAMO - BOTELLA DE 1 SAL REFINADA - BOLSA 1 KG.	3 ML. 1 GRS.	BOLLO C/ENSALADA DE JAMON	RS_BOENJ
PASTA HOJALDRA - PZA. DE 60 GRS.	1 PZA.	ZANAHORIA FRESCA - 1 KG.	20 GRS.
CHILE SERRANO - 1 KG.	5 GRS.	JAMON DE PIERNA 14% DE PROTEINA	30 GRS.
QUESO OAXACA - 1 KG.	40 GRS.	ANIMAL REBANADA 30 GRS. - 1 KG.	30 GRS.
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG.	10 GRS.	MAYONESA - FRASCO DE 725 GRS.	10 GRS.
EPAZOTE FRESCO - 1 KG.	1 GRS.	PAPA BLANCA GRANDE ALFA 150 A 200 GRS. PZA. - 1 KG.	30 GRS.
CHAMPIÑONES REBANADOS (DRENADOS) - LATA DE 380 GRS.	50 GRS.	PAN TIPO BOLLO - PQTE C/8 PIEZAS	1 PZA.
		CHICHARO FRESCO - 1 KG.	10 GRS.

Los menús son elaborados por los

2

nutriólogos dependientes de

COMIDA

la Subdirección

C25

RS_C25

17RS19-gr1 1501-31

* Fruta de temporada variada, compatible al menú

CAMOTE POBLANO DE 30 GRS. - DULCE ARTESANAL	1 PZA.
FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150	1 PZA.
REFRESCO DE SABOR EN LATA DE 355 ML. - CAJA C/24 LATAS	1 PIEZ
TORTA DE BISTECK A LA MEXICANA	RS_TOBIM
ACEITE DE CARTAMO - BOTELLA DE 1	1 ML.
PAN TIPO TELERA - PZA. DE 60 GRS.	1 PZA.
-FRIJOL COCIDO - PREPARACIÓN	20 GRS.
CHILE SERRANO - 1 KG.	0.5 GRS.
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG.	5 GRS.
JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5 6 5 X 5 PZA. - 1 KG.	20 GRS.
BISTECK DE RES DE NUEZ PZA. 120	60 GRS.



MINUTAS RACION SECA

26_RS18

R/04/jun/19

DESAYUNO

1

ROLLO DE MERMELADA

DE PIÑA

RS_ROMEP

D26	RS_D26		
GALLETA RELLENA DE MALVAVISCO CUBIERTA DE CHOCOLATE - PZA. DE	1 PZA.	MERMELADA DE PIÑA - FRASCO DE	40 GRS.
		PASTA HOJALDRA - PZA. DE 60 GRS.	1 PZA.
FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150	1 PZA.		
BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK	1 PIEZ		
TORTA DE OMELETE DE QUESO MANCHEGO	RS_TOOMQM		
PAN TIPO TELERA - PZA. DE 60 GRS.	1 PZA.		
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG.	10 GRS.		
ACEITE DE CARTAMO - BOTELLA DE 1	3 ML.		
JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5 ó 5 X 5 PZA. - 1 KG.	10 GRS.		
QUESO MANCHEGO - 1 KG.	20 GRS.		
HUEVO BLANCO GRANDE - 1 KG.	90 GRS.		
-FRIJOL COCIDO - PREPARACIÓN	20 GRS.		
RAJAS DE CHILES EN VINAGRE - LATA DE 800 GRS.	10 GRS.		

Los menús son elaborados por los
nutriólogos dependientes de la Subdirección
17RS19-gr1 1501-31

* Fruta de temporada variada, compatible al menú

COMIDA 2

C26

RS_C26

MOSTACHON - PZA DE 30 GRS.	1 PZA.
FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150	1 PZA.
REFRESCO DE SABOR EN LATA DE 355 ML. - CAJA C/24 LATAS	1 PIEZ

BAGUETTE DE SALCHICHA C/FRIJOL

RS_BASAF

PAN TIPO BAGUETE - PZA. DE 60 GRS.	1 PZA.
SALCHICHA VIENA DE 1era. CALIDAD	60 GRS.
-FRIJOL COCIDO - PREPARACIÓN	10 GRS.
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG.	5 GRS.
RAJAS DE CHILES EN VINAGRE - LATA DE 800 GRS.	10 GRS.

CENA 4

E26

RS_E26

LECHE DE SABOR TETRABRICK - 250	1 PZA.
FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150	1 PZA.
VOLCANICA PZA DE 30 GRS. - DULCE ARTESANAL	1 PZA.

martes, 10 de diciembre de

Página 26 de 31



MINUTAS RACION SECA

27_RS18

R/04/jun/19

DESAYUNO

CENA

4
RS_E27

D27	RS_D27	E27	
BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK	1 PIEZ	BEBIDA C/NÉCTAR DE FRUTA TETRA PAK - 200 ML	1 PIEZ
FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150	1 PZA.		
COCADA VELADORA - PZA. DE 30 GRS.	1 PZA.	FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150	1 PZA.
BOLLO DE ENSALADA DE ATUN	RS_BOENA1	MAZAPAN C/CHISPA DE CHOCOLATE PZA DE 30 GRS. - DULCE ARTESANAL.	1 PZA.
PAN TIPO BOLLO - PQTE C/8 PIEZAS	1 PZA.	EMPANADA DE ARROZ C/LECHE	RS_EMARL
CHICHARO FRESCO - 1 KG.	10 GRS.	PASTA HOJALDRA - PZA. DE 60 GRS.	1 PZA.
MAYONESA - FRASCO DE 725 GRS.	10 GRS.	LECHE EVAPORADA - LATA DE 410 ML.	10 ML.
ZANAHORIA FRESCA - 1 KG.	20 GRS.	CANELA EN RAMA - A GRANEL	1 GRS.
ATUN EN AGUA (DRENADO) - LATA DE	40 GRS.	PASA SIN SEMILLA - A GRANEL	2 GRS.
PAPA BLANCA GRANDE ALFA 150 A	30 GRS.	LECHE CONDENSADA - LATA DE 397	50 ML.
200 GRS. PZA. - 1 KG.		LECHE CONDENSADA - LATA DE 397	50 ML.
		2 ARROZ ENTERO DE 1a. - EMPACADO	EN BOLSA DE 1 KG 20
COMIDA			
GRS.			
C27	RS_C27		
GALLETA TIPO GAUFFETE CUBIERTA DE CHOCOLATE - PZA DE 10.5 GRS.	1 PZA.	LECHE ULTRAPASTEURIZADA 90 PTS.	30 ML.
REFRESCO DE COLA EN LATA DE 355 ML. - CAJA C/24 LATAS	1 PIEZ	PROFECO - 1 LT.	
FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150	1 PZA.		
TORTA DE POLLO A LA JARDINERA	RS_TOPOJ		
JITOMATE SALADET DE 4 X 5 ó 5 X 5 PZA. - 1 KG.	20 GRS.		
CHILE SERRANO - 1 KG.	0.5 GRS.		
-FRIJOL COCIDO - PREPARACIÓN	20 GRS.		
CHICHARO FRESCO - 1 KG.	10 GRS.		
PAN TIPO TELERA - PZA. DE 60 GRS.	1 PZA.		
MUSLO PZA. DE 125 GRS. - 1 KG.	70 GRS.		
ZANAHORIA FRESCA - 1 KG.	20 GRS.		
PAPA BLANCA GRANDE ALFA 150 A	30 GRS.		
200 GRS. PZA. - 1 KG.			
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG.	3 GRS.		
SAL REFINADA - BOLSA 1 KG.	0.5 GRS.		
AJO DE CABEZA GRANDE DEL No. 10 -	0.1 GRS.		

Los menús son elaborados por los
nutriólogos dependientes de la Subdirección

17RS19-gr1 1501-31

* Fruta de temporada variada, compatible al menú



MINUTAS RACION SECA

28_RS18

R/04/jun/19

DESAYUNO

**C/CHORIZO
D28**

RS_SEFRCH

FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150

MUEGANO PZA. DE 40 GRS - PZA. DE

BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK

HOJALDRA DE JAMON C/QUESO

RAJAS DE CHILES EN VINAGRE -
LATA DE 800 GRS.

QUESO MANCHEGO - 1 KG.

MAYONESA - FRASCO DE 725 GRS.

JAMON DE PIERNA 14% DE PROTEINA
ANIMAL REBANADA 30 GRS. - 1 KG.

PAN DE DULCE (HOJALDRA) - PZA DE

CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG.

RS_D28

1 PZA.

1 PZA.

1 PIEZ

RS_HOJAQ

10 GRS.

20 GRS.

10 GRS.

30 GRS.

1 PZA.

5 GRS.

1

RAJAS DE CHILES EN VINAGRE -
LATA DE 800 GRS.

PAN TIPO SEMITA - PZA. DE 60 GRS.

CHORIZO DE 1era. CALIDAD - 1 KG.

-FRIJOL COCIDO - PREPARACIÓN

QUESO BLANCO - 1 KG.

SEMITA DE FRIJOL

10 GRS.

1 PZA.

30 GRS.

20 GRS.

25 GRS.

Los menús son elaborados por los
nutriólogos dependientes de la Subdirección

17RS19-gr1 1501-31

* Fruta de temporada variada, compatible al menú

COMIDA₂

C28

GOMITA AZUCARDA - BOLSA DE 30
REFRESCO DE SABOR EN LATA DE
355 ML. - CAJA C/24 LATAS

FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150

EMPANADA DE PICADILLO NAVIDEÑO

PASTA HOJALDRA - PZA. DE 60 GRS.

PASA SIN SEMILLA - A GRANEL

CARNE MOLIDA DE RES CONTENIDO
90% CARNE, 10% GRASA 1era.

NUEZ DE NOGAL SIN CASCARA -
EMPACADO EN BOLSA DE 1 KG

CAMOTE CRISTALIZADO - 1 KG.

HIERBA DE OLOR A GRANEL - 1 KG.

RS_C28

1 PZA.

1 PIEZ

1 PZA.

RS_EMPIN

1 PZA.

2 GRS.

50 GRS.

2 GRS.

10 GRS.

0.1 GRS.

CENA₄

E28

COCADA AL HORNO PZA. DE 30 GRS. -
DULCE ARTESANAL

BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK

FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150

RS_E28

1 PZA.

1 PIEZ

1 PZA.



MINUTAS RACION SECA

29_RS18

R/04/jun/19

DESAYUNO

iCENA

4
RS_E29

D29	RS_D29	E29	RS_E29
GELATINA INDIVIDUAL - PZA. DE 35 A	1 PZA.	LECHE PASTEURIZADA O ULTRAPASTEURIZADA INDIVIDUAL -	1 PZA.
FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150	1 PZA.	CEREAL MIXTO PZA DE 30 GRS. - DULCE ARTESANAL	1 PZA.
BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK	1 PIEZ		
CUERNITO DE JAMON DE PAVO C/QUESO PANELA	RS_CUJAPQP	FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150 ROLLO DE CAJETA	1 PZA.
MAYONESA - FRASCO DE 725 GRS.	10 GRS.	PASTA HOJALDRA - PZA. DE 60 GRS.	RS_ROCA 1 PZA.
PAN TIPO CUERNITO - PZA DE 60 GRS.	1 PZA.	CAJETA - FRASCO DE 640 GRS.	40 GRS.
JAMON DE PAVO REBANADA 30 GRS.	30 GRS.		
QUESO PANELA - 1 KG.	20 GRS.		
RAJAS DE CHILES EN VINAGRE - LATA DE 800 GRS.	10 GRS.		
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG.	5 GRS.		
JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5 6 5 X 5 PZA. - 1 KG.	10 GRS.		

Los menús son elaborados por los
nutriólogos dependientes de la Subdirección
17RS19-gr1 1501-31
* Fruta de temporada variada, compatible al menú

COMIDA₂

C29	RS_C29	RS_TEMIRF
REFresco DE SABOR EN LATA DE 355 ML. - CAJA C/24 LATAS	1 PIEZ	
FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150	1 PZA.	
MALVAVISCO MINIATURA - BOLSA DE	1 PZA.	
TELERA DE MILANESA DE RES C/FRIJOLES	RS_TEMIRF	
RAJAS DE CHILES EN VINAGRE - LATA DE 800 GRS.	10 GRS.	
PIMIENTA BLANCA MOLIDA - A	0.1 GRS.	
PAN TIPO TELERA - PZA. DE 60 GRS.	1 PZA.	
-FRIJOL COCIDO - PREPARACIÓN	20 GRS.	
QUESO BLANCO - 1 KG.	30 GRS.	
PAN MOLIDO - BOLSA DE 210 GRS.	10 GRS.	
HUEVO BLANCO GRANDE - 1 KG.	10 GRS.	
HARINA DE TRIGO - PQTE. 1 KG.	10 GRS.	
ACEITE DE CARTAMO - BOTELLA DE 1	10 ML.	
SAL REFINADA - BOLSA 1 KG.	1 GRS.	
AJO DE CABEZA GRANDE DEL No. 10 -	0.5 GRS.	
BISTECK DE RES DE NUEZ PZA. 120	80 GRS.	



MINUTAS RACION SECA

30_RS18

R/04/jun/19

DESAYUNO

RS_BIMEFM

1 BISQUET C/MERMELADA DE FRESA

C/MANTEQUILLA

D30	RS_D30
FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150	1 PZA.
CHOCOAMARANTO - PZA. DE 20 GRS.	1 PZA.
BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK	1 PIEZ
TORTA DE HUEVO C/SALCHICHA	RS_TOHUS
HUEVO BLANCO GRANDE - 1 KG.	90 GRS.
ACEITE DE CARTAMO - BOTELLA DE 1	3 ML.
-FRIJOL COCIDO - PREPARACIÓN	20 GRS.
SALCHICHA DE PAVO DE 1era.	30 GRS.
RAJAS DE CHILES EN VINAGRE -	10 GRS.
LATA DE 800 GRS.	
PAN TIPO TELERA - PZA. DE 60 GRS.	1 PZA.
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG.	5 GRS.
JITOMATE DE BOLA RAYADO DE 4 X 5	10 GRS.
ó 5 X 5 PZA. - 1 KG.	

MERMELADA EN SOBRE (FRESA) - PZA DE 10 GRS.	1 PZA.
PAN TIPO BISQUET - PZA. DE 60	1 PZA.
MANTEQUILLA INDIVIDUAL - PZA DE	1 PZA.

Los menús son elaborados por los
nutriólogos dependientes de la Subdirección

17RS19-gr1 1501-31

* Fruta de temporada variada, compatible al menú

COMIDA₂

C30	RS_C30
REFRESCO DE COLA EN LATA DE 355 ML. - CAJA C/24 LATAS	1 PIEZ
FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150	1 PZA.
MACARRON - PZA DE 30 GRS.	1 PZA.
NUDO DE ENSALADA DE POLLO	RS_NUENP
CHICHARO FRESCO - 1 KG.	10 GRS.
ZANAHORIA FRESCA - 1 KG.	20 GRS.
PAPA BLANCA GRANDE ALFA 150 A	20 GRS.
200 GRS. PZA. - 1 KG.	
ADEREZO - 1 KG	10 GRS.
MUSLO PZA. DE 125 GRS. - 1 KG.	70 GRS.
PAN TIPO NUDO - PZA. DE 60 GRS.	1 PZA.

CENA₄

E30	RS_E30
FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150	1 PZA.
BEBIDA C/LACTOBACILIOS - PZA. DE	1 PZA.
BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK	1 PIEZ

martes, 10 de diciembre de

Página 30 de 31



MINUTAS RACION SECA

31_RS18

R/04/jun/19

DESAYUNO

RS_SAJAPQM

D31
OBLEA - PZA DE 30 GRS.
FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150
LECHE DE SABOR TETRABRICK - 250
ROLLO DE RAJAS C/HUEVO
HUEVO BLANCO GRANDE - 1 KG.
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG.
PASTA HOJALDRA - PZA. DE 60 GRS.
CHILE POBLANO GRANDE - 1 KG.
ACEITE DE CARTAMO - BOTELLA DE 1

RS_D31
1 PZA.
1 PZA.
1 PZA.
RS_RORAH
60 GRS.
10 GRS.
1 PZA.
30 GRS.
3 ML.

1 SANDWICH DE JAMON DE PIERNA

PAN DE CAJA GRANDE - PQTE. C/24
REBANADAS
JAMON DE PIERNA 14% DE PROTEINA
ANIMAL REBANADA 30 GRS. - 1 KG.
RAJAS DE CHILES EN VINAGRE -
LATA DE 800 GRS.
MAYONESA - FRASCO DE 725 GRS.
QUESO MANCHEGO - 1 KG.

C/QUESO MANCHEGO

2 REBA
30 GRS.
10 GRS.
10 GRS.
20 GRS.

**Los menús son elaborados por los
nutriólogos dependientes de la Subdirección**

17RS19-gr1 1501-31

* Fruta de temporada variada, compatible al menú

COMIDA₂

C31
MAZAPAN DE 28 GRS. - CAJA C/30
REFRESCO DE COLA EN LATA DE 355
ML. - CAJA C/24 LATAS
FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150
EMPANADA DE TINGA DE POLLO
SAL REFINADA - BOLSA 1 KG.
AJO DE CABEZA GRANDE DEL No. 10 -
ACEITE DE CARTAMO - BOTELLA DE 1
JITOMATE SALADET DE 4 X 5 ó 5 X 5
PZA. - 1 KG.
CHILE CHIPOTLE ADOBADO - LATA DE
PECHUGA ENTERA PZA. 450 GRS. - 1
CEBOLLA GRANDE DE 200 GRS. - 1 KG.
PASTA HOJALDRA - PZA. DE 60 GRS.

RS_C31
1 PZA.
1 PIEZ
1 PZA.
RS_EMTIP
0.1 GRS.
0.1 GRS.
2 ML.
20 GRS.
2 GRS.
60 GRS.
10 GRS.
1 PZA.

CENA₄

E31
BEBIDA C/PULPA DE FRUTA TETRA PAK
MOSTACHON - PZA DE 30 GRS.
FRUTA DE TEMPORADA - PZA. DE 150

RS_E31
1 PIEZ
1 PZA.
1 PZA.



ANEXO TÉCNICO I-C ESPECIFICACIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS

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 bísquet, 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**

FICHA TÉCNICA DEL CONTENEDOR.

CHAROLA CONTENEDOR RECTANGULAR:

Desechable de 20 X 18 X 7 cm.

Tipo bisagra/almeja

Color transparente

o

Desechable de 24 X 16 X 7 cm.

Tipo bisagra/almeja

Color transparente

Las medidas son enunciativas y no limitativas, serán de acuerdo al contenido de la ración seca.

CARACTERÍSTICAS DE LA ETIQUETA.

Adherir etiqueta permanente inviolable 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;">Nombre de la empresa "Box Lunch" COMIDA</p> <p>Refresco de sabor, empanada hawaiana, galleta tipo gauffete, fruta de temporada y servilleta. INGREDIENTES: pan tipo hojaldre, jamón de pierna, queso manchego y piña</p> <div style="text-align: center;">  <p>DISTRIBUCIÓN GRATUITA PARA EL PERSONAL EN SERVICIO PROHIBIDA SU VENTA 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;">Información Nutricional</p> <p>Proteínas.....g. Carbohidratos.....g. Grasas (lípidos).....g. Calorías Totales..... kcl.</p> </div> <p>FECHA ELAB: 15/04/19 FECHA CAD: 17/04/19 Lote: 140119</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 o
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, construcción de nylon polietileno
- **FONDO:** 5 MIL NYLON/EVOH, construcción de nylon polietileno

PROPIEDADES BOLSA POUCHE	
Permeabilidad	O ₂ = 1.95cc/100 pulg ² /24 Hr - Atm (análisis ASTM-D-3985-95)
	Vapor de agua=3.0 G / 100 PULG ² / 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 ²	70	g/m ²	125
		in ² /lb	10045	in ² /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. ln	0.06	cc/100sq. ln	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. ln.	0.69	g/100sq. ln.	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/cm², 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, las especificaciones presentes de las medidas de los contenedores, se describen de forma enunciativa y no limitativa.
- La caja deberá indicar en forma impresa el lado de la estiba.



ANEXO TÉCNICO I-E DOMICILIO DE ENTREGAS

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 Dirección de Mantenimiento, Obras y Servicios, de la Secretaría de Seguridad Ciudadana.

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



ANEXO TÉCNICO I-F

METODOLOGÍA PARA LA EVALUACIÓN A LAS MUESTRAS

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 Mantenimiento, Obras y Servicios, es de precisar que se contará con la participación del Órgano Interno de Control, 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 recibidas en la Dirección de Mantenimiento, Obras y Servicios, ubicada en Arcos de Belén N° 79, 2° piso, Col. Centro, Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06000, el día _ de _____ de 2019, 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. Concluida la revisión de los puntos 3 y , se procederá al análisis de presencia de oxígeno 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.
6. 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.
7. 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".
8. 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.
9. La cédula indicada, finalmente, será firmada por el personal de la Dirección de Mantenimiento, Obras y Servicios, que participe en la evaluación que nos ocupa, así mismo, por los representantes del Órgano Interno de Control, Dirección General de Asuntos Jurídicos y de la empresa.



**ANEXO TÉCNICO I
"ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE"**

PARTIDA	CONCEPTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD MINIMA ESTIMADA	CANTIDAD MAXIMA ESTIMADA
2	ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE	PIEZA	498,042	4'980,425

Los interesados deberán ofertar el 100% de la cantidad total demandada de la partida

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. El servicio de elaboración y suministro de las raciones calientes objeto de esta licitación, será exclusivamente en los diferentes comedores de esta Secretaría, con los horarios establecidos en el **Anexo Técnico I-C1, I-C2 y I-C3**, y tendrán las características que se precisan en el **Anexo Técnico I-B1** Esquema de Alimentación para comedores de la Secretaría, **I-B2** para el comedor de la Universidad de la Policía y **I-B3** para el caso de operativos en estadios o algún otro sitio, deberá coordinarse con la Dirección de Mantenimiento, Obras y Servicios, con el propósito de determinar el menú por suministrar en cada evento y que invariablemente, será conforme al esquema presentado en el **Anexo Técnico I-B1**.
2. Las estructuras de los menús de las raciones calientes, que se especifican en el **Anexo Técnico I-B1, I-B2 y I-B3**, se deberán respetar estrictamente, y solo podrán ser modificados previo acuerdo con la Dirección de Mantenimiento, Obras y Servicios, quien será la única área facultada para autorizar modificaciones.
3. Las raciones calientes se deberán preparar con productos, en apego a las normas oficiales mexicanas aplicables, y por personal que cumpla con las más estrictas reglas de higiene establecidas en el Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad, emitido por la Secretaría de Salud Federal.
4. 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 en los menús aprobados, lo que será supervisado por personal autorizado de la Dirección de Mantenimiento, Obras y Servicios.
5. El periodo mínimo de garantía de caducidad de las raciones calientes que se requiere a partir de la fecha de suministro es de 24 horas. Con objeto de proporcionar alimentos elaborados el mismo día.
6. Cumplirá el período de garantía de la "Elaboración y Suministro de Ración Caliente", así como evitar vicios ocultos, defectos de la elaboración y de suministro, aceptando de conformidad la aplicación de las sanciones que procedan en caso de incumplimiento.
7. Los productos cárnicos y sus derivados, deberán ser con certificación Tipo de Inspección Federal (TIF).
8. Se apegará a los volúmenes diarios de suministro de ración caliente o a lo capturado como estado de fuerza en la plataforma denominada "Comedores SSC", que le proporcione un día antes el Jefe de Logística de la Unidad



de Policía Metropolitana, Unidad de Protección Ciudadana, Control de Tránsito y la Universidad de la Policía de la CDMX, respectivamente, y podrán presentar cambios previa notificación de la Dirección de Mantenimiento, Obras y Servicios.

9. En caso de que los insumos para la elaboración de las raciones calientes presenten defectos o no cumplan con las especificaciones solicitadas serán rechazados por no ser de la calidad requerida, marca distinta a la ofertada o deficiencias en su transportación. Los rechazos, deberán ser sustituidos en un plazo no mayor de tres horas, y de incurrirse en un nuevo incumplimiento, se aplicarán las sanciones respectivas. De conformidad con lo establecido en las presentes bases de licitación.
10. El personal que labore en los comedores deberá utilizar ropa limpia y según corresponda a las actividades propias de su función, debe observar el uso de bata, red, turbante, cubre bocas tricapa, mandil, guantes, goggles o careta y cofia o gorra de color blanco, que cubra completamente el cabello; sin manchas o suciedad visible y en buen estado; así como, observar lo estipulado en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios".
11. Proporcionará las charolas con seis divisiones y tazones de melamina grado alimenticio, cubiertos y vasos necesarios para el servicio, de acuerdo al estado de fuerza de cada comedor; así mismo jarras con café o té en el primero y tercer tercio, entregará a cada comensal 2 servilletas y en caso de que el comensal lo solicite se entregará un sobre de sal de un gramo y/o salsas; para el segundo tercio deberá tener disponible una jarra de 4 litros por cada mesa, con agua del sabor que corresponda.

Deberá colocar charola muestra del menú correspondiente, en el acceso al comedor, a la vista de los comensales.

12. En caso de ser necesario la empresa proporcionará un dispositivo electrónico con su respectiva base de acrílico por cada comedor para el control de raciones a través de la plataforma denominada "Comedores SSC" o cualquier plataforma que decida la Dependencia, dicho dispositivo deberá tener las características técnicas mínimas para trabajar con aplicaciones y el internet para el uso de la plataforma. Cualquier reparación vinculada al hardware y/o software correrá por parte del proveedor, en caso de descompostura o extravío del dispositivo, el proveedor tendrá un plazo de 24 horas para reponer el mismo. Cabe mencionar que el dispositivo precitado deberá ser operado por un empleado de la empresa dedicado exclusivamente a esta actividad.
13. Conservará en refrigeración tres muestras testigo de cada tercio, durante 72 horas, para en caso de presentarse problemas de salud de los comensales o sospecha de alimentos en mal estado, éstas sean analizadas por un laboratorio de ensayo acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en la rama de alimentos. El costo de los análisis será por cuenta de la empresa adjudicada.
14. Acepta recibir los comedores con el equipo y mobiliario existente y en caso de requerir mantenimiento preventivo y correctivo al equipo y mobiliario, lo realizará en un máximo de 72 horas o antes de ser necesario y el costo corre por cuenta de la empresa ganadora.

De ser necesario equipo y/o mobiliario adicional para poder ofrecer servicio con calidad, el licitante adjudicado lo proporcionará en un máximo de veinte días naturales a partir del inicio del contrato y podrá retirarlos al concluir sus efectos, previo inventario y acta de entrega-recepción.

15. Con el fin de proporcionar una imagen confortable a los usuarios, será a cargo del licitante adjudicado, el mantenimiento preventivo y/o correctivo, de las instalaciones en comedor y cocina: puertas, chapas,



ventanas, pintura, vidrios, instalación eléctrica y de gas, entre otros. Lo realizará en un máximo de 72 horas o antes de ser necesario y el costo corre por cuenta de la empresa adjudicada.

Corresponderá al mismo licitante adjudicado, el mantenimiento preventivo y/o correctivo al mobiliario del comedor y equipo de cocina como son: refrigeradores, cámaras de refrigeración, marmitas, estufones, mesas de trabajo, línea de servicio (barra), sistema de purificación de agua, trampas de insectos de luz ultravioleta, licuadoras y demás equipo necesario para la preparación de alimentos; lo anterior previo inventario y acta de entrega-recepción, con el fin de que al término del contrato entregue a la Secretaría las instalaciones y equipos en condiciones de uso adecuadas y con las mejoras que se hubieren hecho. Lo realizará en un máximo de 72 horas o antes de ser necesario y el costo corre por cuenta de la empresa ganadora.

En caso de que en algún comedor no exista trampa de grasa, mosquiteros, filtros de agua o electrocutor de insectos, el proveedor adjudicado, deberá instalarlos y en caso de requerirse su mantenimiento lo deberá realizar en un máximo de 72 horas o antes de ser necesario y el costo corre por cuenta de la empresa ganadora.

16. Se compromete a realizar lavado y desinfección de cisternas y tinacos, por lo menos una vez durante la vigencia del contrato, en aquellos comedores que en sus instalaciones cuenten con éstos y suministren el agua a la cocina y comedor, debiendo presentar a la Dirección de Mantenimiento, Obras y Servicios, el comprobante correspondiente.
17. El consumo de gas será a cargo de la empresa adjudicada y al término del contrato hará entrega con la misma cantidad de gas que lo reciba, lo que se asentará en el acta de entrega-recepción; en caso de no contar en las instalaciones con tanque de gas estacionario, la empresa adjudicada se compromete a su instalación y al concluir los efectos del contrato podrá retirarlo, previa formalización del acta de entrega-recepción respectiva.
18. Realizará fumigación a las instalaciones de la cocina y comedor donde elabore raciones calientes, para erradicar la fauna nociva, ésta se llevará a cabo por lo menos una vez al mes, o las veces que sea necesario en caso de existir presencia de fauna nociva.
19. Se compromete a realizar exámenes microbiológicos a sus productos terminados por un laboratorio de ensayo autorizado por la E.M.A. en la rama de alimentos, cuando lo requiera la convocante y el costo será con cargo a la empresa adjudicada, los resultados en original deberán proporcionarse a la Dirección de Mantenimiento, Obras y Servicios.
20. Se compromete, en caso de resultar adjudicado, a realizar exámenes de laboratorio (exudado faríngeo, coproparasitoscópico en serie de tres, química sanguínea (doce elementos) cultivo de manos y uñas y lecho ungueal) al personal manipulador de alimentos, a los 15 días naturales de haber iniciado la vigencia del contrato y cada seis meses por un laboratorio clínico 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 Mantenimiento, Obras y Servicios.
21. Se compromete a realizar exámenes microbiológicos a las superficies inertes de los comedores que atiende donde elabora las raciones calientes, por un laboratorio de ensayo acreditado por la E.M.A en la rama de alimentos cuando lo requiera la convocante, y el costo será con cargo a la empresa adjudicada, los resultados en original deberán proporcionarse a la Dirección de Mantenimiento, Obras y Servicios.



22. En caso de que la empresa adjudicada, reciba un comedor de esta Secretaría con el certificado Distintivo H, vigente, deberá conservar las condiciones para renovar dicho certificado. El costo que esto implique corre a cargo de la empresa adjudicada.
23. Para la atención de los operativos denominados “Estadio Seguro”, se compromete a suministrar raciones calientes, en comedores que serán habilitados por la convocante con carpas, sillas y tablonos con mantel, en los Estadios Azteca y de Ciudad Universitaria, o en el sitio donde se requiere la atención de operativos en materia de seguridad que debe atender esta Secretaría.
24. En caso de que continúe la contingencia sanitaria, el licitante adjudicado se compromete a implementar las siguientes **medidas mínimas indispensables** en la operación de los comedores:
 1. **Medidas de ingreso al comedor**
 - Para el ingreso al comedor, los usuarios deberán portar cubrebocas, desinfectar sus manos y, hacer uso de los tapetes sanitizantes o alternativas similares a la entrada de los comedores. Asimismo, se debe de tomar la temperatura de todo el personal y usuarios que ingresen al comedor.
 - El cubrebocas sólo podrá ser retirado durante la ingesta de alimentos.
 - Los tapetes sanitizantes o alternativas similares hacen uso de hipoclorito de sodio con concentraciones de al menos el 0.5%.
 - Mantener siempre las puertas abiertas (entrada y cocina) para evitar el contacto y favorecer la ventilación natural de los espacios.
 2. **Aforo y distanciamiento físico**
 - El aforo estará organizado de tal manera que se respete el régimen de separación social, con una distancia no menor a 1.5 metros, a efecto de favorecer la sana distancia entre uno y otro usuario, mientras solicita e ingiera sus alimentos.
 - Realizar el proceso de redistribución de mesas a fin de favorecer la sana distancia entre los usuarios.
 - Limitar la ocupación de usuarios por mesa.
 - Retirar elementos de la mesa tales como saleros, servilleteros y decoraciones, entre otros.
 - Promover que la estancia en el comedor sea únicamente para ingerir los alimentos, permitiendo así el acceso a los comensales que harán uso del servicio, a fin de evitar la concentración en la fila de espera.
 3. **Procedimiento de sanitización**
 - Contar con protocolos específicos de limpieza y desinfección diaria de áreas, superficies y objetos de contacto y de uso común, que incluyan lavar con agua y jabón y desinfectar con una solución de hipoclorito de sodio al 0.5% u otra certificada para eliminar SARS-CoV-2, entre otros.
 - Realizar proceso de sanitización, tanto en el comedor, y en la cocina al terminar la jornada laboral.
 - Realizar limpieza continua de lámparas, mesas, sillas, barandales, manijas, puertas, parte inferior de las paredes, superficies horizontales, aristas y cualquier otro elemento de fácil alcance para los comensales y personal del prestador del servicio de comedor.
 - Realizar limpieza profunda del salón comedor de manera diaria, incluyendo piso, paredes, muros, puertas, ventanas y barra de servicio.
 - Asegurar, de ser posible, que se cuente con ventilación natural.



4. Higiene del personal del prestador de servicios

- Hacer uso de cubrebocas, cofia, y goggles o careta durante toda la jornada laboral.
- Dar capacitación a todo el personal sobre las medidas de higiene, entre las cuales se deberá considerar el reforzamiento a la técnica del lavado correcto de manos en cada cambio de actividad, destacando que ésta es la medida más sencilla y eficaz para evitar contagios ante enfermedades de transmisión de virus y/o bacterias por contacto.
- Reforzar con el personal de la cocina lo indicado en el apartado 7.4 de la NOM-251-SSA1-2009.
- Llevar el registro de temperatura corporal de todo el personal y usuarios del comedor al ingreso de las instalaciones, utilizando para esta acción termómetros o sensores de no contacto.
- Informar a su personal sobre cuándo deben quedarse en casa o cuándo deberían retirarse en caso de presentar síntomas de enfermedad, comunicando esta situación a la Secretaría.
- Omitir el saludo de mano y/o beso entre el personal del prestador de servicios.
- Evitar el uso de teléfonos celulares dentro de las instalaciones. En caso de ser necesario, éste deberá ser desinfectado, para evitar la posible contaminación a través de artículos personales.

5. Higiene en la cocina

- El personal deberá contar con dispensadores de gel antibacterial de base de alcohol al 70% en sus áreas de trabajo.
- Reforzamiento de las buenas prácticas de higiene en el proceso de alimentos y bebidas y sus materias primas, a fin de evitar su contaminación a lo largo de su proceso.

6. Higiene en el área del servicio de comedor

- El personal encargado de servir los alimentos deberá portar goggles o careta, cofia y cubrebocas tricapa.
- Sanitizar las mesas y sillas, en cada cambio de servicio.
- Todos los condimentos, salsas, bebidas y extras deberán ser proporcionados por el personal del prestador del servicio a los comensales que así lo requieran.
- Por cada ciclo de servicio, se deberán cambiar los utensilios de servicio, a fin de que sean lavados, enjuagados y sanitizados, para volverse a utilizar.
- Instalar estaciones de sanitización en las barras de servicio para la limpieza constante del área y la vajilla al momento de servir.

7. Señalética

Conforme a las características específicas de los comedores de cada inmueble deberán apoyarse en imágenes o letreros claros para el uso de equipo de protección personal, el lavado de manos (tanto de personal del prestador del servicio como de comensales), marcas tanto en pisos como en paredes, sillas y mesas que indiquen si el espacio está disponible o no para su uso.

Los letreros a usar son:

- Temporalmente fuera de servicio, "Sanitización y desinfección"
- Espera tu turno
- Ruta de circulación
- Evita permanecer en esta área, sólo circulación continua
- Respeta el sentido de la circulación



- Mantén tu sana distancia
- Espera tu turno y guarda tu sana distancia
- Lávese las manos antes de comer
- Es obligatorio el uso del gel antibacterial
- No comparta utensilios, vasos ni platos.

B) DOCUMENTACIÓN COMPLEMENTARIA

Los licitantes deberán presentar la comprobación de su capacidad en la especialidad:

1. Los participantes deberán ser empresas legalmente constituidas, con experiencia comprobada en el ramo atendiendo a diferentes clientes en 2019 o 2020, lo cual acreditará con copia de un contrato o más.
2. Las empresas participantes deberán acreditar su capacidad técnica en la prestación de servicios de comida caliente en calidad y cantidad (3,500 raciones diarias mínimo durante los años 2019 o 2020) conforme a las condiciones que requiere la Dirección de Mantenimiento, Obras y Servicios, lo cual acreditará con copia de un contrato (con vigencia de por lo menos de seis meses) y al menos 1 factura que corresponda a dicho contrato, acompañada de su depósito.
3. Presentar cuando menos 1 carta de satisfacción de la prestación del servicio, expedida por el que le haya prestado o preste servicios de alimentación en 2019 o 2020, donde se manifieste la conformidad del servicio y que éste se proporciona o ejecutó de forma eficaz y oportuna tanto Operativamente como Administrativamente.
4. Presentar plantilla de personal con funciones y turnos, relación de vehículos, stock de provisiones, relación de material y equipo de cocina disponible para poder operar los comedores en forma oportuna y continua.

El licitante deberá acreditar que cuenta con al menos el siguiente personal:

Un Supervisores de servicio con Licenciatura en Nutrición y con amplio conocimiento en el manejo del área de servicio higiénico de alimentos, NOM-251-SSA1 y coordinación de los servicios de alimentos y bebidas, presentando original o copia certificada para su cotejo y copia simple, de su título o cédula profesional en la Licenciatura de Nutrición y certificados vigentes de competencias laborales en los estándares de manejo higiénico de los alimentos y coordinación de los servicios de alimentos y bebidas emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.

Un Chef con Licenciatura en Gastronomía y con amplia experiencia en manejo higiénico de alimentos, estandarización de las recetas, planeación de menú, control de insumos y con amplio conocimiento sobre la elaboración de alimentos sanos, inocuos, variados, con sabor agradable y suficientes, presentando original o copia certificada para su cotejo y copia simple, de su título o cédula profesional en la Licenciatura de Gastronomía y certificados vigentes de competencias laborales en los estándares de manejo higiénico de los alimentos y preparación de alimentos emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.

Diez Almacenistas con experiencia en almacén de víveres, y amplio conocimiento en organización, sistema PEPS, conocimiento de la NOM-251-SSA1-2009, manejo de kardex, control de mermas, etc., presentando original o copia certificada para cotejo y copia simple de sus certificados vigentes de competencias laborales en los estándares de manejo higiénico de los alimentos y almacenamiento de mercancías en



establecimientos emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.

Veintiocho Cocineros con experiencia en la selección, preparación y elaboración de alimentos sanos, con sabor agradable, y amplio conocimiento en el manejo higiénico de alimentos, presentando original o copia certificada para cotejo y copia simple, de sus certificados vigentes de competencias laborales en los estándares de manejo higiénico de los alimentos y preparación de alimentos emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.

Además, los licitantes deben presentar de dicho personal, sus constancias de capacitación en los temas de "Todo sobre la prevención del COVID-19" y "Recomendaciones para un retorno seguro al Trabajo ante COVID-19", expedidas por el Instituto Mexicano del Seguro Social.

5. El licitante deberá presentar los siguientes análisis clínicos (mínimo 20 empleados): exudado faríngeo, coproparasitoscópico en serie de tres, química sanguínea (doce elementos), cultivo de manos y uñas y lecho ungueal realizados dentro de los últimos 6 meses de antigüedad a la presentación de las propuestas, expedidos por un laboratorio clínico acreditado ante la EMA e integrar pruebas del tratamiento seguido a los trabajadores que hayan presentado positividad; el costo será por cuenta de la empresa. Anexar copia de la acreditación EMA vigente del laboratorio clínico. En caso de resultar adjudicado, dichos estudios deberán ser practicados cada 6 meses, a fin de mantenerlos actualizados durante la vigencia del contrato.
6. Deberá contar Certificación vigente del Sistema de Gestión Antisoborno, expedida a nombre del licitante de conformidad con la Norma ISO 37001:2016, por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en Sistemas de Gestión Antisoborno, el alcance del certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos, anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del Organismo Certificador.
7. En lo referente a cárnicos y sus derivados, los productos que suministre 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 el 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 que correspondan a los últimos seis meses (una por mes) previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, expedidas por sus proveedores TIF que acrediten en el presente proceso de licitación, a favor del licitante en donde demuestre la adquisición de estos productos.

Además, deberá presentar original o copia certificada y copia simple de los resultados de los análisis hormonales de clenbuterol, realizados a los cárnicos de res, cerdo y pollo, procedentes del establecimiento TIF que le suministrará los cárnicos durante la vigencia del contrato y en los cuales, se indique que se encuentran libres de dicha sustancia, presentando como mínimo un análisis por tipo de carne, estar expedidos a nombre del licitante o del establecimiento TIF que lo respalda en el presente procedimiento de licitación; realizados por un laboratorio de ensayo acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en la rama de sanidad agropecuaria, dentro de los últimos tres meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas.

8. El licitante deberá contar con una cocina propia o arrendada, para la elaboración de las raciones calientes, dicha instalación deberá cumplir con las buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos y bebidas, establecidos en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, debiendo presentar original o copia certificada para cotejo y copia simple de la auditoría sanitaria realizada con base a esta norma por un laboratorio de ensayo acreditado ante la E.M.A. en la rama de alimentos, con sus respectivos



monitoreos ambientales. La empresa deberá presentar la auditoría sanitaria y monitoreos ambientales practicados dentro de los últimos tres meses anteriores a la presente licitación.

Lo anterior, para que en caso de no operar la cocina de algún comedor por cualquier contingencia, pueda elaborar los alimentos y transportarlos, cumpliendo con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, cuya observancia es obligatoria para las personas físicas o morales que se dedican al proceso de alimentos y bebidas destinados a los consumidores en territorio nacional

9. Deberá presentar original y/o copia certificada para cotejo, mismo que será devuelto, y copia simple legible de 1 (uno) certificado de algún comedor atendido o que opere actualmente el licitante, durante los años 2019 o 2020 del Programa del Distintivo "H", que otorgan las Secretaría de Turismo y Salud, a través del cual se acredita que éste cumple con esta norma las medidas de higiene, calidad y seguridad en la preparación de alimentos.
10. Presentar de sus instalaciones, el aviso de funcionamiento, el cual deberá estar relacionado con el servicio de alimentos objeto de esta licitación. Presentar original y copia para cotejo.
11. Presentar original y copia del contrato y programa correspondiente al año 2021 del control de fauna nociva celebrado con una compañía de fumigación para sus instalaciones, así como el higienizado de cisternas y sanitización para prevenir la propagación del Coronavirus SARS COV-2 COVID-19.
12. Así mismo, los licitantes deberán presentar original o copia certificada y copia simple, de los análisis para la detección de coronavirus (SARS COV-2 COVID-19), con resultado negativo, de al menos las siguientes superficies inertes: tablas de picar, mesas de trabajo, taras, estantes metálicos o racks, básculas, apagadores, manijas de puertas y cuchillos de sus instalaciones, realizados por laboratorio(s) de ensayo acreditado(s) ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.); entregando como mínimo un resultado de cada tipo de superficie inerte mencionada; realizados dentro de los últimos 3 meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, anexando copia simple de la acreditación vigente del laboratorio.
13. Las empresas participantes deberán contar con sus oficinas administrativas e instalaciones operativas en la Ciudad de México o área conurbada.

C) ESTIPULACIONES COMPLEMENTARIAS

1. Las empresas deberán exhibir la documentación relativa a la inscripción al IMSS del personal que laborará en la "Elaboración y Suministro de Ración Caliente", para acreditar la normatividad con la que está operando en una posible contingencia médica. (Original y copia).

D) VISITAS A LAS INSTALACIONES DE LOS LICITANTES ADJUDICADOS

Una vez que la Cd. De México se encuentre en semáforo verde, personal de la Dirección de Mantenimiento, Obras y Servicios, con la asistencia del Órgano Interno de Control y de la Dirección General de Asuntos Jurídicos, podrá realizar visitas durante la vigencia del contrato a sus instalaciones y a instalaciones de cocinas y comedores de empresas privadas o dependencias gubernamentales donde presten este tipo de servicio.

E) INSTALACIONES, EQUIPOS Y DEMÁS REQUERIMIENTOS

Manifiestar por escrito en papel membretado de la empresa firmado por el representante legal o quien tenga facultad para ello, bajo protesta de decir verdad que, para el caso de eventualidades cuando no sea factible preparar las raciones calientes en los comedores asignados, cuente como mínimo, con instalaciones, equipos y



demás requerimientos con las siguientes características, los cuales podrán ser verificados por personal de la Dirección de Mantenimiento, Obras y Servicios cuando se le solicite durante la vigencia del contrato que al efecto formalice.

1. Las instalaciones y equipos requeridos deberán apegarse estrictamente a lo estipulado en la NOM-251-SSA1-2009. Deberá presentar original o copia certificada para cotejo y copia simple, de la auditoría sanitaria en base a esta norma realizada por un laboratorio de ensayo acreditado ante la EMA en la rama de alimentos. La empresa deberá presentar dicha auditoría practicada dentro de los últimos tres meses anteriores a la presente licitación.
2. El licitante deberá contar con una cocina propia o arrendada, dentro de sus instalaciones para la elaboración de las raciones calientes, misma que deberá cumplir con la norma mexicana NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007 / ISO 22000:2005 o NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019 / ISO 22000:2018, presentando el certificado vigente a nombre del licitante que acredite el cumplimiento de dicha norma, expedido por un Organismo de Certificación acreditado ante la EMA en Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, con un alcance relacionado con la preparación de alimentos; anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del Organismo Certificador.
3. El licitante deberá contar con área de refrigeración de, para el almacenamiento de materia prima, 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, ya que el menú se integra en 5 componentes: sopa aguda y seca, guisado, frijoles, postre y bebida.
4. Contar con al menos 5 vehículos equipados con unidad de refrigeración, presentando para tal efecto, en original o copia certificada para cotejo y copia simple, de las facturas del parque vehicular modelo mínimo 2012 y equipo de refrigeración, así como de las tarjetas de circulación a su nombre, o en su caso, presentar contrato de arrendamiento de transporte para el suministro de alimentos con vigencia mínima al 31 de diciembre de 2021, los cuales deben ser apropiados y de uso exclusivo para el suministro y transportación de alimentos, Además se deberán anexar fotografías legibles de cada uno de los vehículos propuestos, en donde se observe el estado del vehículo y las placas con claridad.
Asimismo, se deberá presentar original o copia certificada para su cotejo y copia simple, de las auditorías sanitarias de cada uno de los vehículos, con sus respectivos monitoreos ambientales a nombre del licitante, realizados con base en la NOM-251-SSA1-2009, por un laboratorio de ensayo acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) en la rama de alimentos. Dichas auditorías deben reflejar que el equipo de transporte cumple al 100% con las condiciones de seguridad e higiene y cuentan con una antigüedad no mayor a tres meses previos a la fecha del Acto de Presentación y Apertura de Propuestas, anexando copia simple de la acreditación vigente del laboratorio.
5. La Dirección de Mantenimiento, Obras y Servicios, implementará supervisión diaria aleatoria del servicio en los comedores de la S.S.C. y de la Universidad de la Policía, y podrá contar con la participación del área de nutrición de la Dirección de Servicios Médicos, con el propósito de verificar:
 - Limpieza e Higiene: en cocina, comedor, equipos, loza, cubiertos y baños anexos.
 - Personal: que cumpla con las Normas emitidas por la Secretaría de Salud Federal, en el Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad.
 - Menú: que cumpla con las especificaciones descritas en el anexo Técnico I-B, en calidad, marcas de víveres ofertadas, gramaje, muestras testigo en refrigeración; presentación en el acceso principal el menú correspondiente al día, con la información nutrimental y muestra del menú en charola.



- Almacenamiento y Víveres, (existencias): cantidad, marcas reconocidas, recepción, almacenamiento y medio de transporte utilizado.
- Cocina y Comedor: estado físico de línea de servicio, puertas, chapas paredes, ventanas, cristales, techo, pisos; fumigación, lavado trimestral de cisterna y tinacos y recolección de basura diaria, en recipientes con tapa y después del desayuno, comida y cena.
- Operación y Mantenimiento de Equipos: refrigerador, estufa, campana, extractor de aire, sistema de purificación de agua, electrocutor de insectos, lámparas, sillas, mesas, manteles, fumigación, etc.

La omisión o presentación parcial o apócrifa de alguno de los requisitos solicitados en estos puntos será motivo de descalificación.



F) ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO

Se adjudicará por partida completa al licitante que cumpla con todos los requisitos establecidos en las bases de la presente licitación y reúna las mejores condiciones legales, administrativas, técnicas y económicas requeridas, una vez analizadas por la Convocante y garantice satisfactoriamente el cumplimiento de las obligaciones respectivas.

Nº	COMEDOR	ÁREA
1	U.P.M. ORIENTE	U.P.M. Oriente
		U.P.M. Femenil
		Dir. de Transportes
		Ración Seca
		Subdir. de Almacenes e Inventarios
		Subdir. de Mantenimiento de Bienes
		Programa de Atención a la Población
2	COMUNICACIONES	Dir. Gral. de Tecnologías de Información y Comunicaciones Dir. Ejec. de Puesto de Mando
3	DIR. GRAL. DE POLICIA METROPOLITANA	Dir. Gral. de Policía Metropolitana (Motos) U.P.M. Poniente
4	28 BALBUENA	U.P.C. Merced - Balbuena
		U.P.C. Zaragoza
		Dir. de Armamento
		U.P.C. Congreso
		U.P.C. Consulado
		Dir. Ejec. Regional Venustiano Carranza
		E.R.U.M. C-5
5	TLATELOLCO	U.P.M. del Transporte (Tlatelolco) U.P.C. Tlatelolco
6	HORMIGA	U.P.C. Hormiga
7	ZARCO Y VIOLETA	U.P.C. Buenavista
		Oficialía Mayor
8	RAYÓN	U.P.C. Corredor - Centro
		Dir. Gral. de Pol. de Prox. Zona Centro
9	MONTADA	U.P.M. Montada
10	MIXQUIC	U.P.C. Mixquic
11	BASE SANTA ANITA	Dir. de Seguridad Escolar
12	POL. DEL TRANSPORTE	U.P.M. del Transporte (Calle 11)
13	PLATEROS	U.P.C. Plateros
14	PARQUE DELTA	Coord. Gral. de Policía de Proximidad Zona Sur
		Dir. Gral. de Operación de Tránsito
15	E.R.U.M.	Escuadrón de Rescate y Urgencias Médicas (E.R.U.M.)
		D.G.O.T. Equipo Internacional de Acrobacia
16	TOPACIO	Coordinación de Campos Infantiles y Educación Vial
		D.G.P.D. Unidad Grafitti
		D.G.P.D. Conduce sin Alcohol (Alcoholímetro)
		Unidad de Seguridad Empresarial y Ciudadana USEC
17	FUERZA DE TAREA	D.G.P.M. Protección Civil
		U.P.M. Fuerza de Tarea
18	FAUNOS	U.P.C. Zapotitla
		U.P.M. Ambiental
19	BRIGADA ANIMAL	D.G.P.D. Brigada Animal



20	COAPA	U.P.C. Coapa
21	EJE CENTRAL	Dir. Gral. de Control de Estacionamientos en Vía Pública
22	TLACOTAL	U.P.C. Tlacotal
23	G.E.M.	U.P.M. Grupo Especial

Nº	COMEDOR	ÁREA
----	---------	------

24	STO. TOMAS	Dir. de Operación Vial 2 Centro
		Dir. de Control de Infracciones, Parquímetros e Inmovilizadores
		Subdir. de Operaciones con Dispositivos Fijos
25	TLAXCOAQUE	Dir. Gral. de Operación de Tránsito
26	COYOACÁN	U.P.C. Coyoacán
27	SANTA FÉ	U.P.C. Santa Fe

Nº	Comedor	Área
1	Universidad de la Policía	Universidad de la Policía de la Ciudad de México

Nº	Comedor	Área
1	Habilitados en Estadios y Operativos	Diferentes áreas operativas asignadas



G) SANCIONES

La Dirección Mantenimiento, Obras y Servicios, elaborará las reclamaciones, actas y solicitará a la Dirección de Adquisiciones, Almacenes y Aseguramiento, se apliquen las sanciones conforme a lo siguiente:

Por no elaborar y suministrar la ración caliente el día requerido, se solicitará la rescisión del contrato al primer día natural de incumplimiento en la "Elaboración y Suministro de Ración Caliente".

Por variaciones de gramaje, por tres reclamaciones verificadas 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 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 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 caliente 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 12. En caso de resultar positivos los resultados microbiológicos se solicitará la rescisión del contrato.



**ANEXO TÉCNICO I-B1
MENÚ RACIÓN CALIENTE 2020
COMEDORES S.S.C.**

MENÚ SALUDABLES.

Con el propósito de ofrecer raciones calientes saludables, así como variedad de alimentos al personal operativo, las empresas deben considerar, conforme a los cuadros siguientes, la elaboración de menús para un periodo semanal, los cuales deberán ser autorizados por la Dirección de Mantenimiento, Obras y Servicios.

Contenido del Desayuno:

Se puede combinar dos proteínas diferentes, frutas con verduras
Calorías totales de 650 a 750 kcal.

- Bebida Caliente (hidratación)
- Plato Principal (proteína de origen animal o vegetal)
- Complementos (hidratos de carbono, grasas)
- Frutas y Verduras (fibra)

ALIMENTO	UNIDAD/ CANTIDAD	CALORIAS	PROTEINA	FIBRA
PROTEÍNA ANIMAL 60-70%				
RES				
Res trozo pulpa limpia	120 g	195	23 g	0
Bistec pulpa	120 g	195	23 g	0
Machaca para combinar	20 g	50	10 g	0
Cuete	2 pzas de 60 g /120g	125	23 g	0
Molida carne magra	120 g	195	23 g	0
Cecina para combinar	90 g	212	18 g	0
Hígado	80 g	213	16 g	0
Pancita	120 g	120	19 g	0
Lomo	120 g	212	20 g	0
Chambarete sin hueso	120 g	178	24g	0
Ternera limpia	120 g	215	24 g	0
Rib eye	120 g	220	24 g	0
Falda de res	120 g	120	24 g	0
Arrachera	120 g	215	24 g	0
CERDO				
Trozo pulpa	120 g	205	18 g	0



ALIMENTO	UNIDAD/ CANTIDAD	CALORIAS	PROTEINA	FIBRA
Bistec pulpa	100 g	200	18 g	0
Chuleta	150 g	170	22 g	0
Molida limpia	120 g	220	24 g	0
Pierna de cerdo	120 g	180	21 g	0
Pierna de carnero	120 g	180	21 g	0
Filete	100 g	180	23 g	0
Longaniza para combinar	30 g	60	14g	0
Jamón de pierna	90 g	210	21 g	0
PESCADO				
Atún en agua	90 g	210	21 g	0
Filete cazón	150 g	156	25 g	0
Pescado en trozo	159 g	140	24 g	0
Charales	30 g	76	16 g	0
Salmón	100 g	150	18 g	0
Camarón seco	20 g	70	15 g	0
POLLO				
Pierna y muslo	180 g	280	28 g	0
Muslo pza grande	150 g	280	28 g	0
Pierna pza grande	150 g	280	28 g	0
Pechuga	120 g	240	28 g	0
Molida sin piel	120 g	240	28 g	0
Bistec	120g	240	28 g	0
Gallina	120 g	236	28 g	0
Pavo trozo	120 g	236	28 g	0
Pechuga de pavo embutido	100 g	216	21 g	0
Huevo	2 pzas -120 g	144	14 g	0
QUESOS				
Panela	80 g	215	21 g	0
Cottage	80 g	86	14 g	0
Manchego	80 g	255	15 g	0
chihuahua	80 g	282	16 g	0
Canasto	80 g	215	21 g	0
Requesón	60 g	50	9 g	0
Queso Oaxaca	80 g	116	16 g	0
Leche bajo grasa	250 ml	95	75 g	0
Yogurt natural	150 g	170	13 g	0



ALIMENTO	UNIDAD/ CANTIDAD	CALORIAS	PROTEINA	FIBRA
PROTEINA VEGETAL				
Frijoles	20 g	100	7 g	6 g
Habas	20 g.	100	7 g	6 g
Lentejas	20 g.	100	7 g	6 g
Alubias	20 g.	100	7 g	6 g
Leche de soya	240ml	79	7 g	0 g
Soya texturizada	40 g	100	7 g	6 g
Garbanzo	35 g	127	7 g	6 g
HIDRATOS DE CARBONO 50-55 g				
CEREALES				
Tortilla de maíz	2-3 PZAS	140-215	6 g	2 g
Pan de dulce mini	40 g	120	7g	0
Pan blanco	40 g	144	4 g	0
Maíz Poz	40 g	144	4 g	2 g
Avena Fécula	30 g	72	4 g	2 g
Alegría de amaranto med	30 g	72	2 g	2 g
Galleta habanera	12 pza	166	2 g	2 g
Galleta salada	2 paq	60	1 g	0
Arroz integral	40 g	72	2 g	2 g
Hojuelas de maiz integrales	20 g	72	2 g	2 g
GRASAS (LIPIDOS) 20-30%				
ACEITES				
Aceite soya	5 ml	45	0	0
Mantequilla	5 g	45	0	0
Crema	10 g	90	0	0
Margarina	10 g	45	0	0
Longaniza	5 g	45	0	0
Chicharrón	5 g	90	0	0
Tocino	5 g	45	0	0
Cacahuates	12 g	73	3 g	1 g
Nuez	10 g	70	1 g	0
FIBRA Y FIBRA 30 %				
VERDURAS				
Nopal	120 g	25-30		2 g
Calabaza	120 g	25-30		2 g
Brócoli	120 g	25-30		2 g



ALIMENTO	UNIDAD/ CANTIDAD	CALORIAS	PROTEINA	FIBRA
Pepino	120 g	25-30		2 g
Pimiento	60 g	25-30	2 g	2 g
Lechuga	135 g	25	2 g	2 g
Romeros	72 g	25	3 g	1 g
Verdolagas	200 g	30	2.5 g	2 g
Tomate verde	100 g	25 g	2 g	2 g
Zanahoria	120 g	50	2 g	4 g
Chayote	135 g	25-30	2 g	1 g
chile poblano	32 g	30	2 g	1 g
Germinados	100g	40	2 g	6 g
Chilaca	76 g	25	1 g	1 g
Coliflor	80 g	25	2 g	2 g
Acelga	100g	25	2 g	3 g
Espinacas	100g	25	2 g	3 g
Quintonil	100g	25	2 g	3 g
Champiñones	120 g	25-30		2 g
Cebolla	50 g	25		1 g
Jitomate	120 g	25-30		2 g
FRUTAS				
Papaya	150 g	60	1g	2 g
Uva	100 g	60	1g	1 g
Tuna	2 pza	60	1 g	1 g
Ciruela	100 g	70	1 g	1 g
Durazno	120 g	60	1g	2 g
Piña	100 g	50	1 g	2 g
kiwi	100 g	60	1 g	1 g
Mango	100 g	50	1 g	1 g
Fresas	200 g	60	1 g	4 g
Tejocote	100 g	60	1 g	2 g
Melón	150 g	60	1 g	2 g
Sandía	150 g	60	1 g	2 g
Guayaba	150 g	60	1 g	2 g
Plátano	150 g	60	1g	2 g
Manzana	150 g	60	1 g	2 g
HIDRATACIÓN				
BEBIDAS				



ALIMENTO	UNIDAD/ CANTIDAD	CALORIAS	PROTEINA	FIBRA
Agua natural	250 ml	0		
Agua de sabor	250 ml	60		
Té	250 ml	80		
Café	250 ml	80		
Atóle	250 ml	60		
Café con leche	250 ml	90		

AZUCARES				
Piloncillo	20 g	80	0	0
Azúcar estándar	15 g	60	0	0

Nota: Los gramajes son en crudo.

Contenido de la Comida:

Se puede combinar dos proteínas diferentes, frutas con verduras
Calorías totales de 750 a 850 kcal.

- Bebida Fría (hidratación)
- Plato Principal (proteína de origen animal)
- Complementos (hidratos de carbono, grasas)
- Frutas y Verduras (fibra)

ALIMENTO	UNIDAD/CANTIDAD	CALORIAS	PROTEINA	FIBRA
PROTEÍNA ANIMAL 50-55g				
RES				
Res trozo pulpa limpia	120 g	195	23 g	0
Bistec pulpa	120 g	195	23 g	0
Machaca para combinar	20 g	50	10 g	0
Cuete	2 pzas de 60 g /120g	125	23 g	0
Molida carne magra	120 g	195	23 g	0
Cecina para combinar	90 g	212	18 g	0
Hígado	80 g	213	16 g	0
Pancita	120 g	120	19 g	0
Lomo	120 g	212	20 g	0
Chambarete sin hueso	120 g	178	24g	0
Ternera limpia	120 g	215	24 g	0
Rib eye	120 g	220	24 g	0
Falda de res	120 g	120	24 g	0
Arrachera	120 g	215	24 g	0



ALIMENTO	UNIDAD/CANTIDAD	CALORIAS	PROTEINA	FIBRA
CERDO				
Trozo pulpa	120 g	205	18 g	0
Bistec pulpa	100 g	200	18 g	0
Chuleta	150 g	170	22 g	0
Molida limpia	120 g	220	24 g	0
Pierna de cerdo	120 g	180	21 g	0
Pierna de carnero	120 g	180	21 g	0
Filete	100 g	180	23 g	0
Longaniza para combinar	30 g	60	14g	0
Jamón de pierna	90 g	210	21 g	0
PESCADO				
Atún en agua	90 g	210	21 g	0
Filete cazón	150 g	156	25 g	0
Pescado en trozo	159 g	140	24 g	0
Charales	30 g	76	16 g	0
Salmón	100 g	150	18 g	0
Camarón seco	20 g	70	15 g	0
POLLO				
Pierna y muslo	180 g	280	28 g	0
Muslo pza. grande	150 g	280	28 g	0
Pierna pza. grande	150 g	280	28 g	0
Pechuga	120 g	240	28 g	0
Molida sin piel	120 g	240	28 g	0
Bistec	120g	240	28 g	0
Gallina	120 g	236	28 g	0
Pavo trozo	120 g	236	28 g	0
Pechuga de pavo embutido	100 g	216	21 g	0
Huevo	2 pzas -120 g	144	14 g	0
QUESOS				
Panela	80 g	215	21 g	0
Cottage	80 g	86	14 g	0
Manchego	80 g	255	15 g	0
chihuahua	80 g	282	16 g	0
Canasto	80 g	215	21 g	0
Requesón	60 g	50	9 g	0
Queso oaxaca	80 g	116	16 g	0



ALIMENTO	UNIDAD/CANTIDAD	CALORIAS	PROTEINA	FIBRA
Leche bajo grasa	250 ml	95	75 g	0
Yogurt natural	150 g	170	13 g	0
PROTEINA VEGETAL				
Frijoles	20 g	100	7 g	6 g
Habas	20 g.	100	7 g	6 g
Lentejas	20 g.	100	7 g	6 g
Alubias	20 g.	100	7 g	6 g
Leche de soya	240ml	79	7 g	0 g
Soya texturizada	40 g	100	7 g	6 g
Garbanzo	35 g	127	7 g	6 g
HIDRATOS DE CARBONO 50-55 g				
CEREALES				
Tortilla de maíz	2-3 PZAS	140-215	6 g	2 g
Pan blanco	40 g	144	4 g	0
Maíz Pozolero	40 g	144	4 g	2 g
Avena Fécula	30 g	72	4 g	2 g
Alegría de amaranto med	30 g	72	2 g	2 g
Galleta habanera	12 pza	166	2 g	2 g
Galleta salada	2 paq	60	1 g	0
Arroz integral	40 g	72	2 g	2 g
GRASAS (LIPIDOS) 20-30%				
ACEITES				
Aceite soya	5 ml	45	0	0
Mantequilla	5 g	45	0	0
Crema	10 g	90	0	0
Margarina	10 g	45	0	0
Longaniza	5 g	45	0	0
Chicharrón	5 g	90	0	0
Tocino	5 g	45	0	0
Cacahuates	12 g	73	3 g	1 g
Nuez	10 g	70	1 g	0
FIBRA 30 %				
VERDURAS				
Nopal	120 g	25-30		2 g
Calabaza	120 g	25-30		2 g
Brócoli	120 g	25-30		2 g



ALIMENTO	UNIDAD/CANTIDAD	CALORIAS	PROTEINA	FIBRA
Pepino	120 g	25-30		2 g
Pimiento	60 g	25-30	2 g	2 g
Lechuga	135 g	25	2 g	2 g
Romeros	72 g	25	3 g	1 g
Verdolagas	200 g	30	2.5 g	2 g
Tomate verde	100 g	25 g	2 g	2 g
Zanahoria	120 g	50	2 g	4 g
Chayote	135 g	25-30	2 g	1 g
chile poblano	32 g	30	2 g	1 g
Germinados	100g	40	2 g	6 g
Chilaca	76 g	25	1 g	1 g
Coliflor	80 g	25	2 g	2 g
Acelga	100g	25	2 g	3 g
Espinacas	100g	25	2 g	3 g
Quintonil	100g	25	2 g	3 g
Champiñones	120 g	25-30		2 g
Cebolla	50 g	25		1 g
Jitomate	120 g	25-30		2 g
FRUTA				
Papaya	150 g	60	1g	2 g
Uva	100 g	60	1g	1 g
Tuna	2 pza	60	1 g	1 g
Ciruela	100 g	70	1 g	1 g
Durazno	120 g	60	1g	2 g
Piña	100 g	50	1 g	2 g
kiwi	100 g	60	1 g	1 g
Mango	100 g	50	1 g	1 g
Fresas	200 g	60	1 g	4 g
Tejocote	100 g	60	1 g	2 g
Melón	150 g	60	1 g	2 g
Sandía	150 g	60	1 g	2 g
Guayaba	150 g	60	1 g	2 g
Plátano	150 g	60	1g	2 g
Manzana	150 g	60	1 g	2 g
HIDRATACIÓN				
BEBIDAS				



ALIMENTO	UNIDAD/CANTIDAD	CALORIAS	PROTEINA	FIBRA
Agua natural	250 ml	0		
Agua de sabor	250 ml	60		
AZUCARES				
Azúcar estándar	15 g	60	0	0

Nota: Los gramajes son en crudo.

Contenido de la Cena:

Se puede combinar dos proteínas diferentes, frutas con verduras
Calorías totales de 550 a 650 kcal.

- Bebida Caliente (hidratación)
- Plato Principal (proteína de origen animal o vegetal)
- Complementos (hidratos de carbono, grasas)
- Frutas y Verduras (fibra)

ALIMENTO	UNIDAD/CANTIDAD	CALORIAS	PROTEINA	FIBRA
PROTEÍNA ANIMAL 60-70 %				
RES				
Res trozo pulpa limpia	120 g	195	23 g	0
Bistec pulpa	120 g	195	23 g	0
Machaca para combinar	20 g	50	10 g	0
Cuete	2 pzas de 60 g /120g	125	23 g	0
Molida carne magra	120 g	195	23 g	0
Cecina para combinar	90 g	212	18 g	0
Hígado	80 g	213	16 g	0
Pancita	120 g	120	19 g	0
Lomo	120 g	212	20 g	0
Chambarete sin hueso	120 g	178	24g	0
Ternera limpia	120 g	215	24 g	0
Rib eye	120 g	220	24 g	0
Falda de res	120 g	120	24 g	0
Arrachera	120 g	215	24 g	0
CERDO				
Trozo pulpa	120 g	205	18 g	0
Bistec pulpa	100 g	200	18 g	0
Chuleta	150 g	170	22 g	0
Molida limpia	120 g	220	24 g	0
Pierna de cerdo	120 g	180	21 g	0



ALIMENTO	UNIDAD/CANTIDAD	CALORIAS	PROTEINA	FIBRA
Pierna de carnero	120 g	180	21 g	0
Filete	100 g	180	23 g	0
Longaniza para combinar	30 g	60	14g	0
Jamón de pierna	90 g	210	21 g	0
PESCADO				
Atún en agua	90 g	210	21 g	0
Filete cazón	150 g	156	25 g	0
Pescado en trozo	159 g	140	24 g	0
Charales	30 g	76	16 g	0
Salmón	100 g	150	18 g	0
Camarón seco	20 g	70	15 g	0
POLLO				
Pierna y muslo	180 g	280	28 g	0
Muslo pza. grande	150 g	280	28 g	0
Pierna pza. grande	150 g	280	28 g	0
Pechuga	120 g	240	28 g	0
Molida sin piel	120 g	240	28 g	0
Bistec	120g	240	28 g	0
Gallina	120 g	236	28 g	0
Pavo trozo	120 g	236	28 g	0
Pechuga de pavo embutido	100 g	216	21 g	0
Huevo	2 pzas -120 g	144	14 g	0
QUESOS				
Panela	80 g	215	21 g	0
Cottage	80 g	86	14 g	0
Manchego	80 g	255	15 g	0
chihuahua	80 g	282	16 g	0
Canasto	80 g	215	21 g	0
Requesón	60 g	50	9 g	0
Queso Oaxaca	80 g	116	16 g	0
Leche bajo grasa	250 ml	95	75 g	0
Yogurt natural	150 g	170	13 g	0
PROTEINA VEGETAL				
Frijoles	20 g	100	7 g	6 g
Habas	20 g.	100	7 g	6 g
Lentejas	20 g.	100	7 g	6 g



ALIMENTO	UNIDAD/CANTIDAD	CALORIAS	PROTEINA	FIBRA
Alubias	20 g.	100	7 g	6 g
Leche de soya	240ml	79	7 g	0 g
Soya texturizada	40 g	100	7 g	6 g
Garbanzo	35 g	127	7 g	6 g
HIDRATOS DE CARBONO 50-55 g				
CEREALES				
Tortilla de maíz	2-3 PZAS	140-215	6 g	2 g
Pan de dulce mini	40 g	120	7g	0
Pan blanco	40 g	144	4 g	0
Maíz Pozolero	40 g	144	4 g	2 g
Avena Fécula	30 g	72	4 g	2 g
Alegría de amaranto med	30 g	72	2 g	2 g
Galleta habanera	12 pza	166	2 g	2 g
Galleta salada	2 paq	60	1 g	0
Arroz integral	40 g	72	2 g	2 g
Hojuelas de maíz integrales	20 g	72	2 g	2 g
GRASAS (LIPIDOS) 20-30%				
ACEITES				
Aceite soya	5 ml	45	0	0
Mantequilla	5 g	45	0	0
Crema	10 g	90	0	0
Margarina	10 g	45	0	0
Longaniza	5 g	45	0	0
Chicharrón	5 g	90	0	0
Tocino	5 g	45	0	0
Cacahuates	12 g	73	3 g	1 g
Nuez	10 g	70	1 g	0
FIBRA Y FIBRA 30 %				
VERDURAS				
Nopal	120 g	25-30		2 g
Calabaza	120 g	25-30		2 g
Brócoli	120 g	25-30		2 g
Pepino	120 g	25-30		2 g
Pimiento	60 g	25-30	2 g	2 g
Lechuga	135 g	25	2 g	2 g
Romeros	72 g	25	3 g	1 g



ALIMENTO	UNIDAD/CANTIDAD	CALORIAS	PROTEINA	FIBRA
Verdolagas	200 g	30	2.5 g	2 g
Tomate verde	100 g	25 g	2 g	2 g
Zanahoria	120 g	50	2 g	4 g
Chayote	135 g	25-30	2 g	1 g
chile poblano	32 g	30	2 g	1 g
Germinados	100g	40	2 g	6 g
Chilaca	76 g	25	1 g	1 g
Coliflor	80 g	25	2 g	2 g
Acelga	100g	25	2 g	3 g
Espinacas	100g	25	2 g	3 g
Quintonil	100g	25	2 g	3 g
Champiñones	120 g	25-30		2 g
Cebolla	50 g	25		1 g
Jitomate	120 g	25-30		2 g
FRUTAS				
FRUTA				
Papaya	150 g	60	1g	2 g
Uva	100 g	60	1g	1 g
Tuna	2 pza	60	1 g	1 g
Ciruella	100 g	70	1 g	1 g
Durazno	120 g	60	1g	2 g
Piña	100 g	50	1 g	2 g
kiwi	100 g	60	1 g	1 g
Mango	100 g	50	1 g	1 g
Fresas	200 g	60	1 g	4 g
Tejocote	100 g	60	1 g	2 g
Melón	150 g	60	1 g	2 g
Sandía	150 g	60	1 g	2 g
Guayaba	150 g	60	1 g	2 g
Plátano	150 g	60	1g	2 g
Manzana	150 g	60	1 g	2 g
HIDRATACIÓN				
BEBIDAS				
Agua natural	250 ml	0		
Agua de sabor	250 ml	60		
Té	250 ml	80		



ALIMENTO	UNIDAD/CANTIDAD	CALORIAS	PROTEINA	FIBRA
Café	250 ml	80		
Atole	250 ml	60		
Café con leche	250 ml	90		
AZUCARES				
Piloncillo	20 g	80	0	0
Azúcar estándar	15 g	60	0	0

Nota: Los gramajes son en crudo.



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

LICITACION PÚBLICA NACIONAL NO. LPN-30001066-02-2021, PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO



2020
LEONA VICARIO
SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA

**ANEXO TÉCNICO I-B2
MENÚ RACIÓN CALIENTE 2021
COMEDOR UNIPOL**

Los menús de la Universidad de la Policía de la Ciudad de México deben considerar el esquema de alimentación del **Anexo I-B1**, con excepción del aporte calórico que deberá ser de 3,400 a 4,000 kcal por día.



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

LICITACION PÚBLICA NACIONAL NO. LPN-30001066-02-2021, PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO



2020
LEONA VICARIO
SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

ANEXO TÉCNICO I-B3 MENÚS ESTADIOS Y OPERATIVOS 2020 2021

Los menús por suministrar en los Estadios Azteca, Ciudad Universitaria y Operativos deben considerar el esquema de alimentación **del Anexo I-B1.**



ANEXO TÉCNICO I-B4 SERVICIOS DIFERENTES

En caso de requerir servicios diferentes a los descritos en los anexos, la Secretaría de Seguridad Ciudadana, solicitará cotizaciones desglosadas a las empresas adjudicadas y optará por la empresa que ofrezca mejores condiciones, solamente se reconocerán los servicios que sean autorizados por la Dirección de Adquisiciones, Almacenes y Aseguramiento.

Cabe mencionar que en el caso de servicios de alimentación diferentes, únicamente serán susceptibles a pago los alimentos solicitados por la Dirección de Mantenimiento, Obras y Servicios, por lo que la loza, el plaque o cubertería, mantelería y demás utensilios serán proporcionados por el proveedor, así como personal de apoyo para el traslado de los alimentos, serán proporcionados sin costo para la Secretaría.



**ANEXO TÉCNICO I-C1
DOMICILIO Y HORARIO DE SUMINISTRO DE LAS RACIONES CALIENTES
COMEDORES S.S.C.**

COMEDOR	DOMICILIO	HORARIO DE ENTREGA
UPM Oriente	Cecilio Róbelo # 7 Col. Aeronáutica Militar, Alcaldía Venustiano Carranza, C.P. 15970, CDMX.	06:00 a 09:00 13:00 a 15:00 18:00 a 21:00
Comunicaciones	Sidar y Rovirosa N° 169, Col. El Parque, Alcaldía Venustiano Carranza, C.P. 15960, CDMX.	06:00 a 09:00 12:30 a 15:00 18:30 a 21:00
Dir. Gral. De la Policía Metropolitana	Cecilio Róbelo No. 9, Col. Aeronáutica Militar, Alcaldía Venustiano Carranza, C.P. 15970, CDMX.	07:00 a 09:00 13:00 a 15:00 19:00 a 21:00
28 Balbuena	Cecilio Róbelo y Sur 103 S/N, Col. Aeronáutica Militar, Alcaldía Venustiano Carranza, C.P. 15970, CDMX.	07:00 a 09:00 14:00 a 16:00 19:00 a 21:00
Tlatelolco	Av. Manuel González # 409, Col. San Simón Tolnahuac, Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06920, CDMX.	06:00 a 09:00 14:00 a 15:30 18:00 a 19:30
Hormiga	Osa Mayor #367, Col. El Rosario, Alcaldía Azcapotzalco, C.P. 02100, CDMX.	06:00 a 09:00 13:00 a 15:00 18:00 a 21:00
Zarco y Violeta	Violeta # 36, esq. Zarco, Col Guerrero, Alcaldía Cuauhtémoc, CP 06300, CDMX.	05:30 a 08:30 13:00 a 16:00 17:30 a 20:30
Rayón	Órgano No. 31 esq. Rayón, Col. Centro, Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06010, CDMX.	06:00 a 07:30 12:45 a 15:00 18:00 a 19:00
Montada	Av. Guelatao N° 100, Col. Álvaro Obregón, Alcaldía Iztapalapa, CDMX.	06:00 a 09:00 13:00 a 15:00 18:00 a 21:00
Mixquic	Prolongación 20 de Noviembre S/N, Col. Barrio San Andrés, C.P. 13600, Alcaldía Tláhuac, CDMX.	06:00 a 09:00 13:00 a 15:00 18:00 a 20:30
Base Santa Anita	San Ildefonso N° 29, Esq. Argentina, Col. Centro, Alcaldía Cuauhtémoc, CDMX.	06:00 a 09:00 13:00 a 15:00 18:00 a 21:00
Policía del Transporte	Cinematografistas S/N, colonia Unidad Habitacional Benito Juárez, Demarcación Territorial Iztapalapa,	05:30 a 08:30 14:00 a 16:30



COMEDOR	DOMICILIO	HORARIO DE ENTREGA
	C.P. 09898, CDMX.	19:00 a 21:30
Plateros	Calle Diez esq. Paradisea, Colonia Bosques 2ª. Sección, Alcaldía A. Obregón, CDMX.	06:00 a 09:00 13:00 a 16:00 18:00 a 21:00
Parque Delta	Obrero Mundial Esq. Cuauhtémoc, CDMX.	06:00 a 09:00 13:00 a 16:00 18:00 a 21:00
ERUM	Chimalpopoca # 137, esq. San Antonio Abad, Col. Obrera, Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06800, CDMX.	06:00 a 07:50 13:00 a 14:30 20:00 a 21:20
Topacio	Topacio N° 31, Col. Centro, C.P. 06010, Alcaldía Cuauhtémoc, CDMX.	06:00 a 09:00 13:00 a 16:00 18:00 a 21:00
Fuerza de Tarea	Av. Leandro Valle y Piraña Col. Del Mar, Alcaldía Tláhuac, C.P. 123270, CDMX.	07:00 a 09:00 14:00 a 16:00 19:00 a 21:00
Faunos	Periférico Adolfo Ruíz Cortines, esq. Avenida Canal de Chalco S/N, Col. Ciénega Grande, Alcaldía Xochimilco, CDMX.	06:00 a 09:00 13:00 a 15:00 18:00 a 21:00
Brigada Animal	Periférico Sur, Esquina Canal de Chalco, CDMX.	06:00 a 09:00 13:00 a 15:00 18:00 a 21:00
Coapa	Periférico N° 7700 y Canal Nacional, Col. Granjas Coapa, C.P. 14330, Alcaldía Tlalpan, CDMX.	05:00 a 07:00 14:00 a 18:00
Eje Central	Eje Central Lázaro Cárdenas # 711, Col. Narvarte Oriente, C.P. 03023, Alcaldía Benito Juárez, CDMX.	06:00 a 09:00 13:00 a 15:00 18:00 a 21:00
Tlacotal	Calle Sur 157 S/N, esq. Av. Té, Col. Gabriel Ramos Millán, CP 08000, Alcaldía Iztacalco, CDMX.	05:30 a 07:30 17:30 a 19:30
Grupo Especial Metropolitano	Av. Río Churubusco N° 1139, esq. Lenguas Indígenas, Col. Carlos Zapata Vela, Delega. Iztacalco, C.P. 08040, CDMX.	06:00 a 09:00 13:00 a 15:00 18:30 a 21:00
Santo Tomás	Puente de Santo Tomás N° 19, Col. Centro, CDMX.	05:00 a 09:00 13:00 a 15:00 17:00 a 19:00
Tlaxcoaque	Chimalpopoca N° 136, Col. Obrera, Alcaldía Cuauhtémoc, CDMX.	05:00 a 09:00 13:00 a 15:00



COMEDOR	DOMICILIO	HORARIO DE ENTREGA
		17:00 a 19:00
Coyoacán	Iztolindue s/n entre Tecualipan y Zompantitla, Col. Romero de Terreros, CDMX.	06:00 a 09:00 13:00 a 15:00 18:00 a 21:00
Santa Fe	Calle Peral y Moreras S/N, colonia Jalalpa el Grande, Alcaldía Cuajimalpa, CDMX.	05:00 a 08:00 13:00 a 14:30 17:00 a 20:00

Los lugares, áreas y horarios podrán ajustarse de conformidad a las necesidades de la convocante.



ANEXO TÉCNICO I-C2
DOMICILIO Y HORARIO DE SUMINISTRO
COMEDOR UNIVERSIDAD DE LA POLICÍA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

COMEDOR	DOMICILIO	TELEFONO	HORARIO DE ENTREGA
Universidad de la Policía de la Ciudad de México	Calz. Desierto de los Leones N°5715, Col. Olivar de los Padres, Alcaldía Álvaro Obregón, C.P. 01780, CDMX.	5490 2912	05:00 a 08:00 13:00 a 15:00 19:00 a 20:30

Los horarios se ajustarán de conformidad a las necesidades de la convocante.



**ANEXO TÉCNICO I-C3
DOMICILIO Y HORARIO DE SUMINISTRO
ESTADIOS Y OPERATIVOS**

COMEDOR HABILITADO	DOMICILIO	HORARIO DE ENTREGA
Estadio Azteca	Calz. De Tlalpan No. 3465, Colonia Santa Úrsula Coapa, Alcaldía Coyoacán, C.P. 04650, CDMX	Por determinar
Estadio Olímpico Universitario	Av. De los Insurgentes Sur S/N, Ciudad Universitaria, Alcaldía Coyoacán, C.P. 04510. CDMX	Por determinar
En Operativo vía pública	Por determinar, dentro de la CDMX.	Por determinar



ANEXO II

CARTA DE CONOCIMIENTO DE ACATO Y DE NO ENCONTRARSE DENTRO DEL SUPUESTO ARTÍCULOS 39 Y 39 BIS DE LA LEY

CIUDAD DE MÉXICO, A

**LIC. CELSO SÁNCHEZ FUENTEVILLA
OFICIAL MAYOR EN LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA
DE LA CIUDAD DE MÉXICO
PRESENTE.**

EN CUMPLIMIENTO A LO DISPUESTO POR LOS ARTÍCULOS 39 Y 39 BIS DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL Y PARA LOS EFECTOS DE PRESENTAR PROPUESTAS Y, EN SU CASO, PODER CELEBRAR EL CONTRATO RESPECTIVO CON LA CONVOCANTE, CON MOTIVO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. _____ PARA LA CONTRATACIÓN DE _____, NOS PERMITIMOS MANIFESTARLE BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE CONOCEMOS, ACATAMOS Y NO NOS ENCONTRAMOS DENTRO DEL ARTÍCULO ANTES MENCIONADO, ASÍ COMO SUS ALCANCES LEGALES, Y QUE EL PARTICIPANTE QUE REPRESENTO, SUS ACCIONISTAS Y FUNCIONARIOS, NO SE ENCUENTRAN EN NINGUNO DE LOS SUPUESTOS QUE ESTABLECEN ESTOS PRECEPTOS.

ATENTAMENTE

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL



ANEXO III

**DISPOSICIONES LEGALES APLICABLES AL ARTÍCULO 58 DE LA LEY DE AUSTERIDAD, TRANSPARENCIA EN
REMUNERACIONES, PRESTACIONES Y EJERCICIO DE RECURSOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO**

Los participantes en la presente Licitación Pública Nacional, deberán transcribir preferentemente en hoja membretada la siguiente promoción e indicar los casos que sean aplicables a su situación:

CIUDAD DE MÉXICO, A

**LIC. CELSO SÁNCHEZ FUENTEVILLA
OFICIAL MAYOR EN LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA
DE LA CIUDAD DE MÉXICO
PRESENTE.**

Manifestación bajo protesta de decir verdad que han cumplido en debida forma con las obligaciones fiscales a su cargo de conformidad con lo dispuesto en el artículo 58 de la LATRPERCDMX y conforme a lo establecido en los numerales 8.2, 8.3 y 8.4 de la Circular "Contraloría General para el Control y Evaluación de la Gestión Pública; el Desarrollo, Modernización, Innovación y Simplificación Administrativa y la Atención Ciudadana en la Administración Pública del Distrito Federal", publicada en la Gaceta Oficial del Distrito Federal el día 25 de enero de 2011, , el licitante deberá presentar Constancia de Adeudos correspondiente a los últimos 5 (cinco) ejercicios fiscales, expedida por la Administración Tributaria cuyo trámite se deberá realizar ante la Secretaría de Administración y Finanzas (Tesorería del Distrito Federal), y por el Sistema de Aguas de la Ciudad de México (SACMEX) a efecto de verificar que el licitante no cuenta con adeudos pendientes de pago, con respecto de las siguientes contribuciones, en los que les resulte aplicable:

Contribución.	Aplica.	No aplica.
Impuesto predial.		
Impuesto sobre adquisición de inmuebles.		
Impuesto sobre nóminas.		
Impuesto sobre tenencia o uso de vehículos.		
Impuesto sobre la adquisición de vehículos automotores usados.		
Impuesto por la prestación de servicios de hospedaje.		
Derechos por el suministro de agua.		

Así mismo manifiesto que la empresa que represento se encuentra en el supuesto de:

Supuesto.	Aplica.	No aplica.



La causación de las contribuciones u obligaciones es menor a 5 años, debido a que la fecha a partir de la cual se generaron es: _____		
El domicilio fiscal se encuentra fuera de la Ciudad de México.		
El domicilio fiscal se encontró en la Ciudad de México dentro de los últimos 5 años.		
Se cuenta con autorización para pago a plazo, y no se ha incurrido en alguno de los supuestos que contempla el artículo 54 del Código Fiscal del Distrito Federal, por los que cese dicha autorización.		
Se encuentra obligada a dictaminar el cumplimiento de sus obligaciones o que haya optado por el dictamen, conforme a los supuestos que marca el Código Fiscal del Distrito Federal. En este caso se precisa que los ejercicios y las contribuciones dictaminadas son las siguientes: _____ Asimismo manifiesto que el dictamen se encuentra en proceso de integración por persona autorizada por el Código Fiscal del Distrito Federal.		

DISPOSICIONES LEGALES APLICABLES AL 58 DE LA LEY DE AUSTERIDAD, TRANSPARENCIA EN REMUNERACIONES, PRESTACIONES Y EJERCICIO DE RECURSOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

Razón social:	
Registro Federal de Contribuyentes:	
Domicilio fiscal (actual)	
Nombre del representante legal:	
Domicilio (oficinas) para oír y recibir notificaciones dentro de la Ciudad de México.	
Nombre de la persona autorizada para recibir notificaciones:	
Número telefónico:	
Firma del representante legal:	



GOBIERNO DE LA
CIUDAD DE MÉXICO

LICITACION PÚBLICA NACIONAL NO. LPN-30001066-02-2021, PARA LA ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN SECA, CON EL PLATO PRINCIPAL EMPACADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA Y ELABORACIÓN Y SUMINISTRO DE RACIÓN CALIENTE PARA EL PERSONAL DE LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO



2020
LEONORA VICARIO
SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA

ANEXO IV

FORMATO DE CARTA DE INTEGRIDAD

CIUDAD DE MÉXICO, A

LIC. CELSO SÁNCHEZ FUENTEVILLA
OFICIAL MAYOR EN LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA
DE LA CIUDAD DE MÉXICO
PRESENTE.

El que suscribe C. _____, representante legal de (persona moral o física) _____ participante de la Licitación Pública Nacional No. _____ convocada para la contratación de _____ manifiesto bajo protesta de decir verdad que me comprometo a no incurrir en prácticas no éticas o ilegales durante este procedimiento, 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 estos se deriven.

ATENTAMENTE

NOMBRE Y FIRMA DEL
REPRESENTANTE LEGAL



ANEXO V

FORMATO DE PROPUESTA TÉCNICA

CIUDAD DE MÉXICO, A

LIC. CELSO SÁNCHEZ FUENTEVILLA
OFICIAL MAYOR EN LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA
DE LA CIUDAD DE MÉXICO
PRESENTE.

Partida	Descripción	(Deberá corresponder a las características indicadas en el ANEXO I)	
		Cantidad mínima	Cantidad máxima
1			
2			

Condiciones Generales:
Tiempo de entrega:
Partida cotizada:
Vigencia de la propuesta:

ATENTAMENTE

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL



ANEXO VI

FORMATO DE PROPUESTA ECONÓMICA

CIUDAD DE MÉXICO, A

LIC. CELSO SÁNCHEZ FUENTEVILLA
OFICIAL MAYOR EN LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA
DE LA CIUDAD DE MÉXICO
PRESENTE.

Partida	Descripción	Cantidad de elementos diarios	Unidad de medida	Precio unitario	Importe
1				\$	\$
2				\$	\$
Subtotal					\$
Importe del Impuesto al Valor Agregado desglosado					\$
Importe total de la propuesta.					\$

Importe total de la propuesta con letra:

Condiciones Generales:

Partida cotizada:

Garantía de precios fijos y vigentes hasta el cumplimiento total de las condiciones pactadas en el contrato:

Aceptación de las condiciones de pago, en moneda nacional, conforme al plazo y procedimiento establecido por la convocante.

ATENTAMENTE

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL



ANEXO VII

INFORMACIÓN GENERAL RESPECTO AL TIPO DE EMPRESA

CIUDAD DE MÉXICO, A

LIC. CELSO SÁNCHEZ FUENTEVILLA
OFICIAL MAYOR EN LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA
DE LA CIUDAD DE MÉXICO
PRESENTE.

(NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL O DE LA PERSONA FÍSICA, (EN SU CASO) EN NOMBRE Y REPRESENTACIÓN DE:(DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL), DECLARO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE LA INFORMACIÓN GENERAL DE LA EMPRESA QUE REPRESENTO Y LOS DATOS SON COMO A CONTINUACIÓN SE INDICA:

- NOMBRE DE LA EMPRESA (RAZÓN SOCIAL COMPLETA LEGIBLE)
- TIPO DE EMPRESA (INDICAR SI ES MICRO, PEQUEÑA O MEDIANA)
- DOMICILIO DE LA EMPRESA (CON TODOS LOS DATOS COMPLETOS Y LEGIBLES)
- NACIONALIDAD DE LA EMPRESA
- NÚMERO DE EMPLEADOS CONTRATADOS
- ACTIVIDAD DESARROLLADA

PARA IDENTIFICAR EL TIPO DE LA EMPRESA SE ENTENDERÁ LO SIGUIENTE:

MICRO EMPRESA.	LA UNIDAD ECONÓMICA QUE PARA EL DESARROLLO DE SU ACTIVIDAD CUENTA DE 1 HASTA 10 EMPLEADOS.
PEQUEÑA EMPRESA	LA UNIDAD ECONÓMICA QUE CUENTA PARA EL DESARROLLO DE SU ACTIVIDAD DE 11 HASTA 20 EMPLEADOS.
MEDIANA EMPRESA	LA UNIDAD ECONÓMICA QUE CUENTA PARA EL DESARROLLO DE SU ACTIVIDAD DE 21 HASTA 50 EMPLEADOS.

PROTESTO LO NECESARIO

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA

NOTA: EL PRESENTE FORMATO DEBERÁ SER PRESENTADO PREFERENTEMENTE EN PAPEL MEMBRETADO DEL PARTICIPANTE.



ANEXO VIII

FORMATO PARA OFERTAR PRECIOS MÁS BAJOS A LOS INICIALMENTE PROPUESTOS EN LA OFERTA ECONÓMICA

Número de Ronda _____

El que suscribe, en mi carácter de representante legal de (persona física o persona moral) participante de la Licitación Pública Nacional No. _____, relativa a la adquisición de _____, lo que acredito con copia certificada de mi escritura pública, y que cuento con facultades para actuar en nombre de mi representada, facultades que no me han sido revocadas, limitadas, ni modificadas a la fecha de la firma del presente documento.

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	EMPRESA PARTICIPANTE	FIRMA DE CONFORMIDAD	ESCRITURA PÚBLICA No.	NOTARIO PÚBLICO	
				No.	NOMBRE

Manifiesto expresamente mi conformidad en ofertar nuevamente los precios originalmente presentados en la respectiva propuesta económica, haciendo constar que los precios más bajos derivados de esta etapa de mejoramiento de precios son:

PARTIDA	DESCRIPCIÓN	OFERTA MAS BAJA (sin incluir IVA)		EMPRESA QUE OFERTA EL PRECIO MAS BAJO	FIRMA DE ACEPTACIÓN
		%	IMPORTE		



ANEXO IX

MODELO DE TEXTO DE FIANZA DE SERIEDAD DE PROPUESTA

ANTE: LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

____(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 ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO 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 DE LA CIUDAD DE MÉXICO, A TRAVÉS DE ____ (8) ____, TENIENDO POR OBJETO ____ (9) ____, ESTA GARANTÍA ESTARÁ VIGENTE HASTA QUE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO 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 LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL.
- (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 X

MODELO DE TEXTO DE FIANZA DE CUMPLIMIENTO

(LA FECHA DE EMISIÓN DE LA FIANZA DEBE SER LA MISMA DEL CONTRATO)

ANTE: LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

PARA GARANTIZAR POR ____NOMBRE DE LA EMPRESA O PERSONA FÍSICA____, CON REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES _____ CON DOMICILIO FISCAL EN: ____CALLE, COLONIA, DEMARCACIÓN TERRITORIAL 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 CIUDADANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO, 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 OTORGUE "LA SECRETARÍA", A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES, ALMACENES Y ASEGURAMIENTO; E) "EL LICITANTE" 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 ARTÍCULOS 166, 178, 279, 280, 282, 283 Y 293, 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 CIUDADANA A "EL LICITANTE" Y RENUNCIA 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 179 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS. (FIN DE TEXTO).

LA FIANZA DEBERÁ CONTENER NOMBRE Y CARGO DE QUIEN LA FIRME



**ANEXO A
FORMATO CON LOS DATOS DEL LICITANTE**

(NOMBRE) , MANIFIESTO, "BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD", QUE LOS DATOS AQUÍ ASENTADOS SON CIERTOS Y CUENTO CON FACULTADES SUFICIENTES PARA SUSCRIBIR LA PROPUESTA EN LA PRESENTE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, A NOMBRE Y REPRESENTACIÓN DE (PERSONA FÍSICA Y/O JURÍDICO COLECTIVA

LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN	
REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES:	
DOMICILIO: (CALLE Y NÚMERO EXTERIOR E INTERIOR)	
COLONIA:	DELEGACIÓN O MUNICIPIO:
CÓDIGO POSTAL:	ENTIDAD FEDERATIVA:
TELÉFONO(S):	FAX:
CORREO ELECTRÓNICO	

NÚMERO DE LA ESCRITURA PÚBLICA EN QUE CONSTA SU ACTA CONSTITUTIVA:

FECHA:

NOMBRE, NÚMERO Y LUGAR DEL NOTARIO PÚBLICO ANTE EL CUAL SE DIO FÉ DE LA MISMA:

RELACIÓN DE ACCIONISTAS

APELLIDO PATERNO

APELLIDO MATERNO

NOMBRES(S)

DESCRIPCIÓN DEL OBJETO SOCIAL:

INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO PÚBLICO DE LA PROPIEDAD Y DE COMERCIO.

REFORMAS AL ACTA CONSTITUTIVA:

NOMBRE DEL APODERADO O REPRESENTANTE LEGAL:

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:

PROTESTO LO NECESARIO

NOMBRE, CARGO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL DEL LICITANTE

_____ INCLUIR EN LA DOCUMENTACIÓN LEGAL



ANEXO B

RELACIÓN DE DOCUMENTACIÓN LEGAL, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA
(LO SOLICITADO EN ÉSTE ANEXO A ES ENUNCIATIVO Y NO LIMITATIVO)
(LA NO PRESENTACIÓN DE ÉSTE ANEXO A, NO ES MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN)

LIC. CELSO SÁNCHEZ FUENTEVILLA
OFICIAL MAYOR EN LA SECRETARÍA DE SEGURIDAD CIUDADANA
DE LA CIUDAD DE MÉXICO
PRESENTE.

ADJUNTO ENCONTRARÁ LOS DOCUMENTOS LEGALES, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS QUE A CONTINUACIÓN SE MENCIONAN, LOS CUALES SE INDICAN EL PUNTO 5.2.1. DE LAS BASES Y SE ENTREGAN EN EL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS:

RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA QUE PRESENTA PROPUESTA

	DOCUMENTO	ORIGINAL	COPIA(S) COTEJADA	NO APLICA
	anexo A formato de los datos del licitante			
A)	Personas morales: Acta constitutiva de la empresa y sus modificaciones, si las hubiere, debidamente protocolizadas e inscritas en el Registro Público de la Propiedad y del Comercio, en la que conste que el objeto social es la producción, comercialización distribución etc., de los servicios objeto de esta licitación.			
B)	Personas Físicas: Acta de nacimiento			
C)	Constancia de Situación Fiscal en la que conste que el Objeto Social está relacionado con el objeto de esta Licitación Pública Nacional.			
D)	Instrumento notarial que acredite la personalidad del representante legal de la Persona Moral y en su caso de la Persona Física.			
E)	Identificación Oficial Vigente de la Persona Moral o de la Persona Física.			
F)	Recibo de pago bancario de estas bases, que deberá estar fechado a más tardar el último día de venta de bases.			
G)	Acuse de recibo de recepción de estas bases debidamente suscrito, que deberá estar fechado a más tardar el último día de venta de bases.			
DOCUMENTACIÓN ADMINISTRATIVA				
A)	Curricula Vitae de la empresa o Curriculum Vitae de la Persona Física			
B)	Copia del comprobante del domicilio fiscal con fecha de expedición no mayor a un mes de la realización de este procedimiento.			
C)	Carta de manifestación bajo protesta de decir verdad, que los servicios ofertados deberán contar, cuando menos, con un 50% (cincuenta por ciento) de contenido nacional, el que será determinado tomando en cuenta su costo neto de manufactura, que significa todos los costos, menos la promoción de venta, comercialización y de servicio posterior a la venta, regalías y embalajes, así como los costos financieros.			
D)	Carta de manifestación bajo protesta de decir verdad, en el que manifieste no encontrarse en ninguno de los supuestos de los artículos 39 y 39 bis de la Ley. (Anexo II)			
E)	Carta de manifestación bajo protesta de decir verdad en la que asumirá la responsabilidad total en caso de que el proveedor se infrinjan leyes, normas y reglamentos relacionados con patentes, marcas o derechos de autor.			



	DOCUMENTO	ORIGINAL	COPIA(S) COTEJADA	NO APLICA
F)	Opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales positiva vigente de acuerdo al artículo 32-d del código fiscal de la federación.			
G)	Opinión de cumplimiento en materia de seguridad social positiva vigente no mayor a 30 días de la presentación de la propuesta de acuerdo a lo señalado en el artículo 32-D del código fiscal de la federación, así como del comprobante del registro del instituto mexicano del seguro social y dos últimos pagos al que está obligado, en homologación al 14 ter y en concatenación con el numeral 5.7.9 de la Circular Uno 2019.			
H)	Carta de manifestación bajo protesta de decir verdad, mediante la cual su representada faculta a "la convocante" para verificar aleatoriamente la debida observancia de las prestaciones de seguridad social ante el instituto mexicano del seguro social.			
I)	Licitante sujeto de contribuciones fiscales en la Ciudad de México CUMPLIMIENTO artículo 58 de la LATRPERCDMX			
J)	Carta bajo protesta de decir verdad donde manifieste que cuenta con la solvencia económica para responder a los compromisos que deriven de la presente Licitación Pública Nacional.			
K)	Carta bajo protesta de decir verdad mediante la cual se compromete a no incurrir en prácticas no éticas o ilegales durante el procedimiento de la Licitación Pública Nacional, 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 estos deriven. (ANEXO IV)			
L)	Carta en la que manifieste bajo protesta de decir verdad, que conoce y acepta todas las condiciones establecidas en estas bases y sus anexos y que en caso de resultar adjudicado se compromete a acatar las disposiciones contenidas tanto en las bases de la Licitación Pública Nacional como en el contrato respectivo.			
M)	Los licitantes que tengan su domicilio fuera de la Ciudad de México, deberán señalar un domicilio para recibir notificaciones dentro la misma.			
N)	Presentar Constancia de Registro en el Padrón de Proveedores de la Administración Pública de la Ciudad de México Vigente.			
O)	Carta bajo protesta de decir verdad mediante la cual el licitante manifieste que no se encuentra en los supuestos de impedimento legales correspondientes, ni inhabilitado o sancionado por la Secretaría de la Contraloría General de la Ciudad de México, por la Secretaría de la Función Pública de la Administración Pública Federal o autoridades competentes de los Gobiernos de las Entidades Federativas o Municipios.			
P)	Los licitantes deberán presentar carta bajo protesta de decir verdad en donde manifiesten que guardaran la confidencialidad de toda aquella información y documentación que la convocante le proporcione o en su defecto se genere con motivo de la entrega de los bienes.			
Q)	Los licitantes deberán presentar carta bajo protesta de decir verdad en donde manifiesten que su representada como empresario y patrón del personal que contrate para la entrega de los bienes, 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 entrega de los bienes por parte de los trabajadores que participen en los mismos, de igual forma, que su representada asume la responsabilidad del personal que designe fuera y dentro de las instalaciones de la convocante.			
5.2.3.	De conformidad con la ley de responsabilidades administrativas de la Ciudad de México y las Políticas tercera y sexta fracciones III, IV y V del Acuerdo por el que se fijan Políticas de Actuación de las Personas Servidoras Públicas de la Administración Pública del Distrito Federal que se señalan, para cumplir con los valores y principios que rigen el servicio público y para prevenir la existencia de conflicto de intereses, así como numeral décimo tercero fracción II de los Lineamientos para la Presentación de Declaración de Intereses y Manifestación de No Conflicto de Intereses a Cargo de las Personas Servidoras Públicas de la Administración Pública del Distrito Federal y Homólogos que se señalan. Los Servidores Públicos que intervienen en el presente procedimiento de Licitación Pública Nacional son los siguientes, por lo que deberán presentar carta bajo protesta de decir verdad mediante la cual el licitante manifieste este hecho			
PROPUESTA TÉCNICA				
A)	Descripción y especificación completa de los bienes ofertados por el licitante, establecidos			



	en el ANEXO I de estas bases.			
B)	Carta compromiso en la que manifieste bajo protesta de decir verdad que la convocante a través de personal del área requirente, solicitará de reposición de los bienes en caso de que se detecten defectos, vicios ocultos y deficiencias en la calidad de los mismos, por lo que el proveedor, se obliga a su reposición a entera satisfacción de la convocante de acuerdo a lo señalado en el ANEXO 1 de las bases			
PROPUESTA ECONÓMICA				
A)	Oferta económica con precios unitarios en moneda nacional, con 2 posiciones decimales			
B)	Garantía de formalidad de la propuesta en original y una copia simple, de conformidad con el numeral 9 de estas bases de Licitación Pública Nacional.			

**NOMBRE, CARGO Y FIRMA DEL
REPRESENTANTE LEGAL DEL LICITANTE**

**RECEPCIÓN DE
DOCUMENTOS**

