



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración.

# GOBIERNO DEL DISTRITO FEDERAL SECRETARIA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL

## LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

**No. SEDU/LPN/005/2014**

**SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN 110  
ESCUELAS PRIMARIAS DEL DISTRITO  
FEDERAL EN CHAROLA CON GRADO  
ALIMENTICIO RECICLABLE CON TRES  
DIVISIONES TERMOSELLABLES**

pág. 1

Av. Chapultepec No. 49, Piso 1, Col. Centro, C.P. 06010  
Del. Cuauhtémoc, Tel. 5134 0770 ext. 1109

[df.gob.mx](http://df.gob.mx)  
[educacion.df.gob.mx](http://educacion.df.gob.mx)



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

EL GOBIERNO DEL DISTRITO FEDERAL A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL, POR CONDUCTO DE LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN EN DICHA DEPENDENCIA, EN ADELANTE **LA CONVOCANTE**, UBICADA EN AVENIDA CHAPULTEPEC No. 49, PRIMER PISO, COLONIA CENTRO, DELEGACIÓN CUAUHTÉMOC, C. P. 06010, MÉXICO, D. F., TEL. 51 34 07 70 EXTENSIÓN 1105; EN CUMPLIMIENTO A LO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO 134 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, 26, 27 INCISO A), 28, 30 FRACCIÓN I, 32, 33, 34, 43, 58 Y 63 FRACCIÓN I DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL Y 101-G FRACCIONES IX, X Y XIV DEL REGLAMENTO INTERIOR DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL DISTRITO FEDERAL, ASÍ COMO A LO ESTABLECIDO EN EL ACUERDO POR EL QUE SE DELEGAN EN LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL, LAS FACULTADES QUE SE INDICAN PUBLICADO EN LA GACETA OFICIAL DEL DISTRITO FEDERAL EL DÍA 26 DE NOVIEMBRE DE 2008, CONVOCA A PERSONAS FÍSICAS Y MORALES A PARTICIPAR EN LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO SEDU/LPN/005/2014, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN 110 ESCUELAS PRIMARIAS DEL DISTRITO FEDERAL EN CHAROLA CON GRADO ALIMENTICIO RECICLABLE CON TRES DIVISIONES TERMOSELLABLES, CONFORME A LAS SIGUIENTES:

### B A S E S

#### 1.- CALENDARIO DE ACTOS.

Fechas para adquirir bases	Junta de aclaraciones	Presentación de proposiciones y apertura técnica y económica	Acto de Fallo
09, 10 y 13 de octubre de 2014	14 de octubre de 2014 10:00 hrs.	17 de octubre de 2014 11:00 hrs.	23 de octubre de 2014 11:00 hrs.

#### 2.- INFORMACIÓN SOBRE EL SUMINISTRO A CONTRATAR OBJETO DE ESTA LICITACIÓN.

##### 2.1. DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DEL SUMINISTRO.

SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN 110 ESCUELAS PRIMARIAS DEL DISTRITO FEDERAL, CONFORME A LAS CARACTERÍSTICAS QUE SE DETALLAN EN LOS **ANEXOS 1 Y 2 (APARTADO A)**

##### 2.2. PLAZO DEL SUMINISTRO.

EL SUMINISTRO OBJETO DE ESTA LICITACIÓN SERÁ A PARTIR DEL 27 DE OCTUBRE Y HASTA EL 19 DE DICIEMBRE DEL 2014. NO SE REALIZARÁ SUMINISTRO DE ALIMENTOS LOS DÍAS QUE SE ENCUENTRAN CONSIDERADOS COMO INHÁBILES CONFORME AL CALENDARIO ESCOLAR PARA EL CICLO ESCOLAR 2014 - 2015 PUBLICADO POR LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA (SEP) Y LOS DÍAS ESTABLECIDOS COMO CONSEJO TÉCNICO ESCOLAR. **ANEXO 3.**

##### 2.3. CONDICIONES DEL SUMINISTRO.

EL SUMINISTRO SE REALIZARÁ EN ESTRICTA OBSERVANCIA DE LAS CONDICIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS EN EL NUMERAL 6.3 Y EN EL ANEXO 2 (APARTADO A), RESPECTO DEL ALMACENAMIENTO, ELABORACIÓN, EMPAQUE Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS.

##### 2.4. DE LA ENTREGA DEL SUMINISTRO.

pág. 2

Av. Chapultepec No. 49, Piso 1, Col. Centro, C.P. 06010  
Del. Cuauhtémoc, Tel. 5134 0770 ext. 1109

**df.gob.mx**  
**educacion.df.gob.mx**



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

### 2.4.1. LUGARES DEL SUMINISTRO.

EL SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN 110 ESCUELAS PRIMARIAS DEL DISTRITO FEDERAL SE REALIZARÁ EN LOS PLANTELES QUE SE DETALLAN EN EL **ANEXO 4**.

### 2.4.2. TRANSPORTE.

EL PROVEEDOR ADJUDICADO TENDRÁ A SU CARGO Y BAJO SU RESPONSABILIDAD EL TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS HASTA SU RECEPCIÓN Y DISTRIBUCIÓN EN LOS DIFERENTES PLANTELES A ENTERA SATISFACCIÓN Y SIN COSTO ALGUNO PARA **LA CONVOCANTE**. (ANEXO 2 APARTADO A)

### 2.4.3. DE LA HORA DE ENTREGA DEL SUMINISTRO.

EL SUMINISTRO SE PROPORCIONARÁ DE LUNES A VIERNES, DEBIENDO INICIAR EL SUMINISTRO A LAS 14:30 Y CONCLUIR A LAS 15:30 HORAS.

## 2.5. DEL PERSONAL QUE ELABORA Y ENTREGA EL SUMINISTRO DE ALIMENTOS.

EL PERSONAL QUE ELABORE Y ENTREGUE LOS ALIMENTOS EN LOS DIFERENTES PLANTELES DEBERÁ ESTAR ASEADO, PORTAR GAFETE Y UNIFORME LIMPIO DE LA EMPRESA (PANTALÓN Y FILIPINA), COFIA, MANDIL, CUBRE BOCA, CALZADO CERRADO QUE NO SEA TENIS Y GUANTES DE PLÁSTICO DESECHABLE, ADEMÁS TENER UÑAS CORTAS, LIMPIAS, SIN ESMALTE Y CABELLO RECOGIDO.

DURANTE EL SUMINISTRO DE LOS ALIMENTOS QUEDA ESTRICTAMENTE PROHIBIDO PARA EL PERSONAL DEL PROVEEDOR ADJUDICADO COMER, BEBER, FUMAR, MASTICAR CHICLE Y VENDER ALIMENTOS.

## 2.6. DE LA SUPERVISIÓN DE LA ELABORACIÓN Y ENTREGA DEL SUMINISTRO.

EL PERSONAL ASIGNADO POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA EN LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL PODRÁ SUPERVISAR EN CUALQUIER MOMENTO DEL PROCESO DESDE LA RECEPCIÓN DE INSUMOS HASTA LA ENTREGA DE CHAROLAS, SIN NINGUNA RESTRICCIÓN, EN CUALQUIER MOMENTO Y SIN PREVIO AVISO.

EL PERSONAL DESIGNADO ESTARÁ FACULTADO PARA VERIFICAR, EN CUALQUIER MOMENTO, LA CORRECTA APLICACIÓN, PROCEDIMIENTOS, NORMAS Y DEMÁS ELEMENTOS CONTEMPLADOS EN LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS ENUNCIADAS EN EL CUERPO DE ESTE DOCUMENTO Y LAS CONSIDERACIONES SEÑALADAS EN EL DISTINTIVO H, SIN NINGUNA RESTRICCIÓN.

EL PERSONAL DESIGNADO DETERMINARÁ SI DE ACUERDO A LAS NORMAS REGULATORIAS VIGENTES EN PROCESOS DE ALIMENTOS, SE CUMPLE CON LA CALIDAD Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (FORMA, AROMA, TAMAÑO, ASPECTO, TEXTURA, COLOR, SABOR AGRADABLE Y GRAMAJE), LOS ALIMENTOS SON O NO SUSCEPTIBLES DE SER TRANSPORTADOS Y SUMINISTRADOS EN LAS ESCUELAS.



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

ASÍ MISMO, EL PERSONAL NOMBRADO PODRÁ TOMAR LAS MUESTRAS ALEATORIAS DE LOS INSUMOS Y ALIMENTOS CRUDOS O COCIDOS QUE SE UTILICEN PARA LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS, PARA SU ANÁLISIS.

LAS EMPRESAS ADJUDICADAS DEBERÁN PRESTAR TODAS LAS FACILIDADES A FIN DE PROPORCIONAR LAS BITÁCORAS, INFORMES, INFORMACIÓN, INSTRUMENTOS, PLANES, PROGRAMAS, MANUALES, INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN, Y LOS DOCUMENTOS QUE SEAN SOLICITADOS POR LA LICITANTE QUE TENGAN QUE VER CON TODO EL PROCESO DESDE LA RECEPCIÓN DE LOS INSUMOS, ALMACENAMIENTO, PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS, ENVASADO, EMPACADO Y ETIQUETADO, TRANSPORTACIÓN, ENTREGA, DISTRIBUCIÓN Y LIMPIEZA, ADEMÁS DEBERÁ DE PROPORCIONAR EL EQUIPO Y VESTUARIO NECESARIO PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD DEL PROCESO DE ALIMENTACIÓN, CALIDAD DE LAS MATERIAS PRIMAS, Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, SIEMPRE QUE SE LE REQUIERA.

LA SUPERVISIÓN QUE REALICE LA CONVOCANTE A CADA UNA DE LAS ETAPAS QUE INTEGRAN EL SUMINISTRO DE ALIMENTOS, LA PODRÁ REALIZAR EN COORDINACIÓN CON LA AGENCIA DE PROTECCIÓN SANITARIA DE LA SECRETARÍA DE SALUD DEL DISTRITO FEDERAL.

### 2.7. DEL INCUMPLIMIENTO EN LA ELABORACIÓN Y ENTREGA DEL SUMINISTRO.

SI EL PROVEEDOR ADJUDICADO NO CUMPLIERA, LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA EN LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL, DEBERÁ NOTIFICÁRSELO A FIN DE QUE SUBSANE LAS DEFICIENCIAS OBSERVADAS. EN CASO DE QUE DICHAS DEFICIENCIAS SE ENCUENTREN CONTEMPLADAS EN EL NUMERAL 17 DE LAS PRESENTES BASES DE LICITACIÓN, ESTOS INCUMPLIMIENTOS DEBERÁN SER REGISTRADOS EN LA "CÉDULA DE SUPERVISIÓN DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS" Y EN LA "CÉDULA DE SUPERVISIÓN DE ENTREGA DE ALIMENTOS POR LA EMPRESA" DISEÑADA PARA TAL FIN POR LA PROPIA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL; DICHAS CÉDULAS EN SU CASO TENDRÁN QUE ESTAR DEBIDAMENTE REQUISITADAS Y CONTENER EL NOMBRE Y FIRMA AUTÓGRAFA DE: 1) EL PERSONAL DESIGNADO POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA EN LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL PARA SUPERVISAR LA ELABORACIÓN Y EL SUMINISTRO DE ALIMENTOS, EN SU CARÁCTER DE ELABORADOR DE LA CÉDULA; 2) EL PERSONAL DESIGNADO POR EL PROVEEDOR ADJUDICADO PARA ENTREGAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTOS, HACIENDO CONSTAR SU ACEPTACIÓN EN EL CONTENIDO DE LA CÉDULA 3) DEL PERSONAL DESIGNADO POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA RESPONSABLE DE LA COORDINACIÓN REGIONAL Y 4) POR EL TITULAR DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA, DANDO VALIDEZ A LO ASENTADO EN LA CÉDULA. ESTA(S) "CÉDULA(S) DE SUPERVISIÓN DE ELABORACIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS" DEBERÁ(N) REMITIRSE A LA JEFATURA DE UNIDAD DEPARTAMENTAL DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES EN LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL, QUIEN VERIFICARÁ LA INFORMACIÓN CONTENIDA CON LA(S) FACTURA(S) CORRESPONDIENTE(S), QUE LE SERÁN ENTREGADAS POR PARTE DE LAS EMPRESAS, A FIN DE QUE ESTA INSTANCIA DETERMINE, EN SU CASO, EL MONTO DE LA PENA CONVENCIONAL POR EL INCUMPLIMIENTO CONSIGNADO EN LA "CÉDULA DE ELABORACIÓN Y SUPERVISIÓN DE ENTREGA DE ALIMENTOS".



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

### 2.8. DEL ALMACENAMIENTO, ELABORACIÓN, ENVASADO Y TRANSPORTE.

EL ALMACENAMIENTO, ELABORACIÓN, ENVASADO Y TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS SERÁ SUPERVISADO POR EL PERSONAL QUE SEA DESIGNADO POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL, QUIEN VERIFICARÁ QUE DICHOS PROCEDIMIENTOS SE REALICEN CONFORME A LOS REQUERIMIENTOS ESTABLECIDOS EN LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y DEMÁS NORMATIVIDAD SEÑALADOS EN EL **NUMERA 6.3** Y EL **ANEXO 2 (APARTADO A)**, DE LAS PRESENTES BASES, ASÍ COMO EN EL INSTRUMENTO LEGAL QUE AL EFECTO SE SUSCRIBA.

EL PERSONAL DESIGNADO POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PODRÁ DETERMINAR, SI DE ACUERDO A LAS NORMAS DE CALIDAD Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS LOS ALIMENTOS SON O NO SUSCEPTIBLES DE SER TRANSPORTADOS A LAS ESCUELAS.

SI EL PROVEEDOR ADJUDICADO NO CUMPLIERA EN ALGUNA O ALGUNAS DE LAS ESPECIFICACIONES CONTEMPLADAS EN EL NUMERAL 6.3, ANEXO 2 (APARTADO A), EN LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS QUE AHÍ SE MENCIONAN Y LAS CONSIDERACIONES SEÑALADAS EN EL DISTINTIVO H, LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA DEBERÁ NOTIFICAR POR ESCRITO A LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN, PARA QUE ESTA A SU VEZ NOTIFIQUE POR ESCRITO AL PROVEEDOR ADJUDICADO A FIN DE QUE SUBSANE LAS DEFICIENCIAS OBSERVADAS; EN CASO DE QUE EL INCUMPLIMIENTO PUDIERA ALTERAR LA SEGURIDAD E INTEGRIDAD DE LA COMUNIDAD ESCOLAR Y/O LOS COLABORADORES DEL PROGRAMA, O LES AFECTE EL SUMINISTRO DE LOS ALIMENTOS, LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA, DEBERÁ NOTIFICARLO POR ESCRITO A LA JEFATURA DE UNIDAD DEPARTAMENTAL DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES, ANEXANDO EL SOPORTE DOCUMENTAL QUE ACREDITE LA FALTA COMETIDA, A FIN DE QUE ÉSTA APLIQUE LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 42 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.

EL LICITANTE DEBERÁ DE PRESENTAR UNA DESCRIPCIÓN DETALLADA Y ARGUMENTADA DE LA METODOLOGÍA Y PROCEDIMIENTOS QUE UTILIZARÁ PARA LA ELABORACIÓN DE LOS MENÚS SEÑALADOS EN EL **ANEXO 2 (APARTADOS A)** Y LA TECNOLOGÍA UTILIZADA PARA EL ENVASADO, EL DÍA 16 DE OCTUBRE DE 2014, EN LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN EN LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL UBICADA EN AVENIDA CHAPULTEPEC No. 49, CUARTO PISO, COLONIA CENTRO, DELEGACIÓN CUAUHTÉMOC, C. P. 06010, MÉXICO, DISTRITO FEDERAL, EN UN HORARIO DE 9:00 A 13:00 HRS. LA CUAL SERÁ REMITIDA A LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA, MISMA QUE SERÁ UTILIZADA PARA ANALIZAR LA CAPACIDAD DEMOSTRADA. EL ACUSE DE RECIBO DEL DOCUMENTO DEBERÁ INTEGRARSE DENTRO DEL ÚNICO SOBRE A PRESENTAR Y QUE FORMA PARTE DE LA PROPUESTA TÉCNICA.

LA METODOLOGÍA PRESENTADA NO PODRÁ VARIAR SIN PREVIO CONSENTIMIENTO DE LA CONVOCANTE Y SU CUMPLIMIENTO ES DE OBSERVANCIA OBLIGATORIA, EN CASO DE INCUMPLIMIENTO ES CAUSAL PARA LA CANCELACIÓN DEL SUMINISTRO DE LA ENTREGA DEL DÍA.



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

### 2.9. NORMAS DE CALIDAD.

EL SUMINISTRO OBJETO DE ESTA LICITACIÓN DEBERÁ CUMPLIR CON LAS NORMAS O ESTÁNDARES DE CALIDAD SEÑALADAS EN EL NUMERAL 6.3 Y EN EL **ANEXO 2** DE LAS PRESENTES BASES DE LICITACIÓN, LAS CUALES SON DE APLICACIÓN OBLIGATORIA. LO QUE DEBERÁ SER MANIFESTADO POR EL LICITANTE BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD.

### 2.10. DE LA ENTREGA Y RECEPCIÓN DE ALIMENTOS.

EL PERSONAL DESIGNADO POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA EN CADA UNO DE LOS 110 PLANTES EDUCATIVOS SERÁ EL ÚNICO RESPONSABLE DE RECIBIR LOS ALIMENTOS A LA COMUNIDAD ESCOLAR.

### 2.11. MUESTRA FÍSICA

LOS LICITANTES DEBERÁN ENTREGAR UNA MUESTRA FÍSICA DE LAS CHAROLAS GRADO ALIMENTICIO QUE SERÁN UTILIZADAS PARA EMPACAR LOS ALIMENTOS OBJETO DE LA PRESENTE LICITACIÓN, MISMAS QUE DEBERÁN CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS CONTENIDAS EN **NUMERAL 6.3** Y EL **ANEXO 2**, EL DÍA 16 DE OCTUBRE DE 2014, EN LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN EN LA SECRETARIA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL UBICADA EN AVENIDA CHAPULTEPEC No. 49, CUARTO PISO, COLONIA CENTRO, DELEGACIÓN CUAUHTÉMOC, C. P. 06010, MÉXICO, DISTRITO FEDERAL, EN UN HORARIO DE 9:00 A 13:00 HRS. LA CUAL SERÁ REMITIDA A LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA, MISMA QUE SERÁ UTILIZADA PARA VERIFICAR SU CUMPLIMIENTO EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO. EL ACUSE DE RECIBO DEL DOCUMENTO DEBERÁ INTEGRARSE DENTRO DEL ÚNICO SOBRE A PRESENTAR Y QUE FORMA PARTE DE LA PROPUESTA TÉCNICA.

### 2.12. ABASTECIMIENTO SIMULTÁNEO.

EL PROCEDIMIENTO QUE SE UTILIZARÁ EN ESTA LICITACIÓN, SERÁ MEDIANTE ABASTECIMIENTO SIMULTÁNEO A TRAVÉS DE **1 A 4 FUENTES** CON BASE EN EL ARTÍCULO 58 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, ESTABLECIÉNDOSE LOS PORCENTAJES DE PARTICIPACIÓN EN EL **ANEXO 1** DEL PRESENTE INSTRUMENTO.

EL PORCENTAJE DIFERENCIAL EN PRECIO QUE SE CONSIDERARÁ PARA DETERMINAR A LOS PROVEEDORES SUSCEPTIBLES DE ADJUDICAR NO PODRÁ SER SUPERIOR AL 10% RESPECTO DE LA PROPUESTA SOLVENTE MÁS BAJA. AÚN Y CUANDO LAS SIGUIENTES PROPUESTAS ESTUVIESEN DENTRO DEL RANGO DEL PORCENTAJE ANTES SEÑALADO, SI ESTAS EXCEDEN EL PRECIO PROMEDIO DEL ESTUDIO DE MERCADO REALIZADO CON ANTERIORIDAD A ESTE PROCEDIMIENTO, NO SERÁN ADJUDICADAS.

### 2.13. RECORRIDO DE INSPECCIÓN A LAS INSTALACIONES DE LOS LICITANTES.

LA CONVOCANTE DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 37, FRACCIÓN V DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, REALIZARÁ LOS DÍAS 20 Y 21 DE OCTUBRE DEL PRESENTE AÑO, VISITAS A LOS ESTABLECIMIENTOS DE LOS LICITANTES, A FIN DE CONSTATAR LA EXISTENCIA FÍSICA DE LAS INSTALACIONES Y COMPROBAR QUE SON ADECUADAS Y SUFICIENTES PARA EL ALMACENAMIENTO, PREPARACIÓN, CONSERVACIÓN Y EMPACADO DE LOS ALIMENTOS, LAS CUALES DEBERÁN CUMPLIR CON LAS NORMAS





## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

OFICIALES AUTORIZADAS POR LA SECRETARIA DE SALUD Y NORMAS MEXICANAS PARA EL MANEJO DE LOS PRODUCTOS EN SU RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, PRODUCCIÓN, RECALENTAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN. TAMBIÉN SE VERIFICARÁN LAS CONDICIONES DE LOS VEHÍCULOS QUE SE UTILIZARÁN PARA EL TRASLADO DE LOS ALIMENTOS A LOS PUNTOS DE CONSUMO. ASIMISMO SE CONSTATARÁ LA EXISTENCIA DE UN DEPARTAMENTO DE CONTROL DE CALIDAD A CARGO DE PERSONA AUTORIZADA Y COMPETENTE, QUIEN DEBERÁ EXHIBIR LOS DOCUMENTOS QUE ASÍ LO PRUEBEN ADEMÁS DE PRESENTAR LOS SISTEMAS ESTABLECIDOS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS QUE AHÍ SE ELABORAN. EL RECORRIDO A LAS INSTALACIONES ES DE CARÁCTER OBLIGATORIO Y SE REALIZARÁ EN COMPAÑÍA DE UN REPRESENTANTE DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA, UN REPRESENTANTE DE LA CONTRALORÍA INTERNA Y UN REPRESENTANTE DE LA CONTRALORÍA CIUDADANA; SE LEVANTARÁ UN ACTA DEL RECORRIDO EFECTUADO QUE DEBERÁN SIGNAR CADA UNO DE LOS ASISTENTES Y FORMARÁ PARTE DEL PROCEDIMIENTO. EN CASO DE QUE NO SE REALICE LA VISITA POR CAUSAS IMPUTABLES AL LICITANTE SERÁ MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN.

### 2.14. GRADO DE INTEGRACIÓN.

POR TRATARSE DE UNA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL LOS BIENES OFERTADOS DEBERÁN CONTAR POR LO MENOS CON 50% DE INTEGRACIÓN NACIONAL.

### 3. INFORMACIÓN DEL SERVIDOR PÚBLICO RESPONSABLE DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN.

PARA ESTE PROCEDIMIENTO SE DETERMINA QUE LOS SERVIDORES PÚBLICOS RESPONSABLES DE LA PRESENTE LICITACIÓN EN LOS DIFERENTES ACTOS Y ETAPAS QUE CONFORMAN EL PROCEDIMIENTO SON LA ING. SOFÍA A. RIVERA HERNÁNDEZ, DIRECTORA DE ADMINISTRACIÓN Y/O EL LIC. HUGO FERNANDO GÓMEZ MONTES DE OCA, JEFE DE LA UNIDAD DEPARTAMENTAL DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES.

LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y/O LA JEFATURA DE LA UNIDAD DEPARTAMENTAL DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES REALIZARÁN LA EVALUACIÓN CUANTITATIVA Y CUALITATIVA DE LA DOCUMENTACIÓN LEGAL Y ADMINISTRATIVA, PROPUESTA ECONÓMICA Y GARANTÍA DE LA FORMALIDAD DE LA PROPUESTA.

LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA DE LA SECRETARIA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL REALIZARÁ LA EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA PROPUESTA TÉCNICA.

### 4. ORIGEN DE LOS RECURSOS

LOS COMPROMISOS DE PAGO QUE DERIVEN DE ESTA LICITACIÓN AFECTARÁN LA PARTIDA PRESUPUESTAL 2211 "PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA PERSONAS", MISMA QUE DE ACUERDO CON LA REQUISICIÓN No. 119 CUENTA CON SUFICIENCIA PRESUPUESTAL MEDIANTE OFICIO SEDU/DA/JUDRF/SUF. 070/2014

### 5. CONSULTA Y VENTA DE LAS BASES.

LOS INTERESADOS PODRÁN CONSULTAR Y ADQUIRIR LAS BASES EN LA JEFATURA DE UNIDAD DEPARTAMENTAL DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES EN LA SECRETARIA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL, UBICADA EN AVENIDA CHAPULTEPEC No. 49, PRIMER PISO,



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

COLONIA CENTRO, DELEGACIÓN CUAUHTÉMOC, CÓDIGO POSTAL 06010, EN MÉXICO DISTRITO FEDERAL, LOS DÍAS 09, 10 Y 13 DE OCTUBRE DEL PRESENTE AÑO, DE 10:00 A 15:00 HORAS.

DE IGUAL FORMA SE PODRÁN CONSULTAR A TRAVÉS DE LA PÁGINA DE INTERNET DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL, CON DIRECCIÓN ELECTRÓNICA: <http://www.educacion.df.gob.mx> EN EL APARTADO DENOMINADO LICITACIONES.

LAS BASES TENDRÁN UN COSTO DE \$ 1,300.00 (UN MIL TRESCIENTOS PESOS 00/100 M. N.) Y EL PAGO SE PODRÁ REALIZAR DE DOS MANERAS:

- a) EN EL DOMICILIO DE **LA CONVOCANTE**: EN LA JEFATURA DE UNIDAD DEPARTAMENTAL DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL, EN AVENIDA CHAPULTEPEC No. 49, PRIMER PISO, COLONIA CENTRO, DELEGACIÓN CUAUHTÉMOC, CÓDIGO POSTAL 06010, EN MÉXICO DISTRITO FEDERAL, MEDIANTE CHEQUE CERTIFICADO O DE CAJA A FAVOR DE LA SECRETARÍA DE FINANZAS DEL DISTRITO FEDERAL.

**LA CONVOCANTE** EMITIRÁ UN "RECIBO DE PAGO DE BASES" Y EL LICITANTE DEBERÁ VERIFICAR QUE APAREZCA SU NOMBRE CORRECTO (PERSONA FÍSICA O MORAL EN SU CASO).

NO SE ACEPTARÁN PAGOS EN EFECTIVO.

O BIEN:

- b) A TRAVÉS DE DEPOSITO BANCARIO: A LA CUENTA NÚMERO **00100911771**, REFERENCIA **28280519**, DE LA INSTITUCIÓN BANCARIA SCOTIABANK INVERLAT, SOCIEDAD ANÓNIMA (MÉXICO) A FAVOR DE LA SECRETARÍA DE FINANZAS DEL DISTRITO FEDERAL, INDICANDO EL NUMERO DE CONCURSO Y REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES DE LA EMPRESA PARTICIPANTE. SERÁ REQUISITO INDISPENSABLE QUE EL RECIBO EXPEDIDO EN LA VENTANILLA BANCARIA CONTENGA LA REFERENCIA **28280519**, CASO CONTRARIO NO SERÁ POSIBLE REALIZAR LA COMPRA DE LAS PRESENTES BASES. EL DEPOSITO EN EFECTIVO SE EFECTUARÁ ÚNICAMENTE EN LA SUCURSAL BANCARIA. NO SE ACEPTAN DEPÓSITOS Y/O PAGOS INTERBANCARIOS (BANCA ELECTRÓNICA).

LOS PARTICIPANTES QUE OPTEN POR REALIZAR EL PAGO DE BASES A TRAVÉS DE DEPÓSITO BANCARIO, PREFERENTEMENTE DEBERÁN REALIZAR EL CANJE DE LA FICHA DE DEPÓSITO BANCARIO POR EL "RECIBO DE PAGO DE BASES" EMITIDO POR **LA CONVOCANTE** DENTRO DEL PERIODO DE VENTA DE BASES EN UN HORARIO DE 10:00 A 15:00 HORAS EN LA JEFATURA DE UNIDAD DEPARTAMENTAL DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL, EN AVENIDA CHAPULTEPEC No. 49, PRIMER PISO, COLONIA CENTRO, DELEGACIÓN CUAUHTÉMOC, CÓDIGO POSTAL 06010, EN MÉXICO DISTRITO FEDERAL.

### 6. REQUISITOS PARA PARTICIPAR EN ESTA LICITACIÓN.

LOS INTERESADOS EN PARTICIPAR EN ESTA LICITACIÓN DEBERÁN CUMPLIR CON LOS SIGUIENTES REQUISITOS:





## 6.1. DE LAS PROPUESTAS.

### 6.1.1. PRESENTACIÓN

CON FUNDAMENTO EN EL ARTÍCULO 38 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR SUS PROPUESTAS EN UN SOLO SOBRE CERRADO DE MANERA INVOLABLE, QUE CONTENDRÁ LA DOCUMENTACIÓN LEGAL Y ADMINISTRATIVA (PUNTOS 6.1.3 Y 6.2). LA PROPUESTA TÉCNICA (PUNTO 6.3) Y LA PROPUESTA ECONÓMICA (PUNTO 6.4), INCLUYENDO, LA GARANTÍA DE FORMALIDAD DE LAS PROPUESTAS (PUNTO 10.1), ASÍ COMO TODOS LOS DOCUMENTOS SOLICITADOS EN ORIGINAL Ó COPIA CERTIFICADA. EL SOBRE DEBERÁ ESTAR IDENTIFICADO PLENAMENTE EN SU PARTE EXTERNA.

PARA MEJOR CONTROL Y AGILIDAD DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN, LA DOCUMENTACIÓN SOLICITADA DEBERÁ PRESENTARSE PREFERENTEMENTE FOLIADA, ORDENADA, ENGARGOLADA Y CON SEPARADORES, SEÑALANDO EL TIPO DE DOCUMENTACIÓN DE QUE SE TRATE (DOCUMENTACIÓN LEGAL, ADMINISTRATIVA, PROPUESTA TÉCNICA, PROPUESTA ECONÓMICA Y GARANTÍA). LO ANTERIOR ES CON EL OBJETO DE LA MEJOR CONDUCCIÓN DEL PROCESO Y NO PARA FINES DE DESCALIFICACIÓN.

### 6.1.2. LAS PROPUESTAS DEBERÁN ELABORARSE DE ACUERDO A LO SIGUIENTE:

- A) DIRIGIDAS A **LA CONVOCANTE**; EN ATENCIÓN A LA ING. SOFÍA AMALIA RIVERA HERNÁNDEZ, TITULAR DE LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN EN LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL.
- B) IMPRESAS EN PAPEL CON MEMBRETE DEL PARTICIPANTE, SIN TACHADURAS, NI ENMENDADURAS, EN IDIOMA ESPAÑOL Y NO UTILIZAR EL LOGOTIPO DE **LA CONVOCANTE**.
- C) FIRMADAS AL CALCE Y RUBRICADAS EN TODAS Y CADA UNA DE SUS HOJAS POR LA PERSONA QUE TENGA PODER LEGAL PARA TAL EFECTO.
- D) INDICAR EL REGISTRO FEDERAL DE CAUSANTES DEL PARTICIPANTE, NÚMERO Y NOMBRE DE LA LICITACIÓN.

### 6.1.3 DOCUMENTACIÓN LEGAL Y ADMINISTRATIVA

**TODA LA DOCUMENTACIÓN LEGAL Y ADMINISTRATIVA QUE SE ENUNCIA A CONTINUACIÓN, DEBERÁ SER ENTREGADA DENTRO DEL ÚNICO SOBRE CERRADO A QUE SE REFIERE EL PUNTO 6.1.1 EN COPIA SIMPLE Y EN ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA SU COTEJO LA CUAL SERA DEVUELTA AL TÉRMINO DE SU REVISIÓN:**

- A) PERSONAS MORALES: ACTA CONSTITUTIVA DE LA EMPRESA Y SU ÚLTIMA MODIFICACIÓN, DEBIDAMENTE PROTOCOLIZADAS E INSCRITAS EN EL REGISTRO PÚBLICO DE LA PROPIEDAD Y DEL COMERCIO, EN LA QUE CONSTE QUE SU OBJETO SOCIAL ES EL SUMINISTRO DE LOS BIENES OBJETO DE ESTA LICITACIÓN.

PERSONAS FÍSICAS: ACTA DE NACIMIENTO, CÉDULA ÚNICA DE REGISTRO DE POBLACIÓN (CURP) Y ALTA ANTE LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO,



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

- EN LA QUE CONSTE QUE SU ACTIVIDAD ES EL SUMINISTRO DE LOS BIENES OBJETO DE ESTA LICITACIÓN.
- B) EN CASO DE PERSONAS MORALES DEBERÁN PRESENTAR PODER NOTARIAL QUE ACREDITE LA PERSONALIDAD DEL REPRESENTANTE LEGAL, Y EN CASO DE LAS PERSONAS FÍSICAS CUANDO ASÍ SE REQUIERA.
  - C) EN AMBOS CASOS DEBERÁN PRESENTAR CÉDULA DE IDENTIFICACIÓN FISCAL. **BASTARÁ CON PRESENTAR UNA IMPRESIÓN DEL PORTAL DEL SISTEMA DE ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA, MISMAS QUE DEBERÁN CONTENER CADENA ORIGINAL O CÓDIGO BIDIMENSIONAL.**
  - D) PERSONAS MORALES Y PERSONAS FÍSICAS: DECLARACIÓN ANUAL DEL IMPUESTO SOBRE LA RENTA (ISR), IMPUESTO EMPRESARIAL A TASA ÚNICA (IETU) E IMPUESTO AL VALOR AGREGADO (IVA) DEL EJERCICIO 2013 ASÍ COMO LOS PAGOS PROVISIONALES DEL IMPUESTO SOBRE LA RENTA (ISR) E IMPUESTO AL VALOR AGREGADO (IVA) DE ENERO A SEPTIEMBRE DE 2014. **BASTARÁ CON PRESENTAR UNA IMPRESIÓN DE LAS DECLARACIONES SOLICITADAS, MISMAS QUE DEBERÁN CONTENER CADENA ORIGINAL Y SELLO DIGITAL.**
  - E) IDENTIFICACIÓN OFICIAL DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA O DE LA PERSONA FÍSICA (CREDENCIAL PARA VOTAR, PASAPORTE VIGENTE O CÉDULA PROFESIONAL).
  - F) RECIBO DE PAGO DE BASES EMITIDO POR **LA CONVOCANTE** O FICHA DE DEPÓSITO BANCARIO, FECHADO A MÁS TARDAR EL ÚLTIMO DÍA DE VENTA DE LAS MISMAS.

### 6.2. DOCUMENTOS QUE SE DEBERÁN ENTREGAR EN ORIGINAL:

- A) CURRÍCULUM VITAE DE LA EMPRESA O DE LA PERSONA FÍSICA, EN EL QUE SE OBSERVE QUE CUENTA CON LA EXPERIENCIA Y CAPACIDAD NECESARIA PARA COMERCIALIZAR LOS BIENES OBJETO DE LA PRESENTE LICITACIÓN, MENCIONANDO AL MENOS TRES REFERENCIAS COMERCIALES. QUE CONTENGAN LOS DATOS NECESARIOS DE CONTACTO TALES COMO NOMBRE DE LA EMPRESA, NOMBRE DEL CONTACTO, DIRECCIÓN Y TELÉFONO.
- B) DEBERÁN PRESENTAR EL **ANEXO 5** DE ESTAS BASES, DEBIDAMENTE REQUISITADO EN QUE MANIFIESTE QUE HA CUMPLIDO EN DEBIDA FORMA CON LAS OBLIGACIONES FISCALES A SU CARGO EN EL CÓDIGO FISCAL DEL DISTRITO FEDERAL SEÑALANDO LAS OBLIGACIONES QUE LE SEAN APLICABLES O NO LE APLIQUEN.

DE ACUERDO A LO MANIFESTADO EN EL **ANEXO 5** PARA LAS OBLIGACIONES DECLARADAS COMO APLICABLES DEBERÁN PRESENTAR LA CONSTANCIA DE ADEUDOS EXPEDIDA POR LA SECRETARÍA DE FINANZAS DEL DISTRITO FEDERAL (TESORERÍA DEL DISTRITO FEDERAL) Y POR EL SISTEMA DE AGUAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO, LA CUAL DEBERÁ TENER FECHA NO MAYOR A SEIS MESES ANTERIORES A LA FECHA DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO, RESPECTO DE LAS SIGUIENTES CONTRIBUCIONES, EN LO QUE RESULTE APLICABLE: IMPUESTO PREDIAL, IMPUESTO SOBRE ADQUISICIÓN DE INMUEBLES, IMPUESTO SOBRE NÓMINA, IMPUESTO SOBRE TENENCIA O USO DE VEHÍCULOS, IMPUESTO POR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE HOSPEDAJE Y

pág. 10

Av. Chapultepec No. 49, Piso 1, Col. Centro, C.P. 06010  
Del. Cuauhtémoc, Tel. 5134 0770 ext. 1109

**df.gob.mx**  
**educacion.df.gob.mx**



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

DERECHOS SOBRE SUMINISTROS DE AGUA. SI LA CAUSACIÓN DE LAS CONTRIBUCIONES O LAS OBLIGACIONES FORMALES ES MENOR A CINCO AÑOS, DEBERÁ VERIFICARSE SU CUMPLIMIENTO A PARTIR DE LA FECHA DE LA QUE SE GENERARON. EN EL CASO DE QUE DICHA CONSTANCIA SE ENCUENTRE EN TRÁMITE, DEBERÁN PRESENTAR EN COPIA SIMPLE LEGIBLE Y ORIGINAL PARA SU COTEJO EL ACUSE DE RECIBO DE LA SOLICITUD DE DICHA CONSTANCIA, ASÍ COMO ESCRITO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD EN QUE MANIFIESTEN QUE, EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADOS SE COMPROMETEN A PRESENTAR LA CONSTANCIA DE ADEUDOS PREVIAMENTE A LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO RESPECTIVO.

- C) ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, DE NO ENCONTRARSE EN NINGUNO DE LOS SUPUESTOS DE IMPEDIMENTO QUE ESTABLECE EL ARTICULO 39 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, ASÍ COMO TAMPOCO EN LO CONTEMPLADO EN LA FRACCIÓN XXIII DEL ARTICULO 47 DE LA LEY FEDERAL DE RESPONSABILIDADES DE LOS SERVIDORES PÚBLICOS.
- D) ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, CONOCER Y HABER LEÍDO EL CONTENIDO DE TODAS Y CADA UNA DE LAS HOJAS DE LAS BASES INCLUYENDO SUS ANEXOS, ASÍ COMO DEL ACTA DERIVADA DE LA JUNTA DE ACLARACIONES; COMO CONSTANCIA DE SU ACEPTACIÓN A LO AHÍ EXPRESADO **ANEXO 6**.
- E) ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE CUENTA CON LOS RECURSOS TÉCNICOS, FINANCIEROS Y DEMÁS REQUISITOS QUE SE ESTABLECEN EN LAS PRESENTES BASES, ASÍ COMO LA CAPACIDAD DE RESPUESTA PARA ATENDER LOS COMPROMISOS QUE SE DERIVEN DE LA PRESENTE LICITACIÓN.
- F) ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO NO CEDERÁ NI SUBCONTRATARÁ LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES QUE SE DERIVEN DEL CONTRATO RESPECTIVO. DE CONFORMIDAD CON EL ARTICULO 61 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL
- G) ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE SU REPRESENTADA TENDRÁ LA CALIDAD DE PATRÓN, RESPECTO AL PERSONAL QUE UTILICE PARA REALIZAR LA ENTREGA DE LOS BIENES, OBJETO DE LA PRESENTE LICITACIÓN, POR LO QUE **LA CONVOCANTE** NO PODRÁ CONSIDERARSE PATRÓN SOLIDARIO O SUSTITUTO DE CUALESQUIERA DE LAS OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES QUE EL LICITANTE TENGA CON RESPECTO A SUS TRABAJADORES. EN CASO DE CONTROVERSIA LABORAL ENTRE EL LICITANTE Y ALGUNO O VARIOS DE SUS TRABAJADORES, DICHO LICITANTE ASUMIRÁ TOTALMENTE LA RESPONSABILIDAD LABORAL Y ECONÓMICA CON RESPECTO A SU PERSONAL.
- H) ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, EN LA QUE SE COMPROMETE A NO INCURRIR EN PRÁCTICAS NO ÉTICAS O ILEGALES DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA, ASÍ COMO EN EL PROCESO DE FORMALIZACIÓN Y VIGENCIA DEL CONTRATO Y EN SU CASO



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

DE LOS CONVENIOS QUE SE CELEBREN, INCLUYENDO LOS ACTOS QUE DE ÉSTOS DERIVEN **ANEXO 7**.

- I) ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE AUTORIZA A **LA CONVOCANTE** A VERIFICAR ANTE LAS INSTANCIAS CORRESPONDIENTES, LA VERACIDAD DE LOS DOCUMENTOS PRESENTADOS EN ESTA LICITACIÓN.
- J) EL LICITANTE CON DOMICILIO FISCAL EN EL INTERIOR DE LA REPÚBLICA (INCLUYENDO EL ESTADO DE MÉXICO), DEBERÁ PRESENTAR ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, EN EL QUE SEÑALE DOMICILIO PARA OÍR Y RECIBIR NOTIFICACIONES DENTRO DEL DISTRITO FEDERAL, ASÍ COMO LA(S) PERSONA(S) AUTORIZADA(S) PARA ESE EFECTO.
- K) ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, EN EL QUE MANIFIESTE QUE EN CASO DE QUE EL LICITANTE CAMBIE DE DOMICILIO FISCAL, ESTO SERÁ NOTIFICADO A **LA CONVOCANTE** DENTRO DE LOS 15 DÍAS POSTERIORES A DICHO CAMBIO, SEÑALANDO EL NUEVO DOMICILIO ASÍ COMO NÚMERO(S) TELEFÓNICO(S).
- L) EN CASO DE QUE EL LICITANTE ADJUDICADO POR CAUSAS DE FUERZA MAYOR SE VEA IMPEDIDO DE REALIZAR LA ELABORACIÓN Y EMPAQUE DE ALIMENTOS EN EL DOMICILIO SEÑALADO INICIALMENTE DEBERÁ INFORMAR CON CAUSA JUSTIFICADA A LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA EL CAMBIO DE INSTALACIONES DONDE ALMACENAN, ELABORAN, PROCESAN, ENVASAN, RECALIENTAN Y TRANSPORTAN, DEBERÁ DE INTEGRAR A LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN EL DISTRITO FEDERAL TODA LA DOCUMENTACIÓN Y REQUISITOS ESPECIFICADOS EN LOS NUMERALES 2.13 Y 6.3 DE LA PRESENTE LICITACIÓN.
- M) ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE NO TIENE INCUMPLIMIENTO DE CONTRATOS VIGENTES CON DEPENDENCIAS, ÓRGANOS DESCONCENTRADOS, DELEGACIONES O ENTIDADES EN LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL DISTRITO FEDERAL **ANEXO 8**.
- N) ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE NO LE HA SIDO RESCINDIDO ADMINISTRATIVAMENTE NINGÚN CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS IGUALES O SIMILARES A LOS SOLICITADOS EN LAS BASES DE LA PRESENTE LICITACIÓN EN INSTITUCIONES PÚBLICAS O PRIVADAS.
- O) ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE NO HA PROVOCADO ENFERMEDADES E INTOXICACIONES POR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS SIMILARES A LOS QUE SON OBJETO DE LA PRESENTE LICITACIÓN.
- P) ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO PRESENTARÁ LA PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL DE CUANDO MENOS EL 100% DEL MONTO MÁXIMO DEL CONTRATO PREVIO A LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO RESPECTIVO. MISMA QUE



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

SE HARÁ EFECTIVA EN EL CASO QUE SE CAUSE DAÑO O AFECTE A CUALQUIER PERSONA QUE CONSUMA EL BIEN ADQUIRIDO.

- Q) EN SU CASO, CUMPLIR CON LO DISPUESTO EN LA REGLA QUINTA DE “LAS REGLAS PARA FOMENTAR Y PROMOVER LA PARTICIPACIÓN DE MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS NACIONALES Y LOCALES EN LAS ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS QUE REALICE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL DISTRITO FEDERAL”, PUBLICADAS EN LA GACETA OFICIAL DEL DISTRITO FEDERAL EL 13 DE NOVIEMBRE DE 2003, QUE A LA LETRA DICE:

*“... QUINTA. LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS NACIONALES Y LOCALES PODRÁN PARTICIPAR EN LAS LICITACIONES PÚBLICAS NACIONALES E INTERNACIONALES QUE ESTABLECE LA LEY DE ADQUISICIONES, PRESENTANDO PROPUESTAS A CUMPLIR POR DOS O MÁS DE LAS EMPRESAS CITADAS, SIN NECESIDAD DE CONSTITUIR NUEVA SOCIEDAD.*

*EN EL CASO AL QUE SE REFIERE EL PÁRRAFO ANTERIOR, ADEMÁS DE LOS DOCUMENTOS Y REQUISITOS ESTABLECIDOS POR LA LEY DE ADQUISICIONES Y DEMÁS DISPOSICIONES QUE DE ELLA EMANEN, LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS NACIONALES Y LOCALES, PRESENTARÁN, EN EL SOBRE QUE CONTENGA LA DOCUMENTACIÓN LEGAL Y ADMINISTRATIVA EL CONVENIO ENTRE LAS EMPRESAS PARTICIPANTES.*

*EN EL CONVENIO A QUE SE REFIERE EL PÁRRAFO ANTERIOR, SE ESTABLECERÁ LO SIGUIENTE:*

- I. UN REPRESENTANTE COMÚN,*
- II. LAS PROPORCIONES O PARTES DEL CONTRATO A CUMPLIR POR CADA UNA DE LAS EMPRESAS, Y*
- III. LA MANERA EN QUE RESPONDERÁN CONJUNTAMENTE E INDIVIDUALMENTE POR EL INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO QUE SE LES ADJUDIQUE.....”*

*ADEMÁS, LAS EMPRESAS MENCIONADAS, DEBERÁN PRESENTAR LA DOCUMENTACIÓN LEGAL Y ADMINISTRATIVA EN COPIA SIMPLE Y ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO, COMO SI CADA UNA DE ELLAS PARTICIPARA DE FORMA INDIVIDUAL. LA OMISIÓN DE DICHO REQUISITO SERÁ MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN. LA PROPUESTA TÉCNICA Y ECONÓMICA DEBERÁ SER SUSCRITA POR EL REPRESENTANTE COMÚN DESIGNADO EN EL CONVENIO.*

### 6.3 LA PROPUESTA TÉCNICA.

LA PROPUESTA TÉCNICA SE CONFORMA DE LOS SIGUIENTES DOCUMENTOS:

#### 6.3.1 DE LA ELABORACIÓN.

##### I. DE LOS ALIMENTOS

- A) COPIA SIMPLE Y ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO DE LA CERTIFICADO TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF) VIGENTE DE SU ESTABLECIMIENTO. EN CASO DE NO CONTAR CON DICHO DOCUMENTO, DEBERÁ PRESENTAR ESCRITO, FIRMADO POR LA



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

- PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE SE COMPROMETE A UTILIZAR EN LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS SÓLO INSUMOS CÁRNICOS DE RES, CERDO POLLO Y PESCADO ADQUIRIDOS EN ESTABLECIMIENTOS CERTIFICADOS COMO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL), ES DECIR VERIFICADOS Y CERTIFICADOS POR LA SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN (SAGARPA).
- B) COPIA SIMPLE DEL CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL) VIGENTE DEL RASTRO O ESTABLECIMIENTO DEL PROVEEDOR TIF DE CÁRNICOS DE RES, CERDO, POLLO Y PESCADO; QUE UTILIZARÁ EN LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS, EXPEDIDO POR LA SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN (SAGARPA). COPIA SIMPLE Y ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO DE POR LO MENOS TRES FACTURAS QUE CORRESPONDAN A LOS ÚLTIMOS TRES MESES PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE LA PROPUESTA A NOMBRE DEL LICITANTE EN LAS QUE SE ESPECIFIQUE CLARAMENTE LA DESCRIPCIÓN DE ESTOS PRODUCTOS. CARTA DE RESPALDO EN ORIGINAL EXPEDIDA POR EL PROVEEDOR TIF, EN LA QUE INDIQUE EXPRESAMENTE QUE SE COMPROMETE CON EL LICITANTE A SUMINISTRARLE LA CANTIDAD Y CALIDAD DE LOS INSUMOS DE CÁRNICOS DE RES, CERDO, POLLO Y PESCADO; REQUERIDOS PARA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS; Y QUE ESTOS CUMPLEN CON LOS REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA SER PROPORCIONADOS A LA POBLACIÓN INFANTIL (NO TRANSGÉNICOS), ESTA CARTA DEBERÁ ESTAR FIRMADA POR LA PERSONA QUE TENGA EL PODER LEGAL PARA HACERLO, ADJUNTANDO COPIA DE DICHO PODER E IDENTIFICACIÓN OFICIAL VIGENTE DE LA PERSONA QUE FIRMA.
- C) RESULTADOS DEL ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE CADA UNO DE LOS CÁRNICOS QUE SON SURTIDOS (RES, CERDO, PESCADO Y POLLO) PARA VERIFICAR QUE LOS CONTENIDOS HORMONALES NO REPRESENTAN NINGÚN RIEGO PARA LA POBLACIÓN. CONFORME A LA NORMA CORRESPONDIENTE, REALIZADOS POR UN LABORATORIO DE ALIMENTOS ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN A.C. (E.M.A.). CON UNA ANTIGÜEDAD NO MAYOR A TRES MESES PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTA. ANEXAR COPIA SIMPLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE DEL LABORATORIO. Y POSTERIORMENTE DICHOS ANÁLISIS DEBERÁN DE SER ENTREGADOS CADA MES A LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA.
- D) RESULTADO DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE POR LO MENOS 10 ALIMENTOS PREPARADOS Y ELABORADOS EN SUS INSTALACIONES, CONFORME A SU NORMA CORRESPONDIENTE, REALIZADOS POR UN LABORATORIO DE ALIMENTOS ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN A.C. (E.M.A.). CON UNA ANTIGÜEDAD NO MAYOR A TRES MESES PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTA. ANEXAR COPIA SIMPLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE DEL LABORATORIO.
- E) RESULTADO DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE POR LO MENOS 10 SUPERFICIES INERTES DE SUS INSTALACIONES Y EQUIPOS QUE TENGAN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS QUE SE PROCESAN, MATERIA DE ESTAS BASES, CONFORME A SU NORMA CORRESPONDIENTE, REALIZADOS POR UN LABORATORIO DE ALIMENTOS ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN A.C. (E.M.A.). CON UNA ANTIGÜEDAD





## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

NO MAYOR A TRES MESES PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTA.

- F) RESULTADO DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS Y FÍSICO-QUÍMICOS DE AGUA DE LA LLAVE, FILTROS Y CISTERNA DE SUS INSTALACIONES. CONFORME A SU NORMA CORRESPONDIENTE, REALIZADOS POR UN LABORATORIO DE ALIMENTOS ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN A.C. (E.M.A.). CON UNA ANTIGÜEDAD NO MAYOR A TRES MESES PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTA.
- G) COPIA SIMPLE Y ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO DE LA CERTIFICACIÓN VIGENTE DE SU SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, DE CONFORMIDAD CON LA NORMA MEXICANA NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007 / ISO 22000:2005, EXPEDIDA POR UN ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN A.C. (E.M.A.), ANEXANDO COPIA SIMPLE DE SU ACREDITACIÓN VIGENTE.
- H) ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD EN LA QUE SE HACE RESPONSABLE DE ELABORAR LOS ALIMENTOS CON PRODUCTOS FRESCOS, NATURALES DE PRIMERA CALIDAD, NO CONGELADOS, NI VERDURAS, FRUTAS Y/O LEGUMINOSAS ENLATADAS, DEBIDO A SU ALTO CONTENIDO DE SODIO Y CONSERVADORES.
- I) ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD EN EL QUE EXPRESE, QUE EN CASO DE UTILIZAR LA TECNOLOGÍA DE ATMOSFERA MODIFICADA SE CUENTA UN REGISTRO (BITÁCORA) DIARIO DE LA MEZCLA DE GASES DE LOS VALORES PORCENTUALES DE DIÓXIDO DE CARBONO, NITRÓGENO OXIGENO RESIDUAL DE LAS CHAROLAS A LAS QUE SE LES PRACTICA. DICHO DATOS Y MEZCLA DE GASES ASÍ COMO CONTENEDORES, PODRÁ SER VERIFICADO POR EL PERSONAL QUE ASIGNA LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL.
- J) COPIA SIMPLE Y ORIGINAL PARA COTEJO DEL PROGRAMA DE PREVENCIÓN DE CONTAMINACIÓN DEL ALIMENTO, QUE PUEDAN LLEGAR A CONTENER ALGUNOS ALIMENTOS YA ENVASADOS EN LAS CHAROLAS.
- K) ESCRITO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD DONDE SE COMPROMETE A PROPORCIONAR TODA LA INFORMACIÓN, DOCUMENTACIÓN, MUESTRAS DE LOS ALIMENTOS CRUDOS Y COCIDOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE LOS MENÚ EQUIPO, INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN, Y FACILIDADES AL PERSONAL QUE SEA ASIGNADO POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA DE LA SECRETARÍA DEL EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL, EN CUALQUIER ETAPA DEL PROCESO. ASÍ MISMO DICHA PERSONA ESTARÁ FACULTADA PARA VERIFICAR EN CUALQUIER MOMENTO LA CORRECTA APLICACIÓN, PROCEDIMIENTOS, NORMAS Y DEMÁS ELEMENTOS CONTEMPLADOS EN LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS ENUNCIADAS EN EL CUERPO DE ESTE DOCUMENTO Y LAS CONSIDERACIONES SEÑALADAS EN EL DISTINTIVO H, MEDIANTE LA CÉDULA "SUPERVISIÓN DE ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS".

## II. DE LAS INSTALACIONES.

pág. 15

Av. Chapultepec No. 49, Piso 1, Col. Centro, C.P. 06010  
Del. Cuauhtémoc, Tel. 5134 0770 ext. 1109

[df.gob.mx](http://df.gob.mx)  
[educacion.df.gob.mx](http://educacion.df.gob.mx)



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

- A) COPIA SIMPLE Y ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO DEL CERTIFICADO DE DISTINTIVO "H" VIGENTE DE SUS INSTALACIONES, DE CONFORMIDAD CON LA NORMA MEXICANA NMX-F-605-NORMEX-2004.
- B) COPIA SIMPLE Y ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO DE LA LICENCIA SANITARIA Y/O AVISO DE FUNCIONAMIENTO EXPEDIDOS POR LA SECRETARIA DE SALUD FEDERAL.
- C) AUDITORIA SANITARIA REALIZADA EN BASE A LA NOM-251-SSA1-2009, POR UN LABORATORIO DE ALIMENTOS ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN A.C. (E.M.A.), QUE REFLEJE QUE CUMPLE AL 100% CON LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE Y MONITOREO AMBIENTAL, CORRESPONDIENTES AL AÑO DEL PRESENTE PROCESO LICITATORIO. ANEXAR COPIA SIMPLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE DEL LABORATORIO.
- D) COPIA SIMPLE Y ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO DE LA CERTIFICACIÓN VIGENTE DE SU SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD, DE CONFORMIDAD CON LA NORMA MEXICANA NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007 / ISO 22000:2005, EXPEDIDA POR UN ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN A.C. (E.M.A.), ANEXANDO COPIA SIMPLE DE SU ACREDITACIÓN VIGENTE.
- E) COPIA SIMPLE Y ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO DE LA CERTIFICACIÓN VIGENTE DE SU SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL, DE CONFORMIDAD CON LA NORMA MEXICANA NMX-SAA-14001-IMNC-2004 / ISO 14001:2004, EXPEDIDA POR UN ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE CERTIFICACIÓN, A.C. (E.M.A.), ANEXANDO COPIA SIMPLE DE SU ACREDITACIÓN VIGENTE.
- F) COPIA SIMPLE Y ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO DE LA CERTIFICACIÓN VIGENTE DE SU SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP), DE CONFORMIDAD CON LA NORMA MEXICANA NOM-251-SSA1-2009, POR UN ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE CERTIFICACIÓN, A. C. (E.M.A.), ANEXANDO COPIA SIMPLE DE SU ACREDITACIÓN VIGENTE.
- G) COPIA SIMPLE Y ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO DEL CONTRATO DEBIDAMENTE FORMALIZADO CON LA EMPRESA QUE LE PRESTE EL SERVICIO DE FUMIGACIÓN A SUS INSTALACIONES, MISMO QUE DEBE INCLUIR EL PROGRAMA DE FUMIGACIÓN PARA EL AÑO 2014 ASÍ COMO LAS FACTURAS DE LOS TRES ÚLTIMOS MESES ANTERIORES AL PROCEDIMIENTO LICITATORIO PRESENTE, ACOMPAÑADAS DE LOS CERTIFICADOS DE APLICACIÓN DE LOS QUÍMICOS UTILIZADOS LOS QUE DEBEN CUMPLIR CON LO ESTABLECIDO POR LA COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS DE LA SECRETARIA DE SALUD (COFEPRIS) Y LA "COMISIÓN INTERSECRETARIAL PARA EL CONTROL DEL PROCESO Y USO DE PLAGUICIDAS, FERTILIZANTES Y SUSTANCIAS TÓXICAS" (CICOPLASFEST), ANEXADO COPIA SIMPLE DE LA LICENCIA SANITARIA DE LA EMPRESA QUE PROPORCIONA EL SERVICIO DE FUMIGACIÓN.



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

- H) ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, EN EL QUE PRESENTA EN ORIGINAL EL PROGRAMA DE LIMPIEZA PROFUNDA CON SUS PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL ÁREA EN LA QUE SE PREPARAN, EMPAQUETAN Y TRANSPORTAN LOS ALIMENTOS.
- I) ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, EN EL CUAL MANIFIESTE QUE CUENTA CON CÁMARA DE REFRIGERACIÓN CON TEMPERATURA DE 0 A 5 GRADOS CENTÍGRADOS PARA LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS MATERIAS PRIMAS, PRODUCTOS INTERMEDIOS Y PRODUCTOS TERMINADOS Y BITÁCORA DONDE SE REGISTRA LA TEMPERATURA FECHA DE RECEPCIÓN Y DE ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS, LOTE, DESTINO Y CADUCIDAD DE LOS MISMOS.
- J) ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD EN EL QUE EXPRESE QUE, SE CUENTA CON UNA CADENA EN FRIO O CALIENTE, DESDE EL INICIO DEL PROCESO DE ELABORACIÓN HASTA SU EMPAQUE FINAL. Y QUE PARA ELLO CONTARÁ CON UNA BITÁCORA DONDE SE MONITOREA DE MANERA PERMANENTE LAS VARIACIONES QUE SUFREN LOS ALIMENTOS EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN, ENVASADO, ALMACENADO, RECALENTADO Y TRANSPORTACIÓN. Y EN EL CASO, DE TRANSPORTAR LOS ALIMENTOS EN VEHÍCULOS ESPECIALES, SE DEBERÁ DE CONTAR CON UN REGISTRO (BITÁCORA) DE LA CURVA DE TEMPERATURA DURANTE LA TRANSPORTACIÓN. DICHO PROCESO PODRÁ SER VERIFICADO POR EL PERSONAL QUE ASIGNA LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL.
- K) ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, EN EL CUAL MANIFIESTE QUE TIENE EL EQUIPO O CÁMARA DE ABATIMIENTO DE TEMPERATURA (RÁFAGA DE REFRIGERACIÓN) ADECUADO, PARA REALIZAR EL “CHOQUE TÉRMICO” DE LOS ALIMENTOS PROCESADOS QUE LO REQUIERAN Y QUE DICHO PROCEDIMIENTO SE LLEVA COMO SE SEÑALA PARA TAL CASO EL DISTINTIVO H Y CON PERSONAL CAPACITADO O ESPECIALIZADO QUE SEA RESPONSABLE DE REALIZAR CABALMENTE EL MÉTODO DE ABATIMIENTO DE TEMPERATURA.
- L) ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, EN EL CUAL MANIFIESTE Y QUE CONTARÁ CON UNA BITÁCORA DE REGISTRO DEL CHOQUE TÉRMICO DE LOS ALIMENTOS.
- M) ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, EN EL CUAL MANIFIESTE QUE TIENE LAS ÁREAS APROPIADAS E HIGIÉNICAS PARA EL ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS INSUMOS REQUERIDOS PARA EL SUMINISTRO OBJETO DE LA PRESENTE LICITACIÓN.
- N) ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD EN EL QUE EXPRESE QUE CUENTA CON EL EQUIPO SUFICIENTE PARA PRODUCIR, ENVASAR, ALMACENAR Y RECALENTAR EN SUS PROPIAS INSTALACIONES LA CANTIDAD MÁXIMA DE CHAROLAS A SUMINISTRAR ESTABLECIDAS EN EL **ANEXO 4**.



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

- O) ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, EN EL QUE MANIFIESTE QUE CUENTA CON LAS INSTALACIONES HIGIÉNICAS CON CONTROL DE TEMPERATURA Y HUMEDAD RELATIVA, ADECUADAS PARA LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS.
- P) COPIA SIMPLE Y ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO DE LA FACTURA O CONTRATO DE ARRENDAMIENTO QUE ACREDITE QUE CUENTA CON UNA PLANTA DE ENERGÍA ELÉCTRICA, EN OPERACIÓN AUTOMATIZADA CON CAPACIDAD SUFICIENTE PARA ABASTECER LOS EQUIPOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y ÁREAS DE PRODUCCIÓN EN SITUACIONES DE CONTINGENCIA.
- Q) COPIA SIMPLE Y ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO DE LA VERIFICACIÓN PRACTICADA A SUS EQUIPOS DE MEDICIÓN (BÁSCULAS), A TRAVÉS DE LA PROCURADURÍA FEDERAL DEL CONSUMIDOR (PROFECO).
- R) ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, EN EL CUAL MANIFIESTE QUE CUENTA CON UNA BITÁCORA DONDE SE REGISTRE Y VERIFIQUE EL GRAMAJE DE LOS ALIMENTOS ENVASADOS EN LA CHAROLA.
- S) COPIA SIMPLE Y ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO DEL RESULTADO DE LOS ANÁLISIS REALIZADOS PARA COMPROBAR LA CALIBRACIÓN DE LOS EQUIPOS DE MEDICIÓN ANTE LABORATORIOS ACREDITADOS POR LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (E.M.A.), VIGENTE A LA FECHA DE LA PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS.
- T) ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, EN EL QUE ACEPTA QUE "LA CONVOCANTE" REALICE VISITAS A SUS INSTALACIONES Y A COMEDORES DÓNDE PRESTE UN SUMINISTRO SIMILAR, A CUALQUIER HORA Y CUALQUIER DÍA.
- U) ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD DE QUE CONTARÁN CON UNA BITÁCORA DONDE SE REGISTRA LA TEMPERATURA DE COCCIÓN DE LOS ALIMENTOS QUE SE REALIZAN DIARIAMENTE.
- V) ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, EN EL QUE EXPRESA QUE CUENTA CON EQUIPO DE BIOLUMINISCENCIA PARA GARANTIZAR LA LIMPIEZA DE LOS EQUIPOS UTILIZADOS EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN.
- W) ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, EN EL CUAL MANIFIESTE QUE CONTARAN CON UNA BITÁCORA DE DONDE SE REGISTREN LOS RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS REALIZADOS CON EL EQUIPO DE BIOLUMINISCENCIA.
- X) ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE CUENTA CON IDENTIFICADORES Y CONTENEDORES DE DESECHOS URBANOS DIFERENCIADOS PARA CADA TIPO DE RESIDUOS, ADEMÁS DE UN PROGRAMA DE RECOLECCIÓN DE LOS MISMOS.



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

- Y) ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE CUENTAN CON LAS INSTALACIONES NECESARIAS Y ADECUADAS PARA LA HIGIENE DEL PERSONAL QUE LABORA EN LA RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, PRODUCCIÓN, ENVASADO, Y CALENTAMIENTO DE LOS ALIMENTOS, DONDE EL LUGAR SEÑALADO POR EL PROVEEDOR NO SE MODIFICA.

### III. DEL PERSONAL.

- A) COPIA SIMPLE Y ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO DEL ALTA PATRONAL E INSCRIPCIÓN EN EL SEGURO DE RIESGOS DE TRABAJO O REANUDACIÓN DE ACTIVIDADES ANTE EL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL.
- B) COPIA SIMPLE Y ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO DE LA APROBACIÓN DE PLANES Y PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ADIESTRAMIENTO (DC-2) ACTUALIZADO Y ACUSE DE RECIBO OFICIAL EXPEDIDO POR LA SECRETARÍA DEL TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL, DC3 (CON FIRMA DE RECIBIDO DEL INTERESADO), DC4 Y DC5 DEBIDAMENTE REQUISITADOS. PARA EL CASO DE LOS FORMATOS DC2, DC4 Y DC5 DEPOSITADOS EN DICHA SECRETARÍA, ASÍ COMO EL REGISTRO DEL INSTRUCTOR QUE IMPARTE DICHS CURSOS ANTE LA MISMA SECRETARÍA.
- C) COPIA SIMPLE Y ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO DE LA CONSTANCIA DE NO ADEUDO DE CUOTAS OBRERO PATRONALES EXPEDIDA POR LA SUBDELEGACIÓN DEL IMSS QUE LE CORRESPONDA, CORRESPONDIENTE AL EJERCICIO 2013 Y PRIMER SEMESTRE DE 2014.
- D) ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, MEDIANTE EL CUAL DA A CONOCER EL PROGRAMA DE ANÁLISIS DE LABORATORIO AL QUE SE SOMETERÁ EL PERSONAL MANIPULADOR EN LA EMPRESA SEÑALADOS EN LA NOM-251-SSA-2009 (COPROCULTIVO, COPROCULTIVO DIFÍCIL, COPRO PARASITOSCÓPICO SERIE DE TRES, COPRO PARASITOSCÓPICO: ÁSCARIS, GUARDIA, OXIURAS Y AMEBAS, ADEMÁS DE EXUDADO FARÍNGEO), LOS ANÁLISIS DEBERÁN REFLEJAR QUE EL PERSONAL SE ENCUENTRE TOTALMENTE SANO. ESTOS ANÁLISIS DEBERÁN APLICARSE AL PERSONAL CADA TRES MESES.
- E) COPIA SIMPLE Y ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO DE LAS CONSTANCIAS DE CAPACITACIÓN DEL PERSONAL QUE ESTÉ INVOLUCRADO EN LA ELABORACIÓN, PREPARACIÓN, ENVASADO Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS, SOBRE EL MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS EMITIDAS POR LA SECRETARÍA DE TURISMO (SECTUR) EN EL 2013.
- F) ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE EL PERSONAL QUE ESTARÁ EN CONTACTO DIRECTO CON LA POBLACIÓN A LA QUE SE LES SUMINISTRARÁN LOS ALIMENTOS SE ENCUENTRA LIBRE DE ENFERMEDADES TANTO FÍSICAS COMO MENTALES Y LIBRE DE ALGUNA ADICCIÓN A SUSTANCIAS PSICOTRÓPICAS.
- G) DEBERÁ PRESENTAR CARTA DE NO ANTECEDENTES PENALES FEDERALES CON VIGENCIA DE SEIS MESES Y ACTUALIZACIÓN PERMANENTE DEL PERSONAL QUE HAGA LA ENTREGA DEL SUMINISTRO.



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

### IV. DEL ENVASADO.

#### 1. DE LAS CHAROLAS.

- A. EL LICITANTE DEBERÁ PRESENTAR **CARTA DE APOYO DEL FABRICANTE DE LAS CHAROLAS**, EN EL QUE MANIFIESTE QUE LAS MISMAS CUMPLEN CON EL GRADO ALIMENTICIO Y NO SON TOXICAS. ASIMISMO, DEBERÁ PRESENTAR LA FICHA TÉCNICA DE LAS CHAROLAS EN ORIGINAL. EN CASO DE UTILIZAR ALGÚN POLÍMERO SE REQUIERE LA CERTIFICACIÓN DE ASTM INTERNATIONAL CON ESTUDIOS DE ANÁLISIS DE POLÍMEROS POR INFRAROJO PARA IDENTIFICACIÓN DEL MATERIAL Y COMPORTAMIENTO TÉRMICO DSC Y TGA.
- B. ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE UTILIZARÁ ÚNICAMENTE LA CHAROLA QUE PRESENTE Y SEA APROBADA POR LA CONVOCANTE.
- C. ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE CUENTAN CON LOS INSTRUMENTOS NECESARIOS PARA LA MEDICIÓN Y RECTIFICACIÓN (PORCENTAJES) DE LOS GASES INYECTADOS A LAS CHAROLAS EN EL MOMENTO DEL ENVASE DE LAS CHAROLAS, ASÍ COMO BITÁCORA DONDE SE REGISTREN DICHAS MEDICIONES. SÓLO EN CASO DE UTILIZAR ATMOSFERAS MODIFICADAS.
- D. ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE CUENTAN CON LAS AUTORIZACIONES PARA USO ALIMENTARIO DE LOS GASES DE NITRÓGENO Y BIÓXIDO DE CARBONO UTILIZADO EN ATMÓSFERAS MODIFICADAS, SÓLO EN CASO DE UTILIZAR DICHA TECNOLOGÍA.

#### 2. DEL EMPAQUE Y ETIQUETADO.

- A. ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD A TRAVÉS DEL CUAL MANIFIESTE QUE EN SUS INSTALACIONES CUENTA CON MAQUINARIA DE CAPACIDAD SUFICIENTE PARA ENVASAR EN CHAROLAS TERMOSELLADAS CONFORME A SU PROPUESTA.
- B. ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE SE CUMPLIRÁ CON EL ETIQUETADO CONFORME A LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES: NOMBRE DE LA EMPRESA, CARACTERÍSTICAS DE ENVASE PRIMARIO, NÚMERO DE MENÚ, DESCRIPCIÓN DEL MENÚ (COMPONENTES; GRAMAJE Y CALORÍAS), CONTENIDO NUTRICIONAL, LOTE, FECHA Y HORA DE ELABORACIÓN, ENVASADO, CONSUMO PREFERENTE, FECHA DE CADUCIDAD, LEYENDA DEL MANEJO Y RESTRICCIONES DEL ALIMENTO ENVASADO.
- C. ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD A TRAVÉS DEL CUAL MANIFIESTE QUE SE APEGARÁ A LO SEÑALADO EN LA NORMA MEXICANA NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

### V. DE LA DISTRIBUCIÓN.

pág. 20

Av. Chapultepec No. 49, Piso 1, Col. Centro, C.P. 06010  
Del. Cuauhtémoc, Tel. 5134 0770 ext. 1109

[df.gob.mx](http://df.gob.mx)  
[educacion.df.gob.mx](http://educacion.df.gob.mx)





## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

### 1. DEL TRANSPORTE.

- A. COPIA SIMPLE Y ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO DE LAS FACTURAS Y TARJETA DE CIRCULACIÓN DE CADA UNO DE LOS VEHÍCULOS QUE INTEGREN EL PARQUE VEHICULAR QUE ESTÉ ASIGNADO A LA TRANSPORTACIÓN DE LAS CHAROLAS O, EN SU CASO, CONTRATO DE SERVICIO DE TRANSPORTE CON PERSONAS FÍSICAS O MORALES. EN CASO DE QUE EL LICITANTE CUENTE CON VEHÍCULOS ARRENDADOS, DEBERÁ PRESENTAR EN COPIA SIMPLE Y ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO, EL CONTRATO DE ARRENDAMIENTO DE TRANSPORTE Y/O ARRENDAMIENTO FINANCIERO RESPECTIVO.
- B. ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA MANIFESTANDO, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, DONDE MANIFIESTA QUE CUENTA, CON UN PLAN DE ACCIÓN EN CASO DE ALGÚN IMPREVISTO EN LA TRANSPORTACIÓN DE LAS CHAROLAS Y SE COMPROMETE A APEGARSE AL MISMO A FIN DE GARANTIZAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN LAS ESCUELAS CONFORME LO ESTABLECIDO EN LOS NUMERALES 2.3 Y 2.4.3 DE LAS PRESENTES BASES DE LICITACIÓN. COPIA SIMPLE DEL PLAN DE ACCIÓN SEÑALADO.
- C. ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, EN EL QUE MANIFIESTE QUE LOS VEHÍCULOS QUE UTILIZARÁ PARA LA TRANSPORTACIÓN DE LOS ALIMENTOS, ESTÁN EQUIPADOS CON CAJA CERRADA.
- D. FOTOGRAFÍAS DE LOS VEHÍCULOS QUE SERÁN UTILIZADOS EN LA TRANSPORTACIÓN DE LOS ALIMENTOS CON LA ROTULACIÓN DE LA EMPRESA LICITANTE O EMPRESA QUE PRESTA EL SERVICIO DE TRANSPORTE.
- E. COPIA SIMPLE Y ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO DEL CERTIFICADO EN QUE CONSTE EL CUMPLIMIENTO CON LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009 "PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS", EXPEDIDO POR UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (E.M.A) CON UNA ANTIGÜEDAD DE NO MAYOR A TRES MESES PREVIOS A LA FECHA DE LA PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS. DEBERÁ ANEXAR COPIA SIMPLE DE LA ACREDITACIÓN DEL LABORATORIO CERTIFICADOR.
- F. ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, EN EL QUE LOS VEHÍCULOS QUE UTILICEN PARA LA TRANSPORTACIÓN DE LAS CHAROLAS SON MODELOS DE 2009 - 2014, ASÍ COMO COPIA LEGIBLE Y ORIGINAL PARA SU COTEJO DEL CERTIFICADO EN QUE CONSTE EL CUMPLIMIENTO CON LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009 PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, EXPEDIDO POR UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (E.M.A.). DEBERÁ ANEXAR COPIA SIMPLE DE LA ACREDITACIÓN DEL LABORATORIO CERTIFICADOR.



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

- G. ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, EN EL QUE PRESENTA EL PROGRAMA DE LIMPIEZA PROFUNDA CON SUS PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL ÁREA EN LA QUE SE PREPARAN, EMPAQUETAN Y TRANSPORTAN LOS ALIMENTOS Y QUE CUENTAN CON BITÁCORA DONDE SE REGISTREN DICHAS ACTIVIDADES POR ÁREA O PROCESO.
- H. ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, DE QUE TODAS LAS CHAROLAS DE ALIMENTOS SERÁN TRANSPORTADAS CON TECNOLOGÍA ISOTÉRMICA QUE PRESERVE LA TEMPERATURA DE LA COMIDA Y CONDICIONES DE HERMETICIDAD, DESDE LA SALIDA DE LA EMPRESA HASTA LA ENTREGA AL COMENSAL. ASÍ MISMO DEBERÁ PROPORCIONAR FICHA DESCRIPTIVA DE LA TECNOLOGÍA Y PROCEDIMIENTO A EMPLEAR.
- I. ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, DE LAS TORTILLAS SERÁN TRANSPORTADAS EN CONTENEDORES CON TECNOLOGÍA ISOTÉRMICA QUE PRESERVE LA TEMPERATURA Y CONDICIONES DE HERMETICIDAD, DESDE LA SALIDA DE LA EMPRESA HASTA LA ENTREGA AL COMENSAL. ENVASADAS EN LO INDIVIDUAL CON DOS Y TRES PORCIONES DE TORTILLAS.
- J. ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, EN EL QUE PRESENTA EL PROGRAMA DE LIMPIEZA PROFUNDA CON SUS PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL LOS CONTENEDORES Y TECNOLOGÍA ISOTÉRMICA UTILIZADA PARA LA TRANSPORTACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y QUE CUENTAN CON BITÁCORA DONDE SE REGISTREN DICHAS ACTIVIDADES POR ÁREA O PROCESO

### VI. DE LA ENTREGA.

#### 1. DE LOS ALIMENTOS.

- A. ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, EN EL QUE DESCRIBE EL PROCEDIMIENTO QUE UTILIZARÁ Y APLICARÁ PARA QUE EL ALIMENTO SE SIRVA CALIENTE O FRIO, EL CUAL PODRÁ SER VERIFICABLE EN CUALQUIER MOMENTO.
- B. ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, EN EL QUE SE COMPROMETE A ENTREGAR SIN COSTO ALGUNO PARA LA CONVOCANTE A MÁS TARDAR EL 27 DE OCTUBRE DE 2014, EN TODAS LAS ESCUELAS ASIGNADAS, EL STOCK SOLICITADO EN EL ANEXO 2, QUE SE COMPONE DE: ENSALADA DE ATÚN EMBOLSADA (NO LATA), CUYO GRAMAJE TOTAL O INDIVIDUAL SEA DE 170 GR, CON CADUCIDAD MÍNIMA DE ENERO DEL 2015; DOS PAQUETES DE GALLETAS (30 GR CADA UNA) CON CADUCIDAD MÍNIMA DE ENERO DEL 2015; BARRA DE CEREAL (50 GR) CON CADUCIDAD MÍNIMA DE ENERO DEL 2015; AGUA EMBOTELLADA (DE POR LO MENOS 330 ML Y HASTA 600 ML) CON CADUCIDAD MÍNIMA DE ENERO DEL 2015; SERVILLETA (2 PIEZAS); CUCHARA Y PLATO DESECHABLE; Y QUE EL MISMO



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

SERÁ RESTITUIDO SIN COSTO ALGUNO PARA LA CONVOCANTE EN UN PLAZO MÁXIMO DE 24 HORAS A PARTIR DE SU CONSUMO.

- C. EN CASO DE SER UTILIZADO DICHO STOCK, DE MANERA PARCIAL O TOTAL, POR ALGUNA SITUACIÓN SE PROCEDERÁ CONFORME A LO ESTABLECIDO EN **NUMERAL 17 Y ANEXO 2**, DE LA PRESENTE LICITACIÓN.
- D. DE NO SER UTILIZADO DICHO STOCK ESTE SERÁ REGRESADO DE MANERA ÍNTEGRA Y TOTAL AL LICITANTE ADJUDICADO.

### 2. DEL PERSONAL.

- A. ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, EN EL QUE SE COMPROMETE EN CASO DE SER ADJUDICADO A ENTREGAR A LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA A LA FIRMA DEL CONTRATO EL NOMBRE DE CADA UNO DE LOS RESPONSABLES DEL SUMINISTRO DE ALIMENTOS DE CADA UNA DE LAS ESCUELAS QUE LE CORRESPONDAN, INDICANDO SU NÚMERO TELEFÓNICO, ASÍ COMO LOS NOMBRES DEL PERSONAL QUE PARTICIPARÁ EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN QUE SE PROPORCIONARÁ EN LOS COMEDORES ESCOLARES DE LAS ESCUELAS CONTEMPLADAS EN EL **ANEXO 4** DE LAS PRESENTES BASES. ASÍ COMO REPORTAR LAS ACTUALIZACIONES, CAMBIOS O MOVIMIENTOS QUE SE PRESENTEN DE MANERA INMEDIATA.
- B. ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO PROPORCIONARÁ LOS UNIFORMES E IDENTIFICACIONES NECESARIAS, AL PERSONAL QUE PARTICIPE EN LA ENTREGA DE ALIMENTOS, OBLIGÁNDOSE A QUE SU PERSONAL SIEMPRE LO PORTE EN EL HORARIO DE SERVICIO Y LO MANTENGAN LIMPIO Y PRESENTABLE.
- C. ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO PROPORCIONARÁ CADA DOS MESES, LOS CERTIFICADOS MÉDICOS Y ANÁLISIS CLÍNICOS DEL PERSONAL QUE PARTICIPE EN LA ENTREGA DE LOS ALIMENTOS QUE LO DETERMINEN COMO PERSONA SANA Y QUE ESTÁ LIBRE DE ADICCIONES A SUSTANCIA PSICOTRÓPICAS.

### 6.4. LA PROPUESTA ECONÓMICA.

LA PROPUESTA ECONÓMICA DEBERÁ SER PRESENTADA POR LOS LICITANTES DE ACUERDO CON EL **ANEXO 9** Y DEBERÁ CONTENER LA SIGUIENTE INFORMACIÓN:

- A) DESCRIPCIÓN GENÉRICA Y COSTO DEL BIEN OFERTADO, DE ACUERDO A LO INDICADO EN LOS **ANEXOS 1 Y 2** DE ESTAS BASES, CONSIDERANDO LO SIGUIENTE:
  - PRECIO UNITARIO DEL BIEN E IMPORTE POR LA ÚNICA PARTIDA.
  - IMPORTE TOTAL DE LA PROPOSICIÓN CON IVA DESGLOSADO.
  - COTIZADAS EN MONEDA NACIONAL (PESOS MEXICANOS).

pág. 23

Av. Chapultepec No. 49, Piso 1, Col. Centro, C.P. 06010  
Del. Cuauhtémoc, Tel. 5134 0770 ext. 1109

[df.gob.mx](http://df.gob.mx)  
[educacion.df.gob.mx](http://educacion.df.gob.mx)



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

- INDICAR QUE EL PRECIO ES FIJO Y FIRME HASTA EL CUMPLIMIENTO TOTAL DE LAS CONDICIONES PACTADAS EN EL CONTRATO DE ADQUISICIONES.
  - INDICAR LA ACEPTACIÓN DE LAS CONDICIONES DE PAGO, EN MONEDA NACIONAL Y CONFORME AL PLAZO Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR **LA CONVOCANTE**.
- B) LA GARANTÍA RELATIVA A LA FORMALIDAD DE LAS PROPOSICIONES, SOLICITADA EN EL NUMERAL 10.1 DE LAS PRESENTES BASES.

### 7. DESARROLLO DE LA LICITACIÓN.

7.1 EL ACTO DE ACLARACIÓN AL CONTENIDO DE ESTAS BASES DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA SE LLEVARÁ A CABO **EL DÍA 14 DE OCTUBRE DE 2014, A LAS 10:00 HORAS**, EN EL SALÓN DE USOS MÚLTIPLES DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL, SITA EN EL TERCER PISO DEL EDIFICIO UBICADO EN AVENIDA CHAPULTEPEC No. 49, COLONIA CENTRO, DELEGACIÓN CUAUHTÉMOC, CÓDIGO POSTAL 06010, MÉXICO, DISTRITO FEDERAL, EN LA QUE SE DARÁ RESPUESTA A LOS CUESTIONAMIENTOS TÉCNICOS Y ADMINISTRATIVOS QUE POR ESCRITO O VERBALMENTE FORMULEN LOS LICITANTES. PARA PRESENTAR PREGUNTAS O CUESTIONAMIENTOS EN ESTA ETAPA DEL PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN, **LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR COPIA Y ORIGINAL PARA COTEJO DE SU RECIBO DE PAGO DE BASES EMITIDO POR LA CONVOCANTE O FICHA DE DEPÓSITO BANCARIO, FECHADO A MÁS TARDAR EL ÚLTIMO DÍA DE VENTA.**

EN LAS ACLARACIONES, PRECISIONES O RESPUESTAS QUE REALICE **LA CONVOCANTE**, DEBERÁ ESPECIFICAR EXPRESAMENTE EL PUNTO O PUNTOS DE LAS BASES QUE SE MODIFICAN O ADICIONAN, LO QUE FORMARÁ PARTE INTEGRANTE DE LAS PROPIAS BASES.

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

PARA EL MEJOR DESARROLLO DE LA JUNTA DE ACLARACIÓN DE BASES, SE SOLICITA A LOS LICITANTES QUE ENVÍEN SUS CUESTIONAMIENTOS A LA DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO: [compraseducaciondf@hotmail.com](mailto:compraseducaciondf@hotmail.com) O POR ESCRITO, ACOMPAÑADO DEL ARCHIVO MAGNÉTICO, A LA JEFATURA DE UNIDAD DEPARTAMENTAL DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES DE **LA CONVOCANTE** EN ARCHIVO DE WORD (NO FORMATO PDF), PREFERENTEMENTE 24 HORAS ANTES DE LA CELEBRACIÓN DE LA JUNTA DE ACLARACIÓN DE ESTAS BASES; ACOMPAÑADA EN CUALQUIER CASO, DEL RECIBO DE PAGO DE BASES EMITIDO POR **LA CONVOCANTE** O FICHA DE DEPÓSITO BANCARIO EN COPIA.

SE LEVANTARÁ ACTA DEL EVENTO DE LA QUE, UNA VEZ FIRMADA POR LOS LICITANTES, SE ENTREGARÁ COPIA A LOS MISMOS.

LA OMISIÓN DE FIRMA POR PARTE DE LOS LICITANTES, NO INVALIDARÁ EL CONTENIDO, NI LOS EFECTOS DEL ACTA.

LA INASISTENCIA DE ALGUNO DE LOS LICITANTES A LA JUNTA DE ACLARACIONES SERÁ BAJO SU ESTRICTA RESPONSABILIDAD. EN EL CASO DE QUE DURANTE LA JUNTA DE ACLARACIONES SE EFECTÚEN MODIFICACIONES A LAS BASES DE LICITACIÓN, **LA**

pág. 24

Av. Chapultepec No. 49, Piso 1, Col. Centro, C.P. 06010  
Del. Cuauhtémoc, Tel. 5134 0770 ext. 1109

**df.gob.mx**  
**educacion.df.gob.mx**



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

**CONVOCANTE** ESTARÁ OBLIGADA A ENTREGAR COPIA DEL ACTA CORRESPONDIENTE CON ACUSE DE RECIBO A CADA UNO DE LOS PARTICIPANTES QUE HAYAN ADQUIRIDO LAS BASES DE LICITACIÓN, INCLUYENDO AQUELLOS QUE NO HUBIESEN ASISTIDO A DICHA JUNTA.

### PRIMERA ETAPA

#### 7.2. ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE LA PROPUESTA.

EL ACTO SE LLEVARÁ A CABO EN EL SALÓN DE USOS MÚLTIPLES DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL, SITA EN EL EDIFICIO UBICADO EN AVENIDA CHAPULTEPEC No. 49, TERCER PISO, COLONIA CENTRO, DELEGACIÓN CUAUHTÉMOC, CÓDIGO POSTAL 06010, MÉXICO, DISTRITO FEDERAL, **EL DÍA 17 DE OCTUBRE DE 2014, EN PUNTO DE LAS 11:00 HORAS. A LA HORA SEÑALADA, SE CERRARÁ EL RECINTO Y NO SE PERMITIRÁ LA PARTICIPACIÓN DE AQUELLOS LICITANTES QUE NO SE ENCUENTREN PRESENTES.**

**EL ACTO SE DESARROLLARÁ CONFORME A LO SIGUIENTE:**

**LOS LICITANTES ENTREGARÁN SU PROPOSICIÓN (DOCUMENTACIÓN LEGAL Y ADMINISTRATIVA, INCLUYENDO LOS DOCUMENTOS ORIGINALES PARA COTEJO, PROPUESTA TÉCNICA Y ECONÓMICA, INCLUYENDO LA GARANTÍA DE SOSTENIMIENTO DE SU OFERTA) EN UN SOLO SOBRE CERRADO EN FORMA INVOLABLE A QUIEN PRESIDIA EL ACTO,** Y SE PROCEDERÁ A LA APERTURA DEL MISMO, REVISÁNDOSE CUANTITATIVA, SUCESIVA Y SEPARADAMENTE, LA DOCUMENTACIÓN LEGAL Y ADMINISTRATIVA, TÉCNICA Y ECONÓMICA, DESECHANDO LAS QUE HUBIERAN OMITIDO ALGUNO DE LOS REQUISITOS EXIGIDOS Y SE DARÁ LECTURA A LOS PRECIOS DE LA PROPUESTA ECONÓMICA.

EN CASO DE QUE LA PERSONA QUE ASISTA A ESTE ACTO PARA LA ENTREGA DEL SOBRE QUE CONTENGA LA DOCUMENTACIÓN LEGAL Y ADMINISTRATIVA, PROPUESTA TÉCNICA, PROPUESTA ECONÓMICA Y LA GARANTÍA DE FORMALIDAD DE LA PROPUESTA NO SEA EL REPRESENTANTE LEGAL O APODERADO DEL LICITANTE; DEBERÁ ACREDITAR SU IDENTIDAD MEDIANTE LA PRESENTACIÓN DE IDENTIFICACIÓN OFICIAL ORIGINAL VIGENTE Y COPIA FOTOSTÁTICA DE LA MISMA. DICHA PERSONA SOLAMENTE PODRÁ PARTICIPAR EN EL ACTO, COMO OBSERVADOR.

LA DOCUMENTACIÓN DE CARÁCTER DEVOLUTIVO COMO LAS GARANTÍAS DE LA FORMALIDAD DE LAS PROPUESTAS, Y LAS MUESTRAS PRESENTADAS EN EL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE LA PROPUESTA, SERÁN DEVUELTAS POR **LA CONVOCANTE** TRANSCURRIDOS QUINCE DÍAS HÁBILES, CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA EN QUE SE DÉ A CONOCER EL FALLO DE LA LICITACIÓN, **PREVIA SOLICITUD POR ESCRITO.**

SE LEVANTARÁ ACTA DEL EVENTO EN LA QUE SE HARÁ CONSTAR LAS PROPUESTAS ADMITIDAS Y SE HARÁ MENCIÓN DE AQUELLAS QUE FUERON DESECHADAS, ASÍ COMO LOS MOTIVOS Y FUNDAMENTO LEGAL PARA SU DESCALIFICACIÓN. DICHA ACTA SERÁ RUBRICADA Y FIRMADA POR LOS LICITANTES Y SERVIDORES PÚBLICOS QUE HAYAN INTERVENIDO EN EL ACTO, A QUIENES SE LES ENTREGARÁ COPIA DE LA MISMA.

LOS FUNCIONARIOS ASISTENTES Y TODOS LOS LICITANTES RUBRICARÁN LAS PROPUESTAS PRESENTADAS Y QUEDARÁN EN CUSTODIA DE **LA CONVOCANTE** PARA SALVAGUARDAR SU CONFIDENCIALIDAD, PROCEDIENDO POSTERIORMENTE AL ANÁLISIS CUALITATIVO DE

pág. 25

Av. Chapultepec No. 49, Piso 1, Col. Centro, C.P. 06010  
Del. Cuauhtémoc, Tel. 5134 0770 ext. 1109

**df.gob.mx**  
**educacion.df.gob.mx**



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

DICHAS PROPUESTAS, MISMO QUE MEDIANTE DICTAMEN SERÁ DADO A CONOCER EN EL ACTO DE FALLO.

### 7.2.1. DICTAMEN PREVIO AL FALLO

EL DICTAMEN COMPRENDERÁ EL ANÁLISIS DETALLADO DE LO SIGUIENTE:

- a) DOCUMENTACIÓN LEGAL Y ADMINISTRATIVA.
- b) PROPUESTA TÉCNICA, Y
- c) PROPUESTA ECONÓMICA

EN EL DICTAMEN SE ESTABLECERÁ SI LOS RUBROS ANTES CITADOS CUBREN CON LOS REQUISITOS SOLICITADOS EN LAS BASES, AL IGUAL QUE LAS ESPECIFICACIONES REQUERIDAS POR **LA CONVOCANTE**, RESPECTO DE LOS BIENES OBJETO DE LA LICITACIÓN, PARA DETERMINAR SI LAS PROPUESTAS CUMPLEN CON LO SOLICITADO.

## SEGUNDA ETAPA

### 7.3. FALLO

EL ACTO DE FALLO SE LLEVARÁ A CABO EN EL SALÓN DE USOS MÚLTIPLES DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL, SITA EN EL EDIFICIO UBICADO EN AVENIDA CHAPULTEPEC No. 49, TERCER PISO, COLONIA CENTRO, DELEGACIÓN CUAUHTÉMOC, CÓDIGO POSTAL 06010, MÉXICO, DISTRITO FEDERAL EL **DÍA 23 DE OCTUBRE DE 2014 A LAS 11:00 HORAS.**

**LA CONVOCANTE** COMUNICARÁ EL RESULTADO DEL DICTAMEN, SEÑALANDO DETALLADAMENTE LAS PROPUESTAS QUE FUERON DESECHADAS FUNDANDO Y MOTIVANDO LAS CAUSAS POR LAS QUE NO FUERON 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 PARTICIPANTE QUE OFERTÓ LAS MEJORES CONDICIONES Y EL PRECIO MÁS BAJO DE LOS BIENES OBJETO DE ESTA LICITACIÓN, DANDO A CONOCER EL IMPORTE RESPECTIVO.

SE COMUNICARÁ A LOS LICITANTES EN ESTE MISMO ACTO QUE PODRÁN OFERTAR, UN PRECIO UNITARIO MÁS BAJO EN TÉRMINOS PORCENTUALES POR LOS BIENES OBJETO DE LA LICITACIÓN TOMANDO COMO REFERENCIA AQUELLA QUE HUBIERA RESULTADO ORIGINALMENTE MÁS BENÉFICA PARA **LA CONVOCANTE.**

PARA EL EFECTO, EL REPRESENTANTE LEGAL DEL PARTICIPANTE DEBERÁ PRESENTAR ORIGINAL DE LA IDENTIFICACIÓN OFICIAL VIGENTE (CREDENCIAL DE ELECTOR, CÉDULA PROFESIONAL, PASAPORTE, CARTILLA DEL SERVICIO MILITAR LIBERADA), LA CUAL SERÁ COTEJADA CON EL PODER NOTARIAL DE LA EMPRESA Y/O ACTA CONSTITUTIVA QUE FUERON PRESENTADAS DENTRO DEL SOBRE, EN LA PRIMERA ETAPA REFERENTE A LA PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS.





## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

EN CASO DE QUE EN ESTE ACTO SE ENCUENTRE PRESENTE PERSONA DISTINTA A LA SEÑALADA EN EL PÁRRAFO QUE ANTECEDE, DEBERÁ ACREDITAR SU PERSONALIDAD PARA PARTICIPAR MEDIANTE LA PRESENTACIÓN DEL PODER NOTARIAL CORRESPONDIENTE E IDENTIFICACIÓN OFICIAL VIGENTE (CREDENCIAL DE ELECTOR, CÉDULA PROFESIONAL, PASAPORTE, CARTILLA DEL SERVICIO MILITAR LIBERADA).

### 7.3.1. ETAPA DE MEJORAMIENTO DE PRECIOS.

LAS NUEVAS OFERTAS SE PRESENTARÁN EN EL FORMATO IDENTIFICADO EN EL **ANEXO 10** DE LAS PRESENTES BASES. SE PRECISA QUE EL **ANEXO 10**, NO DEBERÁ SER INCLUIDO DENTRO DEL SOBRE QUE CONTENGA LA PROPUESTA. DICHO FORMATO SERÁ PROPORCIONADO POR **LA CONVOCANTE**, UNA VEZ QUE DÉ INICIO LA ETAPA DE MEJORAMIENTO DE PRECIOS, BAJO EL SIGUIENTE PROCEDIMIENTO:

- a) LOS LICITANTES OFERTARÁN PRECIOS UNITARIOS MÁS BAJOS EN TÉRMINOS PORCENTUALES SIN CONSIDERAR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO;
- b) LOS PRECIOS UNITARIOS MÁS BAJOS SERÁN OFERTADOS COMO MÍNIMO EN DOS RONDAS Y HASTA QUE NO SEA PRESENTADA UNA MEJOR PROPUESTA POR ALGÚN PARTICIPANTE.
- c) LAS CONDICIONES LEGALES Y TÉCNICAS PRESENTADAS EN SU PROPUESTA INICIAL NO PODRÁN SER ALTERADAS.
- d) AL FINAL DE CADA RONDA EL LICITANTE DEBERÁ ENTREGAR A **LA CONVOCANTE** EL FORMATO, EN EL QUE ANOTARON EL MEJOR PRECIO OFERTADO EN TÉRMINOS PORCENTUALES, **LA CONVOCANTE** DARÁ A CONOCER SIN ESPECIFICAR EL NOMBRE DEL LICITANTE, EL PRECIO MÁS BAJO DE CADA UNA DE LAS RONDAS.

### 7.3.2. CRITERIOS DE DESEMPATE

SI COMO RESULTADO DE LA EVALUACIÓN A LAS PROPUESTAS A QUE SE REFIERE EL PÁRRAFO ANTERIOR, EXISTIERA QUE DOS O MÁS PROPUESTAS OFERTAN EN IGUALDAD DE PRECIO, **LA CONVOCANTE** APLICARÁ EL SIGUIENTE CRITERIO PARA EL DESEMPATE:

SE ADJUDICARÁ PROPORCIONALMENTE EN PARTES IGUALES, A LAS PROPUESTAS QUE REÚNAN LAS MISMAS CONDICIONES Y EN IGUALDAD DE PRECIO.

UNA VEZ DETERMINADO EL PARTICIPANTE QUE HAYA OFERTADO EL PRECIO MÁS BAJO POR LOS BIENES REQUERIDOS Y COMO CONSECUENCIA HAYA RESULTADO ADJUDICADO SE LEVANTARÁ ACTA ENTREGÁNDOSE COPIA A CADA UNO DE LOS ASISTENTES.

LA EMISIÓN DEL FALLO PODRÁ DIFERIRSE POR UNA SOLA VEZ POR EL TIEMPO QUE DETERMINE **LA CONVOCANTE** Y BAJO SU RESPONSABILIDAD, SIEMPRE Y CUANDO EXISTAN CIRCUNSTANCIAS DEBIDAMENTE JUSTIFICADAS.

AQUELLOS LICITANTES QUE HAYAN SIDO DESCALIFICADOS EN LA PRIMERA ETAPA DEL PROCEDIMIENTO LICITATORIO, PODRÁN ASISTIR A LOS ACTOS SUBSECUENTES CON EL CARÁCTER ÚNICO Y EXCLUSIVAMENTE DE OBSERVADORES.



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

### 7.3.3 DE LAS INCONFORMIDADES.

CONTRA LA RESOLUCIÓN QUE CONTENGA EL FALLO, SE ESTARÁ A LO DISPUESTO EN EL ARTICULO 88 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.

### 7.4. CAUSAS PARA DECLARAR DESIERTA LA LICITACIÓN

- A. CUANDO NINGUNA PERSONA FÍSICA O MORAL COMPRASE LAS BASES DE LA LICITACIÓN.
- B. CUANDO NINGUNA PERSONA FÍSICA O MORAL PRESENTE PROPUESTAS.
- C. CUANDO NINGUNA PERSONA FÍSICA O MORAL O LAS OFERTAS PRESENTADAS POR ELLAS NO REÚNAN LAS CONDICIONES Y REQUISITOS ESTABLECIDOS EN ESTAS BASES DE LICITACIÓN.
- D. CUANDO LOS PRECIOS Y LAS CONDICIONES OFERTADAS NO FUEREN CONVENIENTES PARA EL GOBIERNO DEL DISTRITO FEDERAL.

**UNA VEZ QUE SE DECLARE DESIERTA LA LICITACIÓN LA CONVOCANTE PROCEDERÁ CONFORME A LO DISPUESTO EN LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.**

### 7.5. CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE SE APLICARAN.

SE PROCEDERÁ DE MANERA EQUITATIVA AL ANÁLISIS COMPARATIVO DE LA DOCUMENTACIÓN PRESENTADA POR LOS LICITANTES, TANTO LEGAL COMO PROPUESTA TÉCNICA Y ECONÓMICA

LAS PROPUESTAS SERÁN EVALUADAS CONFORME AL CRITERIO DE CUMPLIMIENTO O INCUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS Y ESPECIFICACIONES SOLICITADOS EN ESTAS BASES, NO SE UTILIZARÁN MECANISMOS DE PUNTOS O PORCENTAJES.

### 7.6. DESCALIFICACIÓN DE LICITANTES.

SE DESCALIFICARÁ AL LICITANTE QUE INCURRA EN UNA O VARIAS DE LAS SITUACIONES SIGUIENTES:

- A) NO CUMPLIR CON TODOS LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN ESTAS BASES, O
- B) SI SE COMPRUEBA QUE HA ACORDADO CON OTRO U OTROS LICITANTES ELEVAR LOS PRECIOS DE LOS BIENES QUE SE LICITAN.
- C) SE ENCUENTRE EN ALGUNO DE LOS SUPUESTOS DE LOS ARTÍCULOS 39 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, O 47 FRACCIÓN XXIII DE LA LEY FEDERAL DE RESPONSABILIDADES DE LOS SERVIDORES PÚBLICOS.

## 8. ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO.

DE ACUERDO CON LO DISPUESTO EN EL ARTICULO 33 FRACCIÓN VII EN CORRELACIÓN CON EL ARTÍCULO 58 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL LA ADJUDICACIÓN QUE



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

SE DERIVE DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO SERÁ A TRAVÉS DE LA FIGURA DE ABASTECIMIENTO SIMULTÁNEO.

CONFORME A LO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO 49 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, SE VERIFICARÁ QUE LAS PROPUESTAS INCLUYAN TODA LA INFORMACIÓN, DOCUMENTOS Y REQUISITOS SOLICITADOS EN ESTAS Y SE ELABORARÁ UN DICTAMEN QUE SERVIRÁ DE FUNDAMENTO PARA EMITIR EL FALLO EN DONDE SE INDICARÁ LA PROPUESTA QUE HAYA CUMPLIDO CON TODOS LOS REQUISITOS LEGALES Y ADMINISTRATIVOS, TÉCNICOS, EN SU CASO, DE MENOR IMPACTO AMBIENTAL Y ECONÓMICOS REQUERIDOS POR **LA CONVOCANTE**, QUE HAYA REUNIDO LAS MEJORES CONDICIONES PARA LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL DISTRITO FEDERAL, Y QUE HAYA GARANTIZADO SATISFACTORIAMENTE EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES RESPECTIVAS Y HAYA PRESENTADO EL PRECIO MÁS BAJO.

PREVIO A LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO O CONTRATOS RESPECTIVOS, **LA CONVOCANTE** VERIFICARÁ QUE EL PROVEEDOR O PROVEEDORES ADJUDICADOS, NO SE ENCUENTREN SANCIONADOS POR LA CONTRALORÍA GENERAL DEL DISTRITO FEDERAL, POR LA SECRETARÍA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA O EN INCUMPLIMIENTO CONTRACTUAL CON ALGUNA DEPENDENCIA, ÓRGANO DESCONCENTRADO, DELEGACIÓN Y ENTIDAD, SEGÚN CORRESPONDA.

### 9. FIRMA DEL CONTRATO.

EL REPRESENTANTE DE LA PERSONA MORAL O FÍSICA GANADORA, DEBERÁ PRESENTARSE EN LA UNIDAD DEPARTAMENTAL DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES DE **LA CONVOCANTE** UBICADA EN AVENIDA CHAPULTEPEC No. 49, PRIMER PISO, COLONIA CENTRO, DELEGACIÓN CUAUHTÉMOC, CÓDIGO POSTAL 06010, MÉXICO, DISTRITO FEDERAL, DENTRO DEL TERMINO QUE MARCA EL ARTÍCULO 59 PRIMER PÁRRAFO DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, PARA FIRMAR EL CONTRATO DE ADQUISICIÓN RESPECTIVO.

9.1. EL PARTICIPANTE A QUIEN SE HUBIERA ADJUDICADO EL CONTRATO COMO RESULTADO DE ESTA LICITACIÓN PERDERÁ EN FAVOR DE **LA CONVOCANTE**, LA GARANTÍA DE FORMALIDAD DE LA PROPUESTA QUE HUBIERE OTORGADO, SI POR CAUSAS IMPUTABLES A ÉL, LA OPERACIÓN NO SE FORMALIZA DENTRO DEL PLAZO ESTABLECIDO EN EL PRIMER PÁRRAFO DEL ARTICULO 59 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.

9.1.1. EN ESTOS CASOS **LA CONVOCANTE** PODRÁ ADJUDICAR EL CONTRATO AL PARTICIPANTE QUE HAYA PRESENTADO LA SEGUNDA Y/O DEMÁS PROPUESTAS ECONÓMICAS QUE SIGAN EN ORDEN, DE CONFORMIDAD CON LO ASENTADO EN EL DICTAMEN A QUE SE REFIERE ESTA LEY, HASTA QUE EL REQUERIMIENTO DE ABASTECIMIENTO ESTE SATISFECHO Y CUYOS DIFERENCIALES DE PRECIO NO REBASEN EL 10% DE LA OFERTA QUE HUBIERE RESULTADO GANADORA, SIEMPRE Y CUANDO EL PRECIO NO EXCEDA EL PRECIO PROMEDIO DEL ESTUDIO DE MERCADO REALIZADO CON ANTERIORIDAD A ESTE PROCEDIMIENTO.

9.1.2. EL ATRASO DE **LA CONVOCANTE** EN LA FORMALIZACIÓN DE LOS CONTRATOS RESPECTIVOS POR RAZONES IMPUTABLES A ELLA, PRORROGARÁ EN IGUAL PLAZO LA FECHA DE CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES ASUMIDAS POR AMBAS PARTES.

### 9.2. PLIEGO DE CLAUSULAS NO NEGOCIABLES

pág. 29

Av. Chapultepec No. 49, Piso 1, Col. Centro, C.P. 06010  
Del. Cuauhtémoc, Tel. 5134 0770 ext. 1109

[df.gob.mx](http://df.gob.mx)  
[educacion.df.gob.mx](http://educacion.df.gob.mx)



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN ESTAS BASES ASÍ COMO LAS DERIVADAS EN LA JUNTA DE ACLARACIÓN DE LAS MISMAS, SE DARÁN POR REPETIDAS EN EL CONTRATO QUE SE DERIVE DE LA PRESENTE LICITACIÓN, NO OBSTANTE QUE NO SE ENCUENTREN EXPRESAS EN EL MISMO.

NINGUNA DE LAS CLAUSULAS CONTENIDAS EN EL CONTRATO DE ADQUISICIÓN PODRÁN SER NEGOCIADAS

### 10. GARANTÍAS

LAS GARANTÍAS DE SOSTENIMIENTO DE LAS PROPUESTAS Y DEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, DEBERÁN SER EXPEDIDAS A NOMBRE DE LA SECRETARIA DE FINANZAS DEL DISTRITO FEDERAL Y NO DEBERÁN SER PRESENTADAS CON PERFORACIONES, MUTILACIONES, ENMENDADURAS O TACHADURAS Y PODRÁN PRESENTARSE MEDIANTE:

- ❖ FIANZA (IMPRESA O ELECTRÓNICA)
- ❖ CHEQUE DE CAJA (NO NEGOCIABLE)
- ❖ CHEQUE CERTIFICADO (NO NEGOCIABLE)
- ❖ BILLETE DE DEPOSITO
- ❖ CARTA DE CRÉDITO
- ❖ DEPÓSITO DE DINERO

EN EL CASO DE LAS FIANZAS DEBERÁN SER EXPEDIDAS POR INSTITUCIONES NACIONALES LEGALMENTE CONSTITUIDAS Y FACULTADAS PARA TAL EFECTO EN LOS TÉRMINOS DE LA LEY FEDERAL DE INSTITUCIONES DE FIANZAS EN VIGOR.

#### 10.1 DE LA FORMALIDAD DE LAS PROPUESTAS.

EL LICITANTE DEBERÁ GARANTIZAR LA FORMALIDAD DE SU PROPUESTA, POR UN IMPORTE DEL 5% (CINCO POR CIENTO) DEL MONTO MÁXIMO DE SU PROPUESTA ECONÓMICA, SIN CONSIDERAR IMPUESTOS. EN CASO DE QUE SE OPCI POR LA PRESENTACIÓN DE LA FIANZA, DEBERÁ RESPETARSE EL TEXTO ESTABLECIDO EN EL FORMATO DEL **ANEXO 11**.

**LA CONVOCANTE** CONSERVARÁ EN CUSTODIA LAS GARANTÍAS DE FORMALIDAD DE LAS PROPUESTAS DE LA PRESENTE LICITACIÓN HASTA LA FECHA DEL FALLO, Y SERÁN DEVUELTAS A LOS LICITANTES A LOS QUINCE DÍAS HÁBILES PREVIA SOLICITUD POR ESCRITO, SALVO LA DE AQUELLAS A QUIEN SE HUBIERE ADJUDICADO EL CONTRATO, LA QUE SE RETENDRÁ HASTA EL MOMENTO EN QUE EL LICITANTE ADJUDICADO CONSTITUYA LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO CORRESPONDIENTE.

#### 10.2 DEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

EL LICITANTE O LICITANTES QUE RESULTEN ADJUDICADOS DEBERÁN GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DE SU CONTRATO CON UN IMPORTE DEL 15% DEL TOTAL MÁXIMO DEL CONTRATO SIN CONSIDERAR CUALQUIER CONTRIBUCIÓN. EN CASO DE QUE SE OPCI POR LA PRESENTACIÓN DE LA FIANZA, DEBERÁ RESPETARSE EL TEXTO ESTABLECIDO EN EL FORMATO DEL **ANEXO 12**.



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

**LA CONVOCANTE** MANTENDRÁ EN SU PODER LAS GARANTÍAS DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, LA CUAL SERÁ DEVUELTA PREVIA SOLICITUD POR ESCRITO POR PARTE DEL LICITANTE, UNA VEZ CUMPLIDAS LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES.

### 10.3 DE RESPONSABILIDAD CIVIL.

EL LICITANTE ADJUDICADO SE OBLIGA A CUBRIR LOS RIESGOS POR RESPONSABILIDAD CIVIL Y DAÑOS Y PERJUICIOS A TERCEROS Y/O A LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL, EN SUS PERSONAS Y/O BIENES, CON LÍMITE DE RESPONSABILIDAD POR EL 100% (CIEN POR CIENTO), DEL MONTO DEL CONTRATO RESPECTIVO. LA PÓLIZA EMITIDA DEBERÁ PRESENTARSE PREVIO A LA FIRMA DEL CONTRATO CORRESPONDIENTE.

### 10.4 REVISIÓN DE VALIDEZ DE LAS FIANZAS DE GARANTÍA.

**LA CONVOCANTE** REVISARÁ LA AUTENTICIDAD DE LAS PÓLIZAS DE GARANTÍA, MEDIANTE EL DISPOSITIVO DE VALIDACIÓN DE FIANZAS DE LA ASOCIACIÓN DE COMPAÑÍAS AFIANZADORAS DE MÉXICO, A.C. EN SU PÁGINA DE INTERNET [www.afianza.com.mx](http://www.afianza.com.mx)

## 11. ASPECTOS ECONÓMICOS.

### 11.1. ANTICIPOS.

ESTA CONVOCANTE NO OTORGARA ANTICIPO ALGUNO, CON MOTIVO DE LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO DE ADQUISICIÓN.

### 11.2. PRECIOS Y CONDICIONES DE PAGO DEL CONTRATO.

11.2.1. LOS PRECIOS DE LOS BIENES OBJETO DE ESTA LICITACIÓN, DEBERÁN SER FIJOS Y FIRMES DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO DE ADQUISICIÓN, SIN ESTAR SUJETOS A ESCALACIÓN.

11.2.2. EL PAGO QUE SE GENERE CON MOTIVO DE ESTA LICITACIÓN, SE EFECTUARA EN PESOS MEXICANOS, DENTRO DE LOS 20 DÍAS HÁBILES POSTERIORES A LA FECHA DE LA PRESENTACIÓN Y ACEPTACIÓN DE LAS FACTURAS DEBIDAMENTE REQUISITADAS.

11.2.3. EL LICITANTE ADJUDICADO DEBERÁ PRESENTARSE EN LA JEFATURA DE RECURSOS FINANCIEROS DE **LA CONVOCANTE** SITA EN AVENIDA CHAPULTEPEC No. 49, PRIMER PISO, COLONIA CENTRO, DELEGACIÓN CUAUHTÉMOC, CÓDIGO POSTAL 06010, MÉXICO, DISTRITO FEDERAL PARA REQUISITAR POR ÚNICA VEZ LA CÉDULA DE REGISTRO PARA LA TRANSFERENCIA INTER-BANCARIA, DE ACUERDO AL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA SECRETARÍA DE FINANZAS DEL GOBIERNO DEL DISTRITO FEDERAL.

11.2.4. LA LIBERACIÓN DE LAS "CÉDULAS DE SUPERVISIÓN DE ENTREGA DE ALIMENTOS" LA REALIZARÁ EL TITULAR DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL A TRAVÉS DE SU FIRMA DE VISTO BUENO EN LA MISMA UNA VEZ QUE LOS BIENES HAYAN SIDO ENTREGADOS Y RECIBIDOS DE ACUERDO CON LAS CONDICIONES SEÑALADAS EN EL **ANEXO 1 Y 2**, ASÍ COMO LOS NUMERALES 2.4. Y 2.6. DE ESTAS BASES. DICHA "CÉDULA DE



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

SUPERVISIÓN DE ENTREGA DE ALIMENTOS”, LA QUE TENDRÁ QUE ESTAR DEBIDAMENTE REQUISITADA Y CONTENER EL NOMBRE Y LA FIRMA AUTÓGRAFA DE: 1) EL PERSONAL DESIGNADO POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA PARA SUPERVISAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTOS, EN SU CARÁCTER DE ELABORADOR DE LA CÉDULA; 2) EL PERSONAL DESIGNADO POR EL PROVEEDOR ADJUDICADO PARA ENTREGAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTOS, HACIENDO CONSTAR SU ACEPTACIÓN EN EL CONTENIDO DE LA CÉDULA Y 3) DEL PERSONAL DESIGNADO POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA RESPONSABLE DE LA COORDINACIÓN REGIONAL Y 4) POR EL TITULAR DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA, DANDO VALIDEZ A LO ASENTADO EN LA CÉDULA. ESTA(S) “CÉDULA(S) DE SUPERVISIÓN DE ENTREGA DE ALIMENTOS” DEBERÁN DE REMITIRSE A LA JEFATURA DE UNIDAD DEPARTAMENTAL DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES EN LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL, QUIEN VERIFICARÁ Y COMPARARÁ LA INFORMACIÓN CONTENIDA CON LA(S) FACTURA(S) CORRESPONDIENTE(S), QUE LE SERÁN ENTREGADAS POR PARTE DE LAS EMPRESAS, A FIN DE ESTA INSTANCIA DETERMINE EL MONTO DE LA SANCIÓN POR EL INCUMPLIMIENTO CONSIGNADO EN LA “CÉDULA DE SUPERVISIÓN DE ENTREGA DE ALIMENTOS”.

- 11.2.5.** LAS FACTURAS QUE CORRESPONDAN A LOS BIENES OBJETO DE LA PRESENTE LICITACIÓN DEBERÁN CONSIDERAR LO QUE DETERMINA LA NORMATIVIDAD CORRESPONDIENTE Y SE EMITIRÁN A NOMBRE DE: GOBIERNO DEL DISTRITO FEDERAL (GDF)/ SECRETARIA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL, DOMICILIO PLAZA DE LA CONSTITUCIÓN S/N CENTRO DE LA CIUDAD DE MÉXICO ÁREA 1, DISTRITO FEDERAL, DELEGACIÓN CUAUHTÉMOC, C. P. 06000, R.F.C. GDF-971205-4NA.

### 11.3 PAGOS EN EXCESO.

EN CASO DE PAGOS EN EXCESO RECIBIDOS AL PROVEEDOR ADJUDICADO, ÉSTE DEBERÁ REINTEGRARLOS MÁS LOS INTERESES CORRESPONDIENTES, A REQUERIMIENTO DE **LA CONVOCANTE**, LO ANTERIOR DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 64 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.

LOS CARGOS SE CALCULARÁN SOBRE LAS CANTIDADES PAGADAS EN EXCESO Y SE COMPUTARÁN POR DÍAS NATURALES DESDE LA FECHA DE PAGO, HASTA LA FECHA EN QUE SE PONGAN EFECTIVAMENTE LAS CANTIDADES A DISPOSICIÓN DE **LA CONVOCANTE**.

### 12. IMPUESTOS Y DERECHOS.

LOS IMPUESTOS Y DERECHOS QUE PROCEDAN CON MOTIVO DE LA ADQUISICIÓN DE LOS BIENES OBJETO DE ESTA LICITACIÓN, SERÁN CUBIERTOS POR EL LICITANTE QUE RESULTE GANADOR Y SE LE ADJUDIQUE EL CONTRATO DE ADQUISICIÓN DE LA PRESENTE LICITACIÓN. **LA CONVOCANTE** SOLO CUBRIRÁ EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO.

LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES QUE DERIVEN DE LOS CONTRATOS QUE SE ADJUDIQUEN COMO RESULTADO DE ESTA LICITACIÓN NO PODRÁN CEDERSE EN FORMA PARCIAL O TOTAL A FAVOR DE CUALESQUIERA OTRA PERSONA FÍSICA O MORAL, CON EXCEPCIÓN DE LOS DERECHOS DE COBRO, EN CUYO CASO, SE DEBERÁ CONTAR CON LA CONFORMIDAD PREVIA Y





## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

POR ESCRITO DE **LA CONVOCANTE**, LO ANTERIOR DE CONFORMIDAD CON EL ARTICULO 61 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.

### 13. COMPROBACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS BIENES

**LA CONVOCANTE** PODRÁ REALIZAR EN CUALQUIER MOMENTO PRUEBAS DE CALIDAD A LOS ALIMENTOS EN UN LABORATORIO ELEGIDO LIBREMENTE POR ELLA, DEBIDAMENTE ACREDITADO POR LA AUTORIDAD COMPETENTE; EL COSTO DE LAS PRUEBAS SERÁ CUBIERTO POR EL LICITANTE ADJUDICADO.

**LA CONVOCANTE**, PODRÁ RESCINDIR EL CONTRATO QUE DERIVE DE ESTA LICITACIÓN CUANDO DEL RESULTADO DE LAS PRUEBAS SE DESPRENDA QUE LOS BIENES NO CUMPLEN CON LAS CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SOLICITADAS.

### 14. PATENTES, MARCAS Y DERECHOS DE AUTOR.

EL LICITANTE A QUIEN SE ADJUDIQUE EL CONTRATO DE ADQUISICIÓN ASUMIRÁ LA RESPONSABILIDAD TOTAL EN CASO DE QUE AL SUMINISTRAR LOS BIENES OBJETO DE ESTA LICITACIÓN INFRINJAN PATENTES, MARCAS O VIOLAN DERECHOS DE AUTOR.

### 15. MODIFICACIONES QUE SE PODRÁN EFECTUAR.

SE PODRÁN MODIFICAR LOS ASPECTOS ESTABLECIDOS EN LA CONVOCATORIA Y LAS BASES DE LICITACIÓN, SIEMPRE QUE NO IMPLIQUE LA SUSTITUCIÓN, VARIACIÓN O DISMINUCIÓN DE LOS BIENES REQUERIDOS ORIGINALMENTE, LAS QUE PODRÁN REALIZARSE DESDE LA PUBLICACIÓN DE LA CONVOCATORIA Y HASTA LA JUNTA DE ACLARACIÓN A LAS BASES, SEGÚN EL ARTÍCULO 37 EN CONCORDANCIA CON EL ARTÍCULO 44 AMBOS DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, EN CUYO CASO SE DEBERÁ SEGUIR EL SIGUIENTE PROCEDIMIENTO:

#### 15.1. A LA CONVOCATORIA.

TRATÁNDOSE DE MODIFICACIONES A LA CONVOCATORIA, HACERSE DEL CONOCIMIENTO DE LAS PERSONAS QUE HAYAN ADQUIRIDO LAS BASES, MEDIANTE NOTIFICACIÓN.

#### 15.2. A LAS BASES DE LA LICITACIÓN.

EN CUALQUIER ETAPA DEL PROCEDIMIENTO, ANTES DE LA EMISIÓN DEL FALLO, **LA CONVOCANTE** PODRÁ MODIFICAR HASTA UN 25% EL MONTO O CANTIDAD DEL SUMINISTRO A CONTRATAR, SIEMPRE Y CUANDO, EXISTAN RAZONES DEBIDAMENTE FUNDADAS O CAUSAS DE INTERÉS PÚBLICO, CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR, MISMAS QUE DEBERÁN TENERSE ACREDITADAS FEHACIENTEMENTE.

CUANDO LA MODIFICACIÓN SE REALICE EN EL ACTO DE:

- A) JUNTA DE ACLARACIÓN DE BASES, LOS PARTICIPANTES AL ELABORAR SUS PROPUESTAS DEBERÁN CONSIDERAR EL NUEVO MONTO O CANTIDAD. NO SERÁ NECESARIA NOTIFICACIÓN PERSONAL, SI LAS MODIFICACIONES DERIVAN DE LA JUNTA DE ACLARACIÓN Y SE ENTREGA COPIA DEL ACTA RESPECTIVA A CADA UNO DE LOS LICITANTES QUE HAYAN ADQUIRIDO LAS BASES DE LA LICITACIÓN.



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

- B) PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS, **LA CONVOCANTE** OTORGARÁ A LOS PARTICIPANTES UN PLAZO NO MAYOR A TRES DÍAS HÁBILES, A EFECTO DE QUE REALICEN LOS AJUSTES CORRESPONDIENTES EN LA PARTE ECONÓMICA DE SU PROPUESTA, CONSIDERANDO EL NUEVO MONTO O CANTIDAD DEL SUMINISTRO REQUERIDO 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 EL MONTO O CANTIDAD DEL SUMINISTRO, PRECIO UNITARIO, MONTO TOTAL CON Y SIN IMPUESTOS ORIGINALMENTE PROPUESTO Y EL NUEVO MONTO.

- C) FALLO HASTA ANTES DE SU EMISIÓN, **LA CONVOCANTE** DEBERÁ PROPORCIONAR EL FORMATO Y CONCEDER UN PLAZO NO MAYOR A TRES DÍAS PARA SU PRESENTACIÓN, SÓLO A AQUELLOS PARTICIPANTES 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.

### 15.3 AL CONTRATO.

EL CONTRATO DE ADQUISICIÓN QUE SE DERIVE DE ESTA LICITACIÓN SOLO PODRÁ SER MODIFICADO EN LOS SIGUIENTES CASOS:

SE PODRÁN ACORDAR INCREMENTOS EN LA CANTIDAD DE LOS BIENES SOLICITADOS, MEDIANTE MODIFICACIONES A SUS CONTRATOS VIGENTES Y QUE EL MONTO TOTAL DE LAS MODIFICACIONES NO REBASE EN SU CONJUNTO EL 25% (VEINTICINCO POR CIENTO) DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO, SIEMPRE Y CUANDO EL PRECIO Y DEMÁS CONDICIONES DE LOS BIENES SEA IGUAL AL INICIALMENTE PACTADO, DEBIÉNDOSE AJUSTAR LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

### 16. VISITA A LAS INSTALACIONES.

LA SECRETARÍA DE FINANZAS DEL DISTRITO FEDERAL, LA CONTRALORÍA GENERAL DEL DISTRITO FEDERAL Y LA OFICIALÍA MAYOR PODRÁN LLEVAR A CABO LAS VISITAS E INSPECCIONES QUE ESTIMEN PERTINENTES A LAS INSTALACIONES DE LOS LICITANTES A FIN DE QUE APORTEN DATOS, DOCUMENTACIÓN E INFORMES RELACIONADOS CON LOS BIENES QUE SE ADJUDICAN EN ESTE PROCEDIMIENTO.

### 17. PENA CONVENCIONAL.

DE CONFORMIDAD CON EL ARTICULO 69 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL Y EL NUMERAL 4.13 DE LA CIRCULAR UNO, NORMATIVIDAD EN MATERIA DE ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS PARA LAS DEPENDENCIAS, UNIDADES ADMINISTRATIVAS, UNIDADES ADMINISTRATIVAS DE APOYO TÉCNICO OPERATIVO, ÓRGANOS DESCONCENTRADOS



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

Y ENTIDADES DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL DISTRITO FEDERAL, SE APLICARÁN LAS SIGUIENTES PENAS CONVENCIONALES:

- SE APLICARÁ UNA PENA CONVENCIONAL DEL 50% (CINCuenta POR CIENTO) SOBRE EL VALOR DE CADA CHAROLA NO ENTREGADA EN EL PERÍODO ESTABLECIDO POR **LA CONVOCANTE**. SI EL RETRASO ES DE 1 A 30 MINUTOS A PARTIR DE LAS 14:31, SE RECIBIRÁN LOS BIENES Y SE APLICARÁ LA SANCIÓN SEÑALADA. SI EL RETRASO ES SUPERIOR A 30 MINUTOS NO SE RECIBIRÁN LAS CHAROLAS, EN CONSECUENCIA NO SE PAGARÁN Y SE APLICARÁ LA SANCIÓN DEL 50% (CINCuenta POR CIENTO) SOBRE LAS CHAROLAS NO ENTREGADAS Y SE UTILIZARÁ EL STOCK SIN QUE ESTE TENGA UN COSTO PARA LA CONVOCANTE.
- SE APLICARÁ UNA PENA CONVENCIONAL DEL 100% (CIENT POR CIENTO) SOBRE EL VALOR DE LA FACTURA SEMANAL DE LA ESCUELA EN LA QUE SE DEJE DE SURTIR EL STOCK. ESTA PENA SE APLICARÁ A PARTIR DEL SEGUNDO DÍA DE SURTIMIENTO DE ALIMENTOS EN CADA UNA DE LAS ESCUELAS, SEÑALADO EN **NUMERAL 6.3** DE LAS PRESENTES BASES.
- SE APLICARÁ UNA PENA CONVENCIONAL DEL 75% (SETENTA Y CINCO POR CIENTO) SOBRE EL VALOR DE CADA CHAROLA ENTREGADA CON UN MENÚ DIFERENTE AL ESTABLECIDO POR **LA CONVOCANTE**, SALVO QUE **LA CONVOCANTE**, A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA DE LA SECRETARIA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL AUTORICE A SOLICITUD EXPRESA Y JUSTIFICADA DEL PROVEEDOR LA SUSTITUCIÓN.
- SE APLICARÁ UNA PENA CONVENCIONAL DEL 100% (CIENTO POR CIENTO) SOBRE EL VALOR DE CADA CHAROLA ENTREGADA CONTENIENDO MATERIA EXTRAÑA (PELO, PAPEL, FIBRA, PLÁSTICO, ENTRE OTROS) Y SE RECHAZARÁ.
- SE APLICARÁ UNA PENA CONVENCIONAL DEL 50% (CINCuenta POR CIENTO) SOBRE EL VALOR DE CADA CHAROLA ENTREGADA QUE SE ENCUENTRE INCOMPLETA EN ALGUNO DE SUS COMPONTEs, A SABER: SOPA, GUIsADO, GUARNICIÓN, FRUTA, AGUA Y TORTILLAS O GALLETAS O TOSTADAS.
- SE APLICARÁ UNA PENA CONVENCIONAL DEL 10% (DIEZ POR CIENTO) SOBRE EL VALOR DE CADA CHAROLA PUESTA EN LAS MESAS DESPUÉS DE LOS 15 MINUTOS QUE SEÑALA EL NUMERAL 2.4.3 DE LAS BASES Y NUMERAL 7 DEL **ANEXO 2**.
- SE APLICARÁ UNA PENA CONVENCIONAL DEL 5% (CINCO POR CIENTO) SOBRE EL VALOR DE CADA CHAROLA SI SE PRESENTA UN RETRASO DE 1 A 10 MINUTOS EN EL MONTAJE DEL SERVICIO; DEL 15% SI EL RETRASO ES DE 11 A 20 MINUTOS; DEL 25% SI ES DE 21 A 30 MINUTOS Y DEL 40% SI EL SERVICIO (MONTAJE) NO SE PROPORCIONARA.
- SE APLICARÁ UNA PENA CONVENCIONAL DEL 50% (CINCuenta POR CIENTO) SOBRE EL VALOR DE CADA CHAROLA NO TRANSPORTADA Y ENTREGADA A LAS ESCUELAS CON TECNOLOGÍA ISOTÉRMICA QUE PRESERVE LA TEMPERATURA DE LA COMIDA Y CONDICIONES DE HERMETICIDAD, DESDE LA SALIDA DE LA EMPRESA HASTA LA ENTREGA AL COMENSAL.
- SE APLICARÁ UNA PENA CONVENCIONAL DEL 10% (DIEZ POR CIENTO) SOBRE EL VALOR

pág. 35

Av. Chapultepec No. 49, Piso 1, Col. Centro, C.P. 06010  
Del. Cuauhtémoc, Tel. 5134 0770 ext. 1109

[df.gob.mx](http://df.gob.mx)  
[educacion.df.gob.mx](http://educacion.df.gob.mx)



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

DE CADA CHAROLA ENTREGADA CUANDO EL MONTAJE DE MESAS Y SILLAS NO CORRESPONDA AL NÚMERO DE COMENSALES, EL CUAL SERÁ IGUAL AL NÚMERO DE CHAROLAS REQUERIDAS POR “**LA SECRETARÍA**” PARA EL COMEDOR ESCOLAR QUE SE TRATE.

- SI APLICARÁ UNA PENA CONVENCIONAL DEL 0.5% (CERO PUNTO CINCO POR CIENTO) SOBRE EL VALOR DEL CONTRATO ADJUDICADO AL LICITANTE, CUANDO EL PROVEEDOR ADJUDICADO NO ENTREGUE ANTES DEL 21 DE OCTUBRE DEL 2014, LA DOCUMENTACIÓN Y RELACIONES REFERENTES A LA ASIGNANDO DE ENLACES, RESPONSABLE DE LA OPERACIÓN Y COORDINACIÓN Y PERSONAL EN LAS ESCUELAS, TAL COMO SE ESTABLECE EN EL NUMERAL 6.3 Y ANEXO 2 DE LA PRESENTE LICITACIÓN.

EN EL CASO DE LAS PENAS CONVENCIONALES ESTAS NO DEBERÁN REBASAR EL IMPORTE DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, UNA VEZ REBASADO SE PROCEDERÁ A LA RESCISIÓN DEL MISMO EN TÉRMINOS DEL ARTICULO 69 SEGUNDO PÁRRAFO DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL

### 18. RESCISIÓN DEL CONTRATO.

**LA CONVOCANTE**, PREVIA APLICACIÓN DE LAS PENAS CONVENCIONALES CORRESPONDIENTES HASTA POR EL MONTO DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO, PODRÁ RESCINDIR ADMINISTRATIVAMENTE EL CONTRATO Y HACER EFECTIVA LA GARANTÍA RESPECTIVA, EN CASO DE INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES A CARGO DEL PROVEEDOR ADJUDICADO, MISMA QUE LE SERÁ NOTIFICADA MEDIANTE OFICIO.

EL PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN DEBERÁ INICIARSE DENTRO DE LOS CINCO DÍAS HÁBILES SIGUIENTES, A AQUEL EN QUE SE HUBIERE AGOTADO EL PLAZO PARA HACER EFECTIVAS LAS PENAS CONVENCIONALES, SALVO QUE EXISTAN CAUSAS SUFICIENTES Y JUSTIFICADAS, QUE PUDIERAN ALTERAR LA SEGURIDAD E INTEGRIDAD DE LAS PERSONAS, O PELIGRE EL MEDIO AMBIENTE DEL DISTRITO FEDERAL O SE AFECTE LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS PÚBLICOS, SE PROCEDERÁ A LA RESCISIÓN SIN AGOTAR EL PLAZO PARA APLICACIÓN DE LAS PENAS CONVENCIONALES, PREVIA OPINIÓN DE LA CONTRALORÍA GENERAL DEL DISTRITO FEDERAL.

ASÍ MISMO, PODRÁ SUSPENDER DEFINITIVAMENTE EL PROCEDIMIENTO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA Y NO CELEBRAR CONTRATOS, PREVIA OPINIÓN DE LA CONTRALORÍA GENERAL DEL DISTRITO FEDERAL, CUANDO PARA ELLO CONCURRAN RAZONES DE INTERÉS PÚBLICO O GENERAL, POR CASO FORTUITO O CAUSA DE FUERZA MAYOR DEBIDAMENTE JUSTIFICADA, O EXISTAN CIRCUNSTANCIAS QUE PROVOQUEN LA EXTINCIÓN DE LA NECESIDAD DE LA CONTRATACIÓN, O LA NECESIDAD DE MODIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS O ESPECIFICACIONES DE LOS BIENES, PARA OBTENER MEJORES CONDICIONES O PARA CUMPLIR EFICIENTEMENTE CON LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS PÚBLICOS ENCOMENDADOS.

TAMBIÉN SERÁN CAUSAS DE RESCISIÓN, PREVIA OPINIÓN DE LA CONTRALORÍA GENERAL DEL DISTRITO FEDERAL, CUANDO:

- A) DERIVADO DE LA ENTREGA DE LOS BIENES OBJETO DE LA PRESENTE LICITACIÓN PÚBLICA, RESULTARE QUE LOS BIENES NO CUMPLEN CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SOLICITADAS POR **LA CONVOCANTE** O EXISTAN DEFICIENCIAS EN LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS, CONFORME A LO ASENTADO EN LAS ACTAS QUE INSTRUMENTE EL PERSONAL



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

QUE LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL DESIGNE PARA LA SUPERVISIÓN DEL SERVICIO.

- B) CUANDO EL PROVEEDOR DEL SERVICIO INCUMPLA CON LOS ESTÁNDARES HIGIÉNICO SANITARIOS QUE DERIVAN DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE QUE REGULA LAS ACTIVIDADES RELACIONADAS CON EL PROCESAMIENTO, ENVASADO Y TRANSPORTACIÓN DE LOS ALIMENTOS REFERIDOS EN EL NUMERAL 5.3 Y EN EL ANEXO 2 DE LAS PRESENTE BASES DE LICITACIÓN.
- C) CUANDO SE HAYA AGOTADO EL MONTO LÍMITE PARA LA APLICACIÓN DE LAS PENAS CONVENCIONALES, LAS QUE NO EXCEDERÁN DEL MONTO DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.
- D) CUANDO EL PROVEEDOR DEL SERVICIO MODIFIQUE LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS BIENES OBJETO DE LAS PRESENTES BASES Y DEL CONTRATO RESPECTIVO.
- E) CUANDO LAS AUTORIDADES FISCALES DETECTEN EL INCUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES A CARGO DEL PROVEEDOR DEL SERVICIO, DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN EL CÓDIGO FISCAL DEL DISTRITO FEDERAL.
- F) QUE EL PROVEEDOR DEL SERVICIO INTENTE POR CUALQUIER MEDIO EL COBRO DE ALGUNA COMISIÓN, CUOTA, CARGO U HONORARIO ADICIONAL Y QUE NO ESTÉ PACTADO EN EL CONTRATO RESPECTIVO.
- G) QUE EL PROVEEDOR DEL SERVICIO SE DECLARE EN QUIEBRA O SUSPENSIÓN DE PAGOS O HAGA CESIÓN EN FORMA TAL QUE PUEDAN AFECTAR LOS INTERESES DE **LA CONVOCANTE**.
- H) QUE EL PROVEEDOR DEL SERVICIO RECABE CONSTANCIA DE HABER ENTREGADO LOS BIENES A SATISFACCIÓN DE **LA CONVOCANTE**, SIN HABERLOS PROPORCIONADO EFECTIVAMENTE, HACIÉNDOLOS DEFICIENTES O INCOMPLETOS, INDEPENDIEMENTE DE LA RESPONSABILIDAD EN QUE INCURRAN LOS SERVIDORES PÚBLICOS QUE HAYAN INTERVENIDO.
- I) LAS DEMÁS QUE SEÑALA LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL Y SU REGLAMENTO.

LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES QUE SE DERIVEN DEL CONTRATO NO PODRÁN CEDERSE EN FORMA PARCIAL O TOTAL A FAVOR DE CUALESQUIERA OTRA PERSONA FÍSICA O MORAL, CON EXCEPCIÓN DE LOS DERECHOS DE COBRO, EN CUYO CASO, SE DEBERÁ CONTAR CON LA CONFORMIDAD PREVIA Y POR ESCRITO DE **LA CONVOCANTE**.

### 19. INTERVENCIÓN DE LA CONTRALORÍA EN EL PROCEDIMIENTO

LA CONTRALORÍA PODRÁ INTERVENIR EN CUALQUIER ACTO QUE CONTRAVENGA LAS DISPOSICIONES DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, DECLARANDO LA SUSPENSIÓN TEMPORAL O DEFINITIVA DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA.

EN CASO DE QUE LA CONTRALORÍA EN EL EJERCICIO DE SUS FUNCIONES DETECTE VIOLACIONES A LAS DISPOSICIONES DE ESTA LEY, PODRÁ INSTRUIR A **LA CONVOCANTE** QUE



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

PROCEDA A DECLARAR LA SUSPENSIÓN TEMPORAL O LA TERMINACIÓN ANTICIPADA DE LOS CONTRATOS QUE DERIVEN DE ESTE PROCEDIMIENTO

### 20. INCONFORMIDADES, CONTROVERSIAS Y SANCIONES.

#### 20.1. INCONFORMIDADES.

DE CONFORMIDAD CON EL ARTICULO 88 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, LOS INTERESADOS AFECTADOS POR CUALQUIER ACTO O RESOLUCIÓN EMITIDA POR LA CONVOCANTE EN LA PRESENTE LICITACIÓN, QUE CONTRAVENGA LAS DISPOSICIONES QUE RIGEN LA MATERIA OBJETO DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL PODRÁN INTERPONER EL RECURSO DE INCONFORMIDAD ANTE LA CONTRALORÍA GENERAL DEL DISTRITO FEDERAL, DENTRO DEL TÉRMINO DE 5 DÍAS HÁBILES CONTADOS A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE A LA NOTIFICACIÓN DEL ACTO O RESOLUCIÓN QUE SE RECURRA O QUE EL RECURRENTE TENGA CONOCIMIENTO DEL MISMO PARA LO CUAL DEBERÁ CUMPLIR LOS REQUISITOS QUE MARCA LA LEY DE PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO DEL DISTRITO FEDERAL.

#### 20.2. CONTROVERSIAS.

LAS CONTROVERSIAS QUE SE SUSCITEN CON MOTIVO DE LA INTERPRETACIÓN O APLICACIÓN DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL O DE LOS CONTRATOS DE ADQUISICIÓN QUE SE DERIVEN DE ESTA LICITACIÓN, SERÁN RESUELTAS POR LOS TRIBUNALES COMPETENTES DEL DISTRITO FEDERAL.

#### 20.3. SANCIONES.

##### 20.3.1. POR NO SOSTENER LAS PROPUESTAS

SE HARÁ EFECTIVA LA GARANTÍA DE FORMALIDAD DE LAS PROPUESTAS 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 ECONÓMICA.

##### 20.3.2. POR NO FIRMAR EL CONTRATO.

SE HARÁ EFECTIVA LA GARANTÍA DE FORMALIDAD DE LAS PROPUESTAS CUANDO ADJUDICADO EL CONTRATO DE ADQUISICIÓN, POR CAUSAS IMPUTABLES A EL LICITANTE ADJUDICADO, NO SE FORMALICE EN EL TÉRMINO PREVISTO POR EL ARTICULO 59 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.

### 21. NO NEGOCIACIÓN DE CONDICIONES

NINGUNA DE LAS CONDICIONES CONTENIDAS EN ESTAS BASES PODRÁN SER NEGOCIADAS

**MÉXICO, DISTRITO FEDERAL A 07 DE OCTUBRE DE 2014.**

**ING. SOFÍA AMALIA RIVERA HERNÁNDEZ  
DIRECTORA DE ADMINISTRACIÓN**

pág. 38

Av. Chapultepec No. 49, Piso 1, Col. Centro, C.P. 06010  
Del. Cuauhtémoc, Tel. 5134 0770 ext. 1109





**SECRETARÍA DE EDUCACIÓN**  
Dirección de Administración.

**ANEXO 1**

PARTIDA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD DE CHAROLAS		FUENTES A ADJUDICAR			
			MÍNIMO	MÁXIMO	UNA FUENTE	DOS FUENTES	TRES FUENTES	CUATRO FUENTES
ÚNICA	SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN 110 ESCUELAS PRIMARIAS DEL DISTRITO FEDERAL EN CHAROLA CON GRADO ALIMENTICIO RECICLABLE CON TRES DIVISIONES TERMOSELLABLES	CHAROLA	234,590	1,003,749	100%	55%	37.89%	27.25%
						45%	31.63%	25.25%
							30.48%	24.25%
								23.25%



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

### ANEXO 2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SUMINISTRO

#### 1.-CONSIDERACIONES DEL MENÚ.

##### 1.1.-DEL MENÚ.

EL LICITANTE ADJUDICADO DEBERÁ DE APEGARSE A LAS SIGUIENTES PRECISIONES EN LA ELABORACIÓN DE LOS MENÚS.

UTILIZAR ACEITES VEGETALES BAJOS EN GRASAS SATURADAS Y MANTEQUILLA SIN SAL, AMBOS LIBRES DE ÁCIDOS GRASOS TRANS (ES DECIR QUE LAS GRASAS SE ENCUENTREN EN SU FORMA NATURAL).

EN EL CASO DE UTILIZAR CONSOMÉ NATURAL ESTE SERÁ DESGRASADO, NO SE PODRÁ RECURRIR A CONSOMÉS EN POLVO.

SE DEBERÁ OMITIR EL USO DE CUALQUIER TIPO DE ALIMENTO ENLATADO.

LA LECHE O CREMA A UTILIZAR SERÁN DESCREMADAS.

SE DEBERÁ PONER ESPECIAL ATENCIÓN EN LOS ALIMENTOS DONDE UNO DE LOS INGREDIENTES SEA CHILE, A FIN DE QUE EL MISMO SOLO DÉ SABOR Y NO SEA PICANTE.

EL PROVEEDOR DEBERÁ PROPORCIONAR PRODUCTOS DE ALTA CALIDAD Y DE MARCAS REGISTRADAS (ABARROTES) Y/O CERTIFICADAS (CÁRNICOS Y FRUTAS Y VERDURAS) Y SIN CONSERVADORES. TODOS LOS PRODUCTOS DEBERÁN SER FRESCOS, NATURALES Y **NO** TRANSGÉNICOS, TAL COMO SE ESTABLECE EN ESTE ANEXO. LO QUE SERÁ SUPERVISADO POR PERSONAL DESIGNADO POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA, QUIEN TENDRÁ LA FACULTAD DE RECHAZAR ALIMENTOS CUYAS CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS NO SEAN ACEPTABLES.

LA CALIDAD DE LAS MATERIAS PRIMAS, ASÍ COMO DE LAS CANTIDADES DEL PRODUCTO TERMINADO DEBERÁN APEGARSE TANTO A LOS GRAMAJES EN ALIMENTOS YA COCIDOS SEÑALADOS COMO A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS SOLICITADOS EN LOS MENÚS Y RECETAS QUE SON PARTE DEL APARTADO A DE ESTE ANEXO, LO QUE SERÁ SUPERVISADO POR EL PERSONAL DESIGNADO POR LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA.

EL LICITANTE ADJUDICADO TOMARÁ MUESTRAS DIARIAS DE LOS PLATILLOS A SERVIR, MISMAS QUE SE OBLIGA A MANTENER COMO MÍNIMO TRES DÍAS, ETIQUETADAS Y CONGELADAS PARA SU CONSERVACIÓN. ÉSTAS MISMAS SERÁN UTILIZADAS EN CASO DE QUE OCURRA UNA INCIDENCIA, PUDIÉNDOSE SOLICITAR PARA ANALIZAR Y CONFIRMAR LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LAS MISMAS, CUYO PAGO SERÁ A CARGO DE LA LICITANTE ADJUDICADA.

##### 1.2.-DEL MENÚ EMERGENTE.

EL PROVEEDOR ADJUDICADO DEBERÁ SUMINISTRAR EN CADA UNA DE LAS ESCUELAS UN STOCK SIN COSTO ALGUNO PARA LA CONVOCANTE CONFORME AL NÚMERO DE CHAROLAS SOLICITADAS POR LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN DE ACUERDO A LO REQUERIDO POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE

pág. 40

Av. Chapultepec No. 49, Piso 1, Col. Centro, C.P. 06010  
Del. Cuauhtémoc, Tel. 5134 0770 ext. 1109

**df.gob.mx**  
**educacion.df.gob.mx**



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

EDUCACIÓN BÁSICA DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL, QUE CONTENGA,; ENSALADA DE ATÚN EMBOLSADA (NO EN LATA) CUYO GRAMAJE TOTAL O INDIVIDUAL SEA DE 170 GR., CON CADUCIDAD MÍNIMA DE ENERO DEL 2015, DOS PAQUETES DE GALLETAS (30 G CADA UNA) CON CADUCIDAD MÍNIMA DE ENERO DEL 2015; BARRA DE CEREAL (50 G) CON CADUCIDAD MÍNIMA DE ENERO DEL 2015; AGUA EMBOTELLADA (DE POR LO MENOS 330 ML Y HASTA 600 ML) CON CADUCIDAD MÍNIMA DE ENERO DEL 2015; SERVILLETA (2 PIEZAS); CUCHARA Y PLATO DESECHABLE. ESTE STOCK DEBERÁ SER ENTREGADO A MAS TARDAR EL 27 DE OCTUBRE DE 2014, COMPLETO Y EN UNA SOLA EXHIBICIÓN, POR NINGÚN MOTIVO SE ACEPTARÁ INCOMPLETO; EL CUAL SERÁ RECIBIDO Y RESGUARDADO EN CADA UNA DE LAS ESCUELAS POR EL PERSONAL DESIGNADO POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA DE LA SECRETARIA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL.

EL PROVEEDOR DEBERÁ DE ENTREGAR A LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL, COPIA DE LAS REMISIONES DE ENTREGA HECHA A CADA UNA DE LAS ESCUELAS EN UN PLAZO MÁXIMO DE 24 HORAS POSTERIORES A LA ENTREGA DE DICHO STOCK. EL INCUMPLIMIENTO DE ESTE COMPROMISO FUERA DE LOS TIEMPOS ESTABLECIDOS SERÁ MOTIVO DE PENALIZACIÓN.

ESTE STOCK SERÁ UTILIZADO ÚNICAMENTE EN CASO DE QUE POR ALGUNA RAZÓN EXTRAORDINARIA EL SUMINISTRO CONSIDERADO SUFRA ALGÚN INCONVENIENTE EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN, TRANSPORTACIÓN, SI LAS CHAROLAS FUERAN RECHAZADAS, Y/O EL NÚMERO DE NIÑAS Y NIÑOS ASISTENTES AL PROGRAMA REBASE EL NÚMERO DE CHAROLAS SOLICITADAS.

SI POR ALGUNA RAZÓN EXTRAORDINARIA EL SUMINISTRO CONSIDERADO SUFRE ALGÚN INCONVENIENTE EN EL PROCESO DE TRANSPORTACIÓN Y SIEMPRE QUE DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL, TENGA CONSTANCIA POR PARTE DEL SUPERVISOR EN EL ALMACÉN DE LA ELABORACIÓN DEL PRODUCTO Y HAYA SIDO INFORMADA DE LA EVENTUALIDAD, POR MENOS CON 90 MINUTOS DE ANTICIPACIÓN, SE PROCEDERÁ A DISPONER DEL STOCK PARA EL CONSUMO DE ESE DÍA, MISMO QUE SERÁ PAGADO AL PROVEEDOR ADJUDICADO SIN PERJUICIO DE LA PENALIZACIÓN QUE SE HAGA ACREEDOR POR EL CAMBIO DE MENÚ. ESTA EVENTUALIDAD SERÁ INFORMADA A LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN POR AMBAS PARTES.

EN EL SUPUESTO DE QUE EL CONSUMO DEL STOCK SE DERIVE DEL RECHAZO DE LAS CHAROLAS POR CUALQUIER MOTIVO YA EN EL SITIO, TAMBIÉN SE REALIZARÁ EL PAGO DEL STOCK CONSUMIDO, SIN PREJUICIO DE LA PENALIZACIÓN QUE SE HAGA ACREEDOR POR EL RECHAZO DE LA CHAROLA.

EL STOCK SERÁ DEVUELTO AL PROVEEDOR DE MANERA EXACTA EL 19 DE DICIEMBRE DE 2014, ÚLTIMO DÍA DE CLASES.

EL LICITANTE ADJUDICADO CONTARÁ CON 24 HORAS PARA REPONER EL STOCK QUE HAYA SIDO UTILIZADO EN LAS ESCUELAS, DE NO HACERLO SE APLICARÁ LA PENA CONVENCIONAL CORRESPONDIENTE.

## **2.-DE LA SOLICITUD DEL SUMINISTRO.**

### **2.1.- DE LA CANTIDAD DEL SUMINISTRO.**

LA CONVOCANTE A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA REQUERIRÁ MEDIANTE ESCRITO A LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN EL NÚMERO DE CHAROLAS A ENTREGARSE EN CADA ESCUELA LA SEMANA SIGUIENTE. LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN

pág. 41

Av. Chapultepec No. 49, Piso 1, Col. Centro, C.P. 06010  
Del. Cuauhtémoc, Tel. 5134 0770 ext. 1109

**df.gob.mx**  
**educacion.df.gob.mx**



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

NOTIFICARÁ DICHO REQUERIMIENTO LOS DÍAS MIÉRCOLES DE CADA SEMANA AL PROVEEDOR ADJUDICADO.

### 2.2.-DE LA ENTREGA DEL MENÚ

LA CONVOCANTE A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA REQUERIRÁ MEDIANTE ESCRITO A LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN LOS NÚMEROS DE LOS MENÚS Y RECETAS QUE HABRÁN DE SUMINISTRARSE LAS CUATRO SEMANAS SIGUIENTES, DE ACUERDO A LOS MENÚS PROPORCIONADOS EN EL **APARTADO A DE ESTE ANEXO**. LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN NOTIFICARÁ DICHO REQUERIMIENTO EL ÚLTIMO LUNES DE CADA MES AL PROVEEDOR ADJUDICADO.

#### 2.2.1.-DE LA SOLICITUD Y AUTORIZACIÓN DE CAMBIO DE MENÚS

EL PROVEEDOR ADJUDICADO DEBERÁ SOLICITAR POR ESCRITO, A LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA CON COPIA A LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL, EN UN PLAZO MÁXIMO DE 48 HORAS POSTERIORES A LA ENTREGA DE LOS MENÚS Y RECETAS, EL CAMBIO PARCIAL O TOTAL DE ALGÚN O ALGUNOS INGREDIENTES, PLATILLOS (SOPA, GUISADO Y GUARNICIÓN), FRUTA, JUSTIFICANDO AMPLIAMENTE LAS RAZONES QUE LE IMPIDAN O IMPOSIBILITEN SU ELABORACIÓN, EN EL ENTENDIDO QUE **NO** SERÁ ACEPTADO EL CAMBIO DEL MENÚ HASTA EN TANTO LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA LO AUTORICE POR ESCRITO A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN.

#### 2.2.-DE LA CANCELACIÓN DEL SUMINISTRO.

EN CASO DE QUE SE REQUIERA MODIFICAR O CANCELAR EL NÚMERO DE CHAROLAS EN LAS ESCUELAS, LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN NOTIFICARÁ AL LICITANTE ADJUDICADO POR LO MENOS CON 5 HORAS DE ANTICIPACIÓN ANTES DEL PROPORCIONAR EL SUMINISTRO.

### 2.3.-DEL CONTENIDO DEL SERVICIO.

EL MENÚ QUE SE OFREZCA, DEBERÁ ESTAR INTEGRADO POR: SOPA AGUADA O SECA, GUISADO, GUARNICIÓN, FRUTA, AGUA NATURAL EMBOTELLADA, CEREAL COMO: PAN, TORTILLA O GALLETAS DEPENDIENDO DE LO SEÑALADO EN EL MENÚ CORRESPONDIENTE. LOS ALIMENTOS PROPORCIONADOS DEBERÁN DE CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ADECUADAS PARA SU CONSUMO EN ASPECTO, FORMA, AROMA, TAMAÑO, TEXTURA, COLOR, OLOR Y SABOR AGRADABLE, Y DEBERÁN SER ENTREGADOS CONFORME AL GRAMAJE Y CARACTERÍSTICAS MARCADAS EN EL ANEXO 2 APARTADO A.

### 2.4.- DE LA IMPOSIBILIDAD DE LA LICITANTE PARA EL SUMINISTRO

CUANDO LA IMPOSIBILIDAD DE SUMINISTRAR LO REQUERIDO SE GENERE EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN Y/O ENVASADO, SE DEBERÁ DE SERVIR DE ALGUNO DE LOS MENÚS ALTERNATIVOS QUE LE SERÁN ENTREGADOS AL PROVEEDOR ADJUDICADO EL DÍA DEL ACTO DEL FALLO, SIEMPRE Y CUANDO LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL HAYA SIDO PREVIAMENTE INFORMADA POR LO MENOS CON 5 HORAS DE ANTICIPACIÓN AL SERVICIO DEL SUMINISTRO, A TRAVÉS DEL ENLACE QUE ESTA ÁREA TENGA COMISIONADO EN LA PLANTA, SIN PREJUICIO DEL COMUNICADO FORMAL Y DEBIDAMENTE SOPORTADO QUE DEBERÁ ENTREGARSE AL TITULAR DE LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN, QUIEN REMITIRÁ A LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA PARA SU VALORACIÓN, Y EN SU CASO ESTABLECER EL INCUMPLIMIENTO AL QUE EL PROVEEDOR SE HIZO



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

ACREEDOR A TRAVÉS DE LA “CEDULA DE SUPERVISIÓN DE ENTREGA DE ALIMENTOS POR LA EMPRESA” QUE REMITIRÁ A LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN PARA LA APLICACIÓN DE LA PENA CONVENCIONAL CORRESPONDIENTE.

EN CASO QUE POR ALGUNA RAZÓN EXTRAORDINARIA EL SUMINISTRO DE ALIMENTOS SUFRA ALGÚN INCONVENIENTE EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN Y TRANSPORTACIÓN, EL LICITANTE ADJUDICADO DEBERÁ DE ENTREGAR UN INFORME PORMENORIZADO DE LA PROBLEMÁTICA QUE SE SUSCITÓ (CÓMO DÓNDE Y POR QUÉ), MENCIONANDO LAS MEDIDAS CORRECTIVAS QUE REALIZARÁ PARA QUE NO VUELVA A REPETIR DICHA DESVIACIÓN, MISMO QUE ENTREGARÁ A LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL EN UN PLAZO MÁXIMO DE 5 DÍAS NATURALES.

DICHAS MEDIDAS SERÁN DE OBSERVANCIA OBLIGATORIA EN LO SUBSECUENTE POR PARTE DEL PROVEEDOR ADJUDICADO.

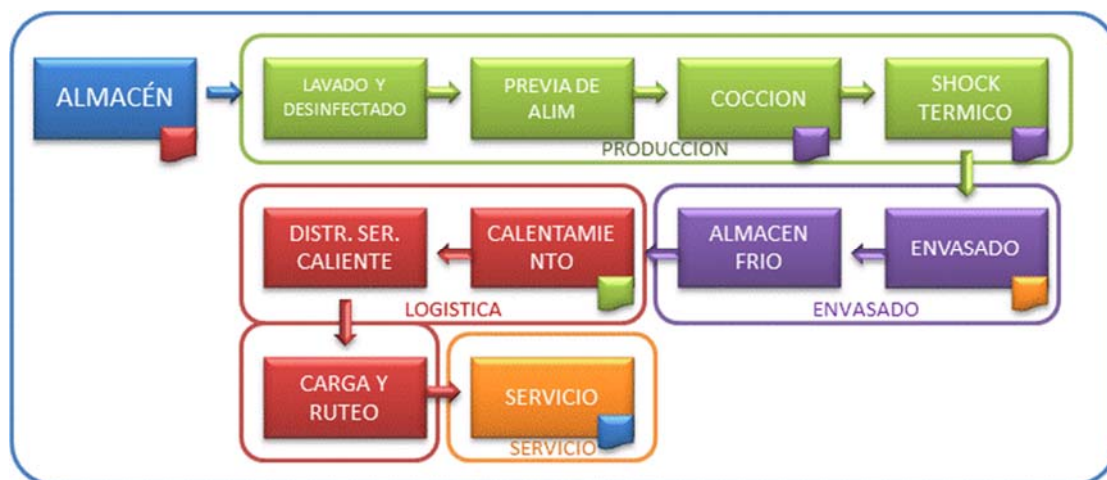
### 3.-DE LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS

EL PROVEEDOR ADJUDICADO DEBERÁ SERVIR LOS MENÚS ESTABLECIDOS POR LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL, CON ESTRICTO APEGO A LAS RECETAS DE ACUERDO A LO ESPECIFICADO EN EL ANEXO 2 APARTADO A. NO SE PODRÁ CONSIDERAR NINGUNA SUSTITUCIÓN NI EXCLUSIÓN, SIN LA NOTIFICACIÓN DE LA AUTORIZACIÓN POR ESCRITO DE PARTE DE LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN, PREVIO ANÁLISIS, COMENTARIOS Y VISTO BUENO DE LA DIRECCIÓN DE GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL.

#### 3.1.-DEL PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN.

##### 3.1.1.- DE LA METODOLOGÍA.

EL LICITANTE DEBERÁ PRESENTAR SU METODOLOGÍA DE PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS ATENDIENDO EL SIGUIENTE ESQUEMA, PARA QUE LA CONVOCANTE IDENTIFIQUE Y SUPERVISE CADA UNA DE LAS ETAPAS QUE INTERVIENEN EN ESTE PROCESO.



##### 3.1.2.- DE LA INFORMACIÓN DEL PROCEDIMIENTO.



## **SECRETARÍA DE EDUCACIÓN**

Dirección de Administración.

EL LICITANTE ADJUDICADO SE OBLIGA A PRESENTAR A LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA, A LOS QUINCE DÍAS HÁBILES DE INICIADO EL CONTRATO, COPIA DE LAS BITÁCORAS SEÑALADAS EN EL NUMERAL 6.3 DE LA PRESENTE LICITACIÓN, DEBIDAMENTE SIGNADA POR EL RESPONSABLE, PARA SU ANÁLISIS.

EL LICITANTE ADJUDICADO SE OBLIGA A PRESENTAR A LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA SU MANUAL OPERATIVO, DONDE SE ESTABLEZCA CON CLARIDAD TIEMPOS EN LA RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, ELABORACIÓN, EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS, Y EL NOMBRE Y TELÉFONO DEL RESPONSABLE DE CADA PROCESO.

EL PROVEEDOR PROPORCIONARÁ A LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL LA PROGRAMACIÓN DETALLADA DE LA PRODUCCIÓN DE CADA UNO DE LOS MENÚS, DE ACUERDO AL CALENDARIO DE ENTREGAS EN CADA ESCUELA, CON LA FINALIDAD DE QUE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL CONOZCA CON ANTERIORIDAD LOS HORARIOS DE CADA FASE DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

### **3.2.- DEL ALMACENAJE DE LOS ALIMENTOS**

EL LICITANTE DEBERÁ CUMPLIR CON LOS REQUERIMIENTOS NECESARIOS DE INSTALACIONES, OPERACIÓN Y MANIPULACIÓN PARA EL MANEJO DEL ALMACENAMIENTO ADECUADO DE LAS DIFERENTES MATERIAS PRIMAS CONFORME A LO ESTABLECIDO EN LAS NORMAS REGULATORIAS EN MATERIA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.

EL LICITANTE DEBERÁ ASIGNAR LOS ESPACIOS DE ALMACENAJE PARA CADA UNA DE LAS ETAPAS DURANTE EL PROCESO, CONSIDERANDO QUE NO DEBEN COMBINARSE MATERIA PRIMA, SIN PROCESAR, PRODUCTOS EN PROCESO Y PRODUCTOS FINALES, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN LAS NORMAS REGULATORIAS EN MATERIA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

### **3.3.- LAVADO Y DESINFECTADO**

TODA LA MATERIA PRIMA DEBERÁ DE SER LAVADA Y DESINFECTADA ANTES DE SER COCINADOS Y/O ENTREGADOS A LOS COMENSALES; TAL COMO ESPECIFICAN LAS NORMAS REGULATORIAS EN MATERIA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.

### **3.4.-PREVIA DE ELABORACIÓN**

TODA LA MATERIA PRIMA DEBERÁ SER MANIPULADA, CORTADA, Y SELECCIONADA TAL COMO ESPECÍFICAN LAS NORMAS REGULATORIAS EN MATERIA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.

### **3.5.- COCCIÓN DE LOS ALIMENTOS**

TODA LA MATERIA PRIMA DEBERÁ SER SOMETIDA AL PROCESO DE COCIMIENTO DE ACUERDO A LA ELABORACIÓN DE LAS RECETAS MENCIONADA EN EL ANEXO 2 APARTADO A. CUMPLIENDO CON LOS TIEMPOS Y LAS ESPECIFICACIONES DE COCCIÓN DE ACUERDO AL TIPO DE INGREDIENTE, TAL Y COMO CONFORME A LO ESTABLECIDO EN LAS NORMAS REGULATORIAS EN MATERIA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.

### **3.6.-DEL ABATIMIENTO DE TEMPERATURAS (CHOQUE-TÉRMICO)**





## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

LA MATERIA PRIMA COCINADA DEBERÁ SER COLOCADA EN RECIPIENTES CON CAPACIDAD NO MAYOR A 10 KILOS, PARA SER SOMETIDA AL PROCEDIMIENTO DE CHOQUE TÉRMICO DURANTE EL TIEMPO QUE SEA NECESARIO, HASTA ALCANZAR UNA TEMPERATURA HOMOGÉNEA ENTRE 0 Y 6 GRADOS CENTÍGRADOS.

### **4.- DEL ENVASADO.**

#### **4.1.-DE LA CHAROLA**

LA CHAROLA DEBERÁ TENER LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS:

CHAROLA CON CAPACIDAD SUFICIENTE PARA CONTENER EL GRAMAJE DE LOS ALIMENTOS SOLICITADOS EN EL ANEXO 2 APARTADO A.

LAS CARACTERÍSTICAS DE LA CHAROLA DEBERÁN SER, DEL TIPO SANITARIO ELABORADAS CON MATERIALES INOCUOS Y RESISTENTES A DISTINTAS ETAPAS DEL PROCESO, QUE NO REACCIONEN CON EL PRODUCTO O ALTEREN SUS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, SENSORIALES O PRODUZCAN SUSTANCIAS TÓXICAS.

LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA CHAROLA DEBERÁN SER SIEMPRE APROBADAS POR LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN, PREVIO ANÁLISIS DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL.

EL PROCESO DE ENVASADO, EN CASO DE UTILIZAR ATMOSFERA MODIFICADA, DEBERÁ REALIZARSE CONFORME LO ESTABLECE EL DISTINTIVO H.

#### **4.2.- DEL PORCIONADO (LLENADO)**

EL GRAMAJE DE LOS ALIMENTOS COCIDOS PODRÁ OBSERVAR UNA VARIACIÓN DE MÁS MENOS 5% (CINCO POR CIENTO), TOMANDO COMO BASE EL GRAMAJE QUE SE ESTABLECE EN EL ANEXO 2 APARTADO A.

PARA DETERMINAR LO ANTERIOR SERÁN SELECCIONADAS MUESTRAS DE MANERA ALEATORIA, EN LA EMPRESA, Y EN CASO DE DARSE UNA VARIACIÓN, SERÁ REGISTRADO, POR EL PERSONAL ASIGNADO POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA; EN CASO DE SALIR DEL PARÁMETRO DE MEDICIÓN ESTABLECIDO SE RECHAZARÁN, DICHAS CHAROLAS Y NO PODRÁN SER UTILIZADAS PARA EL SUMINISTRO, ADEMÁS DE REPONER LA CANTIDAD DEVUELTA.

#### **4.3.- DEL EMPAQUETADO.**

LA PELÍCULA SUPERIOR DEBERÁ SER GRADO ALIMENTICIO Y OFRECER LA PROTECCIÓN ADECUADA PARA IMPEDIR EL DETERIORO, DERRAME O CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS, A LA VEZ QUE FACILITE SU MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y FÁCIL DESPRENDIMIENTO.

#### **4.4.- DEL ETIQUETADO.**

TODOS LOS ALIMENTOS ENVASADOS QUE SEAN SUMINISTRADOS DEBERÁN CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES SIGUIENTES: NOMBRE DE LA EMPRESA, CARACTERÍSTICAS DE ENVASE PRIMARIO, NÚMERO DE MENÚ, DESCRIPCIÓN DEL MENÚ (COMPONENTES; GRAMAJE Y CALORÍAS), CONTENIDO NUTRICIONAL, LOTE, FECHA Y HORA DE ELABORACIÓN, ENVASADO, CONSUMO



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

PREFERENTE, FECHA DE CADUCIDAD, LEYENDA DEL MANEJO Y RESTRICCIONES DEL ALIMENTO ENVASADO.

### 5.-DEL CALENTAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

#### 5.1.- DEL CALENTAMIENTO

DURANTE EL PROCESO DEL CALENTAMIENTO, LAS CHAROLAS DEBERÁN ESTAR LIMPIAS, SIN DEFORMACIONES, CON LA PELÍCULA DE PROTECCIÓN INTEGRAL, SIN PERFORACIONES, NI DERRAME Y SIN MEZCLA DE ALIMENTOS, DE LO CONTRARIO SERÁN RECHAZADAS Y NO PODRÁN SER UTILIZADAS NUEVAMENTE.

CONSERVARSE EN BUEN ESTADO, A FIN DE NO ALTERAR SU ASPECTO Y CONTENIDO, EN CASO DE NO CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS ORIGINALES DE LA CHAROLA SE RECHAZARÁ PARA SU USO.

LA CHAROLA DEBERÁ SER SOMETIDA AL CALENTAMIENTO DURANTE EL TIEMPO QUE SEA NECESARIO, HASTA ALCANZAR UNA TEMPERATURA HOMOGÉNEA POR ARRIBA DE 65 GRADOS CENTÍGRADOS.

#### 5.2.- DEL EMBARQUE DE LA CHAROLA EN CONTENEDORES ISOTÉRMICOS.

##### 5.2.1.- DE LOS CONTENEDORES ISOTÉRMICOS.

EL VEHÍCULO O CONTENEDOR DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS, SERÁ CERRADO CON O SIN AISLAMIENTO TÉRMICO, EL MISMO DEBERÁ DE LLEVAR CONSIGO SIEMPRE LA BITÁCORA DE LIMPIEZA.

##### 5.2.2.- DE LA TRANSPORTACIÓN Y DISTRIBUCIÓN.

LA TRANSPORTACIÓN Y ENTREGA DE LAS CHAROLAS SE REALIZARÁ SIEMPRE CON TECNOLOGÍA ISOTÉRMICA QUE PRESERVE LA TEMPERATURA DE LA COMIDA EN CONDICIONES DE HERMETICIDAD, DESDE LA SALIDA DE LA EMPRESA HASTA LA ENTREGA AL COMENSAL.

EL ALIMENTO NO DEBERÁ DE SER TRANSPORTADO JAMÁS EN CONTENEDORES PLÁSTICOS, TERMOS DE UNICEL, CAJAS PLÁSTICAS O DE CARTÓN, EN CASO DE LLEVARLO A CABO EL ALIMENTO NO SE ACEPTARÁ Y SERÁ SANCIONADO CONFORME A LAS PENALIZACIONES CORRESPONDIENTES.

#### 5.3.- DEL TRANSPORTE

LA ANTIGÜEDAD DEL PARQUE VEHICULAR QUE SE DESTINARÁ PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTO, NO DEBERÁ SER MAYOR A 6 AÑOS Y DEBERÁ ESTAR EN BUENAS CONDICIONES.

QUEDA PROHIBIDO TRANSPORTAR SIMULTÁNEAMENTE LOS ALIMENTOS Y RESIDUOS (BASURA O DESPERDICIOS) EN LOS VEHÍCULOS ASIGNADOS AL SERVICIO PARA LA ALIMENTACIÓN.

TODOS LOS VEHÍCULOS DEBERÁN ESTAR LIMPIOS, LIBRES DE FAUNA NOCIVA, TENER UN PROGRAMA DE FUMIGACIÓN PERIÓDICA, CONTAR CON UN FORMATO MENSUAL DONDE SE ESPECIFIQUE LA HORA Y MATERIALES DE LIMPIEZA UTILIZADOS Y, NOMBRE Y FIRMA DEL RESPONSABLE DE REALIZAR LA LIMPIEZA.



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

### 6. DEL SERVICIO DE ENTREGA.

LAS CHAROLAS DEBERÁN DE SER SUMINISTRADAS A CADA UNA DE LAS ESCUELAS A LAS 14:30 HRS, CUALQUIER RETRASO EN LA ENTREGA DE DICHO ALIMENTO SERÁ PENALIZADO CONFORME A LO SEÑALAN EL NUMERAL 17 DE LAS PRESENTES BASES.

POR NINGUNA CIRCUNSTANCIA SE ACEPTARÁ EL SUMINISTRO DE CHAROLAS DESPUÉS DE LAS 15:00 HORAS, DICHO INCUMPLIMIENTO SERÁ SANCIONADO CONFORME A LAS PENALIZACIONES CORRESPONDIENTES Y SE UTILIZARÁ EL STOCK EXISTENTE DEL MENÚ EMERGENTE.

EL LICITANTE ADJUDICADO TENDRÁ 24 HORAS PARA REPONER EL STOCK QUE HAYA SIDO UTILIZADO EN LAS ESCUELAS, DE NO HACERLO EN TIEMPO Y FORMA SE APLICARÁ LA PENA CONVENCIONAL CORRESPONDIENTE.

LAS CHAROLAS QUE FUERON APROBADAS PARA LA ENTREGA DE LOS ALIMENTOS DEBERÁN DE SER ENTREGADAS EN LAS ESCUELAS, LIMPIAS, SIN DEFORMACIONES, CON LA PELÍCULA DE PROTECCIÓN INTEGRAL, SIN PERFORACIONES, NI DERRAME Y SIN MEZCLA DE ALIMENTOS.

LOS ALIMENTOS DEBERÁN LLEGAR Y OFRECERSE CALIENTES AL COMENSAL, O EN EL CASO DE SER ALIMENTOS FRÍOS DEBERÁN APEGARSE A LO QUE SEÑALA EL DISTINTIVO H.

LA ENTREGA DE CHAROLAS QUE CONTENGAN ALGUNO DE LOS ALIMENTOS EN CONDICIONES Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS NO ADECUADAS (ASPECTO, FORMA, AROMA, TAMAÑO, TEXTURA, COLOR, OLOR Y SABOR AGRADABLE), O QUE TENGAN SEÑALES DE DERRAME, APERTURA Y POSIBLE CONTAMINACIÓN, SERÁ RECHAZADA.

LAS CHAROLAS ENTREGADAS QUE CONTENGAN MATERIA EXTRAÑA (PELO, PAPEL, FIBRA, PLÁSTICO, ENTRE OTROS) SERÁN RECHAZADAS.

LOS ALIMENTOS SERÁN ENTREGADOS A LOS COORDINADORES EN CADA UNA DE LAS ESCUELAS A MÁS TARDAS A LAS 14:30 HRS, Y OTORGADAS A LOS COMENSALES EN UN PLAZO MÁXIMO DE 15 MINUTOS POSTERIORES AL SUMINISTRO (14:45 HRS). SI EL RETRASO FUERA DE 1 A 29 MINUTOS A PARTIR DE LAS 14:30 HORAS, SE RECIBIRÁN LOS BIENES Y SE APLICARÁ UNA PENA CONVENCIONAL CORRESPONDIENTE.

EL AGUA NATURAL DEBE ABASTECERSE MEDIANTE BOTELLAS DE 330 A 600 MILILITROS MÁXIMO. TODAS LAS CHAROLA DEBERÁ DE IR ACOMPAÑADA DE UNA BOTELLA DE AGUA.

EN EL MOMENTO DE LA INGESTA EL AGUA SERÁ A LIBRE DEMANDA.

NINGUNA CHAROLA DEBERÁ DE SER ENTREGADA INCOMPLETA EN ALGUNOS DE SUS COMPONENTES, A SABER SOPA, GUARNICIÓN, GUIADO, FRUTA, AGUA, Y TORTILLA, GALLETAS, O TOSTADAS, DE SER ASÍ SE SANCIONARÁ DE ACUERDO A LAS PENALIZACIONES CORRESPONDIENTES.

### 7.-DEL MONTAJE.

EL PROVEEDOR ADJUDICADO DEBERÁ INSTALAR CON ANTELACIÓN AL SUMINISTRO, MESAS PLEGABLES RECTANGULARES CON SUPERFICIE DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD (2.00 X .90 CM)



## **SECRETARÍA DE EDUCACIÓN**

Dirección de Administración.

Y SILLAS (10 POR CADA MESA), LAS CUALES NO TENDRÁN COSTO ALGUNO PARA LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL.

LAS MESAS Y SILLAS DEBERÁN ESTAR LIMPIAS Y DESINFECTADAS ANTES Y DESPUÉS DEL SUMINISTRO. EL PROVEEDOR SUMINISTRARÁ LOS ELEMENTOS NECESARIOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE DICHOS BIENES MUEBLES.

EL MONTAJE DE LAS SILLAS SE DEBERÁ DE REALIZAR 15 MINUTOS ANTES DE LA ENTREGA DE LAS CHAROLAS A LOS COMENSALES Y CORRESPONDERÁN AL NÚMERO EXACTO DE COMESALES. POR LO QUE LA FALTA DE MOBILIARIO Y MONTAJE SERÁ SANCIONADA COMO ESTABLECE EL APARTADO DE PENAS CONVENCIONALES.

UNA VEZ TERMINADO EL SUMINISTRO DE ALIMENTOS SE DEBERÁN DESMONTAR LAS MESAS Y SILLAS EN 30 MINUTOS MÁXIMO, DEJANDO LIMPIAS LAS ÁREAS UTILIZADAS Y COLOCANDO EL DESPERDICIO EN BOLSAS DE BASURA ORGÁNICA E INORGÁNICA, BIEN CERRADAS, QUE COLOCARÁN EN EL LUGAR QUE INDIQUE LA ESCUELA. EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE LIMPIEZA PARA LAS MESAS Y LAS SILLAS CORRERÁ A CARGO DEL LICITANTE ADJUDICADO.

EL PROVEEDOR ADJUDICADO RESGUARDARÁ LAS MESAS Y SILLAS EN EL ESPACIO QUE EN CADA PLANTEL SE LE ASIGNE.

### **8.-DEL PERSONAL DEL LICITANTE**

SE PROHÍBE LA VENTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LAS ESCUELAS Y ALREDEDOR DE LA MISMA POR PARTE DEL PERSONAL DEL LICITANTE ADJUDICADO.

EL PROVEEDOR ADJUDICADO DEBERÁ CONTAR CON EL PERSONAL CAPACITADO POR UN INSTRUCTOR CON EL REGISTRO VIGENTE ANTE LA SECRETARÍA DE TURISMO (SECTUR), EN APEGO A LA NOM-F-605-NORMEX 2004 SOBRE EL MANEJO HIGIÉNICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL "DISTINTIVO H".

EL PERSONAL QUE PRESTE SUS SERVICIOS EN LA ELABORACIÓN Y PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS COMO PARTE DEL PROVEEDOR ADJUDICADO DEBERÁ ESTAR EN PERFECTO ESTADO DE SALUD, ASÍ MISMO TENDRÁ QUE SOMETERSE AL INICIO DE LA CONTRATACIÓN A EXÁMENES CLÍNICOS (COPROCULTIVO, COPROCULTIVO DIFÍCIL, COPRO PARASITOSCÓPICO SERIE DE TRES, COPRO PARASITOSCÓPICO: ÁSCARIS, GUARDIA, OXIUROS Y AMIBAS, ADEMÁS DE EXUDADO FARÍNGEO) PARA CONFIRMAR QUE SON PERSONAS LIBRES DE ENFERMEDADES INFECTOCONTAGIOSAS. LOS EXÁMENES CITADOS SERÁN CON CARGO AL PROVEEDOR ADJUDICADO Y LOS RESULTADOS SERÁN ENTREGADOS A LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN, QUIEN A SU VEZ LOS ENVIARÁ A LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA.

EN CUANTO AL PERSONAL QUE SE INCORPORA POSTERIORMENTE O EN SUSTITUCIÓN, LA EMPRESA SE OBLIGA A ENTREGAR LOS MISMOS EXÁMENES DE MANERA INMEDIATA A LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL.

EL PERSONAL DEBERÁ ESTAR CAPACITADO EN LA RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, ELABORACIÓN, PRODUCCIÓN, ENVASADO Y RECALENTADO DE ALIMENTOS Y CON ELLO DESEMPEÑAR LAS FUNCIONES QUE SE LE ASIGNEN.



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

POR NINGÚN MOTIVO, SE DARÁ ACCESO A LA ESCUELA AL PERSONAL QUE NO PORTE UNA IDENTIFICACIÓN CON FOTOGRAFÍA VISIBLE ELABORADA Y SIGNADA POR EL LICITANTE ADJUDICADO Y UNIFORME DE LA EMPRESA.

DURANTE EL SUMINISTRO DE LOS ALIMENTOS QUEDA PROHIBIDO PARA EL PERSONAL DEL LICITANTE ADJUDICADO COMER, BEBER, FUMAR, MASTICAR CHICLE.

EL PROVEEDOR ADJUDICADO DEBERÁ PONER A DISPOSICIÓN DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL, LOS RECURSOS HUMANOS SUFICIENTES QUE GARANTICEN QUE LA PUESTA EN MESA DE LAS CHAROLAS SE REALICE EN UN MÁXIMO DE 15 MINUTOS DESPUÉS DE INICIADO EL SERVICIO.

EL PROVEEDOR ADJUDICADO DEBERÁ ASIGNAR UN RESPONSABLE PARA CADA PLANTEL, EL CUAL SE RESPONSABILIZARÁ DE LA OPERACIÓN, SUMINISTRO Y LIMPIEZA DEL ÁREA DESIGNADA PARA EL SERVICIO, CON FACULTADES SUFICIENTES PARA TOMAR DECISIONES Y RESOLVER LOS PROBLEMAS QUE SE PRESENTEN. DICHO RESPONSABLE TENDRÁ UNA RELACIÓN DIRECTA E INMEDIATA CON EL PERSONAL QUE DESIGNE LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL, DEBIENDO CONTAR CON UN EQUIPO DE COMUNICACIÓN DIRECTO (CELULAR) Y PROPORCIONAR SU NÚMERO TELEFÓNICO. EL LICITANTE ADJUDICADO ENTREGARÁ LA LISTA DE DICHOS ENLACES, ESPECIFICANDO NOMBRE COMPLETO Y TELÉFONO DE LOS MISMOS A LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL; ADICIONAL A ESTO EL PERSONAL DEBERÁN DE CONTAR CON UNA IDENTIFICACIÓN CON FOTOGRAFÍA VISIBLE Y SIGNADA POR EL RESPONSABLE LEGAL DE LA LICITANTE ADJUDICADA, EN EL ENTENDIDO QUE SÓLO INGRESARÁN A LA ESCUELA LAS PERSONAS QUE CUMPLAN CON ESTOS DOS REQUISITOS, EN CASO DE NO ENTREGAR ESTE REQUISITO ANTES DEL 20 DE OCTUBRE DE 2014, EL LICITANTE ADJUDICADO SERÁ PENALIZADO, TAL COMO SE ESTABLECE EN EL NUMERAL 17 DE LA PRESENTE LICITACIÓN.

EL PERSONAL DEBERÁ ESTAR CAPACITADO PARA DESEMPEÑAR LAS FUNCIONES QUE SE LE ASIGNEN.

### 9.-DE LAS INSTALACIONES

LAS INSTALACIONES FÍSICAS DEBERÁN CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES QUE EVITEN LA CONTAMINACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS, ALIMENTOS Y BEBIDAS. ASIMISMO DEBERÁN SER ADECUADOS PARA EL ALMACENAMIENTO, PRODUCCIÓN, ENVASADO Y TRANSPORTACIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS, TAL COMO LO MENCIONAN LAS DIFERENTES NORMAS OFICIALES MEXICANAS SEÑALADAS EN LA LICITACIÓN NUMERAL 6.3 Y COMO LO ESTABLECE EL DISTINTIVO H

LA LICITANTE DEBERÁ DE CONTAR CON INSTALACIONES INDUSTRIALES DE ALTA PRODUCCIÓN DEBIDAMENTE EQUIPADAS E IDENTIFICADAS

RESPECTO AL USO DE DESINFECTANTES EL PROVEEDOR ADJUDICADO DEBERÁ CUMPLIR CON LO ESTABLECIDO POR LA COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS DE LA SECRETARÍA DE SALUD (COFEPRIS), PARA LO CUAL ENTREGARÁ CARTA EXPEDIDA POR LA EMPRESA QUE REALICE EL SERVICIO, CON FECHA NO MAYOR A TRES MESES.

#### 9.1 DEL EQUIPAMIENTO



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

LA LICITANTE DEBERÁ CONTAR CON LAS ÁREAS Y EQUIPOS ADECUADOS PARA PODER PROCESAR, ENVASAR Y TRANSPORTAR AL MENOS 5 TONELADAS DIARIAS DE ALIMENTO EN COMBINACIONES DIVERSAS, LA CUAL PRESENTARA EN SU METODOLOGÍA Y MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA SU EVALUACIÓN.

EL LICITANTE TENDRÁ QUE PRESENTAR EN SU METODOLOGÍA Y MANUAL DE PROCEDIMIENTOS LOS PLANOS DE IDENTIFICACIÓN DE ÁREAS DE ELABORACIÓN CON LA UBICACIÓN DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE LA MISMA.

LA LICITANTE DEBERÁ CONTAR CON EQUIPAMIENTO PARA EL LAVADO Y DESINFECCIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS A UTILIZAR EN EL PROCEDIMIENTO, TALES COMO TARJAS DE TRES VANOS, TARJAS DE DOBLE VANO, MESAS DE TRABAJO CON CAPACIDAD DE POR LO MENOS 200 LITROS CADA UNA.

LA LICITANTE DEBERÁ CONTAR CON EQUIPOS DE PROCESAMIENTO DE VERDURAS DE ALTO DESEMPEÑO CON CAPACIDAD DE POR LO MENOS 300 KILOS DE PROCESAMIENTO POR HORA TALES COMO ROBOT COUPE ANLIKER BRUNNER O SIMILARES

LA LICITANTE DEBERÁ CONTAR CON INSTRUMENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE TIPO INDUSTRIAL DE GRADO DE ALIMENTICIO TALES COMO CUCHARAS, CUCHARAS PERFORADAS, CUCHILLOS, VOLTEADORES, TABLAS DE PICAR DEBIDAMENTE IDENTIFICADAS PARA CÁRNICOS, PECES, VERDURAS, FRUTAS, OLLAS Y BUDINERAS INDUSTRIALES DE POR LO MENOS 50 LITROS DE CAPACIDAD, CARROS PORTA OLLAS INDUSTRIALES, PARA EL CORRECTO PROCESO DE ELABORACIÓN.

LA LICITANTE DEBERÁ CONTAR CON EQUIPOS DE COCCIÓN DE ALIMENTOS DE NIVEL INDUSTRIAL CON CAPACIDADES DE POR LO MENOS 120 LT TALES COMO SARTÉN DE VOLTEO DE 120 LITROS DE CAPACIDAD AL MENOS, MARMITAS DE VOLTEO DE 300 LITROS DE CAPACIDAD AL MENOS, ESTUFONES TRIPLES, MARMITAS EXPRESS DE 300 LITROS DE CAPACIDAD, COCEDORES DE ALIMENTOS 200 LITROS, HORNOS COMBINADOS DE 10 INSERTOS DE 10 LITROS DE CAPACIDAD, O SIMILARES.

LA LICITANTE CONTARÁ CON EQUIPOS Y/O ÁREAS PARA LA ETAPA DEL ABATIMIENTO DE TEMPERATURA TALES COMO CÁMARAS DE ULTRA CONGELACIÓN DE AL MENOS 6 METROS CUADRADOS, ABATIDORES DE TEMPERATURA O SIMILARES, CON CAPACIDADES SOLOS O EN CONJUNTO ABATAN POR LO MENOS 4 TONELADAS DE ALIMENTO DE FORMA HOMOGÉNEA EN 6 HORAS

LA LICITANTE DEBERÁ CONTAR CON EQUIPOS INDUSTRIALES PARA EL CALENTAMIENTO DE LAS CHAROLAS, TALES COMO HORNOS DE CONVECCIÓN, HORNOS RATIONAL O SIMILARES QUE SEAN CAPACES DE CALENTAR EN CONJUNTO POR LO MENOS 2500 CHAROLAS POR HORA.

LA LICITANTE DEBERÁ CONTAR CON MAQUINARIA DE ENVASADO QUE TENGA LA CAPACIDAD DE TERMOFORMAR Y/O TERMOSELLAR LAS CHAROLAS A UTILIZAR CON UNA CAPACIDAD DE AL MENOS 600 CHAROLAS POR HORA TALES COMO ULMA, REEPACK, MULTIVAC O SIMILAR.

LA LICITANTE DEBERÁ PRESENTAR DENTRO DEL MANUAL DE OPERACIÓN Y PROCEDIMIENTOS EN UN ANEXO EL LISTADO DE EQUIPAMIENTO POR ÁREA Y CANTIDAD, ADEMÁS DE SUS FICHAS TÉCNICAS PARA SU ANÁLISIS CON RESPECTO A LOS APARTADOS ANTERIORES





## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

### 10.-DE LA SUPERVISIÓN

EL PERSONAL DESIGNADO POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL SUPERVISARÁ TODO EL PROCESO SEÑALADO CONFORME A SUS COMPETENCIAS, Y EN CUALQUIER MOMENTO TENDRÁ LA FACULTAD DE RECHAZAR ALIMENTOS CUYAS CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS NO CUMPLAN CON LAS ESPECIFICACIONES QUE SE DESCRIBEN EN ESTE ANEXO Y EN LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS QUE SE ESTABLECEN EN LAS PRESENTES BASES.

EL PERSONAL DESIGNADO POR LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL PODRÁ INTERVENIR PARA SUPERVISIÓN EN CUALQUIER ETAPA DEL PROCESO DE ELABORACIÓN, TRANSPORTACIÓN Y ENTREGA DE LOS ALIMENTOS, INCLUYENDO LO SIGUIENTE:

- a) EN EL MOMENTO DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS (RECEPCIÓN DE INSUMOS, ALMACENAMIENTO DE INSUMOS, LIMPIEZA DE LA MATERIA PRIMA, PREPARACIÓN DE PREVIAS, COCCIÓN DE LOS ALIMENTOS, ENFRIAMIENTO, ENVASADO, ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, ENTRE OTROS);
- b) EN EL MOMENTO DEL CALENTAMIENTO DE LOS ALIMENTOS Y EN LA RECEPCIÓN Y ENTREGA DE LOS ALIMENTOS EN LAS ESCUELAS.

LA DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS SERÁ SUPERVISADA POR EL PERSONAL DESIGNADO POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL.

EL PERSONAL DESIGNADO ESTARÁ FACULTADO PARA VERIFICAR, EN CUALQUIER MOMENTO, LA CORRECTA APLICACIÓN, PROCEDIMIENTOS, NORMAS Y DEMÁS ELEMENTOS CONTEMPLADOS EN LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS ENUNCIADAS EN EL CUERPO DE ESTE DOCUMENTO Y LAS CONSIDERACIONES SEÑALADAS EN EL DISTINTIVO H. SIN NINGUNA RESTRICCIÓN.

EL PERSONAL DESIGNADO DETERMINARÁ SI DE ACUERDO A LAS NORMAS DE CALIDAD Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (FORMA, AROMA, TAMAÑO, ASPECTO, TEXTURA, COLOR, SABOR AGRADABLE Y GRAMAJE), LOS ALIMENTOS SON O NO SUSCEPTIBLES DE SER TRANSPORTADOS Y SUMINISTRADOS EN LAS ESCUELAS.

ASÍ MISMO, EL PERSONAL NOMBRADO PODRÁ TOMAR LAS MUESTRAS ALEATORIAS DE LOS INSUMOS Y ALIMENTOS CRUDOS O COCIDOS QUE SE UTILICEN PARA LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS, PARA SU ANÁLISIS.

LAS EMPRESAS ADJUDICADAS DEBERÁN ASIGNAR UN RESPONSABLE DENTRO DE LA PLANTA QUE POSEA LAS FACULTADES PARA PRESTAR TODAS LAS FACILIDADES A FIN DE PROPORCIONAR LAS BITÁCORAS, INFORMES, INFORMACIÓN, INSTRUMENTOS, PLANES, PROGRAMAS, MANUALES, INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN, Y LOS DOCUMENTOS QUE SEAN SOLICITADOS POR LA LICITANTE QUE TENGAN QUE VER CON TODO EL PROCESO DESDE LA RECEPCIÓN DE LOS INSUMOS, ALMACENAMIENTO, PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS, ENVASADO, EMPACADO Y ETIQUETADO, TRANSPORTACIÓN, ENTREGA, DISTRIBUCIÓN Y LIMPIEZA, ADEMÁS DEBERÁ DE PROPORCIONAR EL EQUIPO Y VESTUARIO NECESARIO PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD DEL PROCESO DE ALIMENTACIÓN, CALIDAD DE LAS MATERIAS PRIMAS, Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, SIEMPRE QUE SE LE REQUIERA.



## **SECRETARÍA DE EDUCACIÓN**

Dirección de Administración.

LA SUPERVISIÓN QUE REALICE EL PERSONAL DESIGNADO POR LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA, A CADA UNA DE LAS ETAPAS QUE INTEGRAN EL SUMINISTRO DE ALIMENTOS, LA PODRÁ REALIZAR EN COORDINACIÓN CON LA AGENCIA DE PROTECCIÓN SANITARIA DE LA SECRETARÍA DE SALUD DEL DISTRITO FEDERAL.

### **11.-DE LAS GARANTÍAS**

EL PROVEEDOR ADJUDICADO RESPONDERÁ DE LOS DAÑOS Y PERJUICIOS QUE PUDIERAN ORIGINARSE CON MOTIVO DE CUALQUIER SINIESTRO, OCASIONADO POR EL PERSONAL A SU SERVICIO, SEA POR NEGLIGENCIA O POR LA INADECUADA OPERACIÓN DEL EQUIPO QUE SE ENCUENTRE INSTALADO EN LAS ÁREAS DE LA ESCUELA.

EL LICITANTE ADJUDICADO ENTREGARÁ ANÁLISIS DE SUS PUNTOS DE RIESGO, ASÍ COMO LAS MEDIDAS A APLICAR EN CASO DE QUE EL MISMO SE SUSCITE A LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN CADA QUE ESTA SE LO SOLICITE.

LA EMPRESA ADJUDICADA ASUME ANTE LAS AUTORIDADES LA RESPONSABILIDAD DEL BUEN MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS, ASÍ COMO DE LAS EVENTUALIDADES QUE SE SUSCITEN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y SUMINISTRO QUE AFECTEN LA SALUD O LA SEGURIDAD DE LOS COMENSALES O DE LAS INSTALACIONES, IGUALMENTE POR DAÑOS, PERJUICIOS, PAGOS Y GASTOS QUE PUDIERAN ORIGINARSE CON MOTIVO DE CUALQUIER SINIESTRO, OCASIONADO POR LOS ALIMENTOS Y EL PERSONAL DE LA EMPRESA QUE BRINDA EL SERVICIO.

LA EMPRESA ADJUDICADA SERÁ, ANTE LAS AUTORIDADES, LA ÚNICA RESPONSABLE DEL BUEN MANEJO DE LA CALIDAD E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, DE LOS PRODUCTOS QUE SE UTILICEN PARA SU DESINFECCIÓN, ASÍ COMO DE LA LIMPIEZA Y PRODUCTOS PARA FUMIGAR QUE AFECTEN LA SALUD O SEGURIDAD DE LOS COMENSALES. Y EN CASO DE ALGÚN ACCIDENTE O PERCANCE AL RESPECTO.

### **ANEXO 2 APARTADO A MENÚS**

pág. 52

Av. Chapultepec No. 49, Piso 1, Col. Centro, C.P. 06010  
Del. Cuauhtémoc, Tel. 5134 0770 ext. 1109

**df.gob.mx**  
**educacion.df.gob.mx**



<b>MENÚS</b>				
<b>MENÚ 1</b>	<b>MENÚ 2</b>	<b>MENÚ 3</b>	<b>MENÚ 4</b>	<b>MENÚ 5</b>
Arroz con chícharos	Sopa de lentejas	Sopa de letras con Chayote	Arroz con zanahoria	Sopa de verduras con alubias
Picadillo	Pollo en salsa verde con nopales	Bistec a la mexicana	Calabacitas con queso	Tortitas de atún
Frijoles de la olla	Zanahoria con cebolla	Frijoles fritos	Frijoles de la olla	Brócoli con cebolla
Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla
Guayaba	Plátano	Durazno	Manzana	Naranja (2 piezas)
Agua natural	Agua natural	Agua natural	Agua natural	Agua natural

**MENÚ 1**

Arroz con chícharos  
Picadillo  
Frijoles de la olla  
Tortilla  
Guayaba  
Agua natural

**APORTE NUTRIMENTAL**

Energía	771.3	kcal
Hidratos de carbono	102	g
Proteína	30.6	g
Grasas totales	27.1	g
Colesterol	66,6	mg
Fibra	12.8	g

**ARROZ CON CHICHAROS**

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Arroz	45 g
Chícharo	15 g
Cebolla	2 g
Aceite	5 ml
Ajo	250 mg
Sal	100 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>67.350 g</b>

**Preparación:**

1. Lavar y desinfectar las verduras.



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

- Hervir los chicharos.
- Licuar la cebolla y el ajo con poco agua.
- Freír el arroz sin dejarlo dorar.
- Añadir la cebolla y el ajo licuados, los chícharos y un poco de agua. Tapar y cocinar hasta que el agua se consuma y el arroz se cueza.

<b>PICADILLO</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Carne molida de res	52 g
Jitomate	47 g
Papa	27 g
Zanahoria	32 g
Cebolla	9 g
Ajo	250 mg
Pimienta	100 mg
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>167.550 g</b>

### Preparación:

- Lavar y desinfectar las verduras y la papa.
- Quitar la cáscara y cortar en cubos la papa y la zanahoria.
- Picar la cebolla.
- Licuar el jitomate con trozo de cebolla y ajo.
- En una cacerola caliente, incorporar la carne. Cuando esté semicocida agregar la papa, la zanahoria, la pimienta y la sal. Cocinar hasta que la carne se cueza.
- Añadir el jitomate y cocinar hasta que se reseque. Agregar agua y dejar hervir a fuego bajo hasta que el agua reduzca a la mitad

<b>FRIJOLES DE LA OLLA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Frijol	107 g
Cebolla	2 g
Hoja de aguacate	100 mg
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>109.300 g</b>

### Preparación:

- Lavar y remojar los frijoles desde la noche anterior. Escurrirlos.
- Lavar y desinfectar las verduras.
- Cocer los frijoles en suficiente agua con cebolla, la hoja de aguacate y la sal

## TORTILLA

pág. 54

Av. Chapultepec No. 49, Piso 1, Col. Centro, C.P. 06010  
Del. Cuauhtémoc, Tel. 5134 0770 ext. 1109



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Tortilla	90 g

FRUTA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Guayaba	122 g

### Preparación:

1. Lavar y desinfectar la guayaba.

MENÚ 2
Sopa de lentejas
Pollo en salsa verde con nopales
Zanahoria con cebolla
Tortilla
Plátano
Agua natural

APORTE NUTRICIONAL		
Energía	762	Kcal
Hidratos de carbono	91	g
Proteína	30	g
Grasas totales	30	g
Colesterol	60	mg
Fibra	14	g

SOPA DE LENTEJAS	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Lentejas	60 g
Jitomates	28 g
Cebollas	2 g
Aceite	5 ml
Ajo	250 mg
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>95.450 g</b>

### Preparación:



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

2. Enjuagar y remojar las lentejas. Poner a escurrir.
3. Lavar y desinfectar las verduras.
4. Cocer las lentejas en suficiente agua con la cebolla y la sal.
5. Licuar el jitomate, la cebolla y el ajo
6. Freír el jitomate, incorporarlo a las lentejas y dejar hervir. Si es necesario, agregar agua.

<b>POLLO EN SALSA VERDE CON NOPALES</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Pechuga de pollo	57 g
Nopal	60 g
Tomate	47 g
Chile serrano	1 g
Cebolla	5 g
Aceite	10 mL
Ajo	250 mg
Sal	200 mg
Caldo de pollo o agua	60 mL
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>240.450 g</b>

### Preparación:

1. Lavar y desinfectar las verduras.
2. Lavar y cocer la pechuga en suficiente agua con cebolla y sal. Deshebrarla
3. Cortar en cubos finos el nopal y poner a cocer.
4. Hervir el tomate y el chile. Licuarlos con la cebolla y el ajo.
5. Freír la salsa. Añadir caldo y la sal. Dejar hervir.
6. Incorporar la pechuga y el nopal. Hervir unos minutos.

<b>ZANAHORIA CON CEBOLLA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Zanahoria	79g
Cebolla	9 g
Aceite	5 mL
Sal	200 mg
<b>TOTAL ESPERADO</b>	<b>93.200 g</b>

### Preparación:

1. Lavar y desinfectar las verduras.





## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

2. Quitar la cáscara y cortar en rodajas finas la zanahoria y poner a cocer.
3. Escurrir cuando este cocida.
4. Rebanar la cebolla.
5. Freír la zanahoria junto con la cebolla. Agregar la sal.

TORTILLA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Tortilla	90 g

FRUTA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO BRUTO
Plátano	147 g

### Preparación:

1. Lavar y desinfectar el plátano.

MENÚ 3
Sopa de letras con chayote
Bistec a la mexicana
Frijoles fritos
Tortilla
Durazno
Agua natural

APORTE NUTRICIONAL		
Energía	773	Kcal
Hidratos de carbono	99.5	g
Proteína	34	g
Grasas totales	27	g
Colesterol	46.8	mg
Fibra	7	g

### SOPA DE LETRAS CON CHAYOTE

pág. 57

Av. Chapultepec No. 49, Piso 1, Col. Centro, C.P. 06010  
Del. Cuauhtémoc, Tel. 5134 0770 ext. 1109



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Pasta (letras)	68g
Jitomate	28 g
Chayote	16 g
Cebolla	2 g
Aceite	5 mL
Ajo	250 mg
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>119.450 g</b>

### Preparación:

1. Lavar y desinfectar las verduras.
2. Quitar la cáscara y cortar en cubitos el chayote.
3. Licuar el jitomate, la cebolla y el ajo
4. Dorar la pasta.
5. Añadir el jitomate, el chayote y la sal. Cocinar hasta que reseque.
6. Añadir agua y dejar hervir hasta que la pasta se cueza.

<b>BISTEC A LA MEXICANA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO NETO
Filete de res	52 g
Pimiento morrón	53 g
Papa	26 g
Jitomate	47 g
Cebolla	9 g
Aceite	5 mL
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>192.200 g</b>

### Preparación:

1. Lavar y escurrir el bistec.
2. Lavar y desinfectar las verduras.
3. Cortar en tiras el pimiento.
4. Cortar en cubos el jitomate
5. Picar la cebolla.
6. Freír la carne y agregar sal. Incorporar las verduras y cocinar hasta que todo se cueza



<b>FRIJOLES FRITOS</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Frijoles	150 g
Cebolla	5 g
Aceite	5 mL
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>160.200 g</b>

**Preparación:**

1. Lavar y remojar los frijoles desde la noche anterior. Escurrir.
2. Lavar y desinfectar la cebolla. Picar la mitad.
3. Cocer los frijoles en suficiente agua con un trozo de cebolla y sal.
4. Freír la cebolla. Incorporar los frijoles y machacarlos.

<b>TORTILLA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Tortilla	90 g ( 3 piezas)

<b>FRUTA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
DURAZNO	114 g

**Preparación:**

- 1.-Lavar y desinfectar el durazno.

<b>MENÚ 4</b>
Arroz con zanahoria
Calabacitas con queso
Frijoles fritos
Tortilla
Manzana
Agua natural

**APORTE NUTRICIONAL**



Energía	760	kcl
Hidratos de carbono	112	g
Proteína	27	g
Grasas totales	23	g
Colesterol	0	mg
Fibra	10	g

<b>ARROZ CON ZANAHORIA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Arroz	67 g
Zanahoria	15 g
Cebolla	2 g
Aceite	5 mL
Ajo	250 mg
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>89.450 g</b>

**Preparación:**

1. Lavar y desinfectar las verduras.
2. Quitar la cáscara a la zanahoria y cortar en cubitos. Hervir en poca agua.
3. Picar el ajo.
4. Freír el arroz junto con el ajo, sin dejar dorar.
5. Añadir el agua, la zanahoria y la sal.
6. Tapar y cocinar hasta que el agua se consuma y el arroz se cueza

<b>CALABACITAS CON QUESO</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Calabacita	105 g
Queso fresco	80 g
Jitomate	47 g
Cebolla	9 g
Aceite	10 mL
Sal	100 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>251.100 g</b>

**Preparación:**



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

1. Lavar y desinfectar las verduras.
2. Cortar en cubos las calabacitas y el jitomate.
3. Picar la cebolla.
4. Cortar en cubos el queso.
5. Freír las verduras, agregar sal y cocinar hasta que se cuezan.
6. Añadir el queso y continuar la cocción durante dos minutos.

<b>FRIJOLES DE LA OLLA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Frijol	107 g
Cebolla	2 g
Hoja de aguacate	100 mg
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>109.300 g</b>

### Preparación:

1. Lavar y remojar los frijoles desde la noche anterior. Escurrir.
2. Lavar y desinfectar las verduras.
3. Cocer los frijoles en suficiente agua con cebolla, la hoja de aguacate y la sal

<b>TORTILLA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Tortilla	90 g

<b>FRUTA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO BRUTO
Manzana	149 g

### Preparación:

- 1.-Lavar y desinfectar la manzana.

<b>MENÚ 5</b>
Sopa de verduras con alubias
Tortita de atún
Brócoli con cebolla
Tortilla
Naranja (2 piezas)
Agua natural



APORTE NUTRICIONAL		
Energía	773	Kcal
Hidratos de carbono	98	g
Proteína	34	g
Grasas totales	29	g
Colesterol	83	mg
Fibra	10	g

SOPA DE VERDURAS CON ALUBIAS	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Alubias	64 g
Zanahoria	32 g
Chícharo	15 g
Col blanca	18 g
Jitomate	28 g
Cebolla	5 g
Aceite	5 ml
Sal	200 mg
Ajo	250 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>167.450 g</b>

**Preparación:**

1. Lavar y remojar las alubias la noche anterior. Escurrir.
2. Lavar y desinfectar las verduras.
3. Cocer las alubias en suficiente agua con un trozo de cebolla
4. Quitar la cáscara a la zanahoria y cortar en cubos.
5. Rebanar la col.
6. Licuar le jitomate, la cebolla restante y el ajo.
7. Freír el jitomate. Agregar la zanahoria, la col, la sal y el agua.
8. Tapar y cocinar 10 minutos. Incorporar las alubias y dejar hervir hasta que la verdura se termine de cocer.





## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

TORTITAS DE ATÚN	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Atún	60 g
Papa	102 g
Huevo	11 g
Maicena	2 g
Aceite	10 ml
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>185.2 g</b>

### Preparación:

1. Lavar y desinfectar la papa.
2. Cocer la papa, quitar la cáscara y machacar.
3. Desmenuzar el atún.
4. Lavar y batir el huevo.
5. Mezclar la papa con el atún, el huevo, la maicena y la sal.
6. Formar las tortitas y freír por ambos lados.

BRÓCOLI CON CEBOLLA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Brócoli	90 g
Cebolla	5 g
Aceite	5ml
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>100.200g</b>

### Preparación:

- 1.- Lavar y desinfectar las verduras
- 2.- Cortar en ramilletes el brócoli. Cocerlo al vapor.
- 3.- Rebanar la cebolla.
- 4.- Freír la cebolla, agregar el brócoli y la sal. Mezclar y retirar del fuego

TORTILLA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Tortilla	90 g



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

FRUTA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO BRUTO
Naranjas	159 g

### Preparación:

1.-Lavar y desinfectar las naranjas. Partir en 4 partes.

MENÚS				
MENÚ 6	MENÚ 7	MENÚ 9	MENÚ 9	MENÚ 10
Sopa de lentejas	Sopa de fideo	Consomé de verdura	Sopa de ejotes con pasta	Arroz a la mexicana
Tortitas de amaranto	Pastel de carne	Pollo frito	Tinga de res	Queso en caldillo de jitomate
Ensalada de brócoli	Frijoles de la olla	Frijoles fritos	Papas crocantes	Frijoles fritos
Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla
Guayaba	Naranja	Plátano	Manzana	Durazno
Agua natural	Agua natural	Agua natural	Agua natural	Agua natural

MENÚ 6
Sopa de lentejas
Tortitas de amaranto
Ensalada de brócoli
Tortilla
Guayaba
Agua natural

APORTE NUTRIMENTAL		
Energía	789.3	kcal
Hidratos de carbono	100.8	g
Proteína	30.9	g
Grasas totales	31	g
Colesterol	168	mg
Fibra	14.9	g



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

<b>SOPA DE LENTEJAS</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Lentejas	60 g
Jitomates	28 g
Cebollas	2 g
Aceite	5 ml
Ajo	250 mg
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>95.450 g</b>

### Preparación:

7. Enjuagar y remojar las lentejas. Poner a escurrir.
8. Lavar y desinfectar las verduras.
9. Cocer las lentejas en suficiente agua con la cebolla y la sal.
10. Licuar el jitomate, la cebolla y el ajo
11. Freír el jitomate, incorporarlo a las lentejas y dejar hervir. Si es necesario, agregar agua.

<b>TORTITAS DE AMARANTO</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Amaranto	34 g
Pechuga de pollo	38 g
Leche	30 mL
Huevo	21 g
Tomate	41 g
Chile pasilla	3 g
Cebolla	4 g
Aceite	10 mL
Ajo	250 mg
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>181.450 g</b>

### Preparación:

1. Lave y desinfecte las verduras.
2. Lave y cueza la pechuga en suficiente agua con cebolla y sal. Deshébrela.
3. Desvene y corte en trozos el chile.
4. Ase el tomate, el chile, la cebolla y el ajo. Licuelos.
5. Fría la salsa. Añada el agua y deje hervir.
6. Lave el huevo.



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

7. Bata la clara a punto de turrón. Incorpore la yema y mezcle en forma envolvente.
8. Añada a la mezcla anterior el amaranto, la pechuga y la leche. Mezcle.
9. Forme las tortitas con una cuchara y frías por ambos lados.
10. Sirva las tortitas y báñelas con sal

<b>ENSALADA DE BRÓCOLI</b>	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD POR PERSONA</b>
	<b>PESO EN COCIDO</b>
Brócoli	80 g
Cebolla	5 g
Aceite	5mll
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>90.200 g</b>

### Preparación:

- 1.- Lave y desinfecte las verduras
- 2.- Corte en ramilletes el brócoli. Cuézalas al vapor.
- 3.- Rebane la cebolla.
- 4.- Fría la cebolla, agregue el brócoli y la sal. Mezcle y retire del fuego

<b>TORTILLA</b>	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD POR PERSONA</b>
	<b>PESO</b>
Tortilla	120 g ( 4piezas)

<b>FRUTA</b>	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD POR PERSONA</b>
	<b>PESO</b>
Guayaba	122 g

### Preparación:

1. Lave y desinfecte la guayaba.

<b>MENÚ 7</b>
Sopa de fideos
Pastel de carne
Frijoles de la olla
Tortilla
Naranja
Agua natural



APORTE NUTRIMENTAL		
Energía	798.5	kcal
Hidratos de carbono	105.50	g
Proteína	30.2	g
Grasas totales	28.99	g
Colesterol	183.8	mg
Fibra	8.31	g

SOPA DE FIDEO	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Pasta	68 g
Jitomate	28 g
Cebollas	2 g
Aceite	5 mL
Ajo	250 mg
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>103.250 g</b>

**Preparación:**

1. Lave y desinfecte las verduras.
2. Licue el jitomate con la cebolla y el ajo.
3. Dore la pasta.
4. Incorpore el jitomate y las. Cocine hasta que reseque.
5. Añada agua y deje hervir hasta que la pasta se cueza.

PASTEL DE CARNE	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Carne molida de res	35 g
Zanahoria	19 g
Pimiento	13 g
Avena	7 g
Leche	30 ml
Huevo	24 g
Cebolla	9 g
Aceite	5 ml
Ajo	250 mg
Pimienta	100 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>142.350 g</b>



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

### Preparación:

1. Lave y desinfecte las verduras.
2. Quite la cascara y corte en cubos la zanahoria. Cuézala.
3. Corte en cubos el pimiento.
4. Pique la cebolla y ajo.
5. Fría la cebolla y el ajo. Incorpore la carne y cocine unos minutos.
6. Lave y bata el huevo.
7. Mezcle la carne, las verduras, el huevo, la avena y la leche. Agregue pimienta y sal.
8. Engrase un molde. Vacíe la mezcla y compáctela.
9. Cubra el molde con papel aluminio y hornee a 180°C, durante 40 minutos aproximadamente.

FRIJOLES DE LA OLLA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Frijol	107 g
Cebolla	2 g
Hoja de aguacate	100 mg
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>109.300 g</b>

### Preparación:

4. Lave y remoje los frijoles desde la noche anterior. Escúrralos.
5. Lave y desinfecte las verduras.
6. Cueza los frijoles en suficiente agua con cebolla, la hoja de aguacate y la sal

TORTILLA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Tortilla	90 g

FRUTA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Naranjas (2 piezas)	157 g

### Preparación:

1. Lave y desinfecte las naranjas.





## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

### MENÚ 8

Consomé de verduras con arroz

Pollo frito

Frijoles fritos

Tortilla

Plátano

Agua natural

#### APORTE NUTRIMENTAL

Energía	801.5	kcal
Hidratos de carbono	104.8	g
Proteína	30.74	g
Grasas totales	30.19	g
Colesterol	77.76	mg
Fibra	7.13	g

#### CONSOMÉ DE VERDURAS CON ARROZ

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Arroz	45 g
Calabacita	26 g
Chayote	30 g
Ejote	31 g
Cebolla	2 g
Caldo de pollo	120 ml
Cilantro	200 mg
Sal	100 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>254.300 g</b>

#### Preparación:

1. Lave el arroz.
2. Lave y desinfecte las verduras.
3. Quite la cáscara al chayote.
4. Corte en cubos el chayote y la calabacita.
5. Corte en diagonal los ejotes.
6. Cueza las verduras en el caldo de pollo
7. Incorpore el arroz, el cilantro y la sal. Deje hervir hasta que todo se cueza.



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

<b>POLLO FRITO</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Pierna o muslo (sin piel)	69 g
Cebolla	5 g
Aceite	5 ml
Ajo	250 mg
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>79.450 g</b>

### Preparación:

1. Lave el pollo.
2. Lave y desinfecte las verduras.
3. Cueza el pollo en suficiente agua con la cebolla, el ajo y la sal. Escúrralos
4. Dore el pollo. Déjelo escurrir sobre papel absorbente.

<b>RIJOLES FRITOS</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Frijoles	150 g
Cebolla	5 g
Aceite	5 mL
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>160.200 g</b>

### Preparación:

1. Lave y remoje los frijoles desde la noche anterior. Escúrralos.
2. Lave y desinfecte la cebolla. Pique la mitad
3. Cueza los frijoles en suficiente agua con un trozo de cebolla y la sal.
4. Fría la cebolla. Incorpore los frijoles y macháquelos

<b>TORTILLA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO BRUTO
Tortilla	90 g

<b>FRUTA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO BRUTO
Plátano	147 g



**Preparación:**

1.-Lave y desinfecte el plátano.

<b>MENÚ 9</b>
Sopa de ejote con pasta
Tinga de res
Papas crocantes
Tortilla
Manzana
Agua natural

<b>APORTE NUTRIMENTAL</b>		
Energía	728.41	kcal
Hidratos de carbono	98.97	g
Proteína	31	g
Grasas totales	24.22	g
Colesterol	42.30	mg
Fibra	7.45	g

<b>SOPA DE EJOTES CON PASTA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Ejotes	84 g
Pasta	68 g
Jitomate	28 g
Cebollas	2 g
Aceite	5 mL
Ajo	250 mg
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>187.450 g</b>



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

### Preparación:

1. Lave y desinfecte las verduras.
2. Pique los ejotes.
3. Licue el jitomate, la cebolla y el ajo.
4. Incorpore el jitomate y la sal. Cocine hasta que reseque.
5. Añada agua y los ejotes. Deje hervir hasta que se cuezan.

### TINGA DE RES

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Falda de res	52 g
Jitomate	47 g
Chile chipotle	1 g
Cebolla	23 g
Aceite	10 ml
Caldo o agua	40 ml
Ajo	250 mg
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>173.450 g</b>

### Preparación:

1. Lave y desinfecte las verduras.
2. Lave y cueza la carne en suficiente agua con cebolla y sal. Deshébrela.
3. Rebane la cebolla.
4. Licue el jitomate con un trozo de cebolla, el chile y el ajo.
5. Fría la cebolla restante, incorpore la salsa y cocine hasta que reseque
6. Añada el caldo y la carne. Deje hervir unos minutos.

### PAPAS CROCANTES

INGREDIENTES	CANTIDAD
	PESO EN COCIDO
Papa	48 g
Hojuelas de maíz	2 g
Aceite	5 g
Pimienta molida	100 mg
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>55.300 mg</b>

### Preparación:

1. Lave y desinfecte la papa.
2. Corte con piel la papa en cubitos.
3. Triture la hojuela de maíz y coloque en un tazón. Agregar la pimienta molida y revuelva.
4. Agregue al tazón las papas y mezcle con movimientos envolventes.



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

5. Precaliente el horno a 250 °C
6. En una charola para hornear agregar un poco del aceite, colocar las papas y bañarlas con el aceite sobrante.
7. Meter al horno hasta que doren.

TORTILLA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Tortilla	90 g

FRUTA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Manzana	149 g

### Preparación:

- 1.-Lave y desinfecte la manzana.

### MENÚ 10

Arroz a la mexicana

Queso en caldillo de jitomate

Frijoles fritos

Tortilla

Durazno

Agua natural

APORTE NUTRIMENTAL		
Energía	807.96	kcal
Hidratos de carbono	112	g
Proteína	29.4	g
Grasas totales	29.39	g
Colesterol	0	mg
Fibra	8.5	g



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

<b>ARROZ A LA MEXICANA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD EN COCIDO
	PESO NETO
Arroz	67 g
Chícharo	15 g
Aceite	5 mL
Cebolla	2 g
Jitomate	28 g
Ajo	250 mg
Sal	100 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>112.350 g</b>

### Preparación:

1. Lave y desinfecte las verduras.
2. Hierva los chícharos en poca agua.
3. Lave, remoje y escurra el arroz.
4. Licue el jitomate, la cebolla y el ajo.
5. Fría el arroz. Agregue el jitomate y la sal. Cocine hasta que reseque.
6. Añada agua y los chícharos. Tape y cocine hasta que el agua se consuma y el arroz se cueza.

<b>QUESO EN CALDILLO DE JITOMATE</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Queso fresco	80 g
Chile poblano	18 g
Calabacita	90 g
Jitomate	47 g
Cebolla	4 g
Aceite	10 MI
Ajo	250 mg
Sal	100 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>249.350 g</b>

### Preparación:

1. Lave y desinfecte las verduras.
2. Ase, quita la piel, desvene y corte en rajas el chile.
3. Corte en cubos la calabacita.
4. Licue el jitomate, la cebolla y el ajo.
5. Corte en cubos el queso.
6. Fría el jitomate y deje resecar.
7. Añada el chile, la calabacita, la sal y el agua. Deje hervir a fuego bajo hasta que las verduras se cuezan.
8. Añada el queso y cocine un minuto más.





**SECRETARÍA DE EDUCACIÓN**  
Dirección de Administración.

<b>FRIJOLES FRITOS</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO NETO
Frijoles	150 g
Cebolla	5 g
Aceite	5 MI
Hoja de aguacate	½ HOJA
Sal	200 g
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>160.200 g</b>

**Preparación:**

1. Lave y remoje los frijoles desde la noche anterior. Escúrralos.
2. Lave y desinfecte la cebolla. Pique la mitad.
3. Cueza los frijoles en suficiente agua con un trozo de cebolla y sal.
4. Fría la cebolla. Incorpore los frijoles y macháquelos.

<b>TORTILLA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO NETO
Tortilla	90 g

<b>FRUTA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Durazno	113 g

**Preparación:**

1. Lave y desinfecte el durazno.



MENÚS				
MENÚ 11	MENÚ 12	MENÚ 13	MENÚ 14	MENÚ 15
Espagueti rojo	Sopa de elote y pasta	Crema de garbanzo	<sup>5</sup> Arroz blanco	Sopa de verduras
<sup>1</sup> Pescado con habitas	<sup>2</sup> Tiras de pollo	Bistec con papas	Pollo con ejotes en salsa	Croquetas de queso fresco
Verduras a la mantequilla	<sup>3</sup> Frijoles fritos	<sup>4</sup> Calabacitas a la mexicana	Frijoles fritos	Ensalada de frijoles
Tortillas	Tortillas	Tortilla	Tortilla	Tortillas
Pera	Manzana	Guayaba	Naranja	Durazno
Agua natural	Agua natural	Agua natural	Agua natural	Agua natural

**MENÚ 11**

Espagueti rojo  
Pescado con habitas  
Verduras a la mantequilla  
Tortilla  
Pera  
Agua natural

**APORTE NUTRIMENTAL**

Energía	732.3	kcal
Hidratos de carbono	105.8	g
Proteína	28.2	g
Grasas totales	20.9	g
Colesterol	39-2	mg
Fibra	15.78	g

**ESPAQUETI ROJO**

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Pasta	68 g
Jitomate	26 g
Cebolla	2 g
Aceite	5 mL
Ajo	250 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>101.250 g</b>



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

### Preparación:

1. Lave y desinfecte las verduras.
2. Cueza el espagueti en suficiente agua con poco aceite y la menor cantidad de sal posible. Refrésquelo y escúrralo.
3. Licue el jitomate con la cebolla y el ajo.
4. Fría el jitomate y sazone con la menor cantidad de sal posible.
5. Añada el espagueti y cocine unos minutos más.

<b>PESCADO CON HABITAS</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Filete de pescado	57 g
Haba verde fresca	32 g
Cebolla blanca	2 g
Dientes de ajo	250 mg
Tomate verde	40 g
Nopal tiernito	83 g
Aceite	5 mL
Papa cambray	26 g
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>245.250 g</b>

### Preparación:

1. Lave y desinfecte las verduras
2. Corte los nopalitos en palitos de ½cm por 5cm blanquear en agua hirviendo con sal y poner bajo el chorro de agua fría hasta que retirar toda la babita.
3. Blanquear las habas en agua hirviendo con sal y reservar.
4. Cocinar las papas con sal hasta que estén cocidas.
5. Tatemar la cebolla, los dientes de ajo y el tomate verde. Licuar con el agua y freír la salsa con un poco de aceite. Cocinar a fuego bajo, sazonar con sal y pimienta.
6. Por último agrega los nopales, las papas, y habas y cocinar por 10 minutos más. Servir.



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

VERDURAS A LA MANTEQUILLA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Zanahoria	25 g
Papa cambray	48 g
Calabaza	22 g
Ejotes	26 g
Mantequilla	5 mL
Sal	100 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>126.100 g</b>

### Preparación:

1. Lavar y desinfectar verduras.
2. Pelar la zanahoria, papa cambray y quitar extremidades de zanahoria, calabaza y ejotes.
3. Precocer en suficiente agua hirviendo las verduras por separado.
4. Chocar la verdura con hielo para cortar la cocción. Escurrir.
5. Freír en mantequilla la verdura, agregar sal y dejar cocinar.
6. Colocar en una cacerola con mantequilla, sazonar con sal, dejar cocinar

TORTILLA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Tortilla	90 g

FRUTA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Pera	123 g

### Preparación:

- 1.- Lave y desinfecte la pera.

MENÚ 12
Sopa de elote y pasta
Tiras de pollo
Frijoles fritos
Tortilla
Manzana
Agua natural



APORTE NUTRIMENTAL		
Energía	744.4	Kcal
Hidratos de carbono	94.3	g
Proteína	33.1	g
Grasas totales	27.7	g
Colesterol	60.3	mg
Fibra	7.3	g

SOPA DE ELOTE Y PASTA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Grano de elote	45 g
Pasta	21 g
Cebolla	2 g
Aceite	5 mL
Ajo	250 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>73.250 g</b>

**Preparación:**

1. Lave y desinfecte las verduras.
2. Cueza la pasta en suficiente agua con poco aceite y la menor cantidad de sal posible. Refrésquela.
3. Cueza los granos de elote con la menor cantidad de sal posible. Licue con cebolla y ajo.
4. Fría el puré de elote en el aceite. Añada el agua y deje hervir.
5. Incorpore la pasta y deje hervir.

TIRAS DE POLLO	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Pechuga de pollo deshuesada	56 g
Espinaca	30 g
Cebolla blanca	2 g
Ajo	250 g
Margarina	6 g
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>94.250 g</b>

**Preparación:**

1. Lavar y desinfectar las verduras.
2. Retirar los tallos de las espinacas.
3. Picar la cebolla blanca en cubitos pequeños.
4. Sofreír la cebolla con mantequilla y agregar los dientes de ajo enteros.
5. Incorporar las espinacas, cocinar por 5 minutos máximo



<b>FRIJOLES FRITOS</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Frijoles	150 g
Cebolla	5 g
Aceite	5 ml
Hoja de aguacate	½ hoja
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>160 g</b>

**Preparación:**

1. Lave y remoje los frijoles desde la noche anterior. Escúrralos.
2. Lave y desinfecte la cebolla.
3. Tostar la hoja de aguacate y reservar
4. Cueza los frijoles en suficiente agua con cebolla, agregar las hojas de aguacate y la menor cantidad de sal posible.
5. Pique la cebolla restante.
6. Acitrone la cebolla.
7. Incorpore los frijoles, fríalos y macháquelos.

<b>TORTILLA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Tortilla	90 g

<b>FRUTA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Manzana	149 g

**Preparación:**

- 1.-Lave y desinfecte la manzana.

<b>MENÚ 13</b>	
Crema de garbanzo	
Bistec con papas	
Calabacitas a la mexicana	
Tortilla	
Guayaba	
Agua natural	

**APORTE NUTRIMENTAL**





## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

Energía	794.6	kcal
Hidratos de carbono	100.6	g
Proteína	33.8	g
Grasas totales	30.3	g
Colesterol	55.8	mg
Fibra	12.7	g

<b>CREMA DE GARBANZO</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Garbanzos	100 g
Jitomate	28 g
Cebolla	2 g
Aceite	5 ml
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>135.200 g</b>

### Preparación:

Lave y remoje los garbanzos la noche anterior. Escúrralos.  
 Cueza los garbanzos en suficiente agua con cebolla y sal. Licúelos  
 Lave y desinfecte las verduras  
 Licue el jitomate con la cebolla y el ajo.  
 Fría el jitomate y sazone sal.  
 Incorpore los garbanzos, agregue más agua y deje hervir.

<b>BISTEC CON PAPAS</b>	
INGREDIENTE	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Bistec de res	52 g
Papa	102 g
Jitomate	47 g
Cebolla	4 g
Aceite	10 ml
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>215.200 g</b>

### Preparación:

1. Lave y escurra el bistec.
2. Lave y desinfecte las verduras y la papa.
3. Quite la cáscara a las papas y rebánelas
4. Rebane el jitomate y la cebolla.
5. Fría ligeramente por separado la papa y el bistec
6. En una cacerola acomode la papa, luego el bistec y finalmente las verduras. Sazone sal.



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

7. Tape y cocine hasta que las papas estén apenas suaves.

CALABACITAS A LA MEXICANA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Calabacita	53 g
Granos de elote	11 g
Jitomate guaje	28 g
Cebolla blanca	5 g
Aceite	5 ml
Sal	100 mg
Hoja de laurel	1 g
Tomillo	1 g
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>104.100 g</b>

### Preparación:

1. Lave y desinfecte las verduras.
2. Pique la cebolla finamente y corte las calabacitas en cubos de 1 cm aprox.
3. Sofreír la cebolla blanca, licuar el jitomate guaje y agregar a la cebolla.
4. Agregar los granos de elote, la hoja de laurel, tomillo y calabacitas a fuego medio hasta que estén cocidas.

TORTILLA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Tortilla	90 g

FRUTA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Guayaba	122 g

### Preparación

- 1.- Lave y desinfecte la guayaba.

MENÚ 14
Arroz blanco
pollo con ejotes en salsa
Frijoles fritos
Tortilla
Naranja
Agua natural

APORTE NUTRIMENTAL



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

Energía	791.2	Kcal
Hidratos de carbono	94.8	g
Proteína	30.9	g
Grasas totales	32.6	g
Colesterol	60.3	mg
Fibra	8.3	g

ARROZ BLANCO	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Arroz	67 g
Ajo	250 mg
Cebolla	2 g
Aceite	5 ml
Sal	200 ml
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>74.450 g</b>

### Preparación:

1. Enjuagar el arroz bajo el chorro de agua fría hasta que ésta salga clara. Dejar escurriendo por ½ hora.
2. Licuar la cebolla y el ajo con agua.
3. Freír el arroz con el aceite, escurrir y verter la mezcla anterior con la menor cantidad de sal posible.
4. Dejar hervir y tapan. Cocinar por 15 min a fuego bajo.

POLLO CON EJOTES EN SALSAS	
INGREDIENTE	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Pechuga de pollo	57 g
Ejotes	66 g
Tomates	47 g
Chile serrano	1 g
Cebolla	5 g
Aceite	10 mL
Ajo	250 mg
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>186.450 g</b>

### Preparación:

1. Lavar y escurrir la pechuga.
2. Lavar y desinfectar las verduras.
3. Picar los ejotes. Cuézalos en poca agua.
4. Hierva los tomates y el chile. Licúelos con la cebolla y el ajo.
5. Fría la salsa y añada sal y agua.



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

6. Agregue el pollo y los ejotes. Deje hervir

FRIJOLES FRITOS	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Frijol	150 g
Cebolla	5 g
Aceite	5 g
Sal	200 mg
PESO ESPERADO	160.200 g

### Preparación

1. Lave y remoje los frijoles desde la noche anterior. Escúrralos.
2. Lave y desinfecte la cebolla. Pique la mitad
3. Cueza los frijoles en suficiente agua con un trozo de cebolla y la sal.
4. Fría la cebolla. Incorpore los frijoles y macháquelos.

TORTILLA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO NETO
Tortilla	90 g

FRUTA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO BRUTO
Naranja	159

### Preparación

1. Lavar, desinfectar y cortar en cuatro partes la naranja.

MENÚ 15
Sopa de verduras
Croquetas de queso fresco
Ensalada de frijoles
Tortillas
Durazno
Agua natural

APORTE NUTRIMENTAL



Energía	754	Kcal
Hidratos de carbono	106	g
Proteína	29	g
Grasas totales	25	g
Colesterol	55	g
Fibra	10	g

<b>SOPA DE VERDURAS</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Calabacita	26 g
Chícharos	29 g
Col	27 g
Jitomate	28 g
Cebolla	2 g
Aceite	5 ml
Ajo	250 mg
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>118.450 g</b>

**Preparación:**

1. Lavar y desinfectar las verduras.
2. Picar en cubos pequeños la zanahoria.
3. Pelar los chícharos.
4. Rebanar la col.
5. Licuar el jitomate, cebolla, y ajo.
6. Freír la mezcla anterior y sazonar con sal (100mg).
7. Agregar las verduras, con agua y la sal restante (100mg).
8. Cocinar hasta que las verduras estén apenas suaves.

<b>CROQUETAS DE QUESO FRESCO</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

	PERSONA
	PESO EN COCIDO
Queso fresco	110 g
Perejil	1 g
Cebollín	1 g
Cebolla	1 g
Huevos	12.5 g
Harina	5 g
Pan molido o tostado	7 g
Pimienta	200 mg
Aceite	5 ml
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>142.200 g</b>

### Preparación:

1. Lave y desinfecte las verduras y hierbas.
2. Pique muy finamente la cebolla y las hierbas
3. Mezcle con el queso las hierbas y forma croquetas.
4. Coloque en un recipiente, tape y refrigere 30 minutos.
5. Bata los huevos en un recipiente
6. Saque las croquetas del refrigerador, empanizarlas, pasándolas primero por la harina, después por los huevos batidos y, finalmente, por el pan molido.
7. Repita el proceso anterior y refrigerar 30 minutos.
8. Caliente en un sartén el aceite y asar volteando por ambos lados.
9. Coloque en un recipiente y hornear a 180°C por 15 minutos para que se cuezan por dentro.
10. Retire del horno, enfríe un poco y sirva calientes.

ENSALADA DE FRIJOLES	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Frijoles	64 g
Caldo de pollo desgrasado	120 ml
Cebolla	2 g
Pimiento rojo	8 g
Chile serrano	200 mg
Cilantro	250 mg
Aceite	5 ml
Vinagre	3 ml
Orégano	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>142.650 g</b>

### Preparación:

1. Lave y desinfecte las verduras y hierbas.
2. Corte la cebolla, el pimiento y el chile serrano en trozos pequeños.

pág. 86

Av. Chapultepec No. 49, Piso 1, Col. Centro, C.P. 06010  
Del. Cuauhtémoc, Tel. 5134 0770 ext. 1109



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

3. Pique finamente el cilantro.
4. Ponga a remojar los frijoles en abundante agua por unas horas.
5. Agregue los frijoles en una olla, con el caldo de pollo desgrasado y añada la cebolla, tapar y hervir.
6. Cuando los frijoles estén cocidos, retire del fuego y deje enfriar.
7. Coloque los frijoles en recipiente y mezcle con el pimiento, la cebolla, el chile serrano y el cilantro.
8. Añada el aceite con el vinagre y sazonar con orégano.
9. Realice movimientos envolventes para ir incorporándolo.
10. Sirva.

<b>TORTILLA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Tortilla	120 g

<b>FRUTA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO BRUTO
Durazno	114 g

### Preparación:

1. Lave y desinfecte el Durazno.

<b>MENÚS</b>				
<b>MENÚ 16</b>	<b>MENÚ 17</b>	<b>MENÚ 18</b>	<b>MENÚ 19</b>	<b>MENÚ 20</b>
Sopa de verduras con albahaca	Pasta con pimiento	Arroz blanco	Sopa de alverjón	Sopa de pasta con acelgas
Tortitas de acelgas con queso	Croquetas de atún	Pollo a la milpa	Bistec entomatado	Alambre de pollo y verduras
Frijoles de la olla	Frijoles fritos	Alubias guisadas	Zanahorias con cebolla	Frijoles fritos
Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla
Manzana	Durazno	Pera	Plátano	Guayaba
Agua natural	Agua natural	Agua natural	Agua natural	Agua natural

### **MENÚ 16**

Sopa de verduras con albahaca

pág. 87

Av. Chapultepec No. 49, Piso 1, Col. Centro, C.P. 06010  
Del. Cuauhtémoc, Tel. 5134 0770 ext. 1109





## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

Tortitas de acelgas con queso

Frijoles de la olla

Tortilla

Manzana

Agua natural

APORTE NUTRIMENTAL		
Energía	759	kcal
Hidratos de carbono	105	g
Proteína	31	g
Grasas totales	26	g
Colesterol	121	mg
Fibra	10	g

### SOPA DE VERDURAS CON ALBAHACA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Cebolla	2 g
Ajo	250 mg
Jitomate	28 g
Papa	24 g
Poro	9 g
Ejotes	26 g
Calabacitas	22 g
Aceite	5 ml
Albahaca	.1 ramita
Sal	200 mg
PESO ESPERADO	116.450 g

#### Preparación:

1. Lave y desinfecte las verduras y la papa.
2. Quite la cáscara a la papa.
3. Corte en cubos la papa, la calabacita y el jitomate.
4. Pique los ejotes, el poro, la cebolla y el ajo.
5. Fría la cebolla y el ajo. Incorpore la papa, la calabacita, los ejotes, el poro, el jitomate y el albahaca.
6. Deje hervir hasta que todo esté cocido.

### TORTITAS DE ACELGAS CON QUESO

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
--------------	----------------------



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

	PESO EN COCIDO
Acelgas	20 g
Queso fresco	80 g
Huevo	21 g
Jitomate	47 g
Harina de trigo	10 g
Cebolla	5 g
Aceite	10 ml
Ajo	250 mg
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>193.450 g</b>

### Preparación:

1. Lave y desinfecte las verduras.
2. Corte en trozos las acelgas y cuézalas al vapor. Escúrralas.
3. Licue el jitomate, la cebolla y el ajo. Fríalo, agréguele la sal y el agua. Deje hervir.
4. Desmorone el queso.
5. Lave el huevo.
6. Bata la clara a punto de turrón, incorpore la yema y mezcle.
7. Añada las acelgas, el queso y la harina. Revuelva la mezcla en forma envolvente.
8. Forme las tortitas con una cuchara y fríalas por ambos lados.
9. Agregue las tortitas en la salsa y deje hervir unos minutos.

FRIJOLES DE LA OLLA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Frijoles	107 g
Cebolla	2 g
Hoja de aguacate	100 mg
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>119.300 g</b>

### Preparación:

1. Lave y remoje los frijoles desde la noche anterior. Escúrralos.
2. Lave y desinfecte las verduras.
3. Cueza los frijoles en suficiente agua con cebolla, la hoja de aguacate y la sal.

TORTILLA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA



**SECRETARÍA DE EDUCACIÓN**  
Dirección de Administración.

	PESO
Tortilla	90 g
<b>FRUTA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD PERSONA
	PESO
Manzana	149 g

**Preparación:**

1. Lave y desinfecte la manzana.

<b>MENÚ 17</b>	
Pasta con pimiento	
Croquetas de atún	
Frijoles fritos	
Tortilla	
Durazno	
Agua natural	

<b>APORTE NUTRIMENTAL</b>		
Energía	738.47	kcal
Hidratos de carbono	109	g
Proteína	33.6	g
Grasas totales	18.9	g
Colesterol	79.5	mg
Fibra	5.9	g.

<b>PASTA CON PIMIENTO</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Pasta (pluma)	68 g
Pimiento amarillo	13 g
Jitomate	28 g
Cebolla	2 g
Ajo	250 mg
Aceite	5 mL
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>116.450 g</b>

**Preparación:**

1. Lave y desinfecte las verduras



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

2. Pique el pimiento en cuadritos pequeños
3. Licue el jitomate, la cebolla y el ajo
4. Dore la pasta. Agregue el jitomate, el pimiento y la sal. Cocine hasta que reseque.
5. Añada agua y cocine hasta que la pasta se cueza.

TORTITAS DE ATÚN	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Atún drenado	60 g
Papa	102 g
Huevo	10 g
Maicena	2 g
Aceite	10 ml
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>184.200 g</b>

### Preparación:

7. Lave y desinfecte la papa.
8. Cueza la papa, quítele la cáscara y macháquela.
9. Desmenuce el atún.
10. Lave y bata el huevo.
11. Mezcle la papa con el atún, el huevo, la maicena y la sal.
12. Forme las tortitas y fríalas por ambos lados.

FRIJOLES FRITOS	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Frijoles	150 g
Cebolla	5 g
Aceite	5 ml
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>160.200 g</b>

### Preparación:

5. Lave y remoje los frijoles desde la noche anterior. Escúrralos.
6. Lave, desinfecte la cebolla. Pique la mitad.
7. Cueza los frijoles en suficiente agua con un trozo de cebolla y la sal.
8. Fría la cebolla. Incorpore los frijoles y macháquelos.

## TORTILLA

pág. 91

Av. Chapultepec No. 49, Piso 1, Col. Centro, C.P. 06010  
Del. Cuauhtémoc, Tel. 5134 0770 ext. 1109



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Tortilla	90 g

FRUTA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Durazno	181 g

### Preparación:

1.- Lave y desinfecte el durazno.

MENÚ 18
Arroz Blanco
Pollo a la milpa
Alubias guisadas
Tortilla
Pera
Agua natural

APORTE NUTRIMENTAL		
Energía	792.3	kcal
Hidratos de carbono	103.4	g
Proteína	29.5	g
Grasas totales	31.1	g
Colesterol	77.8	mg
Fibra	10.4	g.

ARROZ BLANCO	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Arroz	44 g
Zanahoria	18 g
Aceite	5 Ml
Ajo	250 mg
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>67.450 g</b>

### Preparación:

1. Lave y desinfecte las verduras.



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

- Lave, remoje y enjuagar el arroz bajo el chorro de agua fría hasta que esta salga clara, dejar escurrir
- Quite la cascara de la zanahoria y córtela en cubitos. Hiérvalas con un poco agua
- Pique el ajo
- Fría el arroz junto con el ajo, sin dejarlos dorar
- Añada el agua, la zanahoria y la sal.
- Tape y cocine hasta que el agua se consuma y el arroz se cueza.

<b>POLLO A LA MILPA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Pierna o muslo sin piel	69 g
Calabacita	26 g
Ejote	34 g
Granos de elote	32 g
Jitomate	31 g
Cebolla	9 g
Ajo	250 gm
Pimienta	200 mg
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>201.650 g</b>

### Preparación:

- Lave y escurra el pollo.
- Lave y desinfecte las verduras.
- Cueza el pollo en suficiente agua, un trozo de cebolla, ajo y sal.
- Pique los ejotes y la cebolla.
- Corte en cubos la calabacita y el jitomate.
- Fría la cebolla y los granos de elote.
- Incorpore los ejotes y un poco de caldo. Deje hervir.
- Unos minutos antes de terminar la cocción, agregue la calabacita, el jitomate y el caldo. Deje hervir hasta que todo se cueza.
- Sirva las verduras con el pollo.

<b>ALUBIAS GUIADAS</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO NETO
Alubias	71 g
Jitomate	28 g
Cebolla	5 g
Ajo	250 mg
Aceite	5 mL
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>109.450 g</b>

### Preparación:

- Lave y remoje las alubias desde la noche anterior. Escúrralas.



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

- Lave y desinfecte las verduras.
- Cueza las alubias en suficiente agua con un trozo de cebolla, ajo sal.
- Corte en cubos el jitomate.
- Pique el jitomate.
- Fría la cebolla y el jitomate. Añádalo a las alubias. Deje hervir unos minutos.

TORTILLA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Tortilla	90 g

FRUTA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO BRUTO
Pera	122 g

### Preparación:

- Lave y desinfecte la pera

MENÚ 19
Sopa de alverjón
Bistec entomatado
Zanahorias con cebolla
Tortilla
Plátano
Agua natural

APORTE NUTRIMENTAL		
Energía	787.8	kcal
Hidratos de carbono	103.2	g
Proteína	32.7	g
Grasas totales	28.7	g
Colesterol	55.8	mg
Fibra	10.1	g.

### SOPA DE ALVERJÓN

pág. 94

Av. Chapultepec No. 49, Piso 1, Col. Centro, C.P. 06010  
Del. Cuauhtémoc, Tel. 5134 0770 ext. 1109





## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO NETO
Alverjón	107 g
Papa	98 g
Jitomate	28 g
Cebolla	5 g
Ajo	250 mg
Aceite	5 mL
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>243.250 g</b>

### Preparación:

1. Lave los alverjones
2. Lave y desinfecte las verduras
3. Cueza los alverjones en suficiente agua con un trozo de cebolla y sal.
4. Licúe el jitomate, la cebolla y el ajo.
5. Fría el jitomate y agregue sal.
6. Incorpórelo a los alverjones y deje hervir. Si es necesario, agregue agua.

BISTEC ENTOMATADO	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Filete de res	52 g
Tomate	48 g
Chile chipotle en adobo	1 g
Papa	102 g
Cebolla	10 g
Ajo	250 mg
Pimienta	200 mg
Aceite	10 mL
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>223.650 g</b>

### Procedimiento:

1. Lave la carne y déjela escurrir. Añádale pimienta y sal.
2. Lave y desinfecte las verduras y la papa.
3. Corte la papa en tiras delgadas.
4. Corte en cubos los tomates.
5. Pique el chile, la cebolla y el ajo.
6. Fría el ajo y la cebolla. Incorpore los tomates, el chile y la sal. Cocine cinco minutos.
7. Agregue las papas y continúe cocinando hasta que éstas se cuezan.
8. Ase el bistec e incorpórelo al entomatado y deje cocinar unos minutos

### ZANAHORIA CON CEBOLLA

pág. 95

Av. Chapultepec No. 49, Piso 1, Col. Centro, C.P. 06010  
Del. Cuauhtémoc, Tel. 5134 0770 ext. 1109



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Zanahoria	79g
Cebolla	9 g
Aceite	5 mL
Sal	200 mg
<b>TOTAL ESPERADO</b>	<b>93.200 g</b>

### Preparación:

1. Lave y desinfecte las verduras
2. Quite la cascara y corte en rodajas finas la zanahoria. Cuézala.
3. Rebane la cebolla.
4. Fría la zanahoria junto con la cebolla. Agregue sal..

TORTILLA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Tortilla	90 g

FRUTA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Plátano	147 g

### Preparación:

- 1.- Lave y desinfecte el plátano

MENÚ 20
Sopa de de pasta con acelgas
Alambre de pollo y verdura
Frijoles fritos
Tortilla
Guayaba
Agua natural

APORTE NUTRIMENTAL		
Energía	748.8	kcal
Hidratos de	108.2	g



carbono		
Proteína	32	g
Grasas totales	22.9	g
Colesterol	60.3	mg
Fibra	10.2	g.

<b>SOPA DE PASTA CON ACELGAS</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Acelgas	20 g
Pasta	68 g
Jitomate	28 g
Cebollas	2 g
Aceite	5 ml
Ajo	250 mg
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>123.450 g</b>

**Preparación:**

- 1.- Lave y desinfecte las verduras.
- 2.-Pique las acelgas.
- 3.- Licue el jitomate, la cebolla y el ajo.
- 4.- Dore la pasta.
- 5.- Incorpore el jitomate y la sal posible. Cocine hasta que reseque.
- 6.- Añada las acelgas y el agua. Deje hervir hasta que la pasta se cueza.

<b>ALAMBRE DE POLLO CON VERDURAS</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD EN COCIDO
	PESO BRUTO
Pechuga de pollo en cubos	57 g
Jitomate	47 g
Chile pimiento verde	42 g
Zanahorias	31 g
Cebolla	18 g
Ajo	250 mg
Salsa de soya	5 ml
Aceite	5 ml
Sal	100 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>205.350 g</b>

**Preparación:**



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

1. Lave y escurra el pollo. Añádale sal.
2. Lave y desinfecte las verduras
3. Corte en cubos grandes el jitomate, el pimiento y la cebolla..
4. Corte en tiras delgadas la zanahoria..
5. Fría el pollo. Retírelo del fuego.
6. En la misma cacerola fría el pimiento, la zanahoria y la cebolla. Cocine unos minutos.
7. .Incorpore el jitomate y la salsa de soya. Cocine hasta que todo se cueza.
8. Agregue el pollo y cocine unos minutos.

FRIJOLES FRITOS	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Frijoles	150 g
Cebolla	5 g
Aceite	5mL
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>160.200 g</b>

### Preparación:

1. Lave y remoje los frijoles desde la noche anterior. Escúrralos.
2. Lave, desinfecte la cebolla. Pique la mitad
3. Cuezan los frijoles en suficiente agua con un trozo de cebolla y sal.
4. Fría la cebolla. Incorpore los frijoles y macháquelos.

TORTILLA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Tortilla	90 g

FRUTA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
GUAYABA	122 g

### Preparación:

1. Lave y desinfecte las guayabas

## MENÚS

pág. 98

Av. Chapultepec No. 49, Piso 1, Col. Centro, C.P. 06010  
Del. Cuauhtémoc, Tel. 5134 0770 ext. 1109

[df.gob.mx](http://df.gob.mx)  
[educacion.df.gob.mx](http://educacion.df.gob.mx)



**SECRETARÍA DE EDUCACIÓN**  
Dirección de Administración.

MENÚ 21	MENÚ 22	MENÚ 23	MENÚ 24	MENÚ 25
Arroz blanco	<sup>1</sup> Sopa de alverjón con papa	<sup>3</sup> Fideos secos	Crema de calabaza	Sopa florentina
Ropa vieja	<sup>2</sup> Pollo en salsa de poblano	<sup>4</sup> Bistec con papas calabacitas	Tortitas de papa con jamón	Albondiguitas de pescado <sup>5</sup>
Frijoles refritos	Ensalada de betabel con zanahoria	Zanahorias con cebolla	Alubias	Frijoles fritos
Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla
Naranja	Manzana	Plátano	Pera	Ciruela
Agua natural	Agua natural	Agua natural	Agua natural	Agua natural

**MENÚ 21**

Arroz blanco

Ropa vieja

Frijoles refritos

Tortillas

Naranja

Agua natural

APORTE NUTRIMENTAL		
Energía	738.8	kcal
Hidratos de carbono	99.7	g
Proteína	31.9	g
Grasas totales	23.9	g
Colesterol	42.3	mg
Fibra	9.1	g

**ARROZ BLANCO**

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Arroz	66 g
Zanahoria	16 g
Ajo	250 mg
Cebolla	2 g
Aceite	5 mL
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>89.450 g</b>

Preparación:

pág. 99

Av. Chapultepec No. 49, Piso 1, Col. Centro, C.P. 06010  
Del. Cuauhtémoc, Tel. 5134 0770 ext. 1109



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

1. Enjuagar el arroz bajo el chorro de agua fría hasta que ésta salga clara. Dejar escurriendo por ½ hora.
2. Licuar la cebolla y el ajo con agua.
3. Freír el arroz con el aceite, escurrir y verter la mezcla anterior con la menor cantidad de sal posible.
4. Dejar hervir y tapan. Cocinar por 15 min a fuego bajo.

<b>ROPA VIEJA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Falda de res	52 g
Zanahoria	32 g
Papa	26 g
Ajo	250 mg
Cebolla	5 g
Jitomate	28 g
Pimienta molida	200 mg
Aceite	5 ml
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>148.650 g</b>

### Preparación:

10. Lave la falda de res y ponerla a cocer con cebolla y la menor cantidad de sal posible.
11. Deshebrar la carne y reservar.
12. Lavar y desinfectar las verduras.
13. Pelar y picar en cubos pequeños, la zanahoria y la papa.
14. Asar el jitomate y licuarlo con el ajo.
15. Freír el jitomate y agregar la zanahoria, papa y carne.
16. Incorporar la pimienta molida

<b>FRIJOLES FRITOS</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Frijoles	150 g
Cebolla	5 g
Aceite	5 ml
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>160.200 mg</b>

### Preparación:

pág. 100

Av. Chapultepec No. 49, Piso 1, Col. Centro, C.P. 06010  
Del. Cuauhtémoc, Tel. 5134 0770 ext. 1109



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

9. Lave y remoje los frijoles desde la noche anterior. Escúrralos.
10. Lave, desinfecte la cebolla. Pique la mitad.
11. Cueza los frijoles en suficiente agua con un trozo de cebolla y la sal.
12. Fría la cebolla. Incorpore los frijoles y macháquelos.

### TORTILLA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Tortilla	90 g

### FRUTA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Naranja	159 g

#### Preparación:

- 1.- Lave y desinfecte la naranja

### MENÚ 22

Sopa de lenteja
Pollo en salsa de poblano
Ensalada de betabel con zanahoria
Tortillas
Manzana
Agua natural

APORTE NUTRIMENTAL		
Energía	763.71	kcal
Hidratos de carbono	102.49	g
Proteína	30.76	g
Grasas totales	27.42	g
Colesterol	76.74	mg
Fibra	8.63	g

### SOPA DE LENTEJAS

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
--------------	----------------------

pág. 101

Av. Chapultepec No. 49, Piso 1, Col. Centro, C.P. 06010  
 Del. Cuauhtémoc, Tel. 5134 0770 ext. 1109





## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

	PESO EN COCIDO
Lentejas	100 g
Jitomate	47 g
Cebolla	14 g
Ajo	250 mg
Apio	7 g
Zanahoria	15 g
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERA</b>	<b>183.450 g</b>

### Preparación:

- 1.- Lavar y poner a remojar las lentejas desde una noche anterior. Escurrir.
- 2.- Lavar y desinfectar las verduras
- 3.- Picar la cebolla a la mitad
- 4.- Pelar y picar finamente la zanahoria y apio
- 5.- Cortar el jitomate en cubos
- 6.- freír la cebolla, agregar la verdura sin que tome color, enseguida incorpore el jitomate
- 7.- Incorporar la lenteja, dejar 5 minutos
- 8.- Cocer en suficiente agua, hasta estar cocidas las lentejas

PECHUGA EN SALSA POBLANA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Pechuga	57 g
Chile poblano	36 g
Cebolla	5 g
Ajo	250 mg
Aceite	5 ml
Crema	12 ml
Caldo de pollo	100 ml
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>215.350 g</b>

### Preparación:

1. Lavar y desinfectar las verduras.
2. Lavar y poner a hervir la pechuga con un poco ajo, un poco de cebolla y la menor cantidad de sal posible.
3. Una vez cocida la pechuga, deshebrarla y reservar el caldo.
4. Escalfar el chile poblano y limpiarlo retirando la piel, las venas y semillas.
5. Cortar el chile poblano en julianas y reservar.
6. En una olla poner a freír el resto del ajo y cebolla, agregar el chile poblano y cortado y sofreír por dos minutos más.
7. Agregar la crema y un poco de caldo de pollo
8. Cuando suelte el hervor, agregar la pieza de pollo y dejar a fuego lento por 5 minutos.



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

ENSALADA DE BETABEL CON ZANAHORIA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Betabel	42 g
Jícama	32 g
PESO ESPERADO	74 g

### Preparación:

- 1.- Lave y desinfecte el betabel y la jícama
- 2.- Quite la cascara de la jícama.
- 3.- Ralle el betabel y jícama. Cuézalos y escurra.

TORTILLA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Tortilla	90 g

FRUTA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Manzana	149 g

### Preparación:

- 1.- Lave y desinfecte la manzana.

MENÚ 23
Fideos secos
Bistec con papas calabacitas
Zanahorias con cebolla
Tortillas
Plátano
Agua natural

APORTE NUTRIMENTAL		
Energía	727.3	Kcal
Hidratos de carbono	104.35	g
Proteína	29.4	g
Grasas totales	23.3	g
Colesterol	35.25	g
Fibra	11.61	g

FIDEOS SECOS	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

	PESO EN COCIDO
Fideos medianos	45 g
Chile pimiento	29 g
Jitomate	12 g
Ajo	250 mg
Aceite	5 ml
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>91.450 g</b>

### Preparación:

1. Lave y desinfecte las verduras.
2. Moler el jitomate y reservar.
3. Dore los fideos hasta obtener un color dorado.
4. Escalfar el pimiento, pelar y limpiar, cortar en julianas y reservar.
5. Picar finamente el ajo.
6. Sofreír el ajo hasta obtener un color dorado, agregar los pimientos y posteriormente los fideos ya dorados por tres minutos y agregamos el jitomate y agua.
7. Agregar la menor cantidad de sal posible. Dejar cocer por un tiempo de 15 min.

<b>BISTEC CON PAPAS Y CALABACITAS</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Filete de res	52 g
Jitomate	47 g
Cebolla	9 g
Calabacitas	61 g
Papa	97 g
Aceite	10 mL
Pimienta molida	200 mg
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>276.400 g</b>

### Preparación:

1. Lave el filete y deje escurrir
2. Lave y desinfecte las verduras
3. Ponga a cocer las papas
4. Coloque el filete en un recipiente y agréguele la menor cantidad de sal posible y la pimienta, deje reposar.
5. Pele y pique el jitomate.
6. Pique la cebolla y la calabacita.
7. Picar la papa en sextos.
8. Poner a calentar un sartén con aceite, cuando este muy caliente se agregan el filete de res para sellarlo. Cuando esté cocido añadir el jitomate, la papa y la calabacita.
9. Agregar una taza de agua. Se tapa y se deja que hierva todo hasta que la carne esté suave.

pág. 104

Av. Chapultepec No. 49, Piso 1, Col. Centro, C.P. 06010  
Del. Cuauhtémoc, Tel. 5134 0770 ext. 1109



<b>ZANAHORIA CON CEBOLLA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO NETO
Zanahoria	79 g
Cebolla	9 g
Aceite	5 ml
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>100 mg</b>

**Preparación:**

- 1.- Lave y desinfecte las verduras
- 2.- Quite la cascara y corte en rodajas finas la zanahoria. Cuézala.
- 3.- Rebane la cebolla.
- 4.- Fría la zanahoria junto con la cebolla. Sazone con la menor cantidad de sal posible.

<b>TORTILLA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Tortilla	90 g

<b>FRUTA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Plátano	147 g

**Preparación:**

- 1.- Lave y desinfecte el plátano.

<b>MENÚ 24</b>
Crema de elote
Tortitas de papa con jamón
Alubias
Tortilla
Pera
Agua natural

<b>APORTE NUTRIMENTAL</b>		
Energía	787.1	Kcal



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

Hidratos de carbono	106.3	g
Proteína	27	g
Grasas totales	31	g
Colesterol	34.2	mg
Fibra	6.5	g

<b>CREMA DE ELOTE</b>	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD POR PERSONA</b>
	<b>PESO EN COCIDO</b>
Grano de elote	42 g
Cebolla	8 g
Crema	5 g
Aceite	5 g
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>60</b>

### Procedimiento:

1. Lave y desinfecte las verduras.
2. Desgrane el elote
3. Pique la cebolla
4. Sofría la cebolla con la menor cantidad de sal
5. Agregue los granitos de elote. Tapar por 5 minutos.
6. Agregue el caldo de pollo y la crema. Deje cocinar por media hora a fuego bajo
7. Licuar muy bien y pasar por un colador mediano. Listo.

<b>TORTITAS DE PAPA CON JAMÓN</b>	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD POR PERSONA</b>
	<b>PESO EN COCIDO</b>
Papa	97 g
Jamón	20 g
Clara de huevo	33 g
Queso fresco	20 g
Aceite	5 mL
Pimienta molida	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>175.200 g</b>

### Procedimiento:

1. Lavar y desinfectar las papas. Ponerlas a cocer con suficiente agua y sal.

pág. 106

Av. Chapultepec No. 49, Piso 1, Col. Centro, C.P. 06010  
Del. Cuauhtémoc, Tel. 5134 0770 ext. 1109



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

2. Posteriormente cortamos el jamón en cubos y resérvelo.
3. Ralle el queso finamente. resérvelo
4. Una vez cocida la papa, hacemos un puré y mezclamos con la clara de huevo, la pimienta el queso y el jamón.
5. Forme las tortitas y fría en una sartén con el aceite por 10 minutos.

<b>ALUBIAS GUIADAS</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Alubias	107 g
Jitomate	28 g
Queso fresco	20 g
Cebolla	5 g
Ajo	250 mg
Aceite	5 MI
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>165.450 g</b>

### Preparación:

7. Lave y remoje las alubias desde la noche anterior. Escúrralas.
8. Lave y desinfecte las verduras.
9. Cueza las alubias en suficiente agua con un trozo de cebolla, ajo sal.
10. Corte en cubos el jitomate y el queso.
11. Fría la cebolla y el jitomate. Añádalo a las alubias. Deje hervir unos minutos.
12. Agregue el queso y deje hervir por 5 minutos más.

<b>TORTILLA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA (PRIMARIA ALTA)
	PESO NETO
Tortilla	90 g

<b>FRUTA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Pera	122 g

### Preparación:

- 1.- Lave y desinfecte la pera.

<b>Menú 25</b>
Sopa florentina

pág. 107

Av. Chapultepec No. 49, Piso 1, Col. Centro, C.P. 06010  
Del. Cuauhtémoc, Tel. 5134 0770 ext. 1109



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

Pescado a las hierbas

Frijoles fritos

Tortillas

Ciruela

Agua natural

APORTE NUTRIMENTAL		
Energía	778.4	Kcal
Hidratos de carbono	100.2	g
Proteína	32.1	g
Grasas totales	26.5	g
Colesterol	44.1	g
Fibra	11.0	g

### SOPA FLORENTINA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Pasta (coditos)	68 g
Espinacas	25 g
Jitomates	28 g
Cebolla	2 g
Ajo	250 mg
Aceite	5 g
Hierbas de olor	500 mg
Caldo de pollo o agua	80 mL
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>208.750 g</b>

#### Preparación:

1. Lavar y desinfectar las espinacas
2. Picarlas tipo juliana y reservar.
3. Ponga a hervir agua con ajo, un poco cebolla, pimienta, la menor cantidad de sal y hiervas de olor. Cuando suelte el hervor, agregar la pasta y dejar cocinar hasta que esté suave la pasta.
4. Escurrir la pasta.
5. Licuar el jitomate, con el resto de la cebolla y el caldo de pollo.
6. Calentar el aceite y sazonar el caldillo de jitomate.
7. Al primer hervor, agregar las espinacas y dejar cocinar por 5 minutos. Agregar la pasta y dejar hervir por 5 minutos más.

### ALBONDIGUITAS DE PESCADO

INGREDIENTES	CANTIDAD POR
--------------	--------------

pág. 108

Av. Chapultepec No. 49, Piso 1, Col. Centro, C.P. 06010  
Del. Cuauhtémoc, Tel. 5134 0770 ext. 1109

[df.gob.mx](http://df.gob.mx)  
[educacion.df.gob.mx](http://educacion.df.gob.mx)





**SECRETARÍA DE EDUCACIÓN**  
Dirección de Administración.

	PERSONA
	PESO EN COCIDO
Atún drenado	60 g
Huevo	10 g
Jitomate	32 g
Zanahoria	20 g
Pan molido	10 g
Apio	5 g
Amaranto	5 g
Aceite	5 ml
Cebolla	2 g
Perejil	2 g
Orégano	200 mg
Sal	100 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>151.300 g</b>

**Preparación:**

1. Lavar y desinfectar las verduras.
2. Desmenuzar el atún.
3. Picar finamente la cebolla y perejil.
4. Picar en cubos pequeños el apio y la zanahoria.
5. Mezclar el atún desmenuzado, el huevo, la cebolla, el pan molido, amaranto, perejil y orégano. Integrar los ingredientes y formar las albondiguitas.
6. Cocer los jitomates con la zanahoria y el apio. Licuar con sal (100 mg) y colar, a que quede un caldillo ligero.
7. Freír en el aceite las albondiguitas
8. Calentar el caldillo de jitomate y añadir las albondiguitas.

FRIJOLES FRITOS	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Frijoles	150 g
Cebolla	5 g
Aceite	5 mL
Hoja de aguacate	½ hoja
Sal	100
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>160.100 g</b>

**Preparación:**

- 1.- Lave y remoje los frijoles desde la noche anterior. Escúrralos.

pág. 109

Av. Chapultepec No. 49, Piso 1, Col. Centro, C.P. 06010  
Del. Cuauhtémoc, Tel. 5134 0770 ext. 1109



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

- 2.- Lave y desinfecte la cebolla
- 3.- Tostar la hoja de aguacate y reservar
- 4.- Cuezan los frijoles en suficiente agua con cebolla agregando las hojas de aguacate y la sal.
- 5.- Pique la cebolla restante
- 6.- Acitrona la cebolla.
- 7.- Incorpore los frijoles, fríos y macháquelos.

<b>TORTILLA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO NETO
Tortilla	90 g

<b>FRUTA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Ciruela (2 piezas)	125 g

### Preparación:

- 1.- Lave y desinfecte las ciruelas.

<b>MENÚS</b>				
<b>MENÚ 26</b>	<b>MENÚ 27</b>	<b>MENÚ 28</b>	<b>MENÚ 29</b>	<b>MENÚ 30</b>
Lentejas con plátano macho	Sopa de moñito	Sopa de milpa	Tallarín con Espinaca	Arroz a la mexicana
Pollo a la cacerola	Res con coliflor	Alambre de pollo	Carne molida con papas en salsa de jitomate	Bastones fritos de queso con ajonjolí
Colache de calabaza	Verduras a la mantequilla	Arroz blanco	Verduras al vapor	Frijoles con calabaza
Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla
Guayaba	Naranja	Plátano	Manzana	Mandarina
Agua natural	Agua natural	Agua natural	Agua natural	Agua natural

<b>MENÚ 26</b>
Lentejas con plátano macho
Pollo a la cacerola
Colache de calabaza
Tortilla
Guayaba
Agua natural



<b>APORTE NUTRIMENTAL</b>		
Energía	803	kcal
Hidratos de carbono	105	g
Proteína	33	g
Grasas totales	27	g
Colesterol	60	mg
Fibra	16	g

<b>LENTEJAS CON PLÁTANO MACHO</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Lentejas	57 g
Zanahoria	40 g
Plátano macho	39 g
Champiñones	15 g
Cebolla	5 g
Jitomate	19 g
Ajo	200 mg
Hojas de laurel	100 mg
Aceite	3 mL
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>178.500 g</b>

**Preparación:**

1. Lavar y poner a cocer las lentejas con sal, cebolla y las hojas de laurel
2. Lavar y desinfectar las verduras.
3. Cortar la zanahoria y el plátano macho en cuadros pequeños.
4. Rebanar los champiñones. Sumergirlos en agua tibia.
5. Picar la cebolla, el jitomate y el ajo.
6. Freír la cebolla. Agregar el jitomate, ajo y las verduras a la cebolla. Dejarlos cocinar a fuego lento. Incorporar a las lentejas.
7. Dejar hervir por 5 minutos.

<b>POLLO A LA CACEROLA</b>	
INGREDIENTE	CANTIDAD



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

	POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Pechuga de pollo	57 g
Elote	31 g
Papa	48 g
Jitomate	28 g
Ejote	21 g
Aceite	5 ml
Cilantro	1 g
Cebolla	2 g
Ajo	250 mg
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>193.450</b>

### Preparación:

1. Lavar y cocer el pollo en suficiente agua con ajo, cebolla y sal (100 mg).
2. Desmenuzar el pollo. Reservar el caldo.
3. Lavar y desinfectar las verduras.
4. Picar en cubos la papa y ejotes.
5. Asar los jitomates.
6. Licuar los jitomates asados con cebolla y el resto de la sal. Freír y agregue el caldo de pollo.
7. Al hervir, agregar las papas, ejotes y elote, hasta que se cuezan.
8. Agregar el pollo desmenuzado e incorporar el resto del caldo de pollo.
9. Incorporar unas ramitas de cilantro hasta que esté cocido.

<b>COLACHE DE CALABAZA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Calabacita	88 g
Cebolla blanca	18 g
Aceite	5 ml
Pimienta molida	100 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>111.100 g</b>

### Preparación:

1. Lave y desinfecte la verdura.
2. Picar finamente la calabacita.
3. Freír en el aceite la cebolla picada. Incorporar la calabaza y salpimentar.
4. Retirar del fuego hasta su cocción.

<b>TORTILLA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD

pág. 112

Av. Chapultepec No. 49, Piso 1, Col. Centro, C.P. 06010  
Del. Cuauhtémoc, Tel. 5134 0770 ext. 1109



**SECRETARÍA DE EDUCACIÓN**  
Dirección de Administración.

	POR PERSONA
	PESO
Tortilla	90 g

---

FRUTA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Guayaba	122 g

**Preparación:**

1.- Lave y desinfecte la guayaba.

---

MENÚ 27
Sopa de moñito
Res con coliflor
Verduras a la mantequilla
Tortilla
Naranja
Agua natural

APORTE NUTRIMENTAL		
Energía	754	kcal
Hidratos de carbono	101.5	g
Proteína	32.8	g
Grasas totales	26.3	g
Colesterol	52.5	g
Fibra	11.86	g

---

SOPA DE MOÑITO	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Pasta	68 g
Jitomate	28 g
Aceite	5 ml
Cebolla	2 g
Ajo	250 mg
Sal	100 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>103.350 g</b>

**Preparación:**



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

1. Lavar y desinfectar las verduras.
2. Licuar el jitomate, con cebolla ajo y sal. Reservar
3. Freír en el aceite los fideos hasta obtener un color dorado Retirar el excedente de aceite a la sopa.
4. Incorpore la mezcla anterior.
5. Dejar cocinando hasta que hasta que se cueza la pasta

RES CON COLIFLOR	
INGREDIENTE	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO NETO
Aguayón	90 g
Coliflor	100 g
Jitomate	50 g
Aceite	10mL
Cebolla	2 g
Ajo	250 mg
Pimienta	100 mg
Sal	200 mg

### Preparación:

1. Lavar el aguayón.
2. Lavar y desinfectar las verduras.
3. Picar la coloflor.
4. Freír el aguayón, cuando cambie de color, incorporar la coliflor.
5. Licuar el jitomate, cebolla, ajo y sal (100 mg).
6. Incorporar el caldillo de jitomate a la carne y coliflor
7. Sazonar con sal (100 mg) y pimienta y dejar hervir hasta que la carne esté cocida.

VERDURAS A LA MANTEQUILLA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Chayote	40 g
Calabaza	35 g
Zanahoria	40 g
Mantequilla	5 g
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>120 g</b>

### Preparación:

1. Lavar y desinfectar la verdura.
2. Picar el chayote, la zanahoria y la calabaza en cubos pequeños.
3. Calentar el horno a 200 °C.
4. Meter a cocción por 30 minutos la verdura junto con la mantequilla.

TORTILLA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA

pág. 114

Av. Chapultepec No. 49, Piso 1, Col. Centro, C.P. 06010  
Del. Cuauhtémoc, Tel. 5134 0770 ext. 1109



**SECRETARÍA DE EDUCACIÓN**  
Dirección de Administración.

	PESO
Tortilla	90 g
<b>FRUTA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO BRUTO
Naranja	159 g

**Preparación:**

1.- Lavar, desinfectar y cortar en cuartos la naranja.

<b>MENÚ 28</b>
Sopas de milpa
Alambre de pollo
Arroz blanco con chícharos
Plátano
Tortilla
Agua natural

<b>APORTE NUTRIMENTAL</b>		
Energía	783	Kcal
Hidratos de carbono	103	g
Proteína	32	g
Grasas totales	28	g
Colesterol	67	g
Fibra	9	g

<b>SOPA DE MILPA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Elote	10 g
Acelga	7 g
Calabaza	9 g
Chayote	10 g
Zanahoria	10 g
Cebolla	2 g
Epazote	1 g
Ajo	250 mg
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>49.450 g</b>

**Preparación:**

1. Lavar y desinfectar las verduras.



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

2. Pelar y picar en cubos pequeños el chayote.
3. Picar en cubos pequeños la calaza y zanahoria.
4. Picar la acelga.
5. Picar finamente el epazote.
6. Cocer en suficiente agua la cebolla, ajo y sal. Cuando suelte el primer hervor agregar acelga, calabaza, chayote, zanahoria y epazote.
7. Dejar hervir hasta que la verdura este apenas suave.

<b>ALAMBRE DE POLLO</b>	
INGREDIENTE	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Pechugas de pollo	57 g
Pimiento rojo, amarillo y verde	83 g
Cebolla	18 g
Aceite	5 mL
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>163 g</b>

### Preparación:

1. Lavar y desinfectar las verduras.
2. Escalfar el pimiento y picar tipo julianas.
3. Cortar en rodajas la cebolla.
4. Picar en fajitas la pechuga.
5. Freír la pechuga. Agregar la cebolla y pimientos.

<b>ARROZ BLANCO CON CHÍCHAROS</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Arroz	30 g
Chícharo	10 g
Aceite	5 ml
Cebolla	2 g
Ajo	250 mg
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>47.450 g</b>

### Preparación:

1. Lavar y desinfectar las verduras.
2. Remojar en agua caliente el arroz, posterior enjuagar hasta que salga clara el agua. Escurrir.
3. Licuar la cebolla, ajo y sal.
4. Pelar los chícharos.
5. Poner a calentar el aceite. Freír el arroz hasta que tenga una apariencia aperlada.
6. Quitar el excedente de aceite del arroz y verter la mezcla anterior con los chicharos.
7. Dejar cocinando hasta que el agua se consuma.





<b>TORTILLA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO NETO
Tortilla	90 g

<b>FRUTA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO BRUTO
Plátano	147 g

**Preparación:**

1.- Lavar, desinfectar el plátano.

<b>MENÚ 29</b>
Tallarín con espinaca
Carne molida con papas
Verduras al vapor
Manzana
Tortilla
Agua natural

<b>Aporte nutrimental</b>		
Energía	738	Kcal
Hidratos de carbono	100	g
Proteína	28	g
Grasas totales	27	g
Colesterol	67	g
Fibra	8	g

<b>TALLARÍN CON ESPINACA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD P OR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Tallarín	45 g
Espinaca	15 g
Cebolla	2 g
Ajo	250 mg
Pimienta	100 mg



Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>62.550 g</b>

**Preparación:**

1. Lavar y desinfectar las verduras.
2. Cocer el tallarín con ajo, cebolla, pimienta y sal (100 mg).
3. Picar y cocer las espinacas.
4. Escurrir el tallarín e incorporar las espinacas mezclando los ingredientes.

**CARNE MOLIDA CON PAPAS**

INGREDIENTE	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Carne molida	52 g
Papas	97 g
Cebolla	18 g
Jitomate	47 g
Aceite	5 ml
Comino	1 mg
Ajo	250 mg
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>220.450 g</b>

**Preparación**

1. Lavar y desinfectar las verduras.
2. Cocer las papas, pelar y picar en cubos pequeños.
3. Asar el jitomate y licuar con cebolla, comino, ajo y sal.
4. Freír la carne molida. Cuando cambie de color, incorporar las papas y el caldillo de jitomate.
5. Dejar consumir el caldillo y agregar agua. Esperar a que se consuma.

**BRÓCOLI Y EJOTES AL VAPOR**

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO NETO
Brócoli	45 g
Ejotes	42 g
Cebolla	2 g
Ajo	250 mg
Sal	100 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>89.350 g</b>

**Preparación:**

1. Lavar y desinfectar las verduras.



2. Quitar las puntas de los ejotes.
3. Picar la verdura en cubos pequeños.
4. Poner a hervir agua con ajo, cebolla y sal.
5. Al primer hervor soltar las verduras.

<b>TORTILLA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO NETO
Tortilla	90 g

<b>FRUTA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO NETO
Manzana	150 g

**Preparación:**

- 1.- Lavar y desinfectar la manzana.

<b>MENÚ 30</b>
Arroz a la mexicana
Bastones fritos de queso con ajonjolí y amaranto
Frijoles amarillos con calabaza
Mandarina
Tortilla
Agua natural

<b>APORTE NUTRIMENTAL</b>		
Energía	739	Kcal
Hidratos de carbono	104	g
Proteína	27	g
Grasas totales	25	g
Colesterol	54	g
Fibra	8	g

**ARROZ A LA MEXICANA**



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Arroz	44 g
Zanahoria	16 g
Chícharo	15 g
Jitomate	30 g
Aceite	5 ml
Cebolla	2 g
Perejil	1 g
Ajo	250 mg
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>113.450 g</b>

### Preparación:

1. Lavar y desinfectar las verduras.
2. Remojar en agua caliente el arroz, posterior enjuagar hasta que salga clara el agua. Escurrir.
3. Licuar la cebolla, jitomate, ajo y sal.
4. Pelar los chicharos.
5. Pelar y picar en cubos pequeños la zanahoria.
6. Picar finamente el perejil.
7. Poner a calentar el aceite. Freír el arroz hasta que tenga una apariencia dorado.
8. Quitar el excedente de aceite del arroz y verter la mezcla anterior con la zanahoria, los chicharos y el perejil.
9. Dejar cocinando hasta que el agua se consuma.

<b>BASTONES DE QUESO CON AJONJOLI Y AMARANTO</b>	
INGREDIENTE	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Queso fresco	80 g
Huevo	10 g
Aceite	10 ml
Amaranto	5 g
Ajonjolí	100 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>105.100 g</b>

### Preparación:

1. Cortar el queso en tiras.
2. Lavar los huevos. Batir el huevo.
3. Moler el ajonjolí y el amaranto y colocarlos. Reservar
4. Sumergir el queso en el huevo y empanizarlo con el ajonjolí y el amaranto.
5. Freír el queso empanizado por unos minutos y escurrir.

### **FRIJOLES AMARILLOS CON CALABAZA**

pág. 120

Av. Chapultepec No. 49, Piso 1, Col. Centro, C.P. 06010  
Del. Cuauhtémoc, Tel. 5134 0770 ext. 1109



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Frijoles amarillos	107 g
Calabazas	18 g
Cebolla	2 g
Ajo	250 mg
Sal	100 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>127.350 g</b>

### Preparación:

1. Remojar los frijoles desde la noche anterior.
2. Retirar el agua de los frijoles y lavarlos.
3. Poner a cocer los frijoles con cebolla, ajo y sal.
4. Lavar y desinfectar las calabazas. Picarlas en cubitos pequeños.
5. Cuando estén los frijoles blandos , agregar las calabazas. Dejar hervir hasta que la verdura este apenas cocida.

TORTILLA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Tortilla	90 g

FRUTA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO NETO
Mandarina	149 g

### Preparación:

- 1.- Lave y desinfecte la mandarina.

MENÚS				
MENÚ 31	MENÚ 32	MENÚ 33	MENÚ 34	MENÚ 35
Espagueti rojo	Sopa poblana	<sup>3</sup> Sopa de letras con zanahoria	Arroz blanco con zanahoria	Sopa de lentejas con jitomate
<sup>1</sup> Hamburguesa de pescado	Pollo a la naranja	Puntas de res con verdolagas	<sup>4</sup> Tortitas de papa con pechuga	<sup>4</sup> Tortitas de carne molida
Frijoles fritos	<sup>2</sup> Ensalada de nopales en escabeche	Frijoles de la olla	Ejotes con claras de huevo	Verdura al vapor
Tortilla	Tortillas	Tortillas	Tortilla	Tortilla
Plátano	Mandarina	Guayaba	Manzana	Plátano dominico
Agua natural	Agua natural	Agua natural	Agua natural	Agua natural

### MENÚ 31

pág. 121

Av. Chapultepec No. 49, Piso 1, Col. Centro, C.P. 06010  
Del. Cuauhtémoc, Tel. 5134 0770 ext. 1109

[df.gob.mx](http://df.gob.mx)  
[educacion.df.gob.mx](http://educacion.df.gob.mx)



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

Espagueti rojo
Hamburguesa de pescado
Frijoles fritos
Tortilla
Plátano
Agua natural

APORTE NUTRIMENTAL		
Energía	771	Kcal
Hidratos de carbono	108	g
Proteína	33	g
Grasas totales	24	g
Colesterol	78	mg
fibra	9	g

ESPAGUETI ROJO	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Pasta	45 g
Jitomate	28 g
Aceite	5 mL
Cebolla	2 g
Ajo	250 mg
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>80 g</b>

### Preparación:

1. Lavar y desinfectar las verduras.
2. Cocer el espagueti en suficiente agua con poco aceite y sal (100mg). Refrescar y escurrir.
3. Licuar el jitomate con la cebolla, ajo y sal (100mg).
4. Freír el jitomate y sal. Agregar agua y deje hervir.
5. Incorporar el espagueti y cocinar unos minutos.

HAMBURGUESA DE PESCADO	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Atún drenado	60 g
Huevo	10 g
Amaranto	5 g



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

Aceite vegetal	5 ml
Pan molido	2 g
Perejil	2 g
Orégano en polvo	2 g
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>86.200 g</b>

### Preparación:

1. Lavar y desinfectar las verduras.
2. Desmenuzar el atún.
3. Picar finamente la cebolla y perejil.
4. Picar en cubos pequeños el apio y la zanahoria.
5. Mezclar el atún desmenuzado, el huevo, la cebolla, el pan molido, amaranto, perejil y orégano. Integrar los ingredientes y formar las hamburguesas.
6. Freír en el aceite las hamburguesas.

FRIJOLES FRITOS	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Frijoles	150 g
Cebolla	5 g
Aceite	5 ml
Hoja de aguacate	100 mg
Sal	100 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>160.200 g</b>

### Preparación:

1. Lavar y poner remojar los frijoles desde la noche anterior. Escurrir.
2. Lavar y desinfectar la verdura y hojas de aguacate.
3. Tostar la hoja de aguacate y reservar.
4. Picar la cebolla a la mitad.
5. Cocer los frijoles en suficiente agua con un trozo de cebolla, la hoja de aguacate y sal.
6. Picar finamente la cebolla restante.
7. Freír la cebolla. Incorporar los frijoles y machacarlos.

TORTILLA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Tortilla	90 g

FRUTA
-------



**SECRETARÍA DE EDUCACIÓN**  
Dirección de Administración.

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Plátano	123 g

**Preparación:**

1.-Lavar y desinfectar el plátano.

<b>MENÚ 32</b>
Sopa poblana
Pollo a la naranja
Ensalada de nopales en escabeche
Tortillas
Mandarina
Agua natural

<b>APORTE NUTRIMENTAL</b>		
Energía	767	Kcal
Hidratos de carbono	96	g
Proteína	26	g
Grasas totales	32	g
Colesterol	67	mg
Fibra	10.52	g

<b>SOPA POBLANA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Chile poblano	42 g
Grano de elote	53 g
Jitomate	28 g
Cebollas	2 g
Harina de trigo	2 g
Margarina	3 g
Ajo	250 mg
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>130.450 g</b>

**Preparación:**

1. Lavar y desinfectar las verduras.
2. Cocer el grano de elote. Escurrir.
3. Asar, quitar la piel y desvenar el chile. Cortar en rajas.





## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

- Licuar el jitomate con la cebolla, ajo y sal.
- Calentar la margarina. Añadir la harina y dorar sin dejar de mover.
- Agregar el jitomate y cocinar hasta que se reseque. Añadir el agua y dejar hervir.
- Incorporar el chile y el grano de elote. Dejar hervir cinco minutos.

<b>POLLO A LA NARANJA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Pierna o muslo ( sin piel )	68 g
Naranja	80 g
Harina	2 g
Perejil	2 g
Margarina	3 g
Ajo	250 mg
Pimienta	100 mg
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>155.550 g</b>

### Preparación:

- Lavar el pollo.
- Lavar y desinfecte la naranja.
- Picar finamente el perejil.
- Cortar los trozos o filetes de pollo y enharinalos.
- Freír los trozos de pollo y salpimentar. Reservar.
- Cortar la cáscara de media naranja. Picar tipo juliana.
- Freír la juliana de naranja, la margarina, el zumo de la naranja, la cebolla y ajo.
- Añadir los trozos de pollo, y dejar que el preparado cueza unos minutos más. Una vez listo, espolvorear un poco de perejil picado.

<b>ENSALADA DE NOPALES EN ESCABECHE</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERONA
	PESO EN COCIDO
Nopales	50 g
Zanahoria	8 g
Cebolla	9 g
Aceite	5 mL
Vinagre	4 mL
Cilantro	1 g
Orégano	250 mg
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>77.450 g</b>

### Preparación:

pág. 125

Av. Chapultepec No. 49, Piso 1, Col. Centro, C.P. 06010  
Del. Cuauhtémoc, Tel. 5134 0770 ext. 1109



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

1. Lavar y desinfectar la verdura.
2. Cortar en rodajas la cebolla.
3. Picar finamente el cilantro.
4. Mezclar la cebolla con el vinagre, orégano, aceite y un poco de agua caliente. Hacer un escabeche.
5. Picar los nopales tipo juliana y cocer en suficiente agua con sal. Escurrir.
6. Incorporar los nopales en el escabeche. Finalmente la zanahoria y el cilantro.

TORTILLA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Tortilla	90 g

FRUTA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Mandarina	149 g

### Preparación:

1. Lavar y desinfectar la mandarina.

MENÚ 33
Sopa de letras con zanahoria
Puntas de res con verdolagas
Frijoles de la olla
Tortillas
Guayaba
Agua natural

APORTE NUTRIMENTAL		
Energía	768	Kcal
Hidratos de carbono	104	g
Proteína	32	g
Grasas totales	25.7	g
Colesterol	63.9	mg
Fibra	13	g

SOPA DE LETRAS CON ZANAHORIA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

	PESO EN COCIDO
Pasta (letras)	68 g
Jitomate	47 g
Zanahoria	16 g
Cebolla	2 g
Aceite	5 ml
Ajo	250 mg
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>138.450 g</b>

### Preparación:

1. Lavar y desinfectar las verduras.
2. Pelar y picar en cubos pequeños la zanahoria.
3. Licuar el jitomate, con cebolla, ajo y sal. Colar y reservar.
4. Freír en aceite los fideos hasta obtener un color dorado Retirar el excedente de aceite a la sopa. Incorpore la mezcla anterior y la zanahoria.
5. Añadir agua y deje hervir hasta que la pasta este apenas suave.

<b>PUNTAS DE RES CON VERDOLAGAS</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Carne de res	52 g
Verdolaga	30 g
Jitomate	47 g
Tomate	19 g
Aceite	5 ml
Cebolla	5 g
Chile serrano	1 g
Ajo	250 mg
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>159.450 g</b>

### Preparación:

- 1.- Lavar y escurrir la carne.
- 2.- Lavar y desinfectar las verduras.
- 3.- Hervir el tomate, jitomate y el chile. Licuar con la cebolla y el ajo.
- 4.- Freír la salsa y sazonar con sal. Hervir unos minutos.
- 5.- En una cacerola acomodar la carne y finalmente las verdolagas.
- 6.- Freír ligeramente por separado la falda.
- 5.- Incorpore la carne a la salsa. Hervir unos minutos.

## FRIJOLAS DE LA OLLA

pág. 127

Av. Chapultepec No. 49, Piso 1, Col. Centro, C.P. 06010  
Del. Cuauhtémoc, Tel. 5134 0770 ext. 1109



**SECRETARÍA DE EDUCACIÓN**  
Dirección de Administración.

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Frijoles	107 g
Cebolla	2 g
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>109.200 g</b>

**Preparación:**

1. Lavar y poner remojar los frijoles desde la noche anterior. Escurrir.
2. Lavar y desinfectar las verduras.
3. Cocer los frijoles en suficiente agua con un trozo de cebolla y la sal.

<b>TORTILLA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Tortilla	90 g
<b>FRUTA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Guayaba	122 g

**Preparación:**

- 1.-Lavar y desinfectar la guayaba.

<b>MENÚ 34</b>
Arroz blanco con zanahoria
Tortitas de papa con pechuga
Ejotes con clara huevo
Tortilla
Manzana
Agua natural

<b>APORTE NUTRIMENTAL</b>		
Energía	778	Kcal
Hidratos de carbono	105	g
Proteína	28	g
Grasas totales	28	g
Colesterol	49	mg
Fibra	8	g

**ARROZ BLANCO CON ZANAHORIA**

pág. 128

Av. Chapultepec No. 49, Piso 1, Col. Centro, C.P. 06010  
Del. Cuauhtémoc, Tel. 5134 0770 ext. 1109



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Arroz	44 g
Zanahoria	16 g
Aceite	5 mL
Cebolla	2 g
Ajo	250 mg
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>67.450 g</b>

### Preparación:

1. Lavar y desinfectar las verduras.
2. Remojar en agua caliente el arroz, posterior enjuagar hasta que salga clara el agua. Escurrir.
3. Licuar la cebolla, jitomate, ajo y sal.
4. Pelar y picar en cubos pequeños la zanahoria.
5. Poner a calentar el aceite. Freír el arroz hasta que tenga una apariencia aperlada.
6. Quitar el excedente de aceite del arroz y verter la mezcla anterior con la zanahoria.
7. Dejar cocinando hasta que el agua se consuma.

<b>TORTITAS DE PAPA CON PECHUGA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Papa	97 g
Pechuga de pollo	28 g
Queso manchego	20 g
Jitomate	47 g
Cebolla	9 g
Aceite	5 ml
Tomillo	1g
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>252.200 g</b>

### Procedimiento:

1. Cocer la pechuga en suficiente agua con sal.
2. Desmenuzar el pollo y reservar.
3. Pelar, picar y cocer las papas.
4. Hacer puré las papas.
5. Picar finamente la cebolla y el queso.
6. Mezclar la cebolla, el queso, el pollo y el puré de papas. Hacer las tortitas.
7. Calentar el aceite y freír las tortitas.
8. Licuar el jitomate, la cebolla y el ajo con el tomillo. Colar y reservar .
9. Bañar las tortitas con la mezcla anterior.

<b>EJOTES CON CLARAS DE HUEVO</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD

pág. 129

Av. Chapultepec No. 49, Piso 1, Col. Centro, C.P. 06010  
Del. Cuauhtémoc, Tel. 5134 0770 ext. 1109



**SECRETARÍA DE EDUCACIÓN**  
Dirección de Administración.

	POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Ejote	27 g
Clara de huevo	33 g
Aceite	5 mL
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>65.200 g</b>

**Preparación:**

1. Lavar y desinfectar los ejotes.
2. Quitar las puntas y cortar los ejotes en cubos pequeños. Cocer en suficiente agua con sal, hasta que estén suaves.
3. Calentar el aceite. Freír los ejotes y agregue la clara de huevo.

<b>TORTILLA</b>	
Ingredientes	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Tortilla	90 g
<b>FRUTA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Manzana	150 g

**Preparación:**

1. Lavar y desinfectar la manzana.

<b>MENÚ 35</b>
Sopa de lentejas con jitomate
Tortitas de carne molida
Verduras al vapor
Tortilla
Plátano dominico
Agua natural

<b>APORTE NUTRIMENTAL</b>		
Energía	756	kcal
Hidratos de carbono	100	g
Proteína	35	g
Grasas totales	26	g
Colesterol	176	mg



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

Fibra	12 g
-------	------

<b>SOPA LENTEJAS CON JITOMATE</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Lenteja	60 g
Zanahoria	20 g
Pimiento verde	9 g
Pimiento rojo	9 g
Jitomate	30 g
Cebolla	2 g
Aceite	5 mL
Hoja de laurel	1 g
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>136.200 g</b>

### Preparación:

1. Lave y remoje las lentejas. Escúrralas.
2. Lave y desinfecte las verduras.
3. Cueza las lentejas en suficiente agua con un trozo de cebolla, ajo y sal.
4. Quite la cáscara a la zanahoria.
5. Corte en cubos la zanahoria, los pimientos y el jitomate.
6. Pique la cebolla.
7. Fría la cebolla. Incorpore la zanahoria y los pimientos. Cocine unos minutos.
8. Agregue el jitomate y el laurel, continúe cocinando hasta que la preparación se reseque.
9. Añada las lentejas y deje hervir cinco minutos.

<b>TORTITAS DE CARNE MOLIDA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Carne molida de res (aguayón)	52 g
Huevo	21 g
Harina de trigo	10 g
Tomate	47 g
Chile serrano	1 g
Cebolla	2 g
Aceite	10 mL
Cilantro	2 g
Ajo	250 mg
Pimienta	250 mg
Sal	200 mg



<b>PESO ESPERADO</b>	<b>145.700 g</b>
----------------------	------------------

**Preparación:**

1. Lave y desinfecte las verduras.
2. Cueza los tomates y el chile.
3. Pique la mitad de la cebolla restante y el cilantro.
4. Licue los tomates, el chile, un trozo de cebolla y el ajo.
5. Fría la salsa en la mitad del aceite; añada agua y sal, deje hervir.
6. Mezcle la carne, la cebolla, el cilantro, la pimienta y la sal.
7. Lave el huevo. Separe la clara de la yema.
8. Bata la clara a punto de turrón; añada la yema y mezcle en forma envolvente. Incorpore a la carne y mezcle en forma envolvente.
9. Caliente el aceite restante, agregue la mezcla con una cuchara para formar las tortitas. Fríalas por ambos lados.
10. Sirva las tortitas y báñelas con la salsa.

<b>VERDURAS AL VAPOR</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO NETO
Zanahoria	40 g
Chayote	42 g
Calabacita	35 g
Mantequilla light	5 g
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>119 g</b>

**Preparación:**

1. Lave y desinfecte las verduras.
2. Quite la cáscara a la zanahoria y al chayote.
3. Corte en tiras las verduras y cuézalas con la mantequilla y deje que se cocinen en su propio jugo.

<b>CEREAL</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA (Primaria Alta)
	PESO NETO
Tortilla	90 g

<b>FRUTA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO NETO
Plátano dominico	185 g





## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

### Preparación:

1. Lave y desinfecte los plátanos.

MENÚS				
MENÚ 36	MENÚ 37	MENÚ 38	MENÚ 39	MENÚ 40
Sopa de verduras	Sopa de ejotes con queso fresco <sup>1</sup>	Arroz rojo	Sopa de alubias con jitomate	Sopa de lentejas <sup>4</sup>
Croquetas de queso fresco	Croquetas de atún con papas <sup>1</sup>	Pollo a la jardinera <sup>3</sup>	Carne criolla sopa	Rollito de pollo con espinacas y manzana <sup>4</sup>
Ensalada de frijoles	Calabazas a la mexicana <sup>2</sup>	Col con zanahoria	Papas con rajas	Verduras a la mantequilla <sup>4</sup>
Tortillas	Tortillas	Tortillas	Tortillas	Tortillas
Manzana	Durazno	Naranja	Mandarina	Guayaba
Agua natural	Agua natural	Agua natural	Agua natural	Agua natural

1. Mónica Patiño
2. Jorge Vallejo
3. Edgar Núñez (preparación)
4. Elena Reygadas

MENÚ 36
Sopa de verduras
Croquetas de queso fresco
Ensalada de frijoles
Tortillas
Manzana
Agua natural

APORTE NUTRIMENTAL		
Energía	754	Kcal
Hidratos de carbono	106	g
Proteína	29	g
Grasas totales	25	g
Colesterol	55	g
Fibra	10	g

SOPA DE VERDURAS	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Zanahoria	32 g
Chícharos	28 g
Col	27 g



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

Jitomate	30 g
Cebolla	2 g
Aceite	5 mL
Ajo	250 mg
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>124.450 g</b>

### Preparación:

1. Lavar y desinfectar las verduras.
2. Pelar y picar en cubos pequeños la zanahoria.
3. Pelar los chícharos.
4. Rebanar la col.
5. Licuar el jitomate, cebolla, y ajo.
6. Freír la mezcla anterior y sazonar con sal (100 mg).
7. Agregar las verduras, con agua y la sal restante (100 mg).
8. Cocinar hasta que las verduras estén apenas suaves.

CROQUETAS DE QUESO FRESCO	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Queso fresco	80 g
Huevos	10 g
Pan molido	8 g
Harina	5 g
Aceite	5 ml
Cebollín	1 g
Cebolla	1 g
Perejil	1 g
Pimienta	200 mg
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>111.400 g</b>

### Preparación:

1. Lavar y desinfectar las verduras y hierbas.
2. Picar finamente la cebolla y hierbas.
3. Mezclar con el queso las hierbas y forma croquetas.
4. Colocar en un recipiente, tape y refrigere 30 minutos.
5. Batir los huevos.
6. Sacar las coquetas del refrigerador, empanizar, pasándolas primero por la harina, después por los huevos batidos y, finalmente, por el pan molido.
7. Repetir el proceso anterior y refrigerar 30 minutos.
8. Calentar en un sartén el aceite y freír volteando por ambos lados las croquetas.
9. Colocar en un recipiente y hornear a 180°C por 15 minutos para que se cuezan por dentro.

pág. 134

Av. Chapultepec No. 49, Piso 1, Col. Centro, C.P. 06010  
Del. Cuauhtémoc, Tel. 5134 0770 ext. 1109



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

10. Retirar del horno, enfriar un poco y servir calientes.

<b>ENSALADA DE FRIJOLES</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Frijoles	107 g
Caldo de pollo desgrasado	80 mL
Pimiento rojo	7 g
Aceite oliva	5 MI
Vinagre	3 MI
Cebolla	2 g
Chile serrano	1 g
Cilantro	1 g
Orégano	200 mg
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>206.400 g</b>

### Preparación:

1. Lavar y desinfectar las verduras y hierbas.
2. picar en cubos pequeños la cebolla, pimiento y el chile serrano.
3. Picar finamente el cilantro.
4. Poner a remojar los frijoles en abundante agua por unas horas.
5. Agregar los frijoles en una olla, con el caldo de pollo desgrasado y añada la cebolla, tapar y hervir.
6. Cuando los frijoles estén cocidos, retirar del fuego y deje enfriar.
7. Colocar los frijoles en recipiente y mezcle con el pimiento, la cebolla, el chile serrano y el cilantro.
8. Añadir el aceite de oliva con el vinagre y sazonar con orégano.
9. Realizar movimientos envolventes para ir incorporándolo.
10. Servir.

<b>TORTILLA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Tortilla	90 g

<b>FRUTA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Manzana	149 g

### Preparación:

2. Lavar y desinfectar la manzana.

## MENÚ 37

pág. 135

Av. Chapultepec No. 49, Piso 1, Col. Centro, C.P. 06010  
Del. Cuauhtémoc, Tel. 5134 0770 ext. 1109



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

Sopa de ejotes con queso fresco
Croquetas de atún y papa
Calabacitas a la mexicana
Tortillas
Durazno
Agua natural

APORTE NUTRIMENTAL		
Energía	767	kcal
Hidratos de carbono	100	g
Proteína	32	g
Grasas totales	29	g
Colesterol	23	g
Fibra	9	g

SOPA DE EJOTES CON QUESO FRESCO	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Ejotes, cortados en cubos chicos de 1.5 cm	105 g
Jitomates picados	47 g
Queso fresco	10 g
Cebolla	2 g
Epazote	1 g
Aceite	5 mL
Ajo	250 mg
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>170.450 g</b>

### Preparación:

1. Lavar y desinfectar las verduras.
2. Cocer los ejotes hasta que estén tiernos.
3. Picar la cebolla y ajo finamente.
4. Picar en cubos pequeños el jitomate.
5. Calentar el aceite, freír la cebolla y ajo, agregar el jitomate y cocinar a fuego alto, moviendo constantemente para que no se pegue y quede casi seca.
6. Cortar el queso en cubos pequeños.
7. Verter el jitomate a la olla con los ejotes, agregar epazote junto con el queso, y rectificar sazón.
8. Servir

CROQUETAS DE ATÚN Y PAPA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

	PERSONA
	PESO EN COCIDO
Papas	97 g
Atún	60 g
Claros de huevo	10 g
Aceite	10 ml
Pan molido	10 g
Limón	2 g
Ajo	250 mg
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>189.450 g</b>

### Preparación:

1. Lavar y desinfectar las verduras
2. Pelar, picar y cocer las papas hasta que estén suaves. Machacarlas.
3. Picar finamente el ajo
4. Agregar el ajo, aceite, atún, sal y pimienta, revolver bien hasta incorporar. Dejar enfriar.
5. Formar croquetas.
6. Pasar cada croqueta por el pan molido, después por el huevo y nuevamente por el pan molido.
7. Calentar el aceite en un sartén.
8. Freír en aceite bien caliente las croquetas.
9. Escurrir sobre papel absorbente. Servir

CALABACITAS A LA MEXICANA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Calabacita	53 g
Granos de elote	32 g
Jitomate guaje	28 g
Cebolla blanca	5 g
Aceite	5 ml
Sal	100 mg
Hoja de laurel	1 g
Tomillo	1 g
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>125.100 g</b>

### Preparación:

5. Lave y desinfecte las verduras.
6. Pique la cebolla finamente y corte las calabacitas en cubos de 1 cm aprox.
7. Sofreír la cebolla blanca, licuar el jitomate guaje y agregar a la cebolla.
8. Agregar los granos de elote, la hoja de laurel, tomillo y calabacitas a fuego medio hasta que estén cocidas.

### TORTILLA

pág. 137

Av. Chapultepec No. 49, Piso 1, Col. Centro, C.P. 06010  
Del. Cuauhtémoc, Tel. 5134 0770 ext. 1109



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Tortilla	90 g

FRUTA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Durazno	113 g

### Preparación

1.- Lavar, desinfectar el durazno.

MENÚ 38
Arroz rojo
Pollo a la jardinera
Col con zanahoria
Tortillas
Naranja
Agua natural

APORTE NUTRIMENTAL		
Energía	775.6	Kcal
Hidratos de carbono	101	g
Proteína	27	g
Grasas totales	29	g
Colesterol	77	g
Fibra	11	g

ARROZ ROJO	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Arroz rojo	67 g
Jitomate	28 g
Cebollas	2 g



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

Aceite	5 ml
Ajo	250 mg
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>102.450 g</b>

### Preparación:

1. Lavar y desinfectar las verduras.
2. Remojar en agua caliente el arroz, posterior enjuagar hasta que salga clara el agua. Escurrir.
3. Licuar la cebolla, jitomate, ajo y sal.
4. Poner a calentar el aceite. Freír el arroz hasta que tenga una apariencia dorada.
5. Quitar el excedente de aceite del arroz y verter la mezcla anterior.
6. Dejar cocinando hasta que el agua se consuma.

<b>POLLO A LA JARDINERA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Pierna o muslo ( sin piel )	69 g
Papa	49 g
Jitomate	28 g
Zanahoria	16 g
Chícharo	15 g
Cebolla	9 g
Aceite	5 mL
Ajo	250 mg
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>191.450 g</b>

### Preparación:

1. Lavar y desinfectar las verduras.
2. Lavar el pollo. Cocer en suficiente agua con cebolla ajo y sal.
3. Licuar ajo, cebolla, jitomate y un poco de agua
4. Picar en cubos pequeños la zanahoria y las papas.
5. Freír el pollo cocido, agregue el puré de jitomate y la zanahoria con papas picadas.
6. Dejar hervir hasta que espese.
7. Agregar los chicharos.
8. Servir caliente.



**SECRETARÍA DE EDUCACIÓN**  
Dirección de Administración.

<b>COL CON ZANAHORIA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Col blanca	27 g
Zanahoria	50 g
Vinagre blanco	3 mL
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>80 g</b>

**Preparación:**

1. Lavar y desinfectar las verduras.
2. Cortar en cuadros pequeños la zanahoria. Hervir y escurrir.
3. Rebanar la col blanca.
4. Freír la col junto con la cebolla y zanahoria. Sazonar sal y el vinagre.

<b>TORTILLA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
TORTILLA	90 g

<b>FRUTA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Naranja	157 g

**Preparación:**

- 1.-Lavar y desinfectar la naranja.

<b>MENÚ 39</b>
Sopa de alubias con jitomate
Carne criolla sopa
Papas con rajas
Tortillas
Mandarina
Agua natural





<b>APORTE NUTRIMENTAL</b>		
Energía	751	kcal
Hidratos de carbono	99	g
Proteína	31	g
Grasas totales	28	g
Colesterol	59	g
Fibra	6	g

<b>SOPA DE ALUBIAS CON JITOMATE</b>	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD POR PERSONA</b>
	<b>PESO EN COCIDO</b>
Alubias blancas	107 g
Jitomate	28 g
Aceite	5 mL
Cebolla	2 g
Albahaca	1 g
Ajo	250 mg
Pimienta	200 mg
Sal	100 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>143.550 g</b>

**Preparación:**

1. Lavar y poner a remojar las alubias desde la noche anterior. Escurrir
2. Lavar y desinfectar las verduras y hierbas.
3. Picar a la mitad la cebolla.
4. Cocer las alubias con suficiente agua con un trozo de cebolla, ajo y sal.
5. Picar el resto de la cebolla y ajo.
6. Picar en cubos pequeños el jitomate.
7. Freír la cebolla y ajo. Incorporar el jitomate hasta que esté un poco blando. Incorporar las alubias.
8. Añadir el albahaca y hervir unos minutos para integrar los ingredientes.



<b>CARNE CRIOLLA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO COCIDO
Carne de res	52 g
Pimiento rojo	7 g
Cebolla morada	2 g
Aceite	5 mL
Cebolla	2 g
Perejil	500 mg
Ajo	250 mg
Pimienta	200 mg
Laurel	200 mg
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>69.300 g</b>

**Preparación:**

1. Lavar y cocer la carne en suficiente agua con cebolla y sal.
2. Deshebrar la carne.
3. Lavar y desinfectar las verduras.
4. Rebanar la cebolla y el pimiento.
5. Freír la cebolla y el ajo.
6. Incorporar la verdura y la carne. Añadir sal y pimienta.

<b>PAPAS CON RAJAS</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Papas	97 g
Elote	21 g
Chile poblano	24 g
Aceite	5 mL
Cebolla	2 g
Ajo	250 mg
Pimienta	200 mg
Mejorana	200 mg
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>149.850 g</b>

**Preparación:**

1. Lavar y desinfectar las verduras y hierbas.



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

2. Cocer el grano de elote. Escurrir.
3. Asar, quitar la piel y desvenar el chile. Cortar en rajas.
4. Poner a cocinar las papas en suficiente agua con sal.
5. Rebanar las papas.
6. Freír la cebolla y el ajo. Sazonar con sal.
7. Agregar las papas, rajas y grano de elote.

TORTILLA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Tortilla	90 g

FRUTA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Mandarina	141 g

### Preparación:

- 1.-Lavar y desinfectar la mandarina.

MENÚ 40
Sopa de lentejas (chef)
Rollitos de pollo con espinacas y manzanas
Verduras a la mantequilla
Tortillas
Guayaba
Agua natural

APORTE NUTRIMENTAL		
Energía	765	Kcal
Hidratos de carbono	102	g
Proteína	33.3	g
Grasas totales	27.38	g
Colesterol	71.25	g
Fibra	12	g

SOPA DE LENTEJAS	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO

pág. 143

Av. Chapultepec No. 49, Piso 1, Col. Centro, C.P. 06010  
Del. Cuauhtémoc, Tel. 5134 0770 ext. 1109



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

Lentejas	100 g
Jitomate	47 g
Apio	15 g
Zanahoria	15g
Cebolla	15 g
Ajo	250 mg
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>192.450 g</b>

### Preparación:

1. Lavar y poner a remojar las lentejas desde una noche anterior. Escurrir.
2. Lavar y desinfectar las verduras.
3. Picar la cebolla a la mitad.
4. Pelar y picar finamente la zanahoria y apio.
5. Cortar el jitomate cubos.
6. Freír la cebolla, agregar la verdura sin que tome color, enseguida incorpore el jitomate.
7. Incorporar la lenteja, dejar 5 minutos.
8. Cocer en suficiente agua, hasta estar cocidas la lenteja.

<b>ROLLITOS DE POLLO CON ESPINACAS Y MANZANA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Pechuga de pollo	57 g
Espinaca	30 g
Manzana	50 g
Aceite	10 MI
Pimienta	200 mg
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>147.400 g</b>

### Preparación:

1. Lavar y desinfectar fruta y verdura.
2. Quitar el tallo a las espinacas y reservar la hoja.
3. Pelar la manzana y rebanarla finamente.
4. Colocar la pechuga en una tabla, salpimentar, colocar la espinaca sobre la pechuga en una capa, colocar las láminas de manzana y hoja de espinaca. Enrollar apretado cuidadosamente pero firme.
5. Calentar el aceite, colocar la pechuga y girar hasta que este cocida.
6. Verificar que la parte enrollada este perfectamente cocida. Se puede cocinar también al vapor.

<b>VERDURAS A LA MANTEQUILLA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

	PESO EN COCIDO
Zanahoria	25 g
Papa cambray	49 g
Calabaza	22 g
Ejotes	26 g
Mantequilla	5 mL
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>127.200 g</b>

### Preparación:

1. Lavar y desinfectar verduras.
2. Pelar la zanahoria, papa cambray y quitar extremidades de zanahoria, calabaza y ejotes.
3. Precocer en suficiente agua hirviendo las verduras por separado.
4. Chocar la verdura con hielo para cortar la cocción. Escurrir.
5. Freír en mantequilla la verdura, agregar sal y dejar cocinar.
6. Colocar en una cacerola con mantequilla, sazonar con sal, dejar cocinar u

TORTILLA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Tortilla	90 g

FRUTA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Guayaba	125 g

### Preparación:

1. Lavar y desinfectar la guayaba



**SECRETARÍA DE EDUCACIÓN**  
Dirección de Administración.



**SECRETARÍA DE EDUCACIÓN**  
Dirección de Administración.

MENÚ 1	MENÚ 2	MENÚ 3	MENÚ 4	MENÚ 5	MENÚ 6	MENÚ 7	MENÚ 8	MENÚ 9	MENÚ 10
Arroz con espinacas	Pasta con verduras	Espagueti a la crema	Arroz con espinacas y papas	Ensalada de pasta grande	Puré de lentejas	Dip de garbanzo	Espagueti blanco	Sopa de coditos	Ensalada de calabazas
Ensalada de atún	Salpicón de pollo	Salpicón de res	Queso a la plancha	Ensalada de pollo	Ceviche de coliflor	Ensalada de atún	Ensalada de pollo con manzana	Tortitas de garbanzo	Tortilla de elote
Ensalada de Pepinos, jitomate	Puré de papa	Frijoles fritos	Verduras con mantequilla	Ensalada de arroz con apio	Coditos con perejil	Ensalada de papa y perejil	Botana de alubias	Ensalada de nopales	Puré de papa
Galleta salada	Tostadas	Tostadas	Pan	Pan	Galletas saladas	Pan	Pan	Tortillas	Pan
Plátano	Manzana	Plátano	Guayaba	Naranja	Pera	Pera	Guayaba	Ciruela	Naranja
Agua natural	Agua natural	Agua natural	Agua simple	Agua simple	Agua simple	Agua simple	Agua simple	Agua natural	Agua natural



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

MENÚ 1
Arroz con espinacas
Ensalada de atún
Ensalada de pepinos, jitomate
Galletas saladas
Plátano
Agua natural

APORTE NUTRIMENTAL		
Energía	745.8	Kcal
Hidratos de carbono	102.1	g
Proteína	31.6	g
Grasas totales	25.6	g
Colesterol	35.8	mg
fibra	11.8	g

ARROZ CON ESPINACAS	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Arroz	67 g
Espica	30 g
Perejil	3 g
Cebolla cambray	14 g
Aceite	5 mL
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>119 g</b>

### Preparación:

1. Lave y desinfecte las verduras
2. Lave, remoje y escurra el arroz.
3. Limpie y lave las espinacas, el perejil y las cebollitas. Pique todo finamente.
4. Fría el arroz sin dejarlo dorar. Añada la mitad del perejil y las espinacas,
5. Un poco antes de terminar la cocción agregue el resto del perejil y queso rallado al gusto.

ENSALADA DE ATÚN	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Atún drenado	60 g
Zanahoria	31 g
Chícharo limpio	31 g
Papa	29 g
Mayonesa	5 g
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>159 g</b>





**Preparación:**

1. Lave y desinfecte las verduras y las papas.
2. Quite la cascara y corte en cubos la zanahoria.
3. Cueza la zanahoria y el chícharo.
4. Cueza, la papa; quite la piel y corte en cubos.
5. Mezcle el atún con las verduras, la papa y la mayonesa.

<b>ENSALADA DE PEPINOS, JITOMATE</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO AL PLATO
Jitomate	100 g
Pepino	100 g
Cebolla	20 g
Limón	13 g
Sal	100 mg
Aceite de oliva	5 ml
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>238.100 g</b>

**Preparación:**

1. Lave y desinfecte las verduras.
2. Corte lo jitomates en rodajas, el pepino y la cebolla.
3. Revuelva en un bol. Sazone con limón, sal y aceite.

<b>GALLETAS SALADAS</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Galletas saladas	39 g

<b>FRUTA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Plátano	147 g

**Preparación:**

- 1.-. Lave y desinfecte el plátano



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

MENÚ 2
Pasta con verduras
Salpicón de pollo
Puré de papa
Tostadas
Manzana
Agua natural

APORTE NUTRIMENTAL		
Energía	715.0	Kcal
Carbohidratos	102.5	g
Proteína	34.3	g
Grasas totales	23.6	g
Colesterol	65.2	mg
fibra	6.6	g

PASTA CON VERDURAS	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Pasta	45 g
Zanahoria	30 g
Ejotes	31 g
Queso panela	20 g
Jitomate	30 g
Pepino	30 g
Limón	5 ml
Aceite	5 ml
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>196 g</b>

### Preparación:

1. Lave y desinfecte las verduras.
2. Corte la pasta en suficiente agua con poco aceite y sal. Refresque y escurra.
3. Quite la cascara de la zanahoria y pique en cubos pequeños
4. Corte los ejotes y el queso igual que la zanahoria.
5. Ponga a cocer los ejotes y la zanahoria.
6. Integre la pasta, las verduras cocidas y el queso en un recipiente hondo.
7. Haga una mezcla con sal, jugo de limón y aceite. Sazone lo anterior.
8. Corte el pepino y el jitomate en rodajas para decorar la ensalada.



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

<b>SALPICÓN DE POLLO</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Pechuga de pollo	57 g
Lechuga	15 g
Limón	10 g
Cebolla	2 g
Aceite de oliva	10 mL
Sal	100 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>94.100 g</b>

### Preparación:

1. Lave y desinfecte las verduras.
2. Lave la pechuga de pollo. Cueza en suficiente agua con cebolla y sal. Deshebrar.
3. Rebane finamente la lechuga.
4. Corte en cubos el jitomate
5. Exprima el limón
6. Mezcle todos los ingredientes.

<b>PURE DE PAPA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Papa	97 g
Mayonesa	5 g
Pimienta	100 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>102.100 g</b>

### Preparación:

1. Lave y desinfecte la verdura.
2. Ponga a cocer la papa. Retire la cáscara y rállela
3. Incorpore la mayonesa y salpimenté.

<b>CEREAL</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Tostadas	50 g

<b>FRUTA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Manzana	149 g



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

### Preparación:

1.-. Lave y desinfecte la manzana.

<b>MENÚ 3</b>
Espagueti a la crema
Salpicón de res
Frijoles fritos
Tostadas
Plátano
Agua natural

<b>APORTE NUTRIMENTAL</b>		
Energía	725.0	Kcal
Hidratos de carbono	96.6	g
Proteína	33.6	g
Grasas totales	25.5	g
Colesterol	49.1	mg
fibra	5.1	g

<b>ESPAGUETI A LA CREMA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Pasta	20 g
Crema	5 mL
Jitomate	30 g
Cebolla	2 g
Aceite	5 mL
Ajo	250 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>57.250 g</b>

### Preparación:

1. Lave y desinfecte las verduras.
2. Cueza el espagueti en suficiente agua con poco aceite y la menor cantidad de sal posible. Refresque y escurra.
3. Licue el jitomate con la cebolla y el ajo.
4. Fría el jitomate y sazone con la menor cantidad de sal posible.
5. Añada el espagueti y cocine hasta que reseque.
6. Deje enfriar e incorpore la crema con movimientos envolventes.



<b>SALPICÓN DE RES</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Falda de res	52 g
Lechuga	20 g
Jitomate	18 g
Limón	10 g
Cebolla	2 g
Aceitunas sin hueso	25 g
Vinagre	5 ml
Aceite de oliva	5 ml
Sal	100 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>137.100</b>

**Preparación:**

1. Lave y desinfecte la verdura.
2. Limpie y lave la carne. Cuézala en suficiente agua con cebolla y sal. Deshébrela
3. Rebane finamente la lechuga.
4. Corte en cubitos los jitomates.
5. Fileteé las aceitunas.
6. Exprima el limón, agregue el aceite de oliva y el vinagre
7. Añada a la mezcla anterior todos los ingredientes. Revuelva

<b>FRIJOLES FRITOS</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Frijoles	90 g
Cebolla	4 g
Aceite	5 mL
Sal	100 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>99.100</b>

**Preparación:**

1. Lave y ponga a remojar los frijoles desde la noche anterior. Escurra.
2. Lave y desinfecte las verduras.
3. Cueza los frijoles en suficiente agua con la mitad de cebolla y la sal.
4. Picar finamente la cebolla restante. Fríala e incorpore los frijoles y machaquelos.



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

<b>CEREAL</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Tostadas	90 g

<b>FRUTA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Plátano	147 g

### Preparación:

1.-. Lave y desinfecte el plátano.

<b>MENÚ 4</b>
Arroz con espinacas y papa
Queso a la plancha
Verduras con mantequilla
Pan
Guayaba
Agua simple

<b>APORTE NUTRIMENTAL</b>		
Energía	743.1	Kcal
Hidratos de carbono	111.1	g
Proteína	28.8	g
Grasas totales	21	g
Colesterol	21.9	mg
fibra	13.2	g

<b>ARROZ CON ESPINACAS Y PAPA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Arroz	44 g
Espinacas	25 g
Perejil	2 g
Papa cambray	24 g
Sal	200 mg
Cebolla	2 g
Aceite de oliva	5 mL
PESO ESPERADO	102.200 g

pág. 154



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

### Preparación:

1. Limpie y lave las espinacas, el perejil y las cebollitas pique todo finamente.
2. Fría la cebolla, agregue el arroz, la mitad del perejil y las espinacas,
3. Un poco antes de terminar la cocción agregue el resto del perejil y queso rallado al gusto.

<b>QUESO A LA PLANCHA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Queso fresco	90 g
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>90 g</b>

### Preparación:

1. Ponga a cocer el queso a la plancha por 5 minutos y voltear. Deje por 5 minutos y retire del fuego.

<b>VERDURAS A LA MANTEQUILLA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Betabel	28 g
Zanahoria	30 g
Brócoli	34 g
Calabacita	26 g
Mantequilla	10 g
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>128 g</b>

### Preparación:

1. Lave y desinfecte las verduras.
2. Quite la cáscara de la zanahoria y el betabel.
3. Corte en cuadros pequeños la verdura.
4. Cueza al vapor la zanahoria y el betabel por 5 minutos, y agregue el resto de las verduras.
5. Escorra las verduras y fríalas.

<b>CEREAL</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Pan	90 g



**SECRETARÍA DE EDUCACIÓN**  
Dirección de Administración.

<b>FRUTA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Guayaba	125 g

**Preparación:**

1.- Lave y desinfecte la guayaba.

<b>MENÚ 5</b>
Ensalada de pasta grande
Ensalada de pollo
Ensalada de arroz y apio
Pan
Naranja
Agua natural

<b>APORTE NUTRIMENTAL</b>		
Energía	716	Kcal
Hidratos de carbono	107	g
Proteína	25	g
Grasas totales	22	g
Colesterol	53	g
fibra	9	g

<b>ENSALADA DE PASTA GRANDE</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO AL PLATO
Pasta	68 g
Jitomate	34 g
Aceite de oliva	5 mL
Perejil	2g
Pimienta	200 mg
Albahaca	1 g
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>110.200 g</b>

**Preparación:**

1. Lave y desinfecte la verdura y hierbas.
2. Cueza la pasta en suficiente agua con poco aceite y sal. Refresque y escurra.
3. Corte el jitomate y añada la pasta. Finalmente agregue los ingredientes restantes.





<b>ENSALADA DE POLLO</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Pechuga de pollo	57 g
Col morada	9 g
Pimiento	19 g
Mayonesa	5 g
Aceite de oliva	5 mL
Perejil	1 g
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>96 g</b>

**Preparación:**

1. Lave y desinfectar todas las verduras.
2. Cueza la pechuga. Escorra y deshebre.
3. Corte en tiras muy finas la col morada y el pimiento
4. Mezcle el pollo junto con la verdura picada y añada la mayonesa.

<b>ENSALADA DE ARROZ Y APIO</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Arroz	71 g
Queso fresco	20 g
Apio	2 g
Cebolla	9 g
Salsa de soya	5 mL
Aceite	5 mL
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>112 g</b>

**Preparación:**

1. Lave el arroz. Cuézalo hasta que esté cocido y el líquido se haya consumido. Deje enfriar
2. Lave y desinfecte las verduras
3. Corte el apio y la cebolla. Mézclelos con el arroz. Agregue el queso, la salsa de soya y el aceite. Revuelva

<b>CEREAL</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Pan	90 g



**SECRETARÍA DE EDUCACIÓN**  
Dirección de Administración.

<b>FRUTA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Naranja	159 g

**Preparación:**

1.-. Lave y desinfecte la naranja.

<b>MENÚ 6</b>
Puré de lentejas
Ceviche de coliflor
Coditos con perejil
Galletas saladas
Pera
Agua natural

<b>APORTE NUTRIMENTAL</b>		
Energía	764.2	Kcal
Hidratos de carbono	99.6	g
Proteína	34.1	g
Grasas totales	27.7	g
Colesterol	42.6	mg
fibra	7.2	g

<b>PURE DE LENTEJAS</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Lentejas	100 g
Plátano tabasco	48 g
Aceite	5 mL
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>153 g</b>

**Preparación:**

1. Lave y desinfecte las verduras.
2. Remoje las lentejas en agua durante una noche. Escurra
3. Ponga las lentejas secas en agua hasta su ebullición. Escurra
4. Licue las lentejas con el plátano
5. Fría la mezcla.



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

<b>CEVICHE DE COLIFLOR</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Coliflor	67 g
Cebolla	5 g
Cilantro	3 g
Jitomate	39 g
Aceite de oliva	5 g
Salsa cátsup	10 g
Mayonesa	5 g
Atún	60 ml
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>194 g</b>

### Preparación:

1. Lave y desinfecte las verduras.
2. Cueza la coliflor en agua con sal por cinco minutos
3. Escorra. Una vez fría, corte en trozos pequeños
4. Pique la cebolla, el jitomate y el cilantro
5. Mezcle todas las verduras
6. Agregue el aceite de oliva y la salsa cátsup. Mezcle nuevamente
7. Para servir, ponga en tostadas unte la mayonesa y sirva el ceviche.

<b>CODITOS CON PEREJIL</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Pasta	68 g
Perejil deshidratado	100 mg
Cebolla	2 g
Crema	5 mL
Sal	100 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>75.200 g</b>

### Preparación:

1. Cueza la pasta con suficiente agua y sal. Refresque y escorra.
2. Lave y desinfecte las verduras.
3. Hierva media taza de agua.
4. Pique la cebolla finamente y agréguela al agua hirviendo. Tape y deje reposar por 5 minutos.
5. Coloque la pasta en un recipiente. Incorpore la crema y el perejil.



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

<b>GALLETAS SALADAS</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Galletas saladas	52 g

<b>FRUTA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO NETO
Pera	123 g

Preparación:

1. Lavar y desinfectar la pera.

<b>MENÚ 7</b>
DIP DE GARBANZO
Ensalada de atún
Ensalada de papa y perejil
Pan
Pera
Agua natural

<b>APORTE NUTRIMENTAL</b>		
Energía	716.8	Kcal
Hidratos de carbono	103.5	g
Proteína	32.2	g
Grasas totales	19.7	g
Colesterol	48.8	mg
fibra	6.9	g

<b>DIP DE GARBANZO</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Garbanzos	64 g
Paprika	100 mg
Aceite de oliva	5 ml
Sal	100 mg
Jugo de limón	10 ml
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>79.200 g</b>



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

### Preparación

1. Ponga a remojar los garbanzos un día antes. Cueza los garbanzos con sal y un poco de cebolla.
2. Bata todo en la licuadora hasta que quede una pasta suave.
3. Deje enfriar por 2 horas.

ENSALADA DE ATÚN	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Atún drenado	60 g
Chícharo limpio	16 g
Jitomate	26 g
Mayonesa	10 g
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>112 g</b>

### Preparación:

1. Lavar y desinfectar las verduras.
2. Retirar la semilla y picar el jitomate.
3. Cocer la pasta en suficiente agua con poco aceite y sal. Refrescar y escurrir
4. Desmenuzar el atún.
5. Mezclar el atún, pasta, verdura y mayonesa.

ENSALADA DE PAPA Y PEREJIL	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Papa	76 g
Cebolla	4 g
Vinagre	5 ml
Orégano	100 mg
Sal	100 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>85.200 g</b>

### Preparación:

1. Lavar y desinfectar las verduras.
2. Pelar y cortar en juliana la zanahoria.
3. Remojar en agua tibia las pasitas.
4. Para el aderezo mezclar el aceite, vinagre y mostaza
5. Mezclar las verduras y añadir el aderezo.

CEREAL	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Pan	90 g



**SECRETARÍA DE EDUCACIÓN**  
Dirección de Administración.

<b>FRUTA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Pera	123 g

**Preparación**

1. Lavar y desinfectar la pera.

<b>MENÚ 8</b>
Espagueti blanco
Ensalada de pollo con manzana
Botana de alubia
Pan
Guayaba
Agua natural

<b>APORTE NUTRIMENTAL</b>		
Energía	763	Kcal
Hidratos de carbono	106.2	g
Proteína	34.1	g
Grasas totales	23.1	g
Colesterol	64.9	mg
fibra	10.1	g

<b>ESPAGUETI BLANCO</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Pasta	45 g
Leche semidescremada	60 mL
Queso fresco	20 g
Crema	7 mL
Mantequilla	3 g
Cebolla	2 g
Ajo	250 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>137.250 g</b>

**Preparación:**

1. Cocer el espagueti en suficiente agua con poca sal. Refrescar y escurrir.



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

2. Licuar la leche con la crema, la cebolla y el ajo.
3. Calentar la margarina. Incorporar lo licuado y deje hervir.
4. Agregar el espagueti y cocinar unos minutos.
5. Sirva con queso rallado.

<b>ENSALADA DE POLLO CON MANZANA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Pechuga de pollo	40 g
Manzana	20 g
Col morada	9 g
Pimiento	19 g
Mayonesa	5 g
Aceite de oliva	5 ml
Perejil	1 g
Limón	10 g
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>109 g</b>

### Preparación:

1. Lave y desinfectar todas las verduras.
2. Poner en a cocer la pechuga de pollo. Escurrir y deshebrar.
3. Picar la manzana y añadir el jugo del limón.
4. Picar en tiras muy finas la col morada y el pimiento
5. Mezcle pollo junto con la verdura picada y añadir la mayonesa.

<b>BOTANA DE ALUBIAS</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Alubias	107 g
Cebolla	9 g
Aceite de oliva	5 ml
Perejil	1 g
Chile serrano	1 g
Ajo	200 mg
Sal	100 mg
Pimienta	100 mg
Jugo de limón	10 ml
Ralladura de limó	½ cucharadita
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>133.400 g</b>



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

### Preparación:

1. Ponga a remojar las alubias un día antes. Cueza las alubias con sal y un poco de cebolla.
2. Escorra las alubias.
3. Lave y desinfecte las verduras.
4. Pique finamente la cebolla, perejil y ajo
5. Mezcle las alubias, con la cebolla, el chile, el diente de ajo y el perejil.
6. Coloque en un recipiente el jugo de limón, sal y pimienta y mézclelo con un batidor de globo.
7. Agregar poco a poco el aceite de oliva y bata más rápido para que la mezcla emulsione y se integre perfectamente.
8. Cubra las alubias con éste aderezo y mezclas bien.
9. Dejas reposar 20 minutos antes de servir las

CEREAL	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Pan	90g

FRUTA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Guayaba	125 g

1. Lavar y desinfectar las guayabas.

MENÚ 9
Sopa de coditos
Tortitas de garbanzo
Ensalada de nopales
Tortillas
Ciruela
Agua natural

APORTE NUTRIMENTAL		
Energía	789	Kcal
Hidratos de carbono	110	g
Proteína	26	g
Grasas totales	30	g
Colesterol	171	g
fibra	12	g





## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

<b>SOPA DE CODITOS</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO NETO
Coditos	45 g
Ajo	200 mg
Crema	5 ml
Sal	100 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>50.300 g</b>

### Preparación:

1. Poner a hervir la pasta con agua, sal y ajo.
2. Escurrir la pasta y agregarle agua fría para templarla.
3. Incorporarle la crema. Reservar

<b>TORTITAS DE GARBANZO</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO NETO
Garbanzo	125 g
Aceite 10 ml	5 ml
Huevo	29 g
Sal	100 mg
Pimienta	100 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>159.200 g</b>

### Preparación:

1. Poner a remojar los garbanzos desde una noche anterior.
2. Escurrir y enjuagar los garbanzos. Ponerlos a hervir con sal.
3. Licuar los garbanzos cuando estén cocidos.
4. Agregar a la masa de garbanzo el huevo y la pimienta.
5. Quita la cascara y corte en cubos la zanahoria.
6. Formar las tortitas y freír.

<b>ENSALADA DE NOPALES</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Acelga	15 g
Nopales	50 g
Lechuga	20 g
Jitomate	18 g
Queso fresco	30 g
Aguacate hass	60 g
Aceite de olivo	5 ml
Sal	100 mg
<b>PESO ESPRADO</b>	<b>198.100 g</b>



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

### Preparación:

1. Lavar y desinfectar y picar las acelgas, lechuga, aguacate y jitomate.
2. Lavar, asar y picar los nopales.
3. Picar el queso.
4. En un recipiente colocar los vegetales y el queso. Incorporar el aguacate y aceite de oliva.
5. Mezclar, agregar un poco de sal.

TORTILLAS	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Tortillas	90 g

FRUTA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Ciruelas	149 g

### Preparación:

- 1.-. Lavar y desinfectar las ciruelas.

MENÚ 10
Ensalada de calabazas
Tortilla de elote
Puré de papa
Pan
Naranja
Agua natural

APORTE NUTRIMENTAL		
Energía	794.0	Kcal
Hidratos de Carbono	103.0	g
Proteína	31.0	g
Grasas totales	29.8	g
Colesterol	561	g
fibra	7.28	g



<b>ENSALADA DE CALABAZA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Calabazas	79 g
Sal	100 g
Vinagre	3 ml
Orégano	100 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>82.200 g</b>

**Preparación:**

1. Lave, despunte y cueza las calabacitas en poco agua. Escúrralas y corte en rodajas
2. Añada vinagre, orégano y sal.

<b>TORTILLA DE ELOTE</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Clara de huevo	100 g
Queso fresco	30 g
Elote	31 g
Chile serrano	1 g
Cebolla	2 g
Sal	100 mg
Perejil	2 g
Nuez picada	10 g
Aceite	10 ml
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>186.100 g</b>

**Preparación:**

1. Lavar y cueza los granos de elote. Escúrralos
2. Lave y pique los chiles
3. Pique la cebolla
4. Lave y pique el perejil
5. Bata las claras de huevo, añádale sal y la nuez.
6. Acitrone la cebolla y vierta los huevos
7. Añada el queso, los granos de elote, los chiles y el perejil
8. Deje cocer unos minutos



**SECRETARÍA DE EDUCACIÓN**  
Dirección de Administración.

<b>PURE DE PAPA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Papa	97 g
Mayonesa	5 g
Pimienta	100 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>102.100 g</b>

1. Lave y desinfecte la verdura.
2. Cueza la papa, pele y ralle
3. Incorpore la mayonesa y salpimente.

<b>CEREAL</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Pan	90 g

<b>FRUTA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Naranja	147 g

**Preparación:**

- 1.-. Lavar, desinfectar y cortar la naranja



**SECRETARÍA DE EDUCACIÓN**  
Dirección de Administración.

<b>MENÚ 11</b>	<b>MENÚ 12</b>	<b>MENÚ 13</b>	<b>MENÚ 14</b>	<b>MENÚ 15</b>	<b>MENÚ 16</b>	<b>MENÚ 17</b>	<b>MENÚ 18</b>	<b>MENÚ 19</b>	<b>MENÚ 20</b>
Coditos con perejil	Espaguete a la crema	Fideos secos	Ensalada de nopales con setas	Sopa de coditos	Espaguete a la crema	Sopa de coditos con jamón	Chayotes con jamón	Arroz con col	Puré de papa
Ensalada de rusa	Brochetas de pollo con cherry	Escabeche de pollo	Alambre de pollo	Croqueta de atún y papa	Ensalada pollo	Tortitas de garbanzo	Ensalada Arroz con atún	Pechuga con ejotes	Ensalada de ejotes
Botana de alubias	Frijoles fritos	Ensalada de arroz con apio	Dip de garbanzo	Brócoli al vapor	Frijoles fritos	Ensalada de nopales	Frijoles fritos	Puré de lentejas	Brochetas de pescado
Tostadas	Pan	Pan	Tortillas	Pan	Tortillas	Tortillas	Tostadas	Pan	Pan
Manzana	Pera	Manzana	Plátano	Pera	Plátano	Ciruella	Plátano	Ciruella	Plátano
Agua natural	Agua natural	Agua natural	Agua natural	Agua natural	Agua natural	Agua natural	Agua Natural	Agua natural	Agua natural



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

<b>MENÚ 11</b>
Coditos con perejil
Ensalada rusa
Botana de alubias
Tostadas
Manzana
Agua natural

<b>APORTE NUTRIMENTAL</b>		
Energía	755.5	Kcal
Hidratos de carbono	110.4	g
Proteína	32.9	g
Grasas totales	21.7	g
Colesterol	55.6	mg
fibra	6.4	g

<b>CODITOS CON PEREJIL</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Pasta	68 g
Perejil deshidratado	100 mg
Cebolla	2 g
Crema	5 mL
Sal	100 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>75.100 g</b>

### Preparación:

1. Cueza la pasta con suficiente agua y sal. Refresque y escurra.
2. Lave y desinfecte las verduras.
3. Hierva media taza de agua.
4. Pique la cebolla finamente y agréguela al agua hirviendo. Tape y deje reposar por 5 minutos.
5. Coloque la pasta en un recipiente. Incorpore la crema y el perejil.

<b>ENSALADA RUSA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Atún drenado	60 g
Zanahoria	18 g
Chícharo	28 g
Papa	29 g
Mayonesa	10 g
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>145 g</b>

pág. 170

Av. Chapultepec No. 49, Piso 1, Col. Centro, C.P. 06010  
Del. Cuauhtémoc, Tel. 5134 0770 ext. 1109



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

### Preparación:

1. Lave y desinfecte las verduras y la papa.
2. Quite la cascara y corte en cubos la zanahoria.
3. Cueza la zanahoria y el chícharo.
4. Cueza la papa, quite la piel y corte en cubos.
5. Mezcle el atún con las verduras, la papa y la mayonesa.

<b>BOTANA DE ALUBIAS</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Alubias	107 g
Cebolla	9 g
Aceite de oliva	5 ml
Perejil	1 g
Chile serrano	1 g
Ajo	200 mg
Sal	100 mg
Pimienta	100 mg
Jugo de limón	10 ml
Ralladura de limó	½ cucharadita
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>133.400 g</b>

### Preparación:

1. Ponga a remojar las alubias un día antes. Cueza las alubias con sal y un poco de cebolla.
2. Escorra las alubias.
3. Lave y desinfecte las verduras.
4. Pique finamente la cebolla, perejil y ajo
5. Mezcle las alubias, con la cebolla, el chile, el diente de ajo y el perejil.
6. Coloque en un recipiente el jugo de limón, sal y pimienta y mézclelo con un batidor de globo.
7. Agregar poco a poco el aceite de oliva y bata más rápido para que la mezcla emulsione y se integre perfectamente.
8. Cubra las alubias con éste aderezo y mezclas bien.
9. Dejas reposar 20 minutos antes de servir las

<b>CEREAL</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Tostadas	50 g



**SECRETARÍA DE EDUCACIÓN**  
Dirección de Administración.

<b>FRUTA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Manzana	149 g

**Preparación:**

1.-. Lavar y desinfectar la manzana

<b>MENÚ 12</b>
Espagueti a la crema
Brochetas de pollo con cherry
Frijoles fritos
Pan
Pera
Agua natural

<b>APORTE NUTRIMENTAL</b>		
Energía	763.7	Kcal
Hidratos de carbono	101.6	g
Proteína	36.7	g
Grasas totales	23.8	g
Colesterol	59.0	mg
fibra	7.2	g

<b>ESPAGUETI CON CREMA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Pasta	45 g
Crema	5 mL
Mantequilla	5 g
Cebolla	2 g
Ajo	250 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>57.250 g</b>

**Preparación:**

1. Cueza el espagueti en sufriente agua con un trozo de cebolla y sal. Refresque y escurra.
2. Licue la crema, la cebolla y el ajo.





## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

3. Fría la mezcla anterior y deje hervir.
4. Agregue el espagueti y cocine unos minutos.

<b>BROCHETAS DE POLLO</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Pechuga de pollo	57 g
Champiñones	25 g
Jitomate cherry	47 g
Aceite	10 g
Sal	100 mg
Pimienta	100 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>139.200 g</b>

### Preparación:

1. Lave y corte la pechuga cubos de 3 cm aproximadamente.
2. Lave y desinfecte las verduras
3. Los champiñones córtelos a la mitad.
4. En palillos para brochetas, ensarte alternativamente el pollo, los champiñones y los jitomates
5. Con una brocha barnice los ingredientes ya colocados en las brochetas con un poco de aceite por todos lados y espolvoree con sal y pimienta.
6. Fríalas con el aceite sobrante hasta que el pollo esté cocido y dorado.

<b>FRIJOLES FRITOS</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Frijoles	90 g
Cebolla	4 g
Aceite	5 ml
Sal	100 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>99.100 g</b>

### Preparación:

1. Lave y ponga a remojar los frijoles desde la noche anterior. Escurra.
2. Lave y desinfecte las verduras.
3. Pique la cebolla a la mitad.
4. Cueza los frijoles en suficiente agua con un trozo de cebolla y la sal.
5. Pique finamente la cebolla restante. Fríala
6. Incorpore los frijoles y machacarlos.



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

<b>CEREAL</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Pan	90 g

<b>FRUTA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Pera	123 g

### Preparación

1. Lave y desinfecte la pera.

<b>MENÚ 13</b>
Fideos seco
Escabeche de pollo
Ensalada de arroz con apio
Pan
Manzana
Agua natural

<b>APORTE NUTRIMENTAL</b>		
Energía	804	Kcal
Hidratos de carbono	119.5	g
Proteína	33.4	g
Grasas totales	20.9	g
Colesterol	71.0	mg
fibra	9.3	g

<b>FIDEOS SECOS</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Fideos medianos	45 g
Jitomate	28 g
Pimiento	12 g
Aceite	5 ml
Ajo	250 mg
Sal	100 mg
Cebolla	2 g
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>92.350 g</b>



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

### Preparación:

8. Lave y desinfecte las verduras.
9. Corte en tiras delgadas el pimiento.
10. Licue el jitomate, cebolla y el ajo.
11. Dore la pasta.
12. Incorpore el jitomate, el pimiento y la sal. Cocine unos minutos.
13. Añada caldo y deje hervir a fuego bajo hasta que todo se cueza

ESCABECHE DE POLLO	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Pieza de pollo	64
Zanahoria	54
Jitomate	15
Cebolla	9
Papa	29
Aceite	5 ml
Vinagre	5 mL
Sal	100 mg
Laurel	100 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>181</b>

### Preparación:

8. Cuezca el pollo con un poco de agua y el laurel. Deshebre.
9. Dore la cebolla a fuego lento.
10. Lave, pele y raya la zanahoria.
11. Agregue la zanahoria y el pollo..
12. Añada el vinagre y sazonar con sal. Tape.
13. Sirva acompañado de unas rodajas de jitomate.

ENSALADA DE ARROZ Y APIO	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Arroz	44 g
Queso fresco	20 g
Apio	2 g
Cebolla	9 g
Salsa de soya	5 mL
Aceite	5 mL
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>85 g</b>



**SECRETARÍA DE EDUCACIÓN**  
Dirección de Administración.

**Preparación:**

4. Lave el arroz y hierva hasta que esté cocido y el líquido se haya consumido. Enfríe.
5. Lave y desinfecte las verduras
6. Pique el apio y la cebolla. Mézclelos con el arroz. Agregue el queso, la salsa de soya y el aceite. Revuelva

<b>CEREAL</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Pan	90 g

<b>FRUTA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Manzana	149 g

**Preparación:**

1. Lavar y desinfectar la manzana

<b>MENÚ 14</b>
Ensalada de nopales con setas
Alambre de pollo
Dip de garbanzo
Tortillas
Plátano
Agua natural

<b>APORTE NUTRIMENTAL</b>		
Energía	726.4	Kcal
Hidratos de carbono	95.1	g
Proteína	37.6	g
Grasas totales	25.5	g
Colesterol	52.2	mg
fibra	12.6	g



**SECRETARÍA DE EDUCACIÓN**  
Dirección de Administración.

<b>ENSALADA DE NOPALES CON SETAS</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Setas	30 g
Nopales	50 g
Elote	29 g
Cebolla	5 g
Epazote	100 mg
Sal	100 mg
Aceite	5 ml
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>119.200 g</b>

**Preparación:**

1. Lave y desinfecte las verduras.
2. Pique, cueza y escurra los nopales.
3. Corte en rodajas la cebolla.
4. Acetrine la cebolla y los granitos de elote
5. Incorpore los nopales y cocine por 15 minutos.
6. Añada los hongos setas, el epazote y la sal. Retire del fuego cuando este todo cocido.

<b>ALAMBRE DE POLLO</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Fajitas de pechuga	57 g
Pimiento morrón	25 g
Cebolla	9 g
Calabacita	26 g
Aceite	10 ml
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>127 g</b>

**Preparación:**

1. Lave y desinfecte las verduras.
2. Pique en cubos la carne y la verduras
3. Fría las fajitas. Incorpore las verduras



<b>DIP DE GARBANZO</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Garbanzos	64 g
Paprika	100 mg
Aceite de oliva	5 ml
Sal	100 mg
Jugo de limón	10 ml
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>79.200 g</b>

**Preparación**

1. Ponga a remojar los garbanzos un día antes. Cueza los garbanzos con sal y un poco de cebolla.
2. Bata todo en la licuadora hasta que quede una pasta suave.
3. Deje enfriar por 2 horas.

<b>CEREAL</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Tortilla	90 g

<b>FRUTA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO NETO
Plátano	147 g

**Preparación:**

- 1.-. Lave y desinfecte el plátano.

<b>MENÚ 15</b>
Sopa de coditos
Croquetas de papas con atún
Brócoli al vapor
Pan
Pera
Agua natural

<b>APORTE NUTRIMENTAL</b>		
Energía	756.9	Kcal
Hidratos de carbono	118.6	g
Proteína	29.5	g
Grasas totales	19.3	g
Colesterol	6.85	mg
fibra	6.6	g



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

<b>SOPA DE CODITOS</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Coditos	20 g
Aceite	5 ml
Ajo	200 mg
Crema	5 ml
Sal	100 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>30.300 g</b>

### Preparación:

1. Ponga a hervir agua con aceite, sal y ajo.
2. Escurra la pasta y agregarle agua fría para templarla.
3. Incorpore la crema. Reserve

<b>CROQUETAS DE ATÚN Y PAPA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Papas	97 g
Atún	60 g
Claros de huevo	10 g
Aceite	10 mL
Pan molido	10 g
Ajo	250mg
Sal	100 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>177.350 g</b>

### Preparación:

1. Lave y desinfecte las verduras
2. Pele, pique y cueza las papas hasta que estén suaves. Macháquelas.
3. Pique finamente el ajo
4. Agregue el ajo, aceite, atún, sal y pimienta, revuelva bien hasta incorporar. Deje enfriar.
5. Forme croquetas.
6. Pase cada croqueta por el pan molido, después por el huevo y nuevamente por el pan molido.
7. Fría las croquetas.
8. Escurra sobre papel absorbente. Sirva



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

<b>BRÓCOLI AL VAPOR</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Brócoli	34 g
Cebolla morada	5 g
Granitos de elote	23 g
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>62 g</b>

### Preparación:

1. Lave y desinfecte las verduras.
2. Cueza las verduras al vapor. Retire cuando estén cocidas

<b>CEREAL</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Pan	90 g

<b>FRUTA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Pera	123 g

### Preparación:

- 1.-. Lave y desinfecte la pera.

<b>MENÚ 16</b>
Espagueti con crema
Ensalada pollo
Frijoles fritos
Tortilla
Plátano
Agua natural

<b>APORTE NUTRIMENTAL</b>		
Energía	727.8	Kcal
Hidratos de carbono	101.5	g
Proteína	35.7	g
Grasas totales	21.6	g
Colesterol	59.0	mg
fibra	9.13	g





## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

<b>ESPAGUETI A LA CREMA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Pasta	45 g
Crema	5 ml
Jitomate	28 g
Cebolla	2 g
Aceite	5 ml
Ajo	250 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>85.250 g</b>

### Preparación:

- Lave y desinfecte las verduras.
- Cueza el espagueti en suficiente agua con poco aceite y la menor cantidad de sal posible. Refresque y escurra.
- Licue el jitomate con la cebolla y el ajo.
- Fría el jitomate y sazone con la menor cantidad de sal posible.
- Añada el espagueti y cocine hasta que reseque.
- Deje enfriar e incorpore la crema con movimientos envolventes.

<b>ENSALADA DE POLLO</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Pechuga de pollo	57 g
Ejotes	31 g
Zanahoria	30 g
Chícharo	32 g
Ajo	200 mg
Aceite de oliva	5 ml
Cebolla	2 g
Sal	200 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>152.400 g</b>

### Preparación:

- Lave y desinfectar todas las verduras.
- Ponga a cocer la pechuga de pollo con ajo, cebolla y sal. Escurra y deshebra.
- Cueza la verdura al vapor.
- Mezcle la pechuga con las verduras.
- Incorpore el aceite de oliva



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

<b>FRIJOLES FRITOS</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Frijoles	90 g
Cebolla	4 g
Aceite	5 mL
Sal	100 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>99.100 g</b>

### Preparación:

1. Lave y ponga a remojar los frijoles desde la noche anterior. Escurra.
2. Lave y desinfecte las verduras.
3. Pique la cebolla a la mitad.
4. Cueza los frijoles en suficiente agua con un trozo de cebolla y la sal.
5. Pique finamente la cebolla restante. Fríala
6. Incorpore los frijoles y machacarlos.

<b>CEREAL</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Tortillas	90 g

<b>FRUTA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Plátano	147 g

### Preparación:

1. Lave y desinfecte el plátano.

<b>MENÚ 17</b>
Sopa de coditos con jamón
Tortitas de garbanzo
Ensalada de nopales
Tortillas
Ciruela
Agua natural



APORTE NUTRIMENTAL		
Energía	800.2	Kcal
Hidratos de carbono	110.0	g
Proteína	33.0	g
Grasas totales	28.4	g
Colesterol	4.11	mg
fibra	12.2	g

SOPA DE CODITOS CON JAMÓN	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Coditos	46 g
Jamón de pavo	40 g
Ajo	200 mg
Crema	5 ml
Sal	100 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>91.300 g</b>

**Preparación:**

1. Ponga a hervir agua con sal y ajo.
2. Escurrir la pasta y agregarle agua fría para templarla.
3. Picar el jamón en cuadros pequeños
4. Incorporarle la crema y el jamón. Reservar

TORTITAS DE GARBANZO	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Garbanzo	120 g
Aceite	5 ml
Clara de huevo	30 g
Sal	100 mg
Pimienta	100 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>155.200 g</b>

**Preparación:**

1. Ponga a remojar los garbanzos desde una noche anterior. Escúrralos
2. Cueza los garbanzos en suficiente agua con cebolla y sal. Licúelos.
3. Agregue a la masa de garbanzo el huevo y la pimienta.
4. Forme las tortitas y fríalas



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

<b>ENSALADA DE NOPALES</b>	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD POR PERSONA</b>
	<b>PESO EN COCIDO</b>
Acelga	15 g
Nopales	50 g
Lechuga	15 g
Jitomate	18 g
Queso fresco	30 g
Aguacate hass	50 g
Aceite de olivo	5 ml
Sal	100 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>183.100 g</b>

### Preparación:

1. Lave, desinfecte y pique las acelgas, lechuga, aguacate y jitomate.
2. Lave, ase y pique los nopales.
3. Pique el queso.
4. En un recipiente, coloque los vegetales y el queso. Incorpore el aguacate y aceite de oliva.
5. Mezcle, agregue un poco de sal.

<b>TORTILLAS</b>	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD POR PERSONA</b>
	<b>PESO</b>
Tortillas	90 g

<b>FRUTA</b>	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD POR PERSONA</b>
	<b>PESO</b>
Ciruelas (3 piezas)	149 g

### Preparación:

- 1.-. Lave y desinfecte las ciruelas.

<b>MENÚ 18</b>
Chayones con jamón
Ensalada de arroz con atún
Frijoles fritos
Tostadas
Plátano
Agua natural



APORTE NUTRIMENTAL		
Energía	749	Kcal
Hidratos de carbono	103.2	g
Proteína	38	g
Grasas totales	23.2	g
Colesterol	36.5	mg
fibra	7.8	g

CHAYOTES CON JAMÓN	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Chayotes	87 g
Jamón de pavo	40 g
Crema	5 ml
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>132 g</b>

**Preparación:**

1. Lave y pele el chayote. Cueza. Escurra y enfríe.
2. Corte en cuadro el chayote y el jamón. Coloque en un recipiente
3. Agregue la crema.

ENSALADA DE ARROZ CON ATÚN	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Atún	60 g
Arroz	44 g
Zanahoria	30 g
Jugo de limón	10 ml
Crema	5 ml
Aceite	5 ml
Apio	1 g
Mostaza	5 ml
Pimienta	100 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>160.100 g</b>

**Preparación:**

1. Lave y remoje el arroz. Escurra
2. Ponga a cocer el arroz con 3 tazas de agua, hasta que el arroz este suave. Deje enfriar.
3. Lave y desinfecte las verduras



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

4. Pele, pique y cueza las zanahorias
5. Cueza el huevo durante 15 minutos. Deje enfriar y retire el cascaron. Picar en cubos
6. Coloque el arroz en un recipiente. Agregue el apio, el atún, zanahoria y el huevo.
7. Mezcle por separado el jugo de limón, la mostaza, crema, pimienta, aceite. Agregue la mezcla al arroz. Refrigere por unos minutos

FRIJOLES FRITOS	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Frijoles	90 g
Cebolla	4 g
Aceite	5 mL
Sal	100 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>99.100 g</b>

### Preparación:

1. Lave y ponga a remojar los frijoles desde la noche anterior. Escurra.
2. Lave y desinfecte las verduras.
3. Pique la cebolla a la mitad.
4. Cueza los frijoles en suficiente agua con un trozo de cebolla y la sal.
5. Pique finamente la cebolla restante. Fríala
6. Incorpore los frijoles y machacarlos.

CEREAL	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Tostadas	90 g

FRUTA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Manzana	149 g

### Preparación:

1. Lave y desinfecte la manzana.

MENÚ 19
Arroz con col
Pechuga con ejotes
Puré de lentejas
Tortillas
Ciruela
Agua natural



APORTE NUTRIMENTAL		
Energía	719.2	Kcal
Hidratos de carbono	110.9	g
Proteína	35.6	g
Grasas totales	26	g
Colesterol	57.4	mg
fibra	11.2	g

ARROZ CON COL	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Arroz	44 g
Col	9 g
Clavo	100 mg
Sal	100 mg
Pimentón	100 mg
Pimienta	100 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>53.400 g</b>

**Preparación:**

1. Lave el arroz y hiérvalo en 3 tazas de agua.
2. Incorpore la col, el clavo, sal y pimienta.
3. Retire del fuego el arroz cuando esté cocido.
4. Espolvoreé el pimentón.

PECHUGA CON EJOTES	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Pechuga de pollo	57 g
Ejote	25 g
Zanahoria	59 g
Espinaca	10 g
Aceite	5 MI
Mayonesa	5 g
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>161 g</b>

**Preparación:**

1. Lave y desinfecte las verduras.
2. Lave la pechuga de pollo. Cuezca en suficiente agua con cebolla y sal. Deshebre.
3. Corte en cubos los ejotes y las zanahorias



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

4. Pique las espinacas
5. Caliente el aceite. Agregue las zanahorias y ejotes. Cuando estén crocantes, agregue las espinacas y el pollo.
6. Deje por 5 minutos que sazoneen. Deje enfriar
7. Agregue la mayonesa.

PURE DE LENTEJAS	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Lentejas	100 g
Plátano tabasco	49 g
Aceite	5 mL
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>154 g</b>

### Preparación:

1. Lave y desinfecte las verduras.
2. Remoje las lentejas en agua durante una noche. Escurra
3. Ponga las lentejas secas en agua hasta su ebullición. Escurra
4. Licue las lentejas con el plátano
5. Fría la mezcla.

CEREAL	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Tortillas	90 g

FRUTA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Ciruela	125 g

### Preparación:

- 1.-. Lavar y desinfectar las ciruelas.

MENÚ 20
Puré de papa
Ensalada de ejotes
Brocheta de pescado
Pan
Plátano
Agua natural





<b>APORTE NUTRIMENTAL</b>		
Energía	722.8	Kcal
Hidratos de carbono	104.9	g
Proteína	32.2	g
Grasas totales	22.3	g
Colesterol	155	mg
fibra	6	g

<b>PURE DE PAPA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Papa	97 g
Mayonesa	5 g
Pimienta	100 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>102.100 g</b>

**Preparación:**

1. Lave y desinfecte la verdura.
2. Cueza la papa, pele y ralle
3. Incorpore la mayonesa y salpimente.

<b>ENSALADA DE EJOTES</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Huevo	19 g
Queso fresco	20 g
Ejotes	32 g
Rábano	15 g
Cebolla	9 g
Aceite	5 g
Vinagre	5 g
Orégano	100 mg
Pimienta	100 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>105.200 g</b>

**Preparación:**

1. Cueza el huevo por 15 minutos. Enfríe y pele. Pique en cubitos.
2. Lave y desinfecte las verduras.
3. Pique los ejotes. Cuézalos.
4. Corte los rábanos y la cebolla. Sofría.



## SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Dirección de Administración.

5. Agregar a lo anterior los ejotes. Colocar en una charola. Templar.
6. Incorporar el huevo, vinagre y el queso.
7. Condimentar con el orégano y la pimienta.

<b>BROCHETAS DE PESCADO</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO EN COCIDO
Filete de pescado	57 g
Pimiento	41 g
Jugo de limón	10 ml
Cebolla	18 g
Aceite	5 ml
Crema	5 ml
Pimienta	100 mg
Sal	100 mg
<b>PESO ESPERADO</b>	<b>136.200 g</b>

### Preparación:

1. Mezcle la crema con el jugo de limón y la pimienta.
2. Lave el pescado. Corte en cubos.
3. Marine el pescado en esta salsa durante una hora.
4. Lave y desinfecte las verduras. Córtelas en cubos.
5. Ensarte en un palito alternando un trozo de pescado, uno de cebolla y otro de pimiento y así sucesivamente
6. Úntele el aceite. Y ase

<b>CEREAL</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Pan	90 g

<b>FRUTA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO
Plátano	147 g

### Preparación

2. Lave y desinfecte el plátano.

## ANEXO 3

pág. 190

Av. Chapultepec No. 49, Piso 1, Col. Centro, C.P. 06010  
Del. Cuauhtémoc, Tel. 5134 0770 ext. 1109



**SECRETARÍA DE EDUCACIÓN**  
Dirección de Administración.

**CALENDARIO ESCOLAR**



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA



## CALENDARIO ESCOLAR 2014-2015

Vigente para las escuelas públicas y particulares incorporadas al Sistema Educativo Nacional en los Estados Unidos Mexicanos



"El deseo de saber y de ilustrarse es innato en el corazón del hombre", Benito Juárez.

AGOSTO 2014							NOVIEMBRE 2014							FEBRERO 2015							MAYO 2015						
D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S
					1	2							1	1	2	3	4	5	6	7					1	2	
3	4	5	6	7	8	9	2	3	4	5	6	7	8	8	9	10	11	12	13	14	3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16	9	10	11	12	13	14	15	15	16	17	18	19	20	21	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	16	17	18	19	20	21	22	22	23	24	25	26	27	28	17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30	23	24	25	26	27	28	29								24	25	26	27	28	29	30
31							30							30							31						

SEPTIEMBRE 2014							DICIEMBRE 2014							MARZO 2015							JUNIO 2015						
D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6		1	2	3	4	5	6		1	2	3	4	5	6		1	2	3	4	5	6	
7	8	9	10	11	12	13	7	8	9	10	11	12	13	7	8	9	10	11	12	13	7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20	14	15	16	17	18	19	20	14	15	16	17	18	19	20	14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27	21	22	23	24	25	26	27	21	22	23	24	25	26	27	21	22	23	24	25	26	27
28	29	30					28	29	30	31				28	29	30	31				28	29	30				

OCTUBRE 2014							ENERO 2015							ABRIL 2015							JULIO 2015						
D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6		4	5	6	7	8	9	10	5	6	7	8	9	10	11	5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18	11	12	13	14	15	16	17	12	13	14	15	16	17	18	12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25	18	19	20	21	22	23	24	19	20	21	22	23	24	25	19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31		25	26	27	28	29	30	31	26	27	28	29	30			26	27	28	29	30	31	

"2014, Año de Octavio Paz"

- INICIO DE CLASOS
- FIN DE CLASOS
- ORGANIZACIÓN DE LABORES DOCENTES
- RECIBO EN CLASOS
- EXAMENOS EXTERNOS ESCOLARES
- EXAMENOS NACIONALES DE EVALUACIÓN
- VACACIONES
- SUSCRIPCIÓN DE FIDEJUCIACIONES A PREESCOLAR, PRIMARIA Y SECUNDARIA DE PRIMARIA Y PRIMARIA COMPLETA DEL SISTEMA NACIONAL DE EDUCACIÓN BÁSICA



LIC. EMILIO CHUAYFFET CHEMOR  
Secretario de Educación Pública  
[www.sep.gob.mx](http://www.sep.gob.mx)



**ANEXO 4**  
**DOMICILIO DE LAS ESCUELAS**

NÚM.	NÚM. / DELEG	DELEGACIÓN	CLAVE	CENTRO EDUCATIVO	DOMICILIO	COLONIA
1	1	ÁLVARO OBREGÓN	09DPR1842M	ADOLFO RUIZ CORTINES	BENITO JUÁREZ NO 118	BARRIO NORTE
2	2	ÁLVARO OBREGÓN	09DPR0878U	JOSEFINA RODRÍGUEZ SOLÍS GUDIÑO	BENITO JUÁREZ 1	BARRIO NORTE
3	3	ÁLVARO OBREGÓN	09DPR1699P	LUIS R. ALARCÓN	CENTENARIO NÚM. 88 BIS	MERCED GÓMEZ
4	4	ÁLVARO OBREGÓN	09DPR2226H	MIGUEL ÁNGEL DE QUEVEDO	AV TECOLALCO S N	TECOLALCO
5	5	ÁLVARO OBREGÓN	09DPR2300Z	PROFR. MANUEL QUIROZ MARTÍNEZ	AV ANTIGUA VÍA LA VENTA S/N	LOMAS DE BECERRA
6	6	ÁLVARO OBREGÓN	09DPR5102T	ROSA MEXICANO	ANTIGUA VÍA LA VENTA S/N	LOMAS DE BECERRA
7	7	ÁLVARO OBREGÓN	09DPR1795S	RAFAEL ARÉVALO MARTÍNEZ	HOLANDESES Y CAMINO A STA FE	EL PARAÍSO
8	8	ÁLVARO OBREGÓN	09DPR1750W	GENERAL ANTONIO ROSALES	AV. VASCO DE QUIROGA 1890	SANTA FE
9	1	AZCAPOTZALCO	09DPR2149T	LEYES DE REFORMA	PROL GERANIO Y AV RIO CONSULADO	EL ARENAL
10	2	AZCAPOTZALCO	09DPR1591Y	PROFR. LUIS DE LA BRENA	PONIENTE 122 NÚM. 548	BARRIO SANTA CRUZ DE LAS SALINAS
11	3	AZCAPOTZALCO	09DPR2457Z	PROFR. MANUEL S. HIDALGO	FFCC NALES Y AV DE LAS CULTURAS	UNIDAD INFONAVIT EL ROSARIO
12	4	AZCAPOTZALCO	09DPR0038A	PROFRA. EMMA GODOY	FERROCARRIL CENTRAL Y RABAU 594	HOGARES FERROCARRILEROS
13	5	AZCAPOTZALCO	09DPR2147V	FERNANDO MONTES DE OCA	AV VÍCTOR HERNÁNDEZ COVARRUBIAS S/N	PRESIDENTE MADERO
14	6	AZCAPOTZALCO	09DPR1641P	HÉROES DEL SUR	CAMPOS MINATITLÁN Y LOMITAS S/N	REYNOSA TAMAULIPAS



**SECRETARÍA DE EDUCACIÓN**  
Dirección de Administración.

NÚM.	NÚM. / DELEG	DELEGACIÓN	CLAVE	CENTRO EDUCATIVO	DOMICILIO	COLONIA
15	7	AZCAPOTZALCO	09DPR1593W	MAESTRA JUANA PALACIOS	AV. CENTRA SUR 560	PRO HOGAR
16	8	AZCAPOTZALCO	09DPR1595U	FRANCISCO DE PAULA HERRASTI	CALLE 5 No. 279	ALDANA
17	1	BENITO JUÁREZ	09DPR1241T	PRESIDENTE MIGUEL ALEMÁN	LÁZARO CÁRDENAS NO 726	PORTALES
18	1	COYOACÁN	09DPR1945I	IDEARIO DE JUÁREZ	IZQUITECATL ESQ IXTLIXOCHITL S/N	ADOLFO RUIZ CORTINEZ
19	2	COYOACÁN	09DPR4184M	JOSÉ JESÚS AGUILERA PALOMINO	OCOXAL S/N	PEDREGAL DE SANTO DOMINGO
20	3	COYOACÁN	09DPR3250O	LIC. ANTONIO MARTÍNEZ DE CASTRO	SAN RAÚL Y SAN BENJAMÍN	PEDREGAL DE SANTA ÚRSULA
21	4	COYOACÁN	09DPR1980O	PROFR. CANDELARIO MEJÍA Y CERVANTES	PLAZUELA DE LOS REYES S/N	PUEBLO LOS REYES
22	5	COYOACÁN	09DPR2974K	PROFR. VICTORIANO GUZMÁN	REY TOPILTZIN S/N	AJUSCO
23	6	COYOACÁN	09DPR1995Q	PROFR. XAVIER MEJÍA	AV. TLALPAN 3352	SANTA ÚRSULA COAPA
24	7	COYOACÁN	09DPR2611B	TECAYEHUATZIN	CAHITAS Y SERIS S/N ZONA 2 INFONAVIT	AMPL SAN FRANCISCO CULHUACAN
25	8	COYOACÁN	09DPR2544U	GRAL. DE DIVISIÓN MARCIANO GONZÁLEZ	HUATUSCO S/N	SAN FRANCISCO CULHUACAN
26	9	COYOACÁN	09DPR1947G	PROFR. CÁNDIDO JARAMILLO GONZÁLEZ	CALZADA TAXQUEÑA No 1811	SAN FRANCISCO CULHUACAN
27	10	COYOACÁN	09DPR1969S	ESTATUTO JURÍDICO	JACARANDAS Y COPA DE ORO	CIUDAD JARDÍN
28	11	COYOACÁN	09DPR2275Q	VALENTÍN ZAMORA OROZCO	EUSEBIO ROSAS DE LA ROSA Y RETORNO 34	AVANTE
29	1	CUAJIMALPA	09DPR5027C	LEONA VICARIO	EXPLOSIVOS NÚM. 7	LOMAS DE MEMETLA
30	1	CUAUHTÉMOC	09DPR2379L	DR. BELISARIO DOMÍNGUEZ	HÉROES NÚM. 25	GUERRERO



**SECRETARÍA DE EDUCACIÓN**  
Dirección de Administración.

NÚM.	NÚM. / DELEG	DELEGACIÓN	CLAVE	CENTRO EDUCATIVO	DOMICILIO	COLONIA
31	2	CUAUHTÉMOC	09DPR2497Z	ESTADO DE CHIHUAHUA	LUNA NÚM. 131	GUERRERO
32	3	CUAUHTÉMOC	09DPR2427E	ESTADO DE VERACRUZ	ZARCO NÚM. 55	GUERRERO
33	4	CUAUHTÉMOC	09DPR2376O	LUCIO TAPIA	JESÚS CARRANZA NÚM. 38	MORELOS
34	5	CUAUHTÉMOC	09DPR2391G	LEOPOLDO RIO DE LA LOZA	CONSTANCIA 35	MORELOS
35	6	CUAUHTÉMOC	09DPR2454B	FRANCISCO GINER DE LOS RÍOS	ISABEL LA CATÓLICA NÚM. 370	OBRAERA
36	7	CUAUHTÉMOC	09DPR2527D	LIC. FELIPE RIVERA	DR ANDRADE NÚM. 367	BUENOS AIRES
37	8	CUAUHTÉMOC	09DPR2537K	MAESTRO CELERINO CANO PALACIOS	VIADUCTO MIGUEL ALEMÁN NO 117	BUENOS AIRES
38	9	CUAUHTÉMOC	09DPR2535M	REPUBLICA POPULAR CHINA	DR FEDERICO GÓMEZ SANTOS NÚM. 141	DOCTORES
39	10	CUAUHTÉMOC	09DPR1174L	REVOLUCIÓN	NIÑOS HÉROES NO 20	DOCTORES
40	11	CUAUHTÉMOC	09DPR1202R	RAFAEL RAMOS PEDRUEZA	BARRAGÁN NÚM. 226	DOCTORES
41	12	CUAUHTÉMOC	09DPR2429C	CRISTÓBAL COLON	CORREGIDORA NÚM. 83	CENTRO
42	13	CUAUHTÉMOC	09DPR2408Q	REPUBLICA DE HONDURAS	HÉROES NÚM. 121	GUERRERO
43	1	GUSTAVO A. MADERO	09DPR3219E	BELICE	AVENIDA INGENIERO EDUARDO MOLINA S/N	JUAN GONZÁLEZ ROMERO
44	2	GUSTAVO A. MADERO	09DPR1440S	GENERACIÓN 21-22	AV I.P.N. NÚM. 4847 ESQ. PONIENTE 112	TLACAMACA
45	3	GUSTAVO A. MADERO	09DPR1354W	HÉROE ANTONIO REYES	PTO MATAMOROS Y MAZATLAN S/N	AMPLIACIÓN CASAS ALEMÁN
46	4	GUSTAVO A. MADERO	09DPR2195E	FORJADORES DE LA CULTURA	AVENIDA 539 PLAZA 9	U SAN JUAN DE ARAGÓN



**SECRETARÍA DE EDUCACIÓN**  
Dirección de Administración.

NÚM.	NÚM. / DELEG	DELEGACIÓN	CLAVE	CENTRO EDUCATIVO	DOMICILIO	COLONIA
47	5	GUSTAVO A. MADERO	09DPR1389L	LIBERTADORES DE MÉXICO	NORTE 82 Y ORIENTE 91	NUEVA TENOCHTITLÁN
48	6	GUSTAVO A. MADERO	09DPR3272Z	MAESTRO MARIO DE LA CUEVA	AV. GRAN CANAL Y PUERTO SALINA CRUZ	AMPLIACIÓN CASAS ALEMÁN
49	7	GUSTAVO A. MADERO	09DPR3101G	LIC. ALFREDO V. BONFIL PINTO	CALLE 16 DE SEPTIEMBRE Y COLIMA	25 DE JULIO
50	8	GUSTAVO A. MADERO	09DPR1379E	LUIS MARTÍNEZ MURILLO	AVENIDA 483 NÚM. 200 Y PLAZA 31	U SAN JUAN DE ARAGÓN
51	9	GUSTAVO A. MADERO	09DPR1439C	NIÑO HÉROE JOSÉ LUIS ORDAZ LÓPEZ	EDO. DE PUEBLA 2	LA PROVIDENCIA
52	10	GUSTAVO A. MADERO	09DPR2648P	PROFR. CARLOS FUENTES MARTÍNEZ	VOLCÁN IMPALA NÚM. 10	AMPL PROVIDENCIA
53	11	GUSTAVO A. MADERO	09DPR2659V	PROFR. ROBERTO OROPEZA NÁJERA	LATERAL PERIFÉRICO NUM.13590	LA PRADERA
54	12	GUSTAVO A. MADERO	09DPR2169G	REPUBLICA DE COLOMBIA	PTE 118 NÚM. 305	CAPULTITLAN
55	13	GUSTAVO A. MADERO	09DPR1466Z	SUAVE PATRIA	AV 20 DE NOVIEMBRE S/N	25 DE JULIO
56	14	GUSTAVO A. MADERO	09DPR1452X	TURQUÍA	AV 507 PLAZA 1	U SAN JUAN DE ARAGÓN
57	15	GUSTAVO A. MADERO	09DPR1535F	OBRAS DEL VALLE DE MÉXICO	CALZ SAN JUAN DE ARAGÓN S/N	SAN JUAN DE ARAGÓN
58	16	GUSTAVO A. MADERO	09DPR3223R	MANUEL RUIZ RODRÍGUEZ	OPALO S/N ENTRE REPUBLICA MEXICAMA Y CAMINO PARQUE CENTRAL	ESMERALDA
59	17	GUSTAVO A. MADERO	09DPR1513U	CONSTITUCIÓN DE APATZINGAN	PTO ENSENADA Y SALINA CRUZ S/N	AMPLIACIÓN CASAS ALEMÁN
60	1	IZTACALCO	09DPR0911L	MAESTROS DE MÉXICO	ORIENTE 110 NO 1999	JUVENTINO ROSAS
61	2	IZTACALCO	09DPR1673H	PROFR. ISIDRO C. TORRES MORENO	CALLEJÓN DEL TEZONTLE NÚM. 10	JUVENTINO ROSAS
62	3	IZTACALCO	09DPR1043T	PUEBLA DE ZARAGOZA	ORIENTE 217 A Y B NÚM. 59	CUCHILLA AGRÍCOLA ORIENTAL



**SECRETARÍA DE EDUCACIÓN**  
Dirección de Administración.

NÚM.	NÚM. / DELEG	DELEGACIÓN	CLAVE	CENTRO EDUCATIVO	DOMICILIO	COLONIA
63	1	IZTAPALAPA	09DPR1148N	ALBERTO MASFERRER	SUR 103 A NO. 604 Y AGUSTÍN YÁÑEZ	SECTOR POPULAR
64	2	IZTAPALAPA	09DPR1309J	CENTENARIO DE LA RESTAURACIÓN DE LA REPUBLICA	AVENIDA JUÁREZ NO.128	PROGRESISTA
65	3	IZTAPALAPA	09DPR1280V	JAPÓN	SUR 103 A NO. 264	SECTOR POPULAR
66	4	IZTAPALAPA	09DPR3177W	JUANA PAVÓN DE MORELOS	ANTONIO CÁRDENAS NO.409	ESCUADRÓN 201
67	5	IZTAPALAPA	09DPR2839F	MTRA. GUILLERMINA GONZÁLEZ GALICIA	CIRCONIO NO.39	EL MANTO
68	6	IZTAPALAPA	09DPR4504G	NORMALISMO MEXICANO	AUTOPISTA MEX-PUEBLA KILOMETRO 21.700	AMPLIACIÓN EMILIANO ZAPATA
69	7	IZTAPALAPA	09DPR0111T	PROFRA. COLUMBA RIVERA	CONSTITUC.DE APATZINGAN NO.65	U HAB EJTO CONSTITUCIONALISTA
70	8	IZTAPALAPA	09DPR2841U	PROFRA. MA. DE LA LUZ MERCADO MÉNDEZ	3A. CALLE DE ROBERTO RODRÍGUEZ NO. 20 SUPERMANZANA 5	UNIDAD HAB VICENTE GUERRERO
71	9	IZTAPALAPA	09DPR1206N	SALVADOR NOVO	AVENIDA HIDALGO NO.140	PURISIMA
72	10	IZTAPALAPA	09DPR1013Z	U. R. S. S.	AVENIDA CENTRAL NÚM. 41	TEPALCATES
73	11	IZTAPALAPA	09DPR5049O	WILFRIDO MASSIEU	AVENIDA UNIVERSIDAD S/N.	LA ALBARRADA
74	12	IZTAPALAPA	09DPR1010B	VOCEADORES DE MÉXICO	5A.CDA.DE JUAN ENRÍQUEZ NO.33	JUAN ESCUTIA
75	1	LA MAGDALENA CONTRERAS	09DPR1892U	ALFONSO TEJA ZABRE	PACHUCA NÚM. 34	SANTA TERESA
76	2	LA MAGDALENA CONTRERAS	09DPR3095M	FRANCISCO NICODEMO	MANZANITOS NÚM. 14	BARRANCA SECA
77	3	LA MAGDALENA CONTRERAS	09DPR1929R	LIDICE	MORELOS No.36	SAN JERÓNIMO LIDICE
78	4	LA MAGDALENA CONTRERAS	09DPR2771P	DR. SALVADOR ALLENDE G.	AV. OAXACA No. 18 BIS	HÉROES DE PADIERNA





**SECRETARÍA DE EDUCACIÓN**  
Dirección de Administración.

NÚM.	NÚM. / DELEG	DELEGACIÓN	CLAVE	CENTRO EDUCATIVO	DOMICILIO	COLONIA
79	5	LA MAGDALENA CONTRERAS	09DPR1935B	JOSEFA ORTIZ DE DOMÍNGUEZ	TARASQUILLO No. 30	PUNTE SIERRA
80	6	LA MAGDALENA CONTRERAS	09DPR1913Q	MAESTRO RAFAEL RAMÍREZ	EMILIANO ZAPATA No. 179	SAN JERÓNIMO ACULCO ZONA URBANA EJI
81	1	MIGUEL HIDALGO	09DPR1748H	AQUILES SERDÁN	CALZ PANTEÓN CIVIL 18	AMÉRICA
82	2	MIGUEL HIDALGO	09DPR2355B	ESTADO DE QUINTANA ROO	LAGO WINNIPEG NÚM. 7	PENSIL NORTE
83	3	MIGUEL HIDALGO	09DPR1726W	DAVID G. BERLANGA	MELCHOR OCAMPO NÚM. 91	TLAXPANA
84	4	MIGUEL HIDALGO	09DPR1725X	DR. MIGUEL SILVA	LAGO CANEGUIN NÚM. 29	ARGENTINA ANTIGUA
85	5	MIGUEL HIDALGO	09DPR1740P	PROFR. ADELAIDO RÍOS Y MONTES DE OCA	QUETZALCOATL NÚM. 86	TLAXPANA
86	6	MIGUEL HIDALGO	09DPR1800N	NACIONES UNIDAS	AV. PRIMERO DE MAYO No. 43	TACUBAYA
87	7	MIGUEL HIDALGO	09DPR1093A	ALBERTO M ALVARADO	CONSTITUYENTES No. 940	LOMAS ALTAS
88	1	MILPA ALTA	09DPR2033T	GENERAL ANTONIO DE LEÓN Y LOYOLA	CALLE LA PURÍSIMA S/N	SAN JUAN TEPENAHUAC
89	2	MILPA ALTA	09DPR4505F	REPUBLICA DEMOCRÁTICA ALEMANA	AV CUAUHTÉMOC NO 28	SAN PEDRO ATOCPAN
90	1	TLAHUAC	09DPR2023M	ANTONIO CASO	JUAN MENDOZA S/N Y LA RONDALLA	SAN JOSÉ
91	2	TLAHUAC	09DPR5146Q	SOR JUANA INÉS DE LA CRUZ	PROLONGACIÓN BENITO JUÁREZ S/N	TIERRA BLANCA (S. JUAN IXTAYOPAN)
92	1	TLALPAN	09DPR2232S	MARTIN DE LA CRUZ	AV LA CARRETA NÚM. 72 S MANZANA 2	VILLA COAPA
93	2	TLALPAN	09DPR2007V	NIÑO ARTILLERO NARCISO MENDOZA	MAGISTERIO NACIONAL 80	TLALPAN
94	3	TLALPAN	09DPR4205I	EVERARDO CRUZ SALMERÓN	CERRO TETENCO No 1	MARÍA ESTHER ZUNO DE ECHEVERRÍA



**SECRETARÍA DE EDUCACIÓN**  
Dirección de Administración.

NÚM.	NÚM. / DELEG	DELEGACIÓN	CLAVE	CENTRO EDUCATIVO	DOMICILIO	COLONIA
95	4	TLALPAN	09DPR0045K	PROFR. JOSÉ S. BENÍTEZ	ADOLFO DE LA HUERTA 131	MIGUEL HIDALGO AMPLIACIÓN
96	1	VENUSTIANO CARRANZA	09DPR0984D	DEFENSORES DE VERACRUZ DE 1914	ORIENTE 138 NÚM. 134	MOCTEZUMA 2A SECCIÓN
97	2	VENUSTIANO CARRANZA	09DPR2348S	FRAY MELCHOR DE TALAMANTES	FERR DE CINTURA S/N Y LECUMBERRI	MORELOS
98	3	VENUSTIANO CARRANZA	09DPR1085S	HERMENEGILDO GALEANA	AV QUETZALCOATL S/N	PEÑÓN DE LOS BAÑOS
99	4	VENUSTIANO CARRANZA	09DPR1082V	HÉROES DE 1914	ORIENTE 178 Y NORTE 9 S/N	MOCTEZUMA 2A SECCIÓN
100	5	VENUSTIANO CARRANZA	09DPR1087Q	HÉROES DE ZACAPOAXTLA	NORTE 21 NO. 110 BIS	MOCTEZUMA 2A SECCIÓN
101	6	VENUSTIANO CARRANZA	09DPR2377N	LORENZA ROSALES	AV DEL TRABAJO # 228	MORELOS
102	7	VENUSTIANO CARRANZA	09DPR0952L	MTRO. ANDRÉS JUÁREZ SANTOS	NORTE 3 NÚM. 80	MOCTEZUMA 2A SECCIÓN
103	8	VENUSTIANO CARRANZA	09DPR1064F	MTRO. LAURO AGUIRRE	MATILDE MÁRQUEZ S/N	PEÑÓN DE LOS BAÑOS
104	9	VENUSTIANO CARRANZA	09DPR2319X	NARCISO MENDOZA	PLATINO Y CANANEA	VALLE GÓMEZ
105	10	VENUSTIANO CARRANZA	09DPR0851N	MACHTITEOPAN	AV XOCHITLAN SUR Y XOCHITLAN NTE	ARENAL 4A SECCIÓN
106	11	VENUSTIANO CARRANZA	09DPR2207T	PROFR. ABEL GAMIZ OLIVAS	NORTE 200 S/N ESQUINA NORTE 198	PENSADOR MEXICANO
107	12	VENUSTIANO CARRANZA	09DPR1041V	PROFR. RAFAEL JIMENEZ	SUPREMA CORTE DE JUSTICIA S/N	FEDERAL
108	1	XOCHIMILCO	09DPR2076R	GRECIA	2A CERRADA ABASOLO S/N	SANTA MARÍA TEPEPAN
109	2	XOCHIMILCO	09DPR4156Q	ANACLETO BÁRCENA ROJAS	EMILIANO ZAPATA 41-BIS	LA ASUNCIÓN
110	3	XOCHIMILCO	09DPR5121H	OCTAVIO PAZ	CALLE MUYUGUARDA S/N	SAN LORENZO LA CEBADA



**SECRETARÍA DE EDUCACIÓN**  
Dirección de Administración.

**ANEXO 5**  
**OBLIGACIONES FISCALES**

(LOS INTERESADOS EN LA PRESENTE LICITACIÓN, DEBERÁN TRANSCRIBIR EN HOJA MEMBRETADA LA SIGUIENTE PROMOCIÓN E INDICAR LOS CASOS QUE SEAN APLICABLES A SU SITUACIÓN:)

MÉXICO, D.F. A...

ING. SOFÍA AMALIA RIVERA HERNÁNDEZ.  
DIRECTORA DE ADMINISTRACIÓN  
**SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL**  
PRESENTE

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL SEDU/LPN/005/2014**  
**SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN 110 ESCUELAS PRIMARIAS EN CHAROLA CON GRADO**  
**ALIMENTICIO RECICLABLE CON TRES DIVISIONES TERMOSELLABLES**

EN CUMPLIMIENTO AL SEGUNDO PÁRRAFO DEL ARTÍCULO 51 DE LA LEY DE PRESUPUESTO Y GASTO EFICIENTE DEL DISTRITO FEDERAL, MANIFIESTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE NUESTRA EMPRESA HA CUMPLIDO EN DEBIDA FORMA CON LAS OBLIGACIONES SEÑALADAS POR EL CÓDIGO FISCAL DEL DISTRITO FEDERAL ANTES CITADO, CORRESPONDIENTES A LOS ÚLTIMOS CINCO EJERCICIOS FISCALES REALIZANDO PARA EL EFECTO EL LISTADO DE POR LO MENOS LAS SIGUIENTES CONTRIBUCIONES:

CONTRIBUCIÓN	APLICA	NO APLICA
IMPUESTO PREDIAL		
IMPUESTO SOBRE LA ADQUISICIÓN DE INMUEBLES		
IMPUESTO DE 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.		

ASIMISMO MANIFIESTO QUE LA EMPRESA QUE REPRESENTO SE ENCUENTRA EN EL SUPUESTO DE:

SUPUESTO	APLICA	NO APLICA
LA CAUSACIÓN DE LAS CONTRIBUCIONES ES MENOR A CINCO AÑOS, DEBIDO A QUE LA FECHA A PARTIR DE LA CUAL SE GENERARON ES _____.		
EL DOMICILIO FISCAL SE ENCUENTRA FUERA DEL DISTRITO FEDERAL.		
EL DOMICILIO FISCAL SE ENCONTRÓ EN EL DISTRITO FEDERAL 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 CÓDIGO FISCAL DEL DISTRITO FEDERAL, POR LO QUE CESE DICHA AUTORIZACIÓN.		
SE ENCUENTRE OBLIGADO A DICTAMINAR EL CUMPLIMIENTO DE SUS OBLIGACIONES O QUE HAYA ADOPTADO POR LA DICTAMINACIÓN, 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.		

ATENTAMENTE.

RAZÓN SOCIAL:	
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:	
DOMICILIO PARA OÍR Y RECIBIR NOTIFICACIONES DENTRO DEL DISTRITO FEDERAL:	
NOMBRE DE LA PERSONA AUTORIZADA PARA RECIBIR NOTIFICACIONES:	
NÚMERO TELEFÓNICO:	
REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES:	
FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL:	

PROTESTO LO NECESARIO

**NOTA: EL PRESENTE FORMATO DEBERÁ SER PRESENTADO EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE.**

AV. CHAPULTEPEC No. 49 PRIMER PISO, COLONIA CENTRO  
DELEGACIÓN CUAUHTÉMOC, C.P. 06010, TEL. 5134 0770 EXT. 1105





**SECRETARÍA DE EDUCACIÓN**  
Dirección de Administración.

**ANEXO 6**

MÉXICO, D.F. A...

ING. SOFÍA AMALIA RIVERA HERNÁNDEZ.  
DIRECTORA DE ADMINISTRACIÓN  
**SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL**  
**PRESENTE**

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL SEDU/LPN/005/2014**  
**SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN 110 ESCUELAS PRIMARIAS EN CHAROLA CON GRADO**  
**ALIMENTICIO RECICLABLE CON TRES DIVISIONES TERMOSELLABLES**

DECLARO, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE HE LEÍDO Y QUE CONOZCO TODAS Y CADA UNO DE LOS ANEXOS RELACIONADOS EN LAS BASES DE LA PRESENTE LICITACIÓN ASÍ COMO EL CONTENIDO DEL ACTA DERIVADA DE LA JUNTA DE ACLARACIÓN DE BASES, DOCUMENTOS QUE ME FUERON PROPORCIONADOS POR LA SECRETARIA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL. LO ANTERIOR COMO CONSTANCIA DE MI ACEPTACIÓN A LO ESTIPULADO EN LOS DOCUMENTOS ANTES MENCIONADOS

PROTESTO LO NECESARIO

**NOTA: EL PRESENTE FORMATO DEBERÁ SER PRESENTADO EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE.**



AV. CHAPULTEPEC No. 49 PRIMER PISO, COLONIA CENTRO  
DELEGACIÓN CUAUHTÉMOC, C.P. 06010, TEL. 5134 0770 EXT. 1105



**SECRETARÍA DE EDUCACIÓN**  
Dirección de Administración.

**ANEXO 7**

MÉXICO, D.F. A...

ING. SOFÍA AMALIA RIVERA HERNÁNDEZ.  
DIRECTORA DE ADMINISTRACIÓN  
**SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL**  
**PRESENTE**

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL SEDU/LPN/005/2014**  
**SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN 110 ESCUELAS PRIMARIAS EN CHAROLA CON GRADO**  
**ALIMENTICIO RECICLABLE CON TRES DIVISIONES TERMOSELLABLES**

DECLARO, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE ME COMPROMETO A QUE MIS REPRESENTANTES, DIRECTIVOS Y EMPLEADOS NO INCURRIRÁN EN PRÁCTICAS NO ÉTICAS O ILEGALES DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA, ASÍ COMO EN EL PROCESO DE FORMALIZACIÓN Y VIGENCIA DEL CONTRATO, Y EN SU CASO LOS CONVENIOS QUE SE CELEBREN, INCLUYENDO LOS ACTOS QUE DE ÉSTOS DERIVEN.

PROTESTO LO NECESARIO

**NOTA: EL PRESENTE FORMATO DENEGRA SER PRESENTADO EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE**



AV. CHAPULTEPEC No. 49 PRIMER PISO, COLONIA CENTRO  
DELEGACIÓN CUAUHTÉMOC, C.P. 06010, TEL. 5134 0770 EXT. 1105



**SECRETARÍA DE EDUCACIÓN**  
Dirección de Administración.

**ANEXO 8**

**MÉXICO, D.F. A...**

ING. SOFÍA AMALIA RIVERA HERNÁNDEZ.  
DIRECTORA DE ADMINISTRACIÓN  
**SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL**  
**PRESENTE**

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL SEDU/LPN/005/2014**  
**SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN 110 ESCUELAS PRIMARIAS EN CHAROLA CON GRADO**  
**ALIMENTICIO RECICLABLE CON TRES DIVISIONES TERMOSELLABLES**

DECLARO, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE LA EMPRESA QUE REPRESENTO NO TIENE INCUMPLIMIENTO DE CONTRATOS VIGENTES CON DEPENDENCIAS, ÓRGANOS DESCONCENTRADOS, DELEGACIONES O ENTIDADES DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL DISTRITO FEDERAL

PROTESTO LO NECESARIO

**NOTA: EL PRESENTE FORMATO DEBERÁ SER PRESENTADO EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE.**



**AV. CHAPULTEPEC No. 49 PRIMER PISO, COLONIA CENTRO**  
**DELEGACIÓN CUAUHTÉMOC, C.P. 06010, TEL. 5134 0770 EXT. 1105**



**SECRETARÍA DE EDUCACIÓN**  
Dirección de Administración.

MÉXICO, D.F. A...

ING. SOFÍA AMALIA RIVERA HERNÁNDEZ.  
DIRECTORA DE ADMINISTRACIÓN  
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL  
PRESENTE

**ANEXO 9**  
**PROPUESTA ECONÓMICA**

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL SEDU/LPN/005/2014**  
**SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN 110 ESCUELAS PRIMARIAS EN CHAROLA CON GRADO**  
**ALIMENTICIO RECICLABLE CON TRES DIVISIONES TERMOSELLABLES**

PARTIDA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	CANTIDAD DE CHAROLAS		IMPORTE	
				MÍNIMO	MÁXIMO	MÍNIMO	MÁXIMO
ÚNICA	SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN 110 ESCUELAS PRIMARIAS DEL DISTRITO FEDERAL EN CHAROLA CON GRADO ALIMENTICIO RECICLABLE CON TRES DIVISIONES TERMOSELLABLES	CHAROLA					
<b>SUBTOTAL</b>							
<b>IVA</b>							
<b>TOTAL</b>							



AV. CHAPULTEPEC No. 49 PRIMER PISO, COLONIA CENTRO  
DELEGACIÓN CUAUHTÉMOC, C.P. 06010, TEL. 5134 0770 EXT. 1105



**SECRETARÍA DE EDUCACIÓN**  
Dirección de Administración.

**ANEXO 10**  
**PROPUESTA DEL "LICITANTE" PARA ADJUDICAR A MEJOR CONDICIÓN DE PRECIO**

**Con fundamento en lo establecido en el artículo 43 fracción II segundo párrafo de la Ley de Adquisiciones, para el Distrito Federal que a la letra dice:** Se comunicará a los participantes que en ese mismo acto, podrán ofertar un precio más bajo por los bienes o servicios objeto de la licitación o invitación restringida, en beneficio del área Convocante, con la finalidad de resultar adjudicados, respecto de la propuesta que originalmente haya resultado más benéfica para el área Convocante, lo cual podrán efectuar, siempre y cuando, en el acto se encuentre la persona que cuente con poderes de representación de la persona física o moral licitante, lo que deberá ser acreditado en el mismo acto. De conformidad con los Lineamientos Generales para la Presentación de Precios Más Bajos para los Bienes y Servicios Objeto del Procedimiento Licitatorio, publicados el 14 de Abril del año 2010 en la Gaceta Oficial del Distrito Federal, se establecen los fines y procedimientos a realizar por la convocante, a efecto de que los participantes presenten precios más bajos en términos porcentuales para los bienes objeto del presente procedimiento.

LICITACIÓN PUBLICA NACIONAL:	Concepto
SEDU/LPN/005/2014	SUMINISTRO DE ALIMENTOS A 110 ESCUELAS PRIMARIAS DEL DISTRITO FEDERAL EN CHAROLA CON GRADO ALIMENTICIO RECICLABLE CON TRES DIVISIONES TERMOSELLABLES
Persona Física o Moral:	
Documento que acredita su representación	

Partida	Precio Unitario	Primera Ronda	Segunda Ronda	Tercera Ronda	Cuarta Ronda	Quinta Ronda	Sexta Ronda	Séptima Ronda	Precio Unitario Definitivo
ÚNICA									

SOSTENIMIENTO DE PRECIO DEFINITIVO DEL REPRESENTANTE LEGAL
<b>NOMBRE, FIRMA Y FECHA</b>

**CLÁUSULA:** Una vez determinado el participante que haya ofertado el precio más bajo por los bienes o servicios requeridos y como consecuencia haya resultado adjudicado, se compromete a sostener y cumplir la presente propuesta conforme a lo estipulado por el representante legal debidamente acreditado por la empresa que representa.

AV. CHAPULTEPEC No. 49 PRIMER PISO, COLONIA CENTRO  
DELEGACIÓN CUAUHTÉMOC, C.P. 06010, TEL. 5134 0770 EXT. 1105







**SECRETARÍA DE EDUCACIÓN**  
Dirección de Administración.

**ANEXO 11**  
**FORMATO DE FIANZA DE SOSTENIMIENTO DE PROPUESTA**

\_\_\_\_\_(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 FEDERAL DE INSTITUCIONES DE FIANZAS, SE CONSTITUYE FIADORA HASTA POR LA SUMA DE \_\_\_\_\_(2)\_\_\_\_\_ M/N, A FAVOR DE LA SECRETARÍA DE FINANZAS DEL GOBIERNO DEL DISTRITO FEDERAL PARA GARANTIZAR POR \_\_\_\_\_(3)\_\_\_\_\_ CON DOMICILIO EN \_\_\_\_\_(4)\_\_\_\_\_, EL SOSTENIMIENTO DE LA PROPUESTA PRESENTADA PARA PARTICIPAR EN EL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No SEDU/LPN/005/2014 CONVOCADA POR EL GOBIERNO DEL DISTRITO FEDERAL, A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL, TENIENDO POR OBJETO **EL SUMINISTRO DE ALIMENTOS A 110 ESCUELAS PRIMARIAS DEL DISTRITO FEDERAL EN CHAROLA CON GRADO ALIMENTICIO RECICLABLE CON TRES DIVISIONES TERMOSELLABLES** ESTA GARANTÍA ESTARÁ VIGENTE HASTA QUE EL GOBIERNO DEL DISTRITO FEDERAL MANIFIESTE EXPRESAMENTE POR ESCRITO LA DEVOLUCIÓN PARA SU CANCELACIÓN, DE CONFORMIDAD CON LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, SU REGLAMENTO Y DEMÁS QUE RESULTEN APLICABLES. (FIN DE TEXTO).

**NOTAS:**

- (1) NOMBRE DE LA AFIANZADORA.
- (2) IMPORTE EN MONEDA NACIONAL CON NÚMERO Y LETRA, SEGÚN LA MAGNITUD DE LA COTIZACIÓN SIN CONSIDERAR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO.
- (3) RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA.
- (4) DOMICILIO DE LA EMPRESA.





**SECRETARÍA DE EDUCACIÓN**  
Dirección de Administración.

**ANEXO 12**

**FORMATO DE FIANZA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO**

FIANZAS \_\_\_\_\_ (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 FEDERAL DE INSTITUCIONES DE FIANZAS, SE CONSTITUYE FIADORA HASTA POR LA SUMA DE \_\_\_\_\_ (2) M/N,

**ANTE: LA SECRETARÍA DE FINANZAS DEL DISTRITO FEDERAL.**

PARA GARANTIZAR POR \_\_\_\_\_ (3) EL CUMPLIMIENTO DE TODAS Y CADA UNA DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES Y PENAS CONVENCIONALES, ASÍ COMO LA BUENA CALIDAD DE LOS BIENES, DERIVADO DEL CONTRATO DE ADQUISICIÓN NUMERO \_\_\_\_\_ (4), DE FECHA \_\_\_\_\_ (5), POR UN IMPORTE DE \$ \_\_\_\_\_ (6), (CON NUMERO Y LETRA) \_\_\_\_\_ (7), PARA LA ADQUISICIÓN DE \_\_\_\_\_ (8), CON PLAZO DE ENTREGA DEL \_\_\_\_\_ (9), DERIVADO DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL \_\_\_\_\_ (10), QUE CELEBRAN POR UNA PARTE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL DISTRITO FEDERAL, REPRESENTADA POR LA ING. SOFÍA AMALIA. RIVERA HERNÁNDEZ, DIRECTOR DE ADMINISTRACIÓN DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL Y POR LA OTRA \_\_\_\_\_ (3), CON R.F.C.: \_\_\_\_\_ (11), CON DOMICILIO EN \_\_\_\_\_ (12), LA COMPAÑÍA AFIANZADORA EXPRESAMENTE DECLARA:

- A) QUE LA FIANZA SE OTORGA ATENDIENDO A TODAS LAS ESTIPULACIONES CONTENIDAS EN EL CONTRATO.
- B) QUE EN EL CASO DE QUE SE PRORROGUE EL PLAZO ESTABLECIDO PARA EL SUMINISTRO OBJETOS DE LA PRESENTE LICITACIÓN QUE SE GARANTIZAN CON LA FIANZA, O EXISTA ESPERA, SU VIGENCIA QUEDARÁ AUTOMÁTICAMENTE PRORROGADA EN CONCORDANCIA DE DICHA PRÓRROGA O ESPERA;
- C) LA FIANZA GARANTIZA EL SUMINISTRO OBJETO DEL CONTRATO DE CONFORMIDAD CON LA AUTORIZACIÓN DEL GOBIERNO DEL DISTRITO FEDERAL/SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL.
- D) QUE EN CASO DE QUE EL FIADO NO REALICE LA SUSTITUCIÓN DE ESTA FIANZA POR LA DE VICIOS OCULTOS, ACEPTA QUE ESTA FIANZA SE PRORROGUE POR UN AÑO DE VIGENCIA DEL CONTRATO Y CONVENIO, PARA RESPONDER DE LOS DEFECTOS QUE RESULTAREN DE LOS BIENES DE \_\_\_\_\_ (8), DE LOS VICIOS OCULTOS Y DE CUALQUIER OTRA RESPONSABILIDAD EN QUE HUBIERE INCURRIDO.
- E) QUE PARA CANCELAR LA FIANZA SERÁ REQUISITO INDISPENSABLE LA SOLICITUD EXPRESA Y POR ESCRITO DEL GOBIERNO DEL DISTRITO FEDERAL A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL
- F) EN EL CASO DE QUE LA PRESENTE FIANZA SE HAGA EXIGIBLE A LA \_\_\_\_\_ (1), ÉSTA ACEPTA EXPRESAMENTE SOMETERSE A LO ESTABLECIDO EN LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, SU REGLAMENTO Y LO ESTIPULADO EN LAS POLÍTICAS ADMINISTRATIVAS BASES Y LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, ASÍ COMO AL PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 93, 95 Y 118 DE LA LEY FEDERAL DE INSTITUCIONES DE FIANZAS Y AL EFECTO LA \_\_\_\_\_ (1), PAGARÁ A LA SECRETARÍA DE FINANZAS DEL DISTRITO FEDERAL EN TÉRMINOS DE LA LEY, LA CANTIDAD DE \$ \_\_\_\_\_ (2), LA FIANZA SE CANCELARÁ CUANDO EL FIADO HAYA CUMPLIDO CON TODAS LAS OBLIGACIONES QUE SE DERIVEN DEL CONTRATO.

*LAS PARTES SE SOMETEN EXPRESAMENTE A LAS DISPOSICIONES CONTENIDAS EN LA LEY FEDERAL DE INSTITUCIONES DE FIANZAS EN VIGOR, FIN DEL TEXTO.*

**NOTAS:**

- (1) NOMBRE DE LA AFIANZADORA.
- (2) IMPORTE EN MONEDA NACIONAL CON NÚMERO Y LETRA POR EL 15% DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO ADJUDICADO SIN CONSIDERAR I.V.A..
- (3) DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DE LA PERSONA FÍSICA O MORAL
- (4) NÚMERO DEL CONTRATO
- (5) FECHA DEL CONTRATO ADJUDICADO (DIA/MES/AÑO)
- (6) IMPORTE DEL CONTRATO CON NÚMERO NO INCLUYENDO IVA
- (7) IMPORTE DEL CONTRATO CON LETRA
- (8) OBJETO DEL CONTRATO
- (9) PERIODO DE ENTREGA: DEL (DIA/MES/AÑO) AL (DIA/MES/AÑO)
- (10) NÚMERO Y CONCEPTO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
- (11) R.F.C. DE LA PERSONA FÍSICA O MORAL
- (12) DOMICILIO FISCAL DE LA PERSONA FÍSICA O MORAL (CALLE, COLONIA, DELEGACIÓN Y C.P.)

**LA FIANZA DEBERÁ TRAER NOMBRE Y CARGO DE QUIEN LA FIRME.**

AV. CHAPULTEPEC No. 49 PRIMER PISO, COLONIA CENTRO  
DELEGACIÓN CUAUHTÉMOC, C.P. 06010, TEL. 5134 0770 EXT. 1105

