



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración

**CDMX**  
CIUDAD DE MÉXICO  
**190 años**

**GOBIERNO DEL DISTRITO FEDERAL  
SECRETARIA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO  
FEDERAL**

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**

**No. SEDU/LPN/003/2015**

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



Av. Chapultepec No. 49, piso 1  
Col. Centro, Del. Cuauhtémoc,  
C.P. 06010,  
Tel. 5134 0770 Ext. 1113

**df.gob.mx**  
**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 NÚMERO 49, PRIMER PISO, COLONIA CENTRO, DELEGACIÓN CUAUHTÉMOC, CÓDIGO POSTAL 06010, MÉXICO, DISTRITO FEDERAL, TELÉFONO 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/003/2015, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN 110 ESCUELAS PRIMARIAS DEL DISTRITO FEDERAL EN CHAROLA CON GRADO ALIMENTICIO RECICLABLE, CONFORME A LAS SIGUIENTES:

### B A S E S

#### 1.- CALENDARIO DE ACTOS.

Fechas para adquirir bases	Junta de aclaraciones	Acto de presentación y apertura de propuestas	Acto de Fallo
12, 13 y 16 de febrero de 2015	17 de febrero de 2015 11:00 hrs.	20 de febrero de 2015 11:00 hrs.	25 de febrero de 2015 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 02 DE MARZO Y HASTA EL 14 DE JULIO DE 2015. 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.**

LAS CHAROLAS DEBERÁN 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 SEÑALADO EN EL NUMERAL 17 DE LAS PRESENTES BASES; PARA EL CASO DE LOS EVENTOS EXTRAORDINARIOS DONDE SE REQUIERA EL SUMINISTRO SE INFORMARA CON ANTICIPACIÓN A LAS EMPRESAS LAS CONDICIONES Y CARACTERÍSTICAS DE LA ENTREGA.



Av. Chapultepec No. 49, piso 1  
Col. Centro, Del. Cuauhtémoc,  
C.P. 06010,  
Tel. 5134 0770 Ext. 1113

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



### 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.

#### 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.

### 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 O PLAYERA TIPO POLO), COFIA, CUBRE BOCA, CALZADO CERRADO QUE NO SEA TENIS Y/O GUANTES DE PLÁSTICO DESECHABLE, ADEMÁS TENER UÑAS CORTAS, LIMPIAS, SIN ESMALTE, CABELLO RECOGIDO Y SIN BARBA Y BIGOTE.

DURANTE EL SUMINISTRO DE LOS ALIMENTOS QUEDA ESTRICTAMENTE PROHIBIDO PARA EL PERSONAL DEL PROVEEDOR ADJUDICADO COMER, BEBER, FUMAR, MASTICAR CHICLE, VENDER ALIMENTOS Y REALIZAR CUALQUIER OTRA ACTIVIDAD AJENA A LO NECESARIO PARA BRINDAR EL SERVICIO.

### 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 EL 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, SIN NINGUNA RESTRICCIÓN.





SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración

CDMX  
CIUDAD DE MÉXICO  
190 años

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.

ASÍ MISMO, EL PERSONAL DESIGNADO 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 CUANDO ESTE LO CONSIDERE PRUDENTE.

LAS EMPRESAS ADJUDICADOS 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 EL 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.

EL LICITANTE DEBERÁ DE PRESENTAR UN PROGRAMA DE CALIDAD ENFOCADO A LA OPERACIÓN DE "SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN 110 ESCUELAS PRIMARIAS DEL DISTRITO FEDERAL EN CHAROLA CON GRADO ALIMENTICIO RECICLABLE CON TRES DIVISIONES TERMOSELLABLES", EN LA PROPUESTA TÉCNICA, DONDE CONCENTRE EL CUMPLIMIENTO CON LAS NORMAS Y ESTÁNDARES DE CALIDAD SEÑALADAS EN EL **ANEXO 2** ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SUMINISTRO DE LAS PRESENTES BASES DE LICITACIÓN, LAS CUALES SON DE APLICACIÓN OBLIGATORIA.

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 INCUMPLIERA, 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





SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración

CDMX  
CIUDAD DE MÉXICO  
190 años

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"

## 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 DICHS 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, 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 Y/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 19 DE FEBRERO DE 2015, 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 HORAS. LA CUAL SERÁ REMITIDA A LA DIRECCIÓN GENERAL DE



Av. Chapultepec No. 49, piso 1  
Col. Centro, Del. Cuauhtémoc,  
C.P. 06010,  
Tel. 5134 0770 Ext. 1113

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



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración

CDMX  
CIUDAD DE MÉXICO  
190 años

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.

## **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 PLANTES EDUCATIVOS SERÁ EL ÚNICO RESPONSABLE DE RECIBIR LOS ALIMENTOS.

## **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 19 DE FEBRERO DE 2015, 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 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 ADJUDICADOS.



Av. Chapultepec No. 49, piso 1  
Col. Centro, Del. Cuauhtémoc,  
C.P. 06010,  
Tel. 5134 0770 Ext. 1113

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





### **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 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 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. LA FECHA SE ESTABLECERÁ EL DÍA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS.

### **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 SECRETARÍA 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





SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración



ACUERDO CON LA REQUISICIÓN No. 014 bis CUENTA CON SUFICIENCIA PRESUPUESTAL MEDIANTE OFICIO SEDU/DA/JUDRF/SUF. 017/2015

## 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 SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL, UBICADA EN AVENIDA CHAPULTEPEC No. 49, PRIMER PISO, COLONIA CENTRO, DELEGACIÓN CUAUHTÉMOC, CÓDIGO POSTAL 06010, EN MÉXICO DISTRITO FEDERAL, LOS DÍAS 12, 13 Y 16 DE FEBRERO 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.gov.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. 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.



Av. Chapultepec No. 49, piso 1  
Col. Centro, Del. Cuauhtémoc,  
C.P. 06010,  
Tel. 5134 0770 Ext. 1113

**df.gov.mx**  
**educacion.df.gov.mx**





## 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 CON EXCEPCIÓN DE LOS INCISOS C) Y D), QUE A CONTINUACIÓN SE DETALLAN. LA CUAL SERÁ DEVUELTA AL TÉRMINO DE SU REVISIÓN:**





SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración

CDMX  
CIUDAD DE MÉXICO  
190 años

- 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) E IMPRESIÓN DEL ALTA ANTE LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO (NO MAYOR A TRES MESES), EN LA QUE CONSTE QUE SU ACTIVIDAD ESTÁ RELACIONADA CON EL SERVICIO 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), DEL EJERCICIO 2013 ASÍ COMO LOS PAGOS PROVISIONALES DEL IMPUESTO SOBRE LA RENTA (ISR) E IMPUESTO AL VALOR AGREGADO (IVA) DE ENERO A DICIEMBRE 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) CURRICULUM 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 ESTABLECIDAS 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



Av. Chapultepec No. 49, piso 1  
Col. Centro, Del. Cuauhtémoc,  
C.P. 06010,  
Tel. 5134 0770 Ext. 1113

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



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración

CDMX  
CIUDAD DE MÉXICO  
190 años

LA SECRETARIA 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 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



Av. Chapultepec No. 49, piso 1  
Col. Centro, Del. Cuauhtémoc,  
C.P. 06010,  
Tel. 5134 0770 Ext. 1113

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



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración

CDMX  
CIUDAD DE MÉXICO  
190 años

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 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 2.8 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





SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración

CDMX  
CIUDAD DE MÉXICO  
190 años

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 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:



Av. Chapultepec No. 49, piso 1  
Col. Centro, Del. Cuauhtémoc,  
C.P. 06010,  
Tel. 5134 0770 Ext. 1113

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





### 6.3.1 DE LA ELABORACIÓN.

#### I. DE LOS ALIMENTOS

- A) COPIA SIMPLE DEL CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL) VIGENTE DEL RASTRO O ESTABLECIMIENTO DEL PROVEEDOR TIF DE CÁRNICOS DE RES, CERDO Y POLLO; QUE UTILIZARÁ EN LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS, EXPEDIDO POR LA SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN (SAGARPA).
- B) 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 Y POLLO; 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 RIESGO 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.
- 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 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







SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración

CDMX  
CIUDAD DE MÉXICO  
190 años

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, ASÍ COMO LO SEÑALADO EN EL ANEXO 2.
- 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 CON UN REGISTRO DE CONTROL (BITÁCORA) DIARIO DE LA MEZCLA DE GASES UTILIZADOS PARA EL ENVASADO. DICHS DATOS Y MEZCLA DE GASES ASÍ COMO CONTENEDORES, PODRÁN SER VERIFICADOS 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 PUEDA 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 MENÚS 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, MEDIANTE LA CÉDULA "SUPERVISIÓN DE ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS".

## II. DE LAS INSTALACIONES.

- 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.



Av. Chapultepec No. 49, piso 1  
Col. Centro, Del. Cuauhtémoc,  
C.P. 06010,  
Tel. 5134 0770 Ext. 1113

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



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración

CDMX  
CIUDAD DE MÉXICO  
190 años

- 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 O LOCAL.
- 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-CC-9001-IMNC-2008 / ISO 9001:2008, 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 2015 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" (CICOPLAFEST), ANEXADO COPIA SIMPLE DE LA LICENCIA SANITARIA DE LA EMPRESA QUE PROPORCIONA EL SERVICIO DE FUMIGACIÓN.
- 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



Av. Chapultepec No. 49, piso 1  
Col. Centro, Del. Cuauhtémoc,  
C.P. 06010,  
Tel. 5134 0770 Ext. 1113

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



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración

CDMX  
CIUDAD DE MÉXICO  
190 años

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). 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 ENFRIAMIENTO) ADECUADO, PARA REALIZAR EL “SHOCK TÉRMICO” DE LOS ALIMENTOS PROCESADOS QUE LO REQUIERAN 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 MANIFIESTA QUE CUENTA CON UNA BITÁCORA DE REGISTRO DEL SHOCK 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**.
- 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.



Av. Chapultepec No. 49, piso 1  
Col. Centro, Del. Cuauhtémoc,  
C.P. 06010,  
Tel. 5134 0770 Ext. 1113

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



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración

CDMX  
CIUDAD DE MÉXICO  
190 años

- 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 QUE CUENTA CON IDENTIFICADORES Y CONTENEDORES DE DESECHOS URBANOS DIFERENCIADOS PARA CADA TIPO DE RESIDUOS, ADEMÁS DE UN PROGRAMA DE RECOLECCIÓN DE LOS MISMOS.
- W) 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 DICHOS CURSOS ANTE LA MISMA SECRETARÍA.



Av. Chapultepec No. 49, piso 1  
Col. Centro, Del. Cuauhtémoc,  
C.P. 06010,  
Tel. 5134 0770 Ext. 1113

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



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración

CDMX  
CIUDAD DE MÉXICO  
190 años

- 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 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 (COPRODUCTIVO, COPROPARASITOSCÓPICO EN SERIE DE TRES, CULTIVO DE MANOS Y UÑAS, ADEMÁS DE EXUDADO FARÍNGEO) PARA CONFIRMAR QUE SON PERSONAS LIBRES DE ENFERMEDADES INFECCIOCONTAGIOSAS, LOS EXÁMENES CITADOS SERÁN CON CARGO AL PROVEEDOR ADJUDICADO Y LOS RESULTADOS SERÁN ENTREGADOS EN UN PERIODO MÁXIMO DE 10 DÍAS HÁBILES AL INICIO DEL CONTRATO A LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA.
- 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. UNA VEZ ADJUDICADO DEBERÁ ENTREGAR DICHA DOCUMENTACIÓN DENTRO DE LOS 10 DÍAS HÁBILES AL INICIO DEL CONTRATO A LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA.

#### 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, ASÍ COMO UN CERTIFICADO EMITIDO POR ENTIDAD CERTIFICADA ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN EN LA CUAL ESPECIFIQUE EL GRADO ALIMENTICIO.
- 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.



Av. Chapultepec No. 49, piso 1  
Col. Centro, Del. Cuauhtémoc,  
C.P. 06010,  
Tel. 5134 0770 Ext. 1113

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





- 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 ENVASADO 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.

### 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, LAS CUALES DEBERÁN APEGARSE EN TODO MOMENTO A LAS CARACTERÍSTICAS SEÑALADAS EN EL ANEXO 2, NUMERAL 5.3. 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.







SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración

CDMX  
CIUDAD DE MÉXICO  
190 años

- 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 DE LOS VEHÍCULOS QUE SERÁN UTILIZADOS EN LA TRANSPORTACIÓN DE LOS ALIMENTOS, EN QUE CONSTE EL CUMPLIMIENTO CON LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009 "PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS", EXPEDIDO POR UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. (E.M.A) 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 TRASPORACIÓN DE LAS CHAROLAS SON MODELOS DE 2009-2015.
- 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 DE LOS VEHÍCULOS QUE TRANSPORTEN 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



Av. Chapultepec No. 49, piso 1  
Col. Centro, Del. Cuauhtémoc,  
C.P. 06010,  
Tel. 5134 0770 Ext. 1113

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



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 DE 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 02 DE MARZO DE 2015, 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 OCTUBRE DEL 2015; DOS PAQUETES DE GALLETAS (30 GR CADA UNA) CON CADUCIDAD MÍNIMA DE OCTUBRE DEL 2015; BARRA DE CEREAL (50 GR) CON CADUCIDAD MÍNIMA DE OCTUBRE DEL 2015; AGUA EMBOTELLADA (DE POR LO MENOS 330 ML Y HASTA 600 ML) CON CADUCIDAD MÍNIMA DE OCTUBRE DEL 2015; SERVILLETA (2 PIEZAS); CUCHARA Y PLATO DESECHABLE; Y QUE EL MISMO 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).
  - 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 17 DE FEBRERO DE 2015, A LAS 11:00 HORAS**, EN EL SALÓN DE USOS MÚLTIPLES DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL, SITA EN EL QUINTO 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**





SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración



## **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@gmail.com](mailto:compraseducaciondf@gmail.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 ESTRUCTA RESPONSABILIDAD. EN EL CASO DE QUE DURANTE LA JUNTA DE ACLARACIONES SE EFECTÚEN MODIFICACIONES A LAS BASES DE LICITACIÓN, **LA 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. ACTODEPRESENTACIÓN 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, QUINTO PISO, COLONIA CENTRO, DELEGACIÓN CUAUHTÉMOC, CÓDIGO POSTAL 06010, MÉXICO, DISTRITO FEDERAL, **EL DÍA 20 DE FEBRERO DE 2015, 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**



Av. Chapultepec No. 49, piso 1  
Col. Centro, Del. Cuauhtémoc,  
C.P. 06010,  
Tel. 5134 0770 Ext. 1113

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



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración



**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 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**



Av. Chapultepec No. 49, piso 1  
Col. Centro, Del. Cuauhtémoc,  
C.P. 06010,  
Tel. 5134 0770 Ext. 1113

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



### 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, SEXTO PISO, COLONIA CENTRO, DELEGACIÓN CUAUHTÉMOC, CÓDIGO POSTAL 06010, MÉXICO, DISTRITO FEDERAL EL **DÍA 25 DE FEBRERO DE 2015 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.

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.







SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración

CDMX  
CIUDAD DE MÉXICO  
190 años

- 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.

### 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 APLICARÁN.

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 COMPROBABA 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 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.





SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración

CDMX  
CIUDAD DE MÉXICO  
190 años

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 REBASAN 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**

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



Av. Chapultepec No. 49, piso 1  
Col. Centro, Del. Cuauhtémoc,  
C.P. 06010,  
Tel. 5134 0770 Ext. 1113

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



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración

CDMX  
CIUDAD DE MÉXICO  
190 años

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 OTE 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 OTE POR LA PRESENTACIÓN DE LA FIANZA, DEBERÁ RESPETARSE EL TEXTO ESTABLECIDO EN EL FORMATO DEL **ANEXO 12**.

**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.



Av. Chapultepec No. 49, piso 1  
Col. Centro, Del. Cuauhtémoc,  
C.P. 06010,  
Tel. 5134 0770 Ext. 1113

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



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración

CDMX  
CIUDAD DE MÉXICO  
190 años

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 SECRETARIA 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 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 QUE 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



Av. Chapultepec No. 49, piso 1  
Col. Centro, Del. Cuauhtémoc,  
C.P. 06010,  
Tel. 5134 0770 Ext. 1113

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



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración



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 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



Av. Chapultepec No. 49, piso 1  
Col. Centro, Del. Cuauhtémoc,  
C.P. 06010,  
Tel. 5134 0770 Ext. 1113

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





SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración



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.
- 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.



Av. Chapultepec No. 49, piso 1  
Col. Centro, Del. Cuauhtémoc,  
C.P. 06010,  
Tel. 5134 0770 Ext. 1113

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



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración

CDMX  
CIUDAD DE MÉXICO  
190 años

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 SECRETARIA 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 ADJUDIQUEN 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 Y ENTIDADES DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL DISTRITO FEDERA, 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% (CIEN 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.



Av. Chapultepec No. 49, piso 1  
Col. Centro, Del. Cuauhtémoc,  
C.P. 06010,  
Tel. 5134 0770 Ext. 1113

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



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración

CDMX  
CIUDAD DE MÉXICO  
190 años

- 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 COMPONTE, 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 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.
- SE 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 27 DE FEBRERO DEL 2015, LA DOCUMENTACIÓN Y RELACIONES REFERENTES A LA ASIGNACIÓN 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.



Av. Chapultepec No. 49, piso 1  
Col. Centro, Del. Cuauhtémoc,  
C.P. 06010,  
Tel. 5134 0770 Ext. 1113

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



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración



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 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.





SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración

CDMX  
CIUDAD DE MÉXICO  
190 años

- 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, INDEPENDIENTEMENTE 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 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.



Av. Chapultepec No. 49, piso 1  
Col. Centro, Del. Cuauhtémoc,  
C.P. 06010,  
Tel. 5134 0770 Ext. 1113

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



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración



### **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 TERMINO 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 06 DE FEBRERO DE 2015.**

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







SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración

CDMX  
CIUDAD DE MÉXICO  
190 años

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	CHAROLA	1,491,240	1,987,219	100%	55%	37.89%	27.25%
						45%	31.63%	25.25%
							30.48%	24.25%
								23.25%



Av. Chapultepec No. 49, piso 1  
Col. Centro, Del. Cuauhtémoc,  
C.P. 06010,  
Tel. 5134 0770 Ext. 1113

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



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración

CDMX  
CIUDAD DE MÉXICO  
190 años

## ANEXO 2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SUMINISTRO

### 1.-CONSIDERACIONES DEL MENÚ.

#### 1.1.-DEL MENÚ.

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

EL PROVEEDOR ADJUDICADO DEBERÁ APEGARSE PUNTUALMENTE A LA RECETA DE CADA PLATILLO PROPORCIONANDO LOS INGREDIENTES Y CANTIDADES CORRESPONDIENTES, ASÍ COMO A LAS ESPECIFICACIONES DE LOS PRODUCTOS SOLICITADOS A EMPLEAR EN LOS MENÚS, ADEMÁS DEBERÁ APEGARSE A LAS PREPARACIONES DESCRITAS QUE SON PARTE DEL APARTADO DE ESTE ANEXO, LAS QUE SERÁN SUPERVISADOS POR EL PERSONAL DESIGNADO POR LA SECRETARIA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA.

EL LICITANTE DEBERÁ APEGARSE A LA PRESENTACIÓN SUGERIDA EN CADA UNA DE LAS RECETAS DESCRITAS, PARA OBTENER LOS ENTREGABLES DE CADA PLATILLO ADEMÁS DE CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS ESPERADAS EN LA RECETA ORIGINAL, DE LO CONTRARIO NO SE ACEPTARA LA CHAROLA.

LA UTILIZACIÓN DE PRODUCTOS ENLATADOS O EMBOLSADOS PROCESADOS COMO SON: FRIJOLAS, LENTEJAS, CHICHAROS, ELOTE, CHILE MORRÓN, ALUBIAS, SALSA DE TOMATE VERDE, PASTA DE TOMATE, DEBERÁN SER OMITIDOS POR LOS LICITANTES ADJUDICADOS EN SUS PREPARACIONES Y PRESENTACIONES DE LOS PLATILLOS, POR SER PRODUCTOS INDUSTRIALIZADOS Y PRESENTAR UN ALTO CONTENIDO EN SODIO.

EL USO DE PRODUCTOS INDUSTRIALIZADOS COMO LO ES: TORTA DE PAPA CONGELADA (HASH BROWN), PAPA EN GAJO, NUGGETS DE PESCADO, DEDOS DE QUESO (CHEESEFINGERS) Y OTROS PRODUCTOS SIMILARES, DEBERÁN SER OMITIDOS POR LOS LICITANTES ADJUDICADOS EN SUS PREPARACIONES Y PRESENTACIONES DE LOS PLATILLOS, POR SER PRODUCTOS INDUSTRIALIZADOS CON UN ALTO CONTENIDO EN CONSERVADORES, SODIO Y GRASAS SATURADAS.

LA UTILIZACIÓN DE ACEITES Y MANTEQUILLAS DEBE SER DE ORIGEN VEGETAL BAJOS EN GRASAS SATURADAS Y SIN SAL ADEMÁS DE ESTAR LIBRES DE ÁCIDOS GRASOS TRANS.

EL LICITANTE ADJUDICADO OMITIRÁ DE SUS PREPARACIONES Y PRESENTACIONES, POTENCIADORES DE SABOR COMO SON LOS: CONSOMÉS EN POLVO, CONSERVADORES, COLORANTES, ANTIOXIDANTES, ESPESANTES, ESTABILIZANTES O ADITIVOS UTILIZADOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, YA QUE SU UTILIZACIÓN NO AYUDA AL APORTE NUTRICIONAL ESPERADO EN ÉL PROGRAMA OBJETO DE ESTA LICITACIÓN, SÍ EL PERSONAL DESIGNADO POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA, ENCONTRARÁ EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN LA UTILIZACIÓN DE ALGUNO DE ESTOS ADITIVOS, TENDRÁ LA FACULTAD DE RECHAZAR LOS ALIMENTOS INVOLUCRADOS.

EL USO DE ARROZ SOLO SE LIMITARA AL TIPO PRECOCIDO CRUDO LIBRE DE CONSERVADORES Y SAZONADORES.



Av. Chapultepec No. 49, piso 1  
Col. Centro, Del. Cuauhtémoc,  
C.P. 06010,  
Tel. 5134 0770 Ext. 1113

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



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración

CDMX  
CIUDAD DE MÉXICO  
190 años

EL PROVEEDOR ADJUDICADO ESTÁ EN POSIBILIDAD DE UTILIZAR VERDURAS CONGELADAS EN LAS PREPARACIONES Y PRESENTACIONES DE LOS PLATILLOS DE LOS MENÚS A ELABORAR, CON RESERVA DE LOS INGREDIENTES DEFINIDOS EN EL APARTADO A DE LOS MENÚS, SIENDO SOLO CONGELADOS Y NO ENLATADOS COMO YA SE HA REFERIDO ANTERIORMENTE EN ESTE ANEXO.

EL LICITANTE ADJUDICADO DEBERÁ PONER ESPECIAL ATENCIÓN CUANDO UNO DE LOS INGREDIENTES QUE CONTENGA CARACTERÍSTICAS PUNGENTES SEA UTILIZADO SOLO EN CONCENTRACIONES DONDE LA PUNGENCIA APORTE SABOR Y NO PICOR.

EN EL CASO DE UTILIZAR CONSOMÉ NATURAL ESTE SERÁ DESGRASADO. LA LECHE O CREMA A UTILIZAR SERÁ DEL TIPO DESCREMADA.

EL PROVEEDOR ADJUDICADO DEBERÁ PROPORCIONAR PRODUCTOS DE ALTA CALIDAD, DE MARCAS REGISTRADAS Y/O CERTIFICADAS (ABARROTES, CÁRNICOS, LÁCTEOS FRUTAS Y VERDURAS), LIBRES DE CONSERVADORES Y NO INDUSTRIALIZADOS. TODOS LOS PRODUCTOS DEBERÁN SER FRESCOS, NATURALES Y NUNCA TRANSGÉNICOS, TAL COMO SE ESTABLECE EN 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, QUIENES TENDRÁN LAS FACULTADES DE RECHAZAR LOS ALIMENTOS CUYAS CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS Y REQUERIDAS EN LOS MENÚS ESTABLECIDOS EN LA PRESENTE LICITACIÓN.

LA PRESENTACIÓN DE LA FRUTA SOLICITADA DEBERÁ CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ADECUADAS PARA SU OPTIMO CONSUMO; TAMAÑO UNIFORME, EL CUAL CORRESPONDERÁ A LO SOLICITADO EN LOS MENÚS. EN SU DEFECTO ESTA PODRÁ SER RECHAZADA POR EL PERSONAL DESIGNADO POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA.

EL PROVEEDOR ADJUDICADO DEBERÁ PROPORCIONAR LOS INGREDIENTES Y LAS CANTIDADES EN GRAMAJE DEL PRODUCTO TERMINADO TAL Y COMO LO ESTABLECE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS 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 PROVEEDOR 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 EL LICITANTE ADJUDICADO.

## **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 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 OCTUBRE DE 2015, DOS PAQUETES DE GALLETAS (30 G CADA UNA) CON CADUCIDAD MÍNIMA DE OCTUBRE DE 2015; BARRA DE CEREAL (50 G) CON CADUCIDAD MÍNIMA DE OCTUBRE DE 2015 AGUA EMBOTELLADA (DE POR LO MENOS 330 ML Y HASTA 600 ML) CON CADUCIDAD MÍNIMA DE OCTUBRE DE 2015; SERVILLETA (2 PIEZAS); CUCHARA Y PLATO DESECHABLE. ESTE STOCK



Av. Chapultepec No. 49, piso 1  
Col. Centro, Del. Cuauhtémoc,  
C.P. 06010,  
Tel. 5134 0770 Ext. 1113

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



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración



DEBERÁ SER ENTREGADO A MAS TARDAR EL 02 DE MARZO DE 2015, 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 GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA 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 LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL, TENGA CONSTANCIA POR PARTE DEL SUPERVISOR EN LA PLANTA DE LA ELABORACIÓN DEL PRODUCTO Y HAYA SIDO INFORMADA DE LA EVENTUALIDAD, POR LO 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 14 DE JULIO DE 2015, 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 DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA REQUERIRÁ MEDIANTE ESCRITO EL NÚMERO DE CHAROLAS A ENTREGARSE EN CADA ESCUELA LA SEMANA SIGUIENTE, LOS DÍAS MIÉRCOLES DE CADA SEMANA AL PROVEEDOR ADJUDICADO.

### **2.2.-DE LA ENTREGA DEL MENÚ**

LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA REQUERIRÁ MEDIANTE ESCRITO LOS NÚMEROS DE LOS MENÚS Y RECETAS QUE HABRÁN DE SUMINISTRARSE LAS CUATRO SEMANAS SIGUIENTES, DE





SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración



ACUERDO A LOS MENÚS PROPORCIONADOS EN EL **APARTADO A DE ESTE ANEXO**. DICHA SOLICITUD SE HARÁ 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 EN ALGÚN O ALGUNOS INGREDIENTES, PLATILLOS (SOPA, GUIADO Y/O 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.

### **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 GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA NOTIFICARÁ AL LICITANTE ADJUDICADO POR LO MENOS CON 5 HORAS DE ANTICIPACIÓN ANTES DE PROPORCIONAR EL SUMINISTRO.

### **2.3.-DEL CONTENIDO DEL SERVICIO.**

EL MENÚ QUE SE SOLICITA, PODRÁ ESTAR INTEGRADO POR:

OPCIÓN 1: SOPA AGUADA O SECA, GUIADO O PLATO FUERTE, GUARNICIÓN, FRUTA, AGUA NATURAL EMBOTELLADA, CEREAL COMO: PAN, TORTILLA, GALLETAS, TOSTADAS O TOTOPOS. (MENÚS 1, 2, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 16, 17, 19 Y 20)

OPCIÓN 2: GUIADO O PLATO FUERTE, GUARNICIÓN O SOPA, FRUTA, AGUA NATURAL EMBOTELLADA, CEREAL COMO: PAN, TORTILLA, GALLETAS, TOSTADAS O TOTOPOS. (MENÚS 3, 6, 15 Y 18)

OPCIÓN 3: PLATO FUERTE FRIO Y JUGO DE FRUTAS, O PLATO FUERTE FRIO, LECHE O AGUA EMBOTELLADA Y FRUTA. (MENÚS ALT-1, ALT-2 Y ALT-3)

DEPENDIENDO DE LO SEÑALADO EN EL MENÚ CORRESPONDIENTE. LOS ALIMENTOS PROPORCIONADOS DEBERÁN DE CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ADECUADAS PARA SU CONSUMO: ASPECTO, FORMA, AROMA, TAMAÑO, TEXTURA, COLOR, OLOR, SABOR AGRADABLE, TEMPERATURA FRIO O CALIENTE. DEBERÁN SER ENTREGADOS CONFORME AL GRAMAJE Y CARACTERÍSTICAS MARCADAS EN EL ANEXO 2 APARTADO A.

### **2.4.- DE LA IMPOSIBILIDAD DE EL 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 GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA PARA SU VALORACIÓN, Y EN SU CASO ESTABLECER EL INCUMPLIMIENTO AL QUE EL PROVEEDOR SE HIZO ACREEDOR A TRAVÉS DE LA "CEDULA DE SUPERVISIÓN DE ENTREGA DE



Av. Chapultepec No. 49, piso 1  
Col. Centro, Del. Cuauhtémoc,  
C.P. 06010,  
Tel. 5134 0770 Ext. 1113

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



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración



ALIMENTOS POR LA EMPRESA" QUE REMITIRÁ A LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN PARA LA APLICACIÓN DE LA PENA CONVENCIONAL CORRESPONDIENTE.

EL SUMINISTRO DE CHAROLAS SE PUEDE VER INTERRUMPIDO POR LOS DENOMINADOS SUCESOS EXTRAORDINARIOS PERTENECIENTES A PERCANCES EN EL TRANSPORTE EJEMPLO DE LO ANTERIOR PUEDE SER VOLCADURAS, MANIFESTACIONES, SUSTRACCIÓN ILEGAL DEL TRANSPORTE, DESENCADENANDO UN INCUMPLIMIENTO EN LA ENTREGA DEL SERVICIO DE ALIMENTOS, EN PARTICULAR LA EMPRESA DEBERÁ INFORMAR DE INMEDIATO A LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL DESCRIBIENDO EL SUCESO, EN CONSECUENCIA SE UTILIZARÁ EL STOCK EXISTENTE DE MENÚ EMERGENTE. DICHO ACONTECIMIENTO SERÁ CONSIDERADO COMO DE LAS IMPOSIBILIDADES PARA REALIZAR EL SUMINISTRO.

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 REPETIRSE 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 DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA..

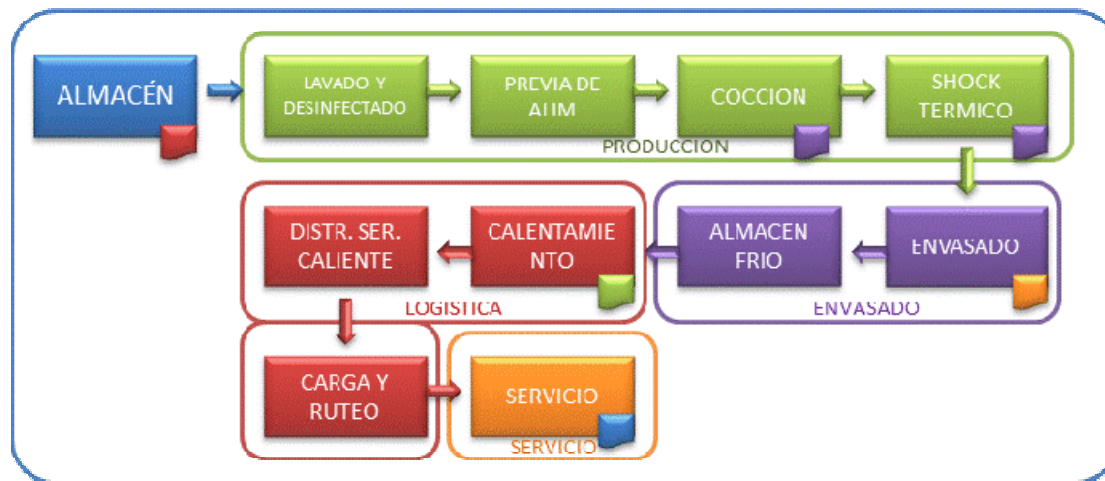
#### **3.1.-DEL PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN.**

##### **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.

EL PROVEEDOR 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 CONOCIMIENTO DEL CONTROL DOCUMENTAL DEL PROCESO.

EL PROVEEDOR ADJUDICADO SE OBLIGA A PRESENTAR A LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA SU MANUAL OPERATIVO, ACREDITANDO SU CAPACIDAD TÉCNICA Y VOLUMÉTRICA EN LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE COMIDA, DEBERÁ ESTABLECER CON CLARIDAD TIEMPOS EN LA RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, ELABORACIÓN, EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS, ASÍ COMO EL NOMBRE DE LOS RESPONSABLES ASIGNADOS A CADA ETAPA DEL PROCESO, CON LOS CUALES PODRÁ TENER CONTACTO EL PERSONAL ASIGNADO POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA.

EL PROVEEDOR ADJUDICADO PROPORCIONARÁ A LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA LA PROGRAMACIÓN DETALLADA DE LA ELABORACIÓN DE CADA UNO DE LOS MENÚS, DE ACUERDO AL CALENDARIO DE ENTREGAS EN CADA ESCUELA, CON LA FINALIDAD DE QUE LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA CONOZCA CON ANTERIORIDAD LOS HORARIOS DE CADA FASE DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS, EL CUAL SE ENTREGARÁ 4 DÍAS DESPUÉS DE HABER RECIBIDO LOS MENÚS A SUMINISTRAR EN EL MES.

### 3.2.- DEL ALMACENAJE DE LOS ALIMENTOS

EL PROVEEDOR ADJUDICADO 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 PROVEEDOR DEBERÁ ASIGNAR LOS ESPACIOS DE ALMACENAJE PARA CADA UNA DE LAS ETAPAS DURANTE EL PROCESO, CONSIDERANDO QUE NO DEBEN COMBINARSE MATERIA PRIMA, SIN





SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración



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 SOMETIDOS A COCCIÓN 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 ESPECIFICAN 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, CONFORME A LO QUE ESTABLECEN LAS NORMAS REGULATORIAS EN MATERIA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.

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

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 GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA.

EL PROVEEDOR ADJUDICADO QUE UTILICE PARA EL PROCESO DE ENVASADO ATMOSFERA MODIFICADA, DEBERÁ PRESENTAR LAS FICHAS TÉCNICAS DE COMPOSICIÓN DE LA MEZCLA DE GASES A EMPLEAR EN EL ENVASADO.





SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración



#### **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 LOS MENÚS REQUERIDOS POR LA SECRETARIA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL.

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 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 LO MENOS DE 65 GRADOS CENTÍGRADOS.

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

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





SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración

CDMX  
CIUDAD DE MÉXICO  
190 años

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.

LAS CHAROLAS DEBERÁN ENTREGARSE AL COMENSAL LIMPIAS, SIN DEFORMACIONES, CON LA PELÍCULA DE PROTECCIÓN INTEGRAL, SIN PERFORACIONES, NI DERRAMES Y SIN MEZCLA DE ALIMENTOS, EN CASO DE NO CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS ORIGINALES DE LA CHAROLA SE RECHAZARÁ, SE TOMARÁ COMO FALTANTE Y SE APLICARÁN LAS PENALIZACIONES CORRESPONDIENTES.

### **5.3.- DEL TRANSPORTE**

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

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, NOMBRE Y FIRMA DEL RESPONSABLE DE REALIZAR LA LIMPIEZA.

### **6.- DEL SERVICIO DE ENTREGA.**

LAS CHAROLAS DEBERÁN 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 SEÑALADO EN EL NUMERAL 17 DE LAS PRESENTES BASES; PARA EL CASO DE LOS EVENTOS EXTRAORDINARIOS DONDE SE REQUIERA EL SUMINISTRO SE INFORMARÁ CON ANTICIPACIÓN A LAS EMPRESAS LAS CONDICIONES Y CARACTERÍSTICAS DE LA ENTREGA.

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.

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, OLORES Y SABOR AGRADABLE), O QUE TENGAN SEÑALES DE DERRAME, APERTURA Y POSIBLE CONTAMINACIÓN, SERÁN RECHAZADAS.



Av. Chapultepec No. 49, piso 1  
Col. Centro, Del. Cuauhtémoc,  
C.P. 06010,  
Tel. 5134 0770 Ext. 1113

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



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración

CDMX  
CIUDAD DE MÉXICO  
190 años

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 TARDAR 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.

LA FRUTA DEBERÁ DE ENTREGARSE AL COMENSAL DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS SOLICITADAS EN EL MENÚ, EN ESTADO ÓPTIMO PARA SU CONSUMO, PODRÁ PRESENTAR UNA VARIACIÓN EN EL PESO Y/O TAMAÑO DE HASTA 10% (DIEZ POR CIENTO). PARA DETERMINAR LO ANTERIOR SERÁN SELECCIONADAS MUESTRAS DE MANERA ALEATORIA, EN LA EMPRESA Y EN CASO DE DARSE UNA VARIACIÓN, EL PROCEDIMIENTO SERÁ REGISTRADO, Y DOCUMENTADO EN LA CEDULA DE SUPERVISIÓN EN LA ELABORACIÓN, PARA TAL FIN, QUE ELABORARÁ EL PERSONAL ASIGNADO POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA Y HARÁ LA RECOMENDACIÓN NECESARIA A FIN DE QUE LA EMPRESA CORRIJA LA DESVIACIÓN DE LO CONTRARIO NO SE ACEPTARA Y SE NOTIFICARA A LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN PARA LA APLICACIÓN DE LA PENA CONVENCIONAL CORRESPONDIENTE.

EL AGUA NATURAL DEBE ABASTECERSE MEDIANTE BOTELLAS DE 330 A 600 MILILITROS MÁXIMO. TODAS LAS CHAROLAS DEBERÁN 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, GUISADO, FRUTA, AGUA, Y TORTILLA, PAN, GALLETAS, TOSTADAS O TOTOPOS, 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) 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 COMENSALES. 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.



Av. Chapultepec No. 49, piso 1  
Col. Centro, Del. Cuauhtémoc,  
C.P. 06010,  
Tel. 5134 0770 Ext. 1113

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



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración



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

LAS MESAS Y SILLAS SUMINISTRADAS PARA BRINDAR EL SERVICIO DEBERÁN ESTAR EN PERFECTAS CONDICIONES Y EN CASO DE ESTAR MALTRATADAS DEBERÁN REEMPLAZARSE A LA BREVEDAD SIN DEJAR DE CUMPLIR EL MOBILIARIO NECESARIO PARA EL SUMINISTRO SOLICITADO, DE LO CONTRARIO SE TOMARÁ COMO UN FALTANTE DEL MISMO Y SE APLICARÁN LAS PENAS CONVENCIONALES ESTABLECIDAS EN EL NUMERAL 17 DE LAS PRESENTES BASES, DENTRO DE LOS PLANTELES ESCOLARES EN DONDE SE IMPLEMENTA EL PROGRAMA DE SERVICIOS SALUDARTE, DEBERÁ RETIRARLO DE MANERA EXACTA EL 15 DE JULIO DE 2015, ÚLTIMO DÍA DE CLASES.

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

AL PROVEEDOR ADJUDICADO QUE CUENTA CON PERSONAL CALIFICADO Y TÉCNICAMENTE CAPACITADO, SE LE RECOMIENDA PRESENTAR UNA PLANTILLA DE PERSONAL CON FUNCIONES Y TURNOS EN LAS OPERACIONES TÉCNICAS DE CADA UNA DE LAS ETAPAS DEL PROCESO DE LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS; PARA LO CUAL SE LE SUGIERE CONTAR CON LA SIGUIENTE CANTIDAD MÍNIMA DE PERSONAL REQUERIDA PARA CADA PROCESO:

PRODUCCIÓN: SUPERVISOR (CHEF) (1), COCINEROS (3), AUXILIARES DE COCINA (6)

ENVASADO: SUPERVISOR (1), AUXILIARES GENERALES (7)

LOGÍSTICA: SUPERVISOR (1), AUXILIARES GENERALES (7)

LAVADO DE FRUTAS Y PREPARACIÓN DE LA MISMA (6) AUXILIARES GENERALES

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

EL PROVEEDOR ADJUDICADO DEBERÁ CONTAR CON PERSONAL CAPACITADO EN APEGO A LA NMX-F-605-NORMEX-2004 SOBRE EL MANEJO HIGIÉNICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS.

EL PROVEEDOR ADJUDICADO DEBERÁ PRESENTAR 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 DICHOS CURSOS ANTE LA MISMA SECRETARÍA.

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, COPROPARASITOSCÓPICO EN SERIE DE TRES, CULTIVO DE MANOS Y UÑAS, 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 EN UN PERIODO MÁXIMO DE 10 DÍAS LABORALES AL INICIO DEL CONTRATO A LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA.







SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración

CDMX  
CIUDAD DE MÉXICO  
190 años

EN CUANTO AL PERSONAL QUE SE INCORPORA POSTERIORMENTE O EN SUSTITUCIÓN, EL CONCESIONARIO SE COMPROMETE A PRESENTAR RESULTADOS DE EXÁMENES CLÍNICOS DEL PERSONAL DE NUEVO INGRESO EN UN TIEMPO MÁXIMO DE 10 DÍAS LABORALES A PARTIR DE SU INGRESO A LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA.

ES IMPORTANTE QUE SE HAGA DEL CONOCIMIENTO A LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA QUE CUANDO LOS RESULTADOS DE ESTOS ANÁLISIS MUESTREN PROBLEMAS DE ALGÚN EMPLEADO POR PARTE DEL PROVEEDOR, ESTE DEBERÁ REPORTAR POR ESCRITO EL TRATAMIENTO AL QUE SE LE ESTA SOMETIENDO PARA EVITAR UNA CONTAMINACIÓN EN EL ALIMENTO.

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.

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.

EL PERSONAL QUE DISTRIBUYA LOS ALIMENTOS COMO PARTE DEL PROVEEDOR ADJUDICADO TENDRÁ QUE ESTAR EN PERFECTO ESTADO DE SALUD FÍSICO, MENTAL Y LIBRE DE ADICCIONES, POR LO QUE DEBERÁ SOMETERSE A ANÁLISIS, A FIN DE OBTENER UN CERTIFICADO MÉDICO. ESTOS CORRERÁN A CARGO DEL PROVEEDOR ADJUDICADO Y LOS RESULTADOS SERÁN ENTREGADOS A LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA LOS PRIMEROS 5 DÍAS HÁBILES DE CADA DOS MESES, A PARTIR DE LA FECHA DE LA CONTRATACIÓN. SÍ EN ESE PLAZO SE CONTRATARA NUEVO PERSONAL, SE CONTARÁ CON CINCO DÍAS HÁBILES PARA PRESENTAR SU RESPECTIVO CERTIFICADO.

EL PERSONAL QUE ELABORE LOS ALIMENTOS DEBERÁ PORTAR DE MANERA IMPECABLE Y LIMPIA: UNIFORME DE LA EMPRESA (PANTALÓN Y FILIPINA), COFIA, MANDIL, CUBRE BOCA, CALZADO CERRADO QUE NO SEA TENIS Y GUANTES DE PLÁSTICO, ADEMÁS DEBERÁ ESTAR ASEADO Y TENER UÑAS CORTAS, LIMPIAS, SIN ESMALTE, NI MAQUILLAJE, SIN JOYERÍA Y CABELLO RECOGIDO.

EL PERSONAL QUE DISTRIBUYA Y TRANSPORTE LOS ALIMENTOS DEBERÁ PORTAR DE MANERA IMPECABLE Y LIMPIA: UNIFORME (PANTALÓN Y FILIPINA O PLAYERA TIPO POLO) Y GAFETE DE LA EMPRESA, COFIA, CUBRE BOCA, CALZADO CERRADO QUE NO SEA TENIS Y GUANTES DE PLÁSTICO, ADEMÁS DEBERÁ ESTAR ASEADO, UÑAS CORTAS, LIMPIAS Y SIN ESMALTE, SIN MAQUILLAJE, SIN JOYERÍA, CABELLO RECOGIDO, SIN BARBA O BIGOTE.

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



Av. Chapultepec No. 49, piso 1  
Col. Centro, Del. Cuauhtémoc,  
C.P. 06010,  
Tel. 5134 0770 Ext. 1113

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



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración



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 GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL; ADICIONAL A ESTO EL PERSONAL DEBERÁ DE CONTAR CON UNA IDENTIFICACIÓN CON FOTOGRAFÍA VISIBLE Y SIGNADA POR EL RESPONSABLE LEGAL DE EL LICITANTE ADJUDICADO, 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 27 DE FEBRERO DE 2015, 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 MISMAS QUE ESTÁN SEÑALADAS EN ESTA LICITACIÓN EN EL NUMERAL 6.3.

EL LICITANTE DEBERÁ DE CONTAR CON INSTALACIONES INDUSTRIALES DE ALTA PRODUCCIÓN DEBIDAMENTE EQUIPADAS E IDENTIFICADAS EN EL DISTRITO FEDERAL.

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

EL 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.

EL 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 CON CAPACIDAD DE POR LO MENOS 200 LITROS CADA UNA, MESAS DE TRABAJO O EQUIVALENTES.

EL 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





SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración

CDMX  
CIUDAD DE MÉXICO  
190 años

EL LICITANTE DEBERÁ CONTAR CON INSTRUMENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE TIPO INDUSTRIAL DE GRADO DE ALIMENTICIO TALES COMO CUCARAS, CUCARAS 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.

EL 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 AL MENOS, COCEDORES DE ALIMENTOS 200 LITROS AL MENOS, HORNOS COMBINADOS DE 10 INSERTOS QUE GARANTICEN LA CANTIDAD DE PRODUCTO A PROCESAR PARA EL SUMINISTRO.

EL 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 LA CANTIDAD DE ALIMENTOS NECESARIOS PARA GARANTIZAR EL SUMINISTRO.

EL LICITANTE DEBERÁ CONTAR CON EQUIPOS INDUSTRIALES PARA EL CALENTAMIENTO DE LAS CHAROLAS, TALES COMO HORNOS DE CONVECCIÓN, HORNOS RACIONAL O SIMILARES QUE SEAN CAPACES DE CALENTAR EL ALIMENTO A SUMINISTRARSE EN EL TIEMPO NECESARIO PARA GARANTIZAR LA INGESTA.

EL 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, DIFEM O SIMILAR.

EL 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

## **10.-DE LA SUPERVISIÓN**

EL PERSONAL DESIGNADO POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA DE LA SECRETARIA 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 NO SE APEGUEN A LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS QUE SE ESTABLECEN EN LAS PRESENTES BASES.

LA SUPERVISIÓN SERÁ EFECTUADA POR PERSONAL ASIGNADO POR LA SECRETARIA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL, UNA VEZ REGISTRADO SU ARRIBO A LA EMPRESA EL TIEMPO DE INGRESO A LAS ÁREAS DE PROCESO DENTRO DE LA PLANTA NO DEBERÁ EXCEDER LOS 25 MINUTOS. LA EMPRESA ADJUDICADO DEBERÁ ASIGNAR DIFERENTES RESPONSABLES QUE SE ENCUENTREN DENTRO DE LAS ÁREAS DE PRODUCCIÓN LOS CUALES TENDRÁN LA FACULTAD PARA INGRESAR AL PERSONAL DESIGNADO A LAS INSTALACIONES. PERMITIENDO EL EJERCICIO DE SUPERVISIÓN SIN QUE ESTA EXCEDA EL TIEMPO DE ESPERA ESPECIFICADO ANTERIORMENTE.



Av. Chapultepec No. 49, piso 1  
Col. Centro, Del. Cuauhtémoc,  
C.P. 06010,  
Tel. 5134 0770 Ext. 1113

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



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración

CDMX  
CIUDAD DE MÉXICO  
190 años

EL PERSONAL DESIGNADO POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA EN LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL PODRÁ INTERVENIR PARA LA SUPERVISIÓN EN CUALQUIER ETAPA DEL PROCESO DE ELABORACIÓN, TRANSPORTACIÓN Y ENTREGA DE LOS ALIMENTOS ADEMÁS PODRÁ RECABAR EVIDENCIA FOTOGRÁFICA SIN RESTRICCIÓN ALGUNA DE LOS PROCESOS SUPERVISADOS INCLUYENDO LO SIGUIENTE:

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); 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 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 CUANDO ESTE LO CONSIDERE PRUDENTE.

LAS EMPRESAS ADJUDICADOS DEBERÁN ASIGNAR UN RESPONSABLE DENTRO DE LAS INSTALACIONES DONDE SE ELABOREN EL ALIMENTOS QUE TENGA 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 DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA 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., EN EL MOMENTO EN QUE SE IDENTIFIQUE EL NO CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES MENCIONADAS EN ESTE ANEXO Y LAS NORMAS OFICIALES QUE SE ESTABLECEN EN LAS PRESENTES BASES, EL PERSONAL DESIGNADO POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA TENDRÁ LA FACULTAD DE ASENTAR DOCUMENTALMENTE MEDIANTE LA "CEDULA DE SUPERVISIÓN DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS ESTE ULTIMO DEBERÁ CONTENER NOMBRE Y FIRMA DEL RESPONSABLE DESIGNADO POR PARTE DE LA EMPRESA PARA DAR SEGUIMIENTO A LAS RECOMENDACIONES.

SE DEBERÁ ADJUNTAR INFORME DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS REALIZADOS A UNO DE LOS MENÚS, INCLUYENDO SOPA, GUISADO Y/O GUARNICIÓN, SELECCIONADO ALEATORIAMENTE POR PERSONAL DESIGNADO POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA DE CUALQUIERA DE LOS MENÚS PREVIAMENTE PROGRAMADOS, LA DETERMINACIÓN MICROBIOLÓGICA SE REALIZARA POR EL



Av. Chapultepec No. 49, piso 1  
Col. Centro, Del. Cuauhtémoc,  
C.P. 06010,  
Tel. 5134 0770 Ext. 1113

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



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración



LABORATORIO DE ENSAYO ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE CERTIFICACIÓN (EMA), EL CUAL SERA RECOMENDADO POR EL PERSONAL DESIGNADO POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA, ESTOS EXÁMENES SERÁN CON CARGO AL PROVEEDOR ADJUDICADO Y LOS RESULTADOS SERÁN ENTREGADOS A LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA PARA SU CONOCIMIENTO.

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 EL PERSONAL DESIGNADO POR 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 GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA CADA QUE ESTA SE LO SOLICITE.

LA EMPRESA ADJUDICADO 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 ADJUDICADO 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

Menús					
Número de menú	MENÚ 1	MENÚ 2	MENÚ 3	MENÚ 4	MENÚ 5
Plato fuerte o Guisado	Cerdo adobado con papas y champiñones	Res con coliflor	Pollo al pibil	Ensalada rusa de atún	Queso con rajas, elote y chayote



Av. Chapultepec No. 49, piso 1  
Col. Centro, Del. Cuauhtémoc,  
C.P. 06010,  
Tel. 5134 0770 Ext. 1113

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



	Peso: 200 g/250g	Peso: 200 g/250g	Peso: 200 g/250g	Peso: 200 g/250g	Peso: 200 g/250g
<b>Sopa o Guarnición</b>	Granos de elote con cebolla	Sopa de moñito	Manzana con betabel	Coditos con perejil	Arroz
	Peso: 80 g/ 100g	Peso:80 g/ 100g		Peso:80 g/ 100g	Peso:80 g/ 100g
<b>Guarnición</b>	Frijoles fritos	Verduras a la mantequilla		Trocitos de queso	Ejotes con frijol tierno
	Peso: 80 g/ 100g	Peso:80 g/ 100g	Peso:80 g/ 100g	Peso:80 g/ 100g	
<b>Fruta</b>	Guayaba	Plátano	Manzana	Mandarina	Naranja
	Peso: 120 g/ 150 g	Peso: 120 g/ 150 g	Peso: 120 g/ 150 g	Peso: 120 g/ 150 g	Peso: 120 g/ 150 g
<b>Cereal</b>	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla
	Peso: 90 g	Peso: 90 g	Peso: 90 g	Peso: 90 g	Peso: 90 g
<b>Bebida</b>	Agua Natural	Agua Natural	Agua Natural	Agua Natural	Agua Natural
<b>Número de menú</b>	<b>MENÚ 6</b>	<b>MENÚ 7</b>	<b>MENÚ 8</b>	<b>MENÚ 9</b>	<b>MENÚ 10</b>
<b>Plato fuerte o Guisado</b>	Res adobada con verduras	Gratín de espinacas	Ensalada de atún con verduras	Picadillo	Ensalada rusa de pollo
	Peso: 200 g/250g	Peso: 200 g/250g	Peso: 200 g/250g	Peso: 200 g/250g	Peso: 200 g/250g
<b>Sopa o Guarnición</b>	Puré de papa	Fideos secos	Salteado de espinacas	Arroz con elote	Coditos al perejil
		Peso:80 g/ 100g	Peso:80 g/ 100g	Peso:80 g/ 100g	Peso:80 g/ 100g
<b>Guarnición</b>		Manzana con betabel	Pasta fría	Frijoles de la olla	Trocitos de queso
	Peso: 120 g/150 g	Peso:80 g/ 100g	Peso:80 g/ 100g	Peso:80 g/ 100g	Peso:80 g/ 100g
<b>Fruta</b>	Guayaba	Plátano	Manzana	Mandarina	Naranja
	Peso: 120 g/ 150 g	Peso: 120 g/ 150 g	Peso: 120 g/ 150 g	Peso: 120 g/ 150 g	Peso: 120 g/ 150 g
<b>Cereal</b>	Tortilla	Tortilla	Galletas habaneras	Tortilla	Bolillo
	Peso: 90 g	Peso: 90 g	Peso: 60 g	Peso: 90 g	Peso: 90 g
<b>Bebida</b>	Agua Natural	Agua Natural	Agua Natural	Agua Natural	Agua Natural
<b>Menús</b>					
<b>Número de menú</b>	<b>MENÚ 11</b>	<b>MENÚ 12</b>	<b>MENÚ 13</b>	<b>MENÚ 14</b>	<b>MENÚ 15</b>
<b>Plato fuerte o Guisado</b>	Pastel de carne	Pollo en salsa de tamarindo con zanahoria y pimienta morrón	Cerdo en salsa verde con verdolagas y elote	Huevo con ejotes	Atún a la vizcaína
	Peso: 200 g/250g	Peso: 200 g/250g	Peso: 200 g/250g	Peso: 200 g/250g	Peso: 200 g/250g
<b>Sopa o Guarnición</b>	Fideos secos	Arroz blanco	Lentejas con zanahoria	Gratín de papas	Arroz blanco con chícharo







SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración

**CDMX**  
CIUDAD DE MÉXICO  
**190 años**

	Peso:80 g/ 100g	Peso:80 g/ 100g	Peso:80 g/ 100g	Peso:80 g/ 100g	
<b>Guarnición</b>	Verduras al vapor	Chayote con calabacitas	Papas crocantes	Frijoles de la olla	
	Peso: 80 g/ 100g	Peso:80 g/ 100g	Peso:80 g/ 100g	Peso:80 g/ 100g	Peso:120 g/ 150g
<b>Fruta</b>	Guayaba	Plátano	Manzana	Mandarina	Naranja
	Peso: 120 g/ 150 g	Peso: 120 g/ 150 g	Peso: 120 g/ 150 g	Peso: 120 g/ 150 g	Peso: 120 g/ 150 g
<b>Cereal</b>	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla
	Peso: 90 g	Peso: 90 g	Peso: 90 g	Peso: 90 g	Peso: 90 g
<b>Bebida</b>	Agua Natural	Agua Natural	Agua Natural	Agua Natural	Agua Natural
<b>Número de menú</b>	<b>MENÚ 16</b>	<b>MENÚ 17</b>	<b>MENÚ 18</b>	<b>MENÚ 19</b>	<b>MENÚ 20</b>
<b>Plato fuerte o Guisado</b>	Salteado de queso con acelgas	Atún con papas	Res con papas, zanahoria y calabaza	Pollo en salsa verde con nopales y ejotes	Tinga de res
	Peso: 200 g/250g	Peso: 200 g/250g	Peso: 200 g/250g	Peso: 200 g/250g	Peso: 200 g/250g
<b>Sopa o Guarnición</b>	Calabacitas a la mexicana con jamón	Jícama con zanahoria	Betabel con zanahoria	Ensalada de lentejas	Sopa de ejotes
	Peso:80 g/ 100g	Peso:80 g/ 100g		Peso:80 g/ 100g	Peso:80 g/ 100g
<b>Guarnición</b>	Frijoles fritos	Alubias guisadas	Peso:120 g/150	Zanahorias a las hierbas	Papas crocantes
	Peso: 80 g/ 100g	Peso:80 g/ 100g		Peso:80 g/ 100g	Peso:80 g/ 100g
<b>Fruta</b>	Guayaba	Plátano	Manzana	Mandarina	Naranja
	Peso: 120 g/ 150 g	Peso: 120 g/ 150 g	Peso: 120 g/ 150 g	Peso: 120 g/ 150 g	Peso: 120 g/ 150 g
<b>Cereal</b>	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tostadas horneadas
	Peso: 90 g	Peso: 90 g	Peso: 90 g	Peso: 90 g	Peso: 60 g
<b>Bebida</b>	Agua Natural	Agua Natural	Agua Natural	Agua Natural	Agua Natural

<b>FRUTAS</b>	
<b>FRUTA</b>	<b>Peso</b>
Durazno	114 g
Ciruela	125 g
Guayaba	122 g
Naranja	159 g
Plátano	147 g
Mango	200 g
Pera	123 g
Manzana	149 g



Av. Chapultepec No. 49, piso 1  
Col. Centro, Del. Cuauhtémoc,  
C.P. 06010,  
Tel. 5134 0770 Ext. 1113

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



<b>MENÚ 1 3C-1C</b>	
Pierna adobada con chayote y champiñones	210-220 gr
Granos de elote con cebolla	80-90 gr
Frijoles de la olla	40-50 gr
Tortilla	
Fruta	
Agua natural	

<b>PIERNA ADOBADA CON CHAYOTE Y CHAMPIÑONES</b>		
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	CANTIDAD
	PESO NETO	BASE 100
Pierna de cerdo	90 g	9 kg
Agua purificada	1200 ml	24 lt
Ajo	1 g	0.100 kg
Cebolla	3 g	0.300 kg
Chile ancho sin semilla	3 g	0.300 kg
Jitomate	90 g	9 kg
Tomillo fresco	250 mg	0.025 kg
Comino	250 mg	0.025 kg
Pimienta gorda	250 mg	0.025 kg
Laurel	250 mg	0.025 kg
Sal	900 mg	0.090 kg
Chayote en cubos de 1 cm	50 g	5 kg
Champiñón botón en mitades	50 g	5 kg
Aceite de oliva	5 ml	0.500 lt

**PREPARACIÓN:**

1. Cocer pierna de cerdo cortada en cubos de 1 cm en 12 l de agua purificada con 30 g sal de mesa, en una olla a fuego medio por 2 horas, enfriar.
2. En un cazo colocar ajo, cebolla, chile ancho sin semilla, jitomate, mezcla de tomillo fresco, comino, pimienta gorda, laurel, 30 g de sal y 4 l agua purificada, poner a fuego medio, mantener hasta suavizar chiles y jitomate.
3. Triturar, colar, regresar a fuego, reducir al 60 %, rectificar sazón.
4. Cocer chayote en 8 l de agua con 30 g de sal hasta suavizar.
5. Saltear champiñón en aceite hasta caramelizar, dar punto de sal con 30 g.
6. Mezclar las preparaciones anteriores, servir en charola una porción de 210 a 220 g.

**GRANOS DE ELOTE CON CEBOLLA**





INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	CANTIDAD
	PESO NETO	BASE 100
Aceite de maíz	5 g	0.500 kg
Ajo	1 g	0.100 kg
Rabo de cebolla cambray	2 g	0.200 kg
Chile serrano	1 g	0.100 kg
Grano de elote	90 g	9 kg
Epazote morado	1 g	0.100 kg
Sal	300 mg	0.030 kg

**PREPARACIÓN:**

1. En una sartén freír ajo, cebolla, chile, grano de lote.
2. Agregar epazote y sal.
3. Servir en charola una porción de 80 a 90 g.

FRIJOLES DE LA OLLA		
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	CANTIDAD
	PESO NETO	BASE 100
Frijol negro Querétaro	10 g	1 kg
Agua purificada	0.500 ml	3 lt
Cebolla	3 g	0.300 kg
Tocino	8 g	0.800 kg
Sal	300 mg	0.030 kg

**PREPARACIÓN:**

1. En una olla con agua cocer los frijoles (remojados la noche anterior) a fuego medio durante 3 horas, separar líquido, reservar
2. Picar cebolla finamente.
3. Freír tocino, agregar cebolla, incorporar frijol cocido, añadir 1 l de caldo de frijol, rectificar sazón.
4. Servir en charola una porción de 40 a 50g.

TORTILLA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA (PRIMARIA ALTA)
	PESO
Tortilla	90 g

FRUTA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO

**Preparación:**





1. Lave y desinfecte la fruta

<b>MENÚ 2 3R-1C</b>	
Res con coliflor	210-220
Sopa de moñito	80-90
Verduras a la mantequilla	80-90
Tortilla	
Fruta	
Agua natural	

<b>RES CON COLIFLOR</b>		
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	CANTIDAD
	PESO NETO	BASE 100
Chambarete de res	100 g	10 kg
Agua purificada	1300 ml	25 lt
Sal	900 mg	0.090 kg
Coliflor en floretes	90 g	9 kg
Ajo	1 g	0.100 kg
Cebolla	5 g	0.500 kg
Jitomate	100 g	10 kg

**PREPARACIÓN:**

1. Cocer champarete de res en cubos de 2 cm por lado en 13 lt de agua purificada 30 g de sal, en una olla a fuego medio, mantener durante 4 horas, enfriar y desmigalar.
2. Cocer en un cazo cónico la coliflor con 12 l de agua purificada y 30 g de sal, a fuego medio, cocinar hasta suavizar coliflor, escurrir y reservar.
3. Triturar ajo, cebolla, jitomate, y 30 g de sal, verter en un sartén, colocar a fuego medio, mantener hasta reducir un 40 %.
4. Mezclar las preparaciones anteriores.
5. Servir en charola una porción de 210 a 220 g

<b>SOPA DE MOÑITO</b>		
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	CANTIDAD
	PESO NETO	BASE 100
Jitomate	90 g	9 kg
Chile chipotle en adobo	2 g	0.200 kg
Cilantro	1 g	0.100 kg
Cebolla	3 g	0.300 kg
Aceite de maíz	5 ml	0.250 lt
Pasta de moño	30 g	3 kg





**PREPARACIÓN:**

1. Triturar jitomate, chipotle, cilantro, cebolla, agua, reservar.
2. Freír moño hasta obtener un dorado ligeramente obscuro, verter caldillo de jitomate, agregar sal.
3. Mantener a fuego medio hasta reducir líquidos en su totalidad.
4. Servir en charola una porción de 80 a 90g.

<b>VERDURAS A LA MANTEQUILLA</b>		
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	CANTIDAD
	PESO NETO	BASE 100
Calabaza en bastón	30 g	3 kg
Chayote en bastón	30 g	3 kg
Zanahoria en bastón	30 g	3 kg
Sal	300 mg	0.030 kg
Mantequilla	10 g	0.500 kg
Albahaca fresca fileteada	1 g	0.100 kg
Papa	30 g	3 kg
elote	10 g	1 kg

**PREPARACIÓN:**

1. Colocar verduras con sal en una vaporera, cocinar hasta suavizar sin perder color.
2. Mezclar con mantequilla fundida y albahaca.
3. Servir en charola una porción de 80 a 90 g.

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

<b>FRUTA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO

**Preparación:**

2. Lave y desinfecte la fruta

<b>MENÚ 3 2P-1C</b>	
Pollo a la pibil	200-210 gr
Manzana con betabel	150-170 gr
Tortilla	
Fruta	





Agua natural

<b>POLLO A LA PIBIL</b>		
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	CANTIDAD
	PESO BRUTO	BASE 100
Ajo	3 g	0.300 kg
Cebolla	3 g	0.300 kg
Adobo de achiote en pasta	10 g	1 kg
Jugo de naranja	30 ml	3 lt
Vinagre blanco de caña	15 ml	1.5 lt
Orégano	1 g	0.100 kg
Sal	600 mg	0.060 kg
Pechuga de pollo	90 g	9 kg
Papa	100 g	10 kg
Agua	0.300 ml	12 lt
Aceite de oliva	10 ml	1 lt

**PREPARACIÓN:**

1. Triturar 100 g de ajo, cebolla, achiote, jugo, vinagre, orégano y 30 g de sal.
2. Verter el licuado anterior sobre pechuga, reposar durante 1 hora.
3. Hornear a 160°C hasta obtener 65°C internos.
4. Cortar papa en cubos de 1 cm por lado con todo y cáscara, cocinar en agua con 30 g de sal y 200 g de ajo, escurrir.
5. Colocar papa en bandeja para horno, verter aceite, hornear a 180°C durante 20 minutos
6. Mezclar las preparaciones anteriores, servir en charola una porción de 200 a 210g

<b>MANZANA CON BETABEL</b>		
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	CANTIDAD
	PESO BRUTO	BESE 100
Manzana golden	60 g	6 kg
Betabel	60 g	6 kg
Jícama	40 g	4 kg
Cacahuete	15 g	1.5 kg
Sal	300 mg	0.030 kg
Aceite de oliva	5 ml	0.500 lt

**PREPARACIÓN:**

1. Hornear manzana en cubos de 1 cm.
2. Hervir betabel y cortar en cubos de cm.
3. Pochar jícama en cubos de 1 cm
4. Mezclar.
5. Servir en charola una porción de 150 a 170 g.

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

**FRUTA**







INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO

**Preparación:**

1. Lave y desinfecte la fruta

MENÚ 4 3F-2F	
Ensalada rusa de atún	170-180 gr
Coditos con perejil	50-60 gr
Trocitos de queso	20 gr
Tortilla	
Fruta	
Agua natural	

ENSALADA RUSA DE ATÚN		
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	CANTIDAD
	PESO NETO	BASE 100
Papa en macedonia	25 g	2.5 kg
Zanahoria en macedonia	25 g	2.5 kg
Agua purificada	300 ml	12 lt
Sal de mesa	300 mg	0.030 kg
Chícharo	25 g	2.5 kg
Grano de elote	25 g	2.5 kg
Atún	75 g	7.5 kg
Mayonesa	5 g	0.500 kg
Crema de leche	5 g	0.500 kg
Cilantro	1 g	0.100 kg
Cebollín	1 g	0.100 kg

**PREPARACIÓN:**

1. En un cazo cónico colocar papa, zanahoria, agua y sal, poner a fuego medio, mantener hasta suavizar, escurrir, enfriar, mezclar con vegetales congelados.
2. Mezclar las preparaciones anteriores, servir en charola una porción de 170 180 g

CODITOS CON PEREJIL		
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	CANTIDAD
	PESO NETO	BASE 100
Agua purificada	300 ml	10 lt
Sal de mesa	300 mg	0.030 kg





Aceite de maíz	1 g	0.100 lt
Pasta seca de coditos	30 g	3 kg
Perejil liso	1 g	0.1 kg

**PREPARACIÓN:**

- Colocar a fuego un cazo con agua, sal y aceite de maíz, al romper hervor agregar pasta, cocinar durante 11 minutos, escurrir, enfriar sobre charola a temperatura ambiente durante 10 minutos sin enjuagar.
- Agregar perejil picado, aceite de oliva, rectificar sazón.
- Servir en charola una porción de 50 a 60 g.

<b>TROCITOS DE QUESO</b>		
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	CANTIDAD
	PESO NETO	BASE 100
Queso panela	20 g	2 kg
Chile piquín en polvo	1 g	1

**PREPARACIÓN:**

- Mezclar en bowl.
- Servir en charola una porción de 20 g.

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

<b>FRUTA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO

**Preparación:**

- Lave y desinfecte la fruta

<b>MENÚ 5 3L-1C</b>	
Queso con rajas elote y chayote	210-220 gr
Arroz	60-70 gr
Ejotes con chícharo	80-90 gr
Tortilla	
Fruta	
Agua natural	

<b>QUESO CON RAJAS ELOTE Y CHAYOTE</b>		
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	CANTIDAD





	PESO NETO	BASE 100
Aceite de maíz	2 ml	0.200 lt
Ajo	1 g	0.100 kg
Cebolla cambray fileteada	5 g	0.500 kg
Rajas de poblano	70 g	7 kg
Grano de elote	50 g	5 kg
Chayote en cubos de 1 cm	50 g	5 kg
Queso panela	70 g	7 kg
Epazote	1 g	0.100 kg
Sal	300 mg	0.030 kg

**PREPARACIÓN:**

1. En una sartén con aceite a fuego medio, freír ajo, cebolla, rajas, elote chayote, retirar de fuego.
2. Agregar queso, epazote, rectificar sazón.
3. Servir en charola una porción de 210 a 220 g

ARROZ		
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	CANTIDAD
	PESO NETO	BASE 100
Aceite de oliva	10 ml	0.500 lt
Ajo	1 g	0.100 kg
Rabo cebolla cambray	2 g	0.200 kg
Agua purificada	100 ml	3 lt
Sal	300 mg	0.030 kg
Arroz precocido	20 g	2 kg

**PREPARACIÓN:**

1. Triturar aceite, ajo, rabo de cebolleta, agua, sal.
2. En un cazo cónico poner el licuado, arroz, colocar a fuego mantener en flama media hasta evaporar líquido en su totalidad.
3. Servir en charola una porción de 60-70 g.

EJOTES CON CHÍCHARO		
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	CANTIDAD
	PESO NETO	BASE 100
Aceite de oliva	2 ml	0.200 lt
Ajo	1 g	0.100 kg
Cebolla	3 g	0.300 kg
Ejote cortado a 2 cm	45 g	4.5 kg
Chícharo	45 g	4.5 kg
Sal	300 mg	0.030 kg

**PREPARACIÓN:**

1. En una sartén a fuego medio verter aceite, freír ajo, cebolla, agregar ejote y chícharo, dar punto de sal
2. Servir en charola una porción de 80 a 90 g.





TORTILLA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA (PRIMARIA ALTA)
	PESO
Tortilla	90 g

FRUTA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO

**Preparación:**

1. Lave y desinfecte la fruta

MENÚ 6 2R-2C	
Res adobada con verduras	230-250 gr
Puré de papa	130-150 gr
Tortilla	
Fruta	
Agua natural	

RES ADOBADA CON VERDURAS		
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	CANTIDAD
	PESO BRUTO	BASE 100
Pulpa de res	100 g	10 kg
Ajo	1 g	0.100 kg
Cebolla	3 g	0.300 kg
Vinagre blanco de caña	10 ml	1 lt
Chile mulato	15 g	1.5 kg
Tomillo fresco	1 g	0.100 kg
Sal	900 mg	0.090 kg
Agua	1650 ml	31 lt
Zanahoria	45 g	4.5 kg
Champiñón	45 g	4.5 kg
Chícharo	45 g	4.5 kg
Aceite de oliva	1 ml	0.100 lt

**PREPARACIÓN:**

1. Cocer pulpa de res en cubos de 2 cm por lado en 12 l de agua purificada con 30 g sal de mesa, en una olla a fuego medio por 4 horas, enfriar
2. Cocer ajo, cebolla, vinagre, chile mulato y tomillo en 15 l de agua con 30 g de sal, en una olla a fuego hasta romper hervor, dejar reducir al 50 %, triturar y rectificar sazón.
3. Cocer zanahoria en cubos de 1.0 cm por lado en 4 l de agua purificada en una olla a fuego medio, hasta suavizar, escurrir y enfriar
4. En una sartén saltear zanahoria, champiñón y chícharo con aceite de oliva, dar punto de sal con 30 g.
5. Mezclar las preparaciones anteriores, servir en charola una porción de 230 a 250 g

PURE DE PAPA		
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	CANTIDAD
	PESO BRUTO	BASE 100





Papa sin cascara	150 g	15 kg
Agua purificada	600 ml	18 lt
Sal	300 mg	0.030 kg
Mantequilla	1 g	0.100 kg
Rabo de cebolla cambray	3 g	0.300 kg
Queso fresco	10 g	1 kg

**PREPARACIÓN:**

1. En un cazo colocar todos los ingredientes, poner a fuego medio, mantener hasta que la papa este suave, retirar el exceso de líquido, machacar rectificar sazón.
2. Servir en charola una porción de 130 a 150 g.

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

<b>FRUTA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO

**Preparación:**

1. Lave y desinfecte la fruta

<b>MENÚ 7 3L-2C</b>	
Gratín de espinacas	160 gr
Fideo seco	80-90 gr
Manzana con betabel	80-90 gr
Tortilla	
Fruta	
Agua natural	

<b>GRATÍN DE ESPINACAS</b>		
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	CANTIDAD
	PESO NETO	BASE 100
Aceite de oliva	3 ml	0.300 lt
Ajo	1 g	0.100 kg
Cebolla cambray fileteada	5 g	0.500 kg
Jitomate en cubos de 0.5 cm	15 g	1.5 kg
Espinaca limpia	150 g	15 kg
Sal	600 mg	0.060 kg
Huevo entero pasteurizado	50 g	5 kg
Crema de leche al 35 %	5 g	0.500 kg
Queso panela	5 g	0.500 kg





**PREPARACIÓN:**

1. En una sartén con aceite, freír ajo, cebolla y jitomate.
2. Agregar espinaca, reducir líquido totalmente, rectificar sazón con 300 mg de sal.
3. Mezclar con huevo, crema, 300 mg de sal y queso parmesano, vaciar en molde previamente enmascarado con mantequilla y harina.
4. Hornear a 180 °C durante 45 minutos, enfriar y porcionar.
5. Servir en charola una porción de 160 g

<b>FIDEO SECO</b>		
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	CANTIDAD
	PESO NETO	BASE 100
Jitomate	90 g	9 kg
Chile chipotle en adobo	2 g	0.200 kg
Cilantro	1 g	0.100 kg
Cebolla	3 g	0.300 kg
Agua purificada	50 ml	3.500 lt
Aceite de maíz	1 ml	0.100 kg
Pasta de fideo del 0	30 g	3 kg
Queso panela desmoronado	2 g	0.200 kg

**PREPARACIÓN:**

1. Triturar jitomate, chipotle, cilantro, cebolla, agua, reservar.
2. Freír fideo hasta obtener un dorado ligeramente obscuro, verter caldillo de jitomate, agregar sal.
3. Mantener a fuego medio hasta reducir líquidos en su totalidad.
4. Servir en charola una porción de 80-90g.

<b>MANZANA CON BETABEL</b>		
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	CANTIDAD
	PESO NETO	BASE 100
Manzana Golden en cubos de 1 cm	30 g	3 kg
Betabel hervido en cubos de 1 cm	30 g	3 kg
Jícama pochada en cubos de 1 cm	30 g	3 kg
Cacahuete limpio tostado	10 g	1 kg
Sal	300 mg	0.030 kg
Aceite de oliva	1 ml	0.100 kg

**PREPARACIÓN:**

1. Mezclar.
2. Servir en charola una porción de 80-90 g.

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

<b>FRUTA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO







**Preparación:**

1. Lave y desinfecte la fruta.

<b>MENÚ 8</b>	
<b>3F-3F</b>	
Ensalada de atún con verduras	170-180 gr
Coditos con perejil	50-60 gr
Salteado de espinacas	70-80 gr
Tortilla	
Fruta	
Agua natural	

<b>ENSALADA DE ATÚN CON VERDURAS</b>		
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	CANTIDAD
	PESO NETO	BASE 100
Papa	30 g	3 kg
Cebolla	5 g	0.500 kg
Zanahoria	30 g	3 kg
Jícama	30 g	3 kg
Cilantro	1 g	0.100 kg
Vinagre	5 ml	0.500 kg
Aceite de oliva	3 ml	0.300 kg
Albahaca fileteada	1 g	0.100 kg
Atún	75 g	7.5 kg
Sal	500 mg	0.050 kg

**PREPARACIÓN:**

1. En una olla colocar la papa con 250 ml de agua, poner a fuego medio, mantener hasta suavizar, escurrir y enfriar.
2. En un bowl mezclar ingredientes, rectificar sazón.
3. Servir en charola una porción de 170-180 g

<b>CODITOS CON PEREJIL</b>		
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	CANTIDAD
	PESO NETO	BASE 100
Agua purificada	300 ml	7 lt
Sal	200 mg	0.020 kg
Aceite de maíz	3 ml	0.300 lt
Pasta seca de codito	30 g	3 kg
Perejil	1 g	0.100 kg
Aceite de oliva	2 ml	0.200 kg

**PREPARACIÓN:**

1. Colocar a fuego un cazo con agua, sal y aceite de maíz, al romper hervor agregar pasta, cocinar durante 11 minutos, escurrir, enfriar sobre charola a temperatura ambiente durante 10 minutos sin enjuagar.
2. Agregar perejil picado, aceite de oliva, rectificar sazón.





- Servir en charola una porción de 50 - 60 g

<b>SALTEADO DE ACELGAS</b>		
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	CANTIDAD
	PESO NETO	BASE 100
Aceite de oliva	3 ml	0.300 lt
Ajo	1 g	0.100 kg
Cebolla	5 g	0.500 kg
Jitomate	15 g	1.5 kg
Espinaca	150 g	15 kg
Sal	200 mg	0.020 kg

**PREPARACIÓN:**

- En una sartén con aceite freír ajo, cebolla, jitomate.
- Agregar acelgas, reducir líquidos totalmente, rectificar sazón
- Servir en charola una porción de 70-80 g.

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

<b>FRUTA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO

**Preparación:**

- Lave y desinfecte la fruta

<b>MENÚ 9 3R-3C</b>	
Picadillo	210-220 gr
Arroz blanco con elote	60-70 gr
Frijoles de la olla	80-90 gr
Tortilla	
Fruta	
Agua natural	

<b>PICADILLO</b>		
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	CANTIDAD
	PESO NETO	BASE 100
Aceite de maíz	0.3 ml	0.03 lt
Ajo	1 g	0.100 kg
Cebolla	3 g	0.300 kg





Carne molida de res 80/20	90 g	9 kg
Jitomate en macedonias	50 g	5 kg
Papa en macedonias	25 g	2.5 kg
Calabaza en macedonias	25 g	2.5 kg
chícharo	25 g	2.5 kg
Sal	300 mg	0.030 kg
Tomillo	1 g	0.100 kg

**PREPARACIÓN:**

1. En una sartén con aceite freír ajo y cebolla.
2. Agregar carne molida, separar con ayuda de un batidor.
3. Añadir jitomate, papa, calabaza, chícharo, sal y tomillo.
4. Mantener a fuego hasta evaporar exceso de líquido, rectificar sazón.
5. Servir en charola una porción de 210 a 220 g

**ARROZ BLANCO CON ELOTE**

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	CANTIDAD
	PESO NETO	BASE 100
Aceite de oliva	1 ml	0.100 lt
Ajo	1 g	0.100 kg
Rabo cebolla cambray	2 g	0.200 kg
Agua purificada	100 ml	3.0 lt
Sal	300 mg	0.030 kg
Arroz precocido	20 g	2 kg
Grano de elote	10 g	1 kg

**PREPARACIÓN:**

1. Triturar aceite, ajo rabo de cebolla, agua y sal.
2. En un cazo cónico poner el licuado, arroz y grano de elote, colocar a fuego, mantener en flama media hasta evaporar líquido en su totalidad.
3. Servir en charola una porción de 60 a 70 g.

**FRIJOLES DE LA OLLA**

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	CANTIDAD
	PESO NETO	BASE 100
Frijol negro Querétaro	30 g	3 kg
Agua purificada	300 ml	9 lt
Cebolla	5 g	0.500 gr
Hoja de aguacate	1 g	0.100 gr
Cilantro	1 g	0.100 gr
Epazote fresco	1 g	0.100 gr
Sal de masa	300 mg	0.030 gr

**PREPARACIÓN:**

1. En una olla con agua colocar el frijol remojado (de la noche anterior) y resto de los ingredientes.
2. Cocinar a fuego medio durante 3 horas, rectificar sazón.
3. Servir en charola una porción de 80 a 90 g.

**TORTILLA**





INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA (PRIMARIA ALTA)
	PESO
Tortilla	90 g

FRUTA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO

**Preparación:**

1. Lave y desinfecte la fruta

MENÚ 10 3P-2F	
Ensalada rusa de pollo	190-200 gr
Coditos con perejil	50-60 gr
Trocitos de queso	20 gr
Tortilla	
Fruta	
Agua natural	

ENSALADA RUSA DE POLLO		
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	CANTIDAD
	PESO NETO	BASE 100
Pechuga de pollo	90 g	9 kg
Agua purificado	1300 ml	18 lt
Sal	900 mg	0.090 kg
Papa en macedonia	25 g	2.5 kg
Zanahoria en macedonia	25 g	2.5 kg
chícharo	25 g	2.5 kg
Grano de elote	25 g	2.5 kg
Mayonesa	5 g	0.500 kg
Crema de leche	5 g	0.500 kg
Cilantro	1 g	0.100 kg
Cebollín fileteado	1 g	0.100 kg

**PREPARACIÓN:**

1. Cocer pechuga de pollo en 12 lt de agua purificada con 30 g sal de mesa, en una olla a fuego medio por 40 minutos, enfriar y desmigalar.
2. En un cazo cónico colocar papa, zanahoria, 6 lt de agua y 30 g de sal, poner a fuego medio, mantener hasta suavizar, escurrir, enfriar, mezclar con demás vegetales e ingredientes dar sazón con 30 g de sal.
3. Mezclar las preparaciones anteriores con todos los ingrediente, servir en charola una porción de 190 a 200 g

CODITOS CON PEREJIL		
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	CANTIDAD
	PESO NETO	BASE 100
Agua purificada	300 ml	6 lt
Sal de mesa	300 mg	0.030 kg
Aceite de maíz	5 g	0.500 kg
Pasta seca de coditos	30 g	3 kg
Perejil picado finamente	1 g	0.1 kg





Aceite de oliva	5 ml	0.5 kg
-----------------	------	--------

**PREPARACIÓN:**

1. Colocar a fuego un cazo con agua, sal y aceite de maíz, al romper hervor agregar pasta, cocinar durante 11 minutos, escurrir, enfriar sobre charola a temperatura ambiente durante 10 minutos sin enjuagar.
2. Agregar perejil picado, aceite de oliva y rectificar sazón.
3. Servir en charola una porción de 50 a 60 g.

TROCITOS DE QUESO		
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	CANTIDAD
	PESO NETO	BASE 100
Queso panela	20 g	20 kg
Chile piquín en polvo (no picante)	1 g	0.100 kg

**PREPARACIÓN:**

1. Cortar el queso en cubos de 1.5 cm por lado
2. Mezclar en bowl.
3. Servir en charola una porción de 20 g.

TORTILLA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA (PRIMARIA ALTA)
	PESO
Tortilla	90 g

FRUTA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO

**Preparación:**

1. Lave y desinfecte la fruta

MENÚ 11 3R-4C	
Pastel de carne	180-190 gr
Fideos secos	80-90 gr
Verduras al vapor	80-90 gr
Tortilla	
Fruta	
Agua natural	

PASTEL DE CARNE		
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	CANTIDAD
	PESO NETO	BASE 100
Cebolla	3 g	0.300 kg
Ajo	1 g	0.100 kg
Pimiento morrón verde	5 g	0.500 kg
Zanahoria	20 g	2 kg





Aceite de oliva	1 ml	0.100 lt
Carne molida de res	90 g	9 kg
Cilantro	1 g	0.100 kg
Hoja santa	1 g	0.100 kg
Epazote	1 g	0.100 kg
Crema de leche	10 g	1 kg
Clara de huevo	30 g	3 kg
Sal de mesa	1 g	0.100 kg
Papa	30 g	3 kg
Enmascarado	Mantequilla y harina de trigo	Mantequilla y harina de trigo

#### PREPARACIÓN:

1. Picar finamente cebolla, ajo, pimienta morrón y zanahoria.
2. Freír en aceite de oliva agregar carne molida, mantener durante 10 minutos.
3. Escurrir mezcla anterior, enfriar.
4. Agregar hierbas fileteadas, crema de leche, huevo y sal.
5. Enmascarar bandeja para horno, vaciar mezcla de carne, hornear a 180 °C durante 50 minutos retirar del horno, enfriar.
6. Servir en charola una porción de 180 a 190 g

FIDEO SECO		
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	CANTIDAD
	PESO NETO	BASE 100
Ajo	1 g	0.100 kg
Cebolla	15 g	1.5 kg
Jitomate	100 g	10 kg
Chile chipotle en adobo	1 g	0.100 kg
Sal	300 mg	0.030 kg
Aceite de oliva	0.1 ml	0.150 lt
Pasta de fideo No 0	20 g	2 kg
Queso panela	2 g	0.200 kg
Brócoli	30 g	3 kg

#### PREPARACIÓN:

1. Triturar ajo, cebolla, jitomate, chipotle y 30 g de sal, reservar.
2. En un sartén con aceite freír cebolla y fideo hasta dorar, agregar caldillo reducir líquidos en su totalidad manteniendo a fuego bajo.
3. Rectificar sazón.
4. Servir en charola una porción de 80 a 90 g espolvoreando queso desmigado.

VERDURAS AL VAPOR		
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	CANTIDAD
	PESO NETO	BASE 100
Calabaza en bastón	30 g	3 kg
Chayote en bastón	30 g	3 kg
Zanahoria en bastón	30 g	3 kg
Sal	300 mg	0.030 kg
Albahaca fresca fileteada	1 g	0.100 kg

#### PREPARACIÓN:







1. Colocar ingrediente en una vaporera, cocinar hasta suavizar sin perder color.
2. Agregar albahaca.
3. Servir en charola una porción de 80-90 g.

TORTILLA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA (PRIMARIA ALTA)
	PESO
Tortilla	90 g

FRUTA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO

**Preparación:**

1. Lave y desinfecte la fruta

MENU 12 3P-3C	
Pollo en salsa de tamarindo	200-210 gr
Arroz blanco	50-60 gr
Chayote con calabazas	80-90 gr
Tortilla	
Fruta	
Agua natural	

POLLO EN SALSA DE TAMARINDO		
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	CANTIDAD
	PESO NETO	BASE 100
Agua	1000 ml	12 lt
Pechuga de pollo en cubos de 2 cm	90 g	9 kg
Ajo en brunoise	1 g	0.100 kg
Cebolla en brunoise	3g	0.300 kg
Aceite de oliva	5 ml	0.250 lt
Zanahoria en media luna	30 g	3 kg
Pimiento morrón en 1 cm	30 g	3 kg
Pulpa de tamarindo	50 g	50 kg
Azúcar	1 g	0.100 kg
Sal	300 mg	0.060 kg

**PREPARACIÓN:**

1. Cocer pechuga de pollo en 12 lt de agua purificada con 30 g sal de mesa, en una olla a fuego medio por 40 minutos, enfriar.
2. Caramelizar lo anterior, agregar zanahoria y pimiento.





- Añadir pulpa de tamarindo, azúcar, 30 g de sal, reducir un 30 %
- Servir en charola una porción de 200 a 210 g

ARROZ BLANCO		
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	CANTIDAD
	PESO NETO	BASE 100
Aceite de oliva	1 ml	0.100 lt
Ajo	1 g	0.100 gr
Rabo cebolla cambray	2 g	0.200 gr
Agua purificada	100 ml	4 lt
Sal	300 mg	0.030 gr
Arroz precocido	20 g	2 kg

**PREPARACIÓN:**

- Triturar aceite, ajo rabo de cebolla, agua y sal.
- En un cazo cónico poner el licuado, arroz, colocar a fuego, mantener en flama media hasta evaporar líquido en su totalidad.
- Servir en charola una porción de 50 a 60g.

CHAYOTE CON CALABAZAS		
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	CANTIDAD
	PESO NETO	BASE 100
Chayote en bastón	45 g	4.5 kg
Calabaza en bastón	45 g	4.5 kg
Agua purificada	300 ml	0.030 kg
Sal	300 mg	0.030 kg

**PREPARACIÓN:**

- Cocer chayote y calabaza en agua con sal, escurrir, enfriar.
- Servir en charola una porción de 80 a 90 g.

TORTILLA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA (PRIMARIA ALTA)
	PESO
Tortilla	90 g

FRUTA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO

**Preparación:**

- Lave y desinfecte la fruta

MENÚ 13 3C-2C	
Cerdo en salsa verde con	210-220 gr





verduras	
Lentejas con zanahoria	90-100 gr
Verduras al vapor	80-90 gr
Tortilla	
Fruta	
Agua natural	

### CERDO EN SALSA VERDE CON VERDURAS

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	CANTIDAD
	PESO NETO	BASE 100
Pierna de cerdo	90 g	9 kg
Agua purificada	1000 ml	12 lt
Sal	900 mg	0.090 kg
Tomatillo	90 g	9 kg
Ajo	2 g	0.200 kg
Cebolla	3 g	0.300 kg
Rabo de cebolla cambray	3 g	0.300 kg
Cilantro	1 g	0.100 kg
Epazote	1 g	0.100 kg
Aceite de oliva	5 ml	0.500 lt
Verdolaga	30 g	3 kg
Grano de elote	60 g	6 kg

#### PREPARACIÓN:

1. Cocer pierna de cerdo cortada en cubos de 1 cm en 12 l de agua purificada con 30 g sal de mesa, en una olla a fuego medio por 2 horas, enfriar.
2. Triturar tomatillo, 100 g de ajo, cebolla, rabo cebolla cambray, cilantro, epazote y 30 g de sal, poner a fuego medio, mantener hasta reducir un 50 %.
3. En una sartén con aceite freír 100 g de ajo, verdolaga, elote, dar punto de sal con 30 g.
4. Retirar de fuego
5. Mezclar las preparaciones anteriores, servir en charola una porción de 210 a 220 g

### LENTEJAS CON ZANAHORIA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	CANTIDAD
	PESO NETO	BASE 100
Lenteja	20 g	2 kg
Agua purificada	600 ml	7 lt
Aceite de oliva	5 ml	0.500 kg
Jitomate	50 g	5 kg
Cebolla	5 g	0.500 kg
Ajo	1 g	0.100 kg
Hoja de laurel	1 g	0.100 kg
Sal	600 mg	0.060 kg
Papa	30 g	3 kg
Zanahoria	30 g	3 kg

#### PREPARACIÓN:





1. Cocer lenteja en 6 l de agua durante 2 horas a fuego medio, escurrir, enfriar, verter aceite de oliva.
2. Triturar jitomate, ajo, cebolla, colocar en una olla a fuego medio, agregar laurel, mantener hasta reducir un 50 %, enfriar, mezclar con lentejas, rectificar sazón con 30 g de sal.
3. Cocinar zanahoria en 1 l de agua con 30 g de sal hasta suavizar, escurrir, enfriar.
4. Mezclar las preparaciones anteriores y servir en charola una porción de 90 a 100 g.

VERDURAS AL VAPOR		
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	CANTIDAD
	PESO NETO	BASE 100
Chayote en bastón	45 g	4.5 gr
Calabaza en bastón	45 g	4.5 gr
Agua purificada	300 ml	12 lt
Sal	300 mg	0.030

**PREPARACIÓN:**

1. Cocer chayote y calabaza en agua con sal, escurrir, enfriar.
2. Servir en charola una porción de 80 a 90 g.

TORTILLA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA (PRIMARIA ALTA)
	PESO
Tortilla	90 g

FRUTA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO

**Preparación:**

1. Lave y desinfecte la fruta

MENÚ 14 3L-3C	
Huevo con ejotes	150 gr
Gratín de papa	90-100 gr
Frijoles de la olla	50-60 gr
Tortilla	
Fruta	
Agua natural	

HUEVO CON EJOTES		
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	CANTIDAD
	PESO NETO	BASE 100
Aceite de oliva	3 ml	0.300 lt
Rabo de cebolla cambray	1 g	0.100 kg
Ejote cortado en 2 cm	100 g	10 kg
Huevo entero pasteurizado	50 g	5 kg





Sal	300 mg	0.030 kg
-----	--------	----------

**PREPARACIÓN:**

1. Freír cebolleta, agregar ejote.
2. Añadir huevo, sal
3. Servir en charola una porción de 150 g

GRATÍN DE PAPA		
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	CANTIDAD
	PESO NETO	BASE 100
Papa en rodajas de 0.5 cm	90 g	9 kg
Leche entera	100 ml	10 lt
Agua purificada	200 ml	12 lt
Sal	600 mg	0.060 kg
Clara de huevo	40 g	4 kg
Crema de leche al 35 %	10 g	1 kg
Queso parmesano	10 g	1 kg

**PREPARACIÓN:**

1. En un cazón cónico a fuego colocar papa, leche, agua, mantequilla, 30 g de sal, cocinar hasta cocer papa sin que desbarate, escurrir.
2. Mezclar papa con base de clara de huevo, crema, 30 g de sal y queso parmesano.
3. Verter mezcla en un molde previamente enmascarado con mantequilla y harina.
4. Hornear a 180° C durante 45 minutos, porcionar.
5. Servir en charola una porción de 90 a 100 g

FRIJOL DE LA OLLA		
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	CANTIDAD
	PESO NETO	BASE 100
Frijol negro Querétaro	20 g	2 kg
Agua purificada	500 ml	8 lt
Cebolla	3 g	0.300 g
Sal	300 mg	0.030 kg
Epazote fileteado	1 g	0.100 kg
Ajo	200 mg	0.020 kg

**PREPARACIÓN:**

1. En una olla con agua cocer los frijoles (remojaos la noche anterior) a fuego medio durante 3 horas, separar líquido, reservar.
2. Picar cebolla finamente.
3. Freír cebolla, incorporar frijol cocido, añadir 1 l de caldo de frijol, epazote, rectificar sazón.
4. Servir en charola una porción de 50 a 60 g.

TORTILLA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA





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

**Preparación:**

1. Lave y desinfecte la fruta

<b>MENÚ 15 2F-1C</b>	
Atún a la vizcaína	210-220 gr
Arroz blanco con chicharos	80-90 gr
Tortilla	
Fruta	
Agua natural	

<b>ATÚN A LA VIZCAÍNA</b>		
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	CANTIDAD
	PESO NETO	BASE 100
Ajo en brunoise	3 g	0.300 kg
Cebolla en bruniose	3 g	0.300 kg
Aceite de oliva	4 ml	0.400 lt
Jitomate	90 g	9 kg
Laurel	330 mg	0.033 kg
Tomillo	330 mg	0.033 kg
Orégano	330 mg	0.033 kg
Aceituna	10 g	1 kg
Alcaparra	5 g	0.500 kg
Atún en aceite drenado	90 g	9 kg
Sal	600 mg	0.060 kg
Zanahoria	30 g	3 kg
Papa	100 g	10 kg
Agua purificada	300 ml	12 lt

**PREPARACIÓN:**

1. Picar finamente 100 g de ajo y cebolla.
2. En una olla con 200 ml de aceite freír ajo y cebolla hasta obtener un dorado ligero, agregar jitomate triturado, laurel, tomillo, mantener a fuego medio hasta reducir un 40%.
3. Cortar aceitunas por mitad longitudinal, picar alcaparras finamente.
4. Incorporar aceituna y alcaparra al frito de jitomate.
5. Añadir atún, rectificar sazón con 30 g de sal.
6. Cortar papa y zanahoria en cubos de 1 cm por lado con todo y cáscara, cocinar en agua con 30g de sal y 200 g ajo, escurrir.
7. Colocar en bandeja para horno, verter 200 ml de aceite, hornear a 180° C durante 20 minutos.







8 Mezclar las preparaciones, servir en charola una porción de 210 a 220 g

ARROZ BLANCO CON CHICHAROS		
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	CANTIDAD
	PESO NETO	BASE 100
Aceite de oliva	1 ml	0.100 lt
Ajo	1 g	0.100 lt
Rabo cebolla cambray	2 g	0.200 lt
Agua purificada	100 ml	5 lt
Sal	300 mg	0.030 kg
Arroz	25 g	2.5 kg
Chícharo	10 g	1 kg

**PREPARACIÓN:**

1. Triturar aceite, ajo, rabo de cebolleta, agua, sal.
2. En un cazo cónico poner el licuado, arroz y chícharo, colocar a fuego, mantener en flama media hasta evaporar líquido.
3. Servir en charola una porción de 80- 90 g.

TORTILLA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA (PRIMARIA ALTA)
	PESO
Tortilla	90 g

FRUTA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO

**Preparación:**

1. Lave y desinfecte la fruta

MENÚ 16 3L-4C	
Salteado de queso con acelgas	180-200 gr
Calabacitas a la mexicana	80- 90 gr
Frijoles de la olla con tocino	50 gr
Fruta	
Agua natural	

SALTEADO DE QUESO CON ACELGAS		
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	CANTIDAD
	PESO NETO	BASE 100
Aceite de oliva	1 ml	0.100 kg
Ajo en bronoise	1 g	0.100 kg
Cebolla de cambray fileteada	5 g	0.500 kg
Jitomate en cubos de 1 cm	15 g	1.5 kg
Acelga limpia	150 g	15 kg
Agua purificada	100 ml	1 lt





Sal	300 mg	0.030 kg
Queso panela en cubos de 1 cm	70 g	7 kg

**PREPARACIÓN:**

1. En una sartén con aceite freír ajo, cebolla, jitomate.
2. Agregar acelgas, verter agua, reducir líquidos totalmente, rectificar sazón.
3. Mezclar con queso, servir en charola una porción de 180 a 200 g

CALABACITAS A LA MEXICANA		
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	CANTIDAD
	PESO NETO	BASE 100
Aceite de oliva	1 g	0.100 kg
Jitomate en cubos de 0.5 cm	20 g	2 kg
Cebolla en brunoise	10 g	1 kg
Cilantro	1 g	0.100 kg
Sal	300 mg	0.030 kg
Calabaza en cubos de 1 cm	50 g	5 kg
Agua purificada	250 ml	7 lt
Jamón de pavo en cubos de 1 cm	30 g	3 kg

**PREPARACIÓN:**

1. En un sartén freír jitomate, cebolla, cilantro, reservar
2. En una olla colocar la calabaza en agua, poner a fuego medio, mantener hasta suavizar sin perder color, enfriar
3. Agregar resto de los ingredientes.
4. Servir en charola una porción de 80 a 90 g.

FRIJOLES DE LA OLLA CON TOCINO		
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	CANTIDAD
	PESO NETO	BASE 100
Frijol	10 g	1 kg
Agua	500 ml	3 lt
Cebolla	3 g	0.300 kg
Tocino	8 g	0.800 kg
Sal	300 mg	0.030 kg

**PREPARACIÓN:**

1. En una olla con agua cocer los frijoles (remojaados la noche anterior) a fuego medio durante 3 horas, separar líquido, reservar.
2. Picar cebolla finamente.
3. Freír tocino, agregar cebolla, incorporar frijol cocido, añadir 1 l de caldo de frijol, rectificar sazón.
4. Servir en charola una porción de 50 g

TORTILLA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA (PRIMARIA ALTA)
	PESO
Tortilla	90 g





FRUTA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO

**Preparación:**

1. Lave y desinfecte la fruta

MENÚ 17 3F-3C	
Atún con papas	200-210 gr
Jícama con zanahoria	80-90 gr
Alubias	80-90 gr
Tortilla	
Fruta	
Agua natural	

ATÚN CON PAPAS		
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	CANTIDAD
	PESO NETO	BASE 100
Papa	90 g	9 kg
Agua purificada	550 ml	18 lt
Sal	300 g	0.030 kg
Ajo	2 g	0.200 kg
Aceite de oliva	2 ml	0.200 lt
Jitomate en cubos de 0.5 cm	20 g	2 kg
Cebolla	10 g	1 kg
Cilantro	1 g	0.1 kg
Calabaza en cubos de 1 cm	30 g	3 kg
Atún	70 g	7 kg

**PREPARACIÓN:**

1. Cortar papa en cubos de 1 cm por lado con todo y cáscara, cocinar en 12 lt de agua con 30 g de sal y ajo, escurrir.
2. En una olla colocar la calabaza con 6 l de agua, poner a fuego medio, mantener hasta suavizar calabaza sin perder color, enfriar
3. En una sartén freír jitomate, cebolla, cilantro, reservar.
4. Agregar resto de los ingredientes.
5. Mezclar las preparaciones anteriores, servir en charola una porción de 200 a 210 g

JICAMA CON ZANAHORIA		
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	CANTIDAD
	PESO NETO	BASE 100
Zanahoria en bastón	50 g	5 kg
Jícama en bastón	50 g	5 kg
Sal	300 mg	0.030 kg
Cilantro	1 g	0.100 kg





**PREPARACIÓN:**

1. Colocar zanahoria, jícama en una vaporera, cocinar hasta suavizar sin perder color.
2. Agregar cilantro.
3. Servir en charola una porción de 80 a 90 g.

<b>ALUBIAS</b>		
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	CANTIDAD
	PESO NETO	BASE 100
Alubias	30 g	3 kg
Agua purificada	500 ml	12 lt
Aceite de oliva	1 ml	0.100 lt
Jitomate	50 g	5 kg
Cebolla	5 g	0.500 kg
Ajo	1 g	0.100 kg
Hoja de laurel	1 g	0.100 kg
Sal de mesa	300 mg	0.030 kg

**PREPARACIÓN:**

1. Cocer alubia en agua durante 3 horas a fuego medio, escurrir, enfriar, verter aceite de oliva.
2. Triturar jitomate, ajo, cebolla, colocar en una olla a fuego medio, agregar laurel, mantener hasta reducir un 50 %, enfriar, mezclar con alubias, rectificar sazón
3. Servir en charola una porción de 80 a 90 g.

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

<b>FRUTA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO

**Preparación:**

1. Lave y desinfecte la fruta

<b>MENÚ 18 2R-5C</b>	
Res con papas, calabaza y chayote	230-250 gr
Betabel con zanahoria	110-120 gr
Tortilla	
Fruta	





Agua natural

RES CON PAPAS, CALABAZA Y CHAYOTE		
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	CANTIDAD
	PESO BRUTO	BASE 100
Chambarete	110 g	11 kg
Papa	70 g	7 kg
Calabaza	70 g	7 kg
Chayote	50 g	5 kg
Agua	2500 ml	33 lt
Jitomate	100 g	10 kg
Cebolla	5 g	0.500 kg
Ajo	1 g	0.100 kg
Sal	1500mg	0.150 kg

**PREPARACIÓN:**

1. Cocer chambarete de res en cubos de 2 cm por lado en 12 lt de agua purificada con 30 g sal de mesa, en una olla a fuego medio por 4 horas, enfriar
2. Cocer papa en cubos de 1.5 cm por lado en 7 l de agua purificada con 30 g de sal de mesa, en una olla a fuego medio, hasta suavizar papa, enfriar.
3. Cocer calabaza italiana en cubos de 1.5 cm por lado en 7 l de agua purificada con 30 g de sal de mesa, en una olla a fuego medio, hasta suavizar calabaza sin perder color, enfriar.
4. Cocer chayote en cubos de 1.5 cm por lado en 7 l de agua purificada con 30 g de sal de masa, en una olla a fuego medio, hasta suavizar, enfriar.
5. Triturar cebolla, ajo, jitomate y 30 g de sal, verter en un sartén, colocar a fuego medio, mantener hasta reducir un 40 %
6. Mezclar las preparaciones anteriores, servir en charola una porción de 230 a 250 g

BETABEL CON ZANAHORIA		
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	CANTIDAD
	PESO BRUTO	BASE 100
Betabel en bastones	65 g	6.5 kg
Zanahoria en bastones	65 g	6.5 kg
Sal	400 mg	0.040 kg
Agua	600 ml	15 lt
Perejil liso	3 g	0.300 kg
Aceite de oliva	5 ml	0.500 lt

**PREPARACIÓN:**

1. Cocinar por separado zanahoria y betabel en 7.5 l de agua con 15 g sal, escurrir, enfriar.
2. En un bowl mezclar zanahoria, betabel, perejil picado, aceite y 10 g de sal.
3. Servir en charola una porción de 110 a 120 kg.

TORTILLA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA (PRIMARIA ALTA)
	PESO
Tortilla	90 g





FRUTA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO

**Preparación:**

1. Lave y desinfecte la fruta

MENÚ 19 3P-4C	
Pollo en salsa verde con verduras	210-220
Ensalada de lentejas	70-80
Zanahoria a las hierbas	80-90
Tortilla	
Fruta	
Agua natural	

POLLO EN SALSA VERDE CON VERDURAS		
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	CANTIDAD
	PESO NETO	BASE 100
Agua	1000 ml	12 lt
Pechuga de pollo en cubos de 2 cm	90 g	9 kg
Cebolla	3 g	0.300 kg
Tomatillo	90 g	9 kg
Cilantro	1 g	0.100 kg
Epazote	1 g	0.100 kg
Comino negro	1 g	0.100 kg
Sal	300 mg	0.060 kg
Ajo	1 g	0.100 kg
Nopal en bastón	45 g	4.5 kg
Ejote cortado en 2 cm	45 g	4.5 kg

**PREPARACIÓN:**

1. Cocer pechuga de pollo en 12 lt de agua purificada con 30 g sal de mesa, en una olla a fuego medio por 40 minutos, enfriar y desmigalar.
2. Triturar ajo, cebolla, tomatillo, cilantro común, epazote, comino, 30 g de sal, verter en una sartén.
3. Agregar pollo, nopal, ejote, colocar a fuego, reducir líquido al 50 %.
4. Rectificar sazón.
5. Servir en charola una porción de 210 a 220 g

ENSALADA DE LENTEJAS		
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	CANTIDAD
	PESO NETO	BASE 100
Lenteja seca	30 g	3 kg
Agua purificada	500 ml	7 lt
Aceite de oliva	1 g	0.100 kg
Jitomate	50 g	5 kg
Cebolla en brunoise	5 g	0.500 kg
Ajo	1 g	0.100 kg







Hojas de laurel	1 g	0.100 kg
Sal de masa	300 mg	0.030 kg

**PREPARACIÓN:**

1. Cocer lenteja en agua durante 2 horas a fuego medio, escurrir, enfriar, verter aceite de oliva.
2. Triturar jitomate, ajo, cebolla, colocar en una olla a fuego medio, agregar laurel, mantener hasta reducir un 50 %, enfriar.
3. Mezclar con lentejas, rectificar sazón.
4. Servir en charola una porción de 70 a 80 g.

<b>ZANAHORIA A LAS HIERBAS</b>		
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	CANTIDAD
	PESO NETO	BASE 100
Zanahoria en bastón	100 g	10 kg
Sal	300 mg	0.030 kg
Cilantro fileteado	1 g	0.100 kg

**PREPARACIÓN:**

1. Colocar zanahoria en una vaporera, cocinar hasta suavizar sin perder color.
2. Agregar cilantro.
3. Servir en charola una porción de 80 a 90 g.

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

<b>FRUTA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO

**Preparación:**

1. Lave y desinfecte la fruta

<b>MENÚ 20 3R-6C</b>	
Tinga de res	210-220
Sopa de ejotes	80-90
Papas crocantes	80-90
Tortilla	
Fruta	
Agua natural	

<b>TINGA DE RES</b>		
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	CANTIDAD
	PESO NETO	BASE 100
Falda de res	100 g	10 kg
Agua	1000 ml	15 lt





Sal	800 mg	0.080 kg
Ajo	1 g	0.100 kg
Cebolla	85 g	8.5 kg
Jitomate	100 g	10 kg
Chile chipotle en adobo	1 g	0.100 kg
Aceite de oliva	1 ml	0.100 lt
Orégano fresco	300 mg	0.030 kg
Tomillo fresco	300 mg	0.030 kg
Laurel fresco	300 mg	0.030 kg

**PREPARACIÓN:**

1. Cocer la falda de res en un solo trozo, en 12 l de agua purificada y 50 g de sal, en una olla a fuego medio, mantener durante 4 horas, enfriar y desmigalar.
2. Triturar ajo, cebolla (0.500 kg), jitomate, chile chipotle y 30 g de sal, verter en un sartén, colocar a fuego medio, mantener hasta reducir un 40 %.
3. En un sartén con aceite freír cebolla (8 kg) hasta tornar translúcida, agregar hierbas falda desmigada y caldillo.
4. Servir en charola una porción de 210 a 220 g

<b>SOPA DE EJOTES</b>		
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	CANTIDAD
	PESO NETO	BASE 100
Cebollín	3 g	0.300 kg
Tomatillo	50 g	5 kg
Cilantro común	2 g	0.200 kg
Epazote	2 g	0.200 kg
Sal	300 mg	0.030 kg
Ejote cortado a 2 cm	60 g	6 kg

**PREPARACIÓN:**

1. Triturar cebollín, tomatillo, cilantro, epazote y sal.
2. En un sartén a fuego verter salsa, romper hervor, agregar ejote, mantener a fuego hasta suavizar y rectificar sazón.
3. Servir en charola una porción de 80 a 90 g.

<b>PAPAS CROCANTES</b>		
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	CANTIDAD
	PESO NETO	BASE 100
Papa	100 g	10 kg
Agua purificada	300 ml	12 lt
Sal de mesa	300 mg	0.030 kg
Ajo criollo	2 g	0.200 kg
Aceite de oliva	1 g	0.100 kg

**PREPARACIÓN:**

1. Cortar papa en cubos de 1 cm por lado con todo y cáscara, cocinar en agua con sal y ajo, escurrir.
2. Colocar papa en bandeja para horno, verter aceite, hornear a 180 °C durante 20 minutos.
3. Servir en charola una porción de 80 a 90 g.





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

<b>FRUTA</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO

**Preparación:**

- 1 Lave y desinfecte la fruta

<b>MENÚS ALTERNATIVO</b>		
<b>MENÚ Alt-1</b>	<b>MENÚ Alt-2</b>	<b>MENÚ Alt-3</b>
Sándwich	Cuernito con ensalada rusa	Baguette de pollo
		Barra de avena
fruta		fruta
Jugo de frutas	Leche natural	Jugo de frutas

<b>MENÚ ALT 1</b>
Sándwich
Plátano
Jugo de frutas

<b>SANDWICH</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO BRUTO
Pan de caja	54 g
Jamón de pavo	60 g
Queso panela	20 g
Jitomate	34 g
Lechuga	10 g
Frijoles refritos	10 g
Mayonesa	5 g

**Preparación:**

1. Lave y desinfecte las verduras
2. Unte la mayonesa en una pieza de pan





- En la otra tapa untar los frijoles refritos
- Colocar sobre la rebanada de los frijoles, las rebanadas de Jamón de pavo, el queso, jitomate y la lechuga.

FRUTA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO BRUTO
Plátano	182 g

**Preparación:**

- Lave y desinfecte el plátano.

BEBIDA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO BRUTO
Jugo de frutas	200 ml

MENÚ ALT 2	
Cuernito con ensalada rusa	
Leche natural	

CUERNITO CON ENSALADA RUSA	
INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO BRUTO
Pechuga sin piel y sin hueso	90 g
Cuernito (pan)	70 g
Zanahoria	21 g
Chícharo	67 g
Papa	37 g
Mayonesa	5 g

**Preparación:**

- Lave y desinfecte las verduras y la papa.
- Quite la cascara y corte en cubos la zanahoria.
- Cuezca la zanahoria y el chícharo.
- Cuezca la papa, quite la piel y corte en cubos.
- Mezcle el atún con las verduras, la papa y la mayonesa.
- Cortar por la mitad el pan y rellenarlo con la ensalada.

LECHE NATURAL	
---------------	--





INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO BRUTO
Leche natural	250 ml

**MENÚ  
ALT 3**

Baguette de pollo
Barra de avena
Manzana
Jugo de frutas

**BAGUETTE**

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO BRUTO
Pan (baguette, 16cm)	80 g
Filete de pechuga asada	90 g
Queso fresco en rebanada	30 g
Jitomate	30 g
Lechuga	30 g
Mayonesa	5 g

**Preparación:**

1. Lave y desinfecte las verduras
2. Unte la mayonesa en el pan
3. Colocar la pechuga asada, el queso, jitomate y la lechuga.

**CEREAL**

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	CONTENIDO
Barra de avena	21 g.

**FRUTA**

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO BRUTO
Manzana	182 g

**Preparación:**

1. Lave y desinfecte la manzana.

**BEBIDA**

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	CONTENIDO
Jugo de frutas	200 ml





SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración

**CDMX**  
CIUDAD DE MÉXICO  
**190 años**

**ANEXO 3  
CALENDARIO ESCOLAR**



Av. Chapultepec No. 49, piso 1  
Col. Centro, Del. Cuauhtémoc,  
C.P. 06010,  
Tel. 5134 0770 Ext. 1113

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





SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración

CDMX  
CIUDAD DE MÉXICO  
190 años

SEP  
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 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 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 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 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 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

"2014, Año de Octavio Paz"

- FIN DE CLASES
- FIN DE CURSO
- REPOSICIÓN DE LIBROS EN BIBLIOTECA
- REPOSO EN CLASES
- ESPEROS TÉCNICOS ESCOLARES
- SEMANA NACIONAL DE EVALUACIONES
- VACACIONES
- SELECTORES DE INSCRIPCIONES A PROGRAMAS DE PROMOCIÓN DE PRIMARIA Y PRIMARIA BÁSICA DE SECUNDARIA PARA EL CICLO ESCOLAR 2014-2015

- 16 DE SEPTIEMBRE**  
Aniversario del inicio del movimiento 100 años de la Revolución Mexicana
- 20 DE NOVIEMBRE**  
Aniversario del inicio de la Revolución Mexicana
- 5 DE FEBRERO**  
Aniversario de la promulgación de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos
- 15 DE MARZO**  
Aniversario del nacimiento de Benito Juárez
- 1 DE MAYO**  
Día del Trabajo
- 3 DE MAYO**  
Aniversario de la Batalla de Puebla
- 15 DE MAYO**  
Día del Maestro

LIC. EMILIO CHUAYFFET CHEMOR  
Secretario de Educación Pública  
[www.sep.gob.mx](http://www.sep.gob.mx)



Av. Chapultepec No. 49, piso 1  
Col. Centro, Del. Cuauhtémoc,  
C.P. 06010,  
Tel. 5134 0770 Ext. 1113

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



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración



**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	AVTECOLALCO 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	FFCNALES 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



Av. Chapultepec No. 49, piso 1  
Col. Centro, Del. Cuauhtémoc,  
C.P. 06010,  
Tel. 5134 0770 Ext. 1113

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



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración

CDMX  
CIUDAD DE MÉXICO  
190 años

NÚM.	NÚM. / DELEG	DELEGACIÓN	CLAVE	CENTRO EDUCATIVO	DOMICILIO	COLONIA
14	6	AZCAPOTZALCO	09DPR1641P	HÉROES DEL SUR	CAMPOS MINATITLÁN Y LOMITAS S/N	REYNOSA TAMAULIPAS
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	IZQUITECATLESQIXTLIXOCHITL 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



Av. Chapultepec No. 49, piso 1  
Col. Centro, Del. Cuauhtémoc,  
C.P. 06010,  
Tel. 5134 0770 Ext. 1113

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



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración

CDMX  
CIUDAD DE MÉXICO  
190 años

NÚM.	NÚM. / DELEG	DELEGACIÓN	CLAVE	CENTRO EDUCATIVO	DOMICILIO	COLONIA
29	1	CUAJIMALPA	09DPR5027C	LEONA VICARIO	EXPLOSIVOS NÚM. 7	LOMAS DE MEMETLA
30	1	CUAUHTÉMOC	09DPR2379L	DR. BELISARIO DOMÍNGUEZ	HÉROES NÚM. 25	GUERRERO
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	OBRERA
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	REPÚBLICA 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	REPÚBLICA DE HONDURAS	HÉROES NÚM. 121	GUERRERO
43	1	GUSTAVO A. MADERO	09DPR3219E	BELICE	AVENIDA INGENIERO EDUARDO MOLINA S/N	JUAN GONZÁLEZ ROMERO



Av. Chapultepec No. 49, piso 1  
Col. Centro, Del. Cuauhtémoc,  
C.P. 06010,  
Tel. 5134 0770 Ext. 1113

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



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración

CDMX  
CIUDAD DE MÉXICO  
190 años

NÚM.	NÚM. / DELEG	DELEGACIÓN	CLAVE	CENTRO EDUCATIVO	DOMICILIO	COLONIA
44	2	GUSTAVO A. MADERO	09DPR1440S	GENERACIÓN 21-22	AVI.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
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	REPÚBLICA 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



Av. Chapultepec No. 49, piso 1  
Col. Centro, Del. Cuauhtémoc,  
C.P. 06010,  
Tel. 5134 0770 Ext. 1113

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



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración

CDMX  
CIUDAD DE MÉXICO  
190 años

NÚM.	NÚM. / DELEG	DELEGACIÓN	CLAVE	CENTRO EDUCATIVO	DOMICILIO	COLONIA
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
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 REPÚBLICA	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.DEAPATZINGANNO.65	U HABEJTO 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	TEPASCATES
73	11	IZTAPALAPA	09DPR5049O	WILFRIDO MASSIEU	AVENIDA UNIVERSIDAD S/N.	LA ALBARRADA



Av. Chapultepec No. 49, piso 1  
Col. Centro, Del. Cuauhtémoc,  
C.P. 06010,  
Tel. 5134 0770 Ext. 1113

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



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración

CDMX  
CIUDAD DE MÉXICO  
190 años

NÚM.	NÚM. / DELEG	DELEGACIÓN	CLAVE	CENTRO EDUCATIVO	DOMICILIO	COLONIA
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
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



Av. Chapultepec No. 49, piso 1  
Col. Centro, Del. Cuauhtémoc,  
C.P. 06010,  
Tel. 5134 0770 Ext. 1113

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





SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración

CDMX  
CIUDAD DE MÉXICO  
190 años

NÚM.	NÚM. / DELEG	DELEGACIÓN	CLAVE	CENTRO EDUCATIVO	DOMICILIO	COLONIA
89	2	MILPA ALTA	09DPR4505F	REPÚBLICA 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
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	AVQUETZALCOATL 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



Av. Chapultepec No. 49, piso 1  
Col. Centro, Del. Cuauhtémoc,  
C.P. 06010,  
Tel. 5134 0770 Ext. 1113

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



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración

CDMX  
CIUDAD DE MÉXICO  
190 años

NÚM.	NÚM. / DELEG	DELEGACIÓN	CLAVE	CENTRO EDUCATIVO	DOMICILIO	COLONIA
104	9	VENUSTIANO CARRANZA	09DPR2319X	NARCISO MENDOZA	PLATINO Y CANANEA	VALLE GÓMEZ
105	10	VENUSTIANO CARRANZA	09DPR0851N	MACHTITEOPAN	AVXOCHITLAN SUR Y XOCHITLANNTE	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



Av. Chapultepec No. 49, piso 1  
Col. Centro, Del. Cuauhtémoc,  
C.P. 06010,  
Tel. 5134 0770 Ext. 1113

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



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/003/2015**  
SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN 110 ESCUELAS PRIMARIAS DEL DISTRITO FEDERAL EN CHAROLA  
CON GRADO ALIMENTICIO RECICLABLE

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, 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 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.**

**ANEXO 6**



Av. Chapultepec No. 49, piso 1  
Col. Centro, Del. Cuauhtémoc,  
C.P. 06010,  
Tel. 5134 0770 Ext. 1113

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



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración

CDMX  
CIUDAD DE MÉXICO  
190 años

MÉXICO, D.F. A...

ING. SOFÍA AMALIA RIVERA HERNÁNDEZ.  
DIRECTORA DE ADMINISTRACIÓN  
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL  
PRESENTE

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL SEDU/LPN/003/2015**  
SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN 110 ESCUELAS PRIMARIAS DEL DISTRITO FEDERAL EN CHAROLA CON GRADO ALIMENTICIO  
RECICLABLE

(NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL O DE LA PERSONA FÍSICA, EN SU CASO) EN NOMBRE Y REPRESENTACIÓN DE:(DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL), DECLARO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE HE LEÍDO, CONOZCO Y ENTIENDO, LOS TÉRMINOS ESTABLECIDOS EN LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO SEDU/LPN/003/2015, ASÍ COMO EL CONTENIDO DEL ACTA DERIVADA DE LA JUNTA DE ACLARACIÓN DE BASES, DOCUMENTOS QUE ME FUERON PROPORCIONADOS OPORTUNAMENTE POR LA SECRETARIA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL. LO ANTERIOR, SE MANIFIESTA PARA CONSTANCIA DE ACEPTACIÓN.

PROTESTO LO NECESARIO

NOMBRE COMPLETO, Y FIRMA

**NOTA: EL PRESENTE FORMATO DEBERÁ SER PRESENTADO EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE.**

**ANEXO 7**



Av. Chapultepec No. 49, piso 1  
Col. Centro, Del. Cuauhtémoc,  
C.P. 06010,  
Tel. 5134 0770 Ext. 1113

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



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración

CDMX  
CIUDAD DE MÉXICO  
190 años

MÉXICO, D.F. A...

ING. SOFÍA AMALIA RIVERA HERNÁNDEZ.  
DIRECTORA DE ADMINISTRACIÓN  
**SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL**  
**PRESENTE**

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL SEDU/LPN/003/2015**

SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN 110 ESCUELAS PRIMARIAS DEL DISTRITO FEDERAL EN CHAROLA CON GRADO ALIMENTICIO RECICLABLE

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL O DE LA PERSONA FÍSICA, EN SU CASO) EN NOMBRE Y REPRESENTACIÓN DE: (DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL), DECLARO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, MI COMPROMISO PARA VIGILAR QUE EL PERSONAL QUE INTERVENGA EN NOMBRE DE MI REPRESENTADA EN EL PROCESO DE LICITACIÓN Y EN LOS ACTOS DE FORMALIZACIÓN, CUMPLIMIENTO, VIGENCIA O MODIFICACIÓN DEL CONTRATO O CUALQUIER OTRO DERIVADO O RELACIONADO CON LOS ANTERIORES, SE ABSTENGA DE INCURRIR EN PRÁCTICAS ILEGALES O NO ÉTICAS Y DE CAUSAR DAÑOS O PERJUICIOS DE MANERA INTENCIONAL O POR NEGLIGENCIA.

PROTESTO LO NECESARIO

NOMBRE COMPLETO, Y FIRMA

**NOTA: EL PRESENTE FORMATO DEBE SER PRESENTADO EN PAPEL MEMBRADO DEL LICITANTE**

**ANEXO 8**



Av. Chapultepec No. 49, piso 1  
Col. Centro, Del. Cuauhtémoc,  
C.P. 06010,  
Tel. 5134 0770 Ext. 1113

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



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración

CDMX  
CIUDAD DE MÉXICO  
190 años

MÉXICO, D.F. A...

ING. SOFÍA AMALIA RIVERA HERNÁNDEZ.  
DIRECTORA DE ADMINISTRACIÓN  
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL  
PRESENTE

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL SEDU/LPN/003/2015**

SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN 110 ESCUELAS PRIMARIAS DEL DISTRITO FEDERAL EN CHAROLA CON GRADO ALIMENTICIO  
RECICLABLE

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL O DE LA PERSONA FÍSICA, EN SU CASO) EN NOMBRE Y REPRESENTACIÓN DE:(DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL), DECLARO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE MI REPRESENTADA NO SE ENCUENTRA EN INCUMPLIMIENTO CONTRACTUAL CON DEPENDENCIAS, ÓRGANOS DESCONCENTRADOS, DELEGACIONES O ENTIDADES DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL DISTRITO FEDERAL

PROTESTO LO NECESARIO

NOMBRE COMPLETO, Y FIRMA

**NOTA: EL PRESENTE FORMATO DEBERÁ SER PRESENTADO EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE.**

MÉXICO, D.F. A...



Av. Chapultepec No. 49, piso 1  
Col. Centro, Del. Cuauhtémoc,  
C.P. 06010,  
Tel. 5134 0770 Ext. 1113

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



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN  
Dirección de Administración



ING. SOFÍA AMALIA RIVERA HERNÁNDEZ.  
DIRECTORA DE ADMINISTRACIÓN  
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL  
PRESENTE

**ANEXO 9  
PROPUESTA ECONÓMICA**

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL SEDU/LPN/003/2015**  
SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN 110 ESCUELAS PRIMARIAS DEL DISTRITO FEDERAL EN CHAROLA CON GRADO ALIMENTICIO RECICLABLE

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	CHAROLA					
<b>SUBTOTAL</b>							
<b>IVA</b>							
<b>TOTAL</b>							









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/003/2015] CONVOCADA POR EL GOBIERNO DEL DISTRITO FEDERAL, A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL, TENIENDO POR OBJETO **SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN 110 ESCUELAS PRIMARIAS DEL DISTRITO FEDERAL EN CHAROLA CON GRADO ALIMENTICIO RECICLABLE** 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.

**ANEXO 12**



Av. Chapultepec No. 49, piso 1  
Col. Centro, Del. Cuauhtémoc,  
C.P. 06010,  
Tel. 5134 0770 Ext. 1113

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



**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.**

