



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO

**GOBIERNO DEL DISTRITO FEDERAL
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL
DISTRITO FEDERAL**

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

No. SEDU/LPN/001/2016

**SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN HASTA 120
ESCUELAS PRIMARIAS PÚBLICAS DEL
DISTRITO FEDERAL EN CHAROLA CON
GRADO ALIMENTICIO RECICLABLE.**



Secretaría de Educación del Distrito Federal
Dirección de Administración

Av. Chapultepec No. 49, Primer
Col. Centro de la Ciudad de México

educación.df.gob.mx

Tel. 51-34-07-70 ext. 1000



EL GOBIERNO DEL DISTRITO FEDERAL A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL, EN CUMPLIMIENTO CON LO QUE ESTABLECEN LOS ARTÍCULOS 134 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, EL 26, 27 INCISO A), 28, 30 FRACCIÓN I, 43, 63 FRACCIÓN I Y DEMÁS APLICABLES DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL, EL GOBIERNO DEL DISTRITO FEDERAL, POR CONDUCTO DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL, EN ADELANTE "LA CONVOCANTE", CON DOMICILIO EN AVENIDA CHAPULTEPEC NÚMERO 49, PRIMER PISO, COLONIA CENTRO, DELEGACIÓN CUAUHTÉMOC, CÓDIGO POSTAL 06010, MÉXICO, DISTRITO FEDERAL CONVOCA A PERSONAS FÍSICAS Y/O MORALES, INTERESADOS EN PARTICIPAR EN LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. SEDU/LPN/001/2016, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN HASTA 120 ESCUELAS PRIMARIAS PÚBLICAS 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
04, 05 y 06 de enero de 2016	07 de enero de 2016 11:00 hrs.	11 de enero de 2016 11:00 hrs.	14 de enero de 2016 11:00 hrs.

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

2.1. DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA DEL SUMINISTRO.

SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN ESCUELAS PRIMARIAS PÚBLICAS DEL DISTRITO FEDERAL, CONFORME A LAS CARACTERÍSTICAS QUE SE DETALLAN EN LOS ANEXOS 1 Y 2

2.2. PLAZO DEL SUMINISTRO.

EL SUMINISTRO OBJETO DE ESTA LICITACIÓN SERÁ A PARTIR DEL 18 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DE 2016. NO SE REALIZARÁ SUMINISTRO DE ALIMENTOS LOS DÍAS QUE SE ENCUENTRAN CONSIDERADOS COMO INHÁBILES CONFORME AL CALENDARIO ESCOLAR PARA EL CICLO ESCOLAR 2015 - 2016 Y CICLO ESCOLAR 2016 - 2017, 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 18 DE LAS PRESENTES BASES; PARA EL CASO DE LOS EVENTOS EXTRAORDINARIOS DONDE SE REQUIERA EL SUMINISTRO SE INFORMARA MEDIANTE OFICIO CON ANTICIPACIÓN DE 48 HORAS A LAS EMPRESAS EN EL CUAL SE ESTABLECEN LAS CONDICIONES Y CARACTERÍSTICAS DE LA ENTREGA DE LOS SUMINISTROS.

2.3. CONDICIONES DEL SUMINISTRO.

EL SUMINISTRO SE REALIZARÁ EN ESTRICTA OBSERVANCIA DE LAS CONDICIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS EN EL NUMERAL 7.3 Y EN EL ANEXO 2, 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 ESCUELAS PRIMARIAS PÚBLICAS 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





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 HORAS.

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

EL PERSONAL QUE ELABORE Y ENTREGUE LOS ALIMENTOS EN LOS DIFERENTES PLANTELES DEBERÁ ESTAR ASEADO, PORTAR GAFETE Y UNIFORME LIMPIO DE LA EMPRESA (PANTALÓN, Y FILIPINA 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 DE SUPERVISIÓN ASIGNADO POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA EN LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL REALIZARÁ EN EL ÁMBITO DE SUS FACULTADES ACCIONES DE SUPERVISIÓN, POR LO QUE 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 SUPERVISAR Y VIGILAR, 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 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.

EL PERSONAL DESIGNADO PODRÁ SOLICITAR A LOS LICITANTES ADJUDICADOS LA TOMA DE MUESTRAS, QUE PODRÁN SER ALEATORIAS DE LOS INSUMOS Y ALIMENTOS CRUDOS O COCIDOS QUE SE UTILICEN PARA LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS, PARA SUS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS, EL MUESTREO SERÁ REALIZADO POR ALGUNO DE LOS LABORATORIOS ACREDITADOS POR LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN (EMA) O BIEN POR AUTORIDADES SANITARIAS, SIEMPRE QUE SE CONSIDERE NECESARIO, EL COSTO DE LOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS QUE SE REALICEN SERÁN A CARGO DE LOS PROVEEDORES ADJUDICADOS.

LAS EMPRESAS ADJUDICADAS DEBERÁN OTORGAR 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 CONVOCANTE 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, DICHA INFORMACIÓN SERÁ TRATADA CON FINES DE SUPERVISIÓN, 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 LAS ESCUELAS PRIMARIAS PÚBLICAS DEL DISTRITO FEDERAL RELACIONADAS EN EL ANEXO 4 EN CHAROLA CON GRADO ALIMENTICIO RECICLABLE CON TRES DIVISIONES TERMOSELLABLES", EN LA PROPUESTA TÉCNICA, EN EL CUAL MANIFIESTE EL CUMPLIMIENTO DE 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 18 DE LAS PRESENTES BASES DE LICITACIÓN, ESTOS INCUMPLIMIENTOS DEBERÁN SER REGISTRADOS EN LA "CÉDULA DE SUPERVISIÓN DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS" Y EN LA "CÉDULA DE SUPERVISIÓN DE ENTREGA DE ALIMENTOS POR LA EMPRESA" DISEÑADA PARA TAL FIN POR LA PROPIA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL; DICHAS CÉDULAS EN SU CASO TENDRÁN QUE ESTAR DEBIDAMENTE REQUISITADAS Y CONTENER EL NOMBRE Y FIRMA AUTÓGRAFA DE: 1) EL PERSONAL DESIGNADO POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA EN LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL PARA SUPERVISAR LA ELABORACIÓN Y EL SUMINISTRO DE ALIMENTOS, EN SU CARÁCTER DE ELABORADOR DE LA CÉDULA; 2) EL PERSONAL DESIGNADO POR EL PROVEEDOR ADJUDICADO PARA ENTREGAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTOS, HACIENDO CONSTAR SU ACEPTACIÓN EN EL CONTENIDO DE LA CÉDULA 3) DEL PERSONAL DESIGNADO POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA RESPONSABLE DE LA COORDINACIÓN REGIONAL Y 4) POR EL TITULAR DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA, DANDO VALIDEZ A LO ASENTADO EN LA CÉDULA. ESTA(S) "CÉDULA(S) DE SUPERVISIÓN DE ELABORACIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS" DEBERÁ(N) REMITIRSE A LA JEFATURA DE UNIDAD DEPARTAMENTAL DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES EN LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL, QUIEN VERIFICARÁ LA INFORMACIÓN CONTENIDA CON LA(S) FACTURA(S) CORRESPONDIENTE(S), QUE LE SERÁN ENTREGADAS POR PARTE DE LAS EMPRESAS, A FIN DE QUE ESTA INSTANCIA DETERMINE, EN SU CASO, EL MONTO DE LA PENA CONVENCIONAL POR EL INCUMPLIMIENTO CONSIGNADO EN LA "CÉDULA DE ELABORACIÓN Y SUPERVISIÓN DE ENTREGA DE ALIMENTOS"

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 SUPERVISARÁ EN EL ÁMBITO DE SUS FACULTADES QUE DICHOS PROCEDIMIENTOS SE REALICEN CONFORME A LOS REQUERIMIENTOS ESTABLECIDOS EN LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y DEMÁS NORMATIVIDAD SEÑALADOS EN EL NUMERAL 7.3 Y EL ANEXO 2, 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 7.3, ANEXO 2, 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 Y LA TECNOLOGÍA UTILIZADA PARA EL ENVASADO, EN SU PROPUESTA TÉCNICA DENTRO DEL ÚNICO SOBRE QUE SE PRESENTARÁ EL DÍA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE LA PROPUESTA, EL DÍA 20 DE ENERO DE 2016.

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 7.3 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 PLANTELES 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 7.3 Y EL ANEXO 2, EL DÍA 19 DE ENERO DE 2016, EN LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN EN LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL UBICADA EN AVENIDA CHAPULTEPEC No. 49, PRIMER 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 CHAROLA DEBERÁ INTEGRARSE DENTRO DEL ÚNICO SOBRE A PRESENTAR Y QUE FORMA PARTE DE LA PROPUESTA TÉCNICA.

2.12. 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. ASÍ MISMO 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.

2.13. 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 MTR. VÍCTOR MANUEL TELLO AGUILAR, DIRECTOR 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. POLÍTICAS DE ACTUACIÓN DE LOS SERVIDORES PÚBLICOS PARA PREVENIR EL CONFLICTO DE INTERESES.

CON FUNDAMENTO EN LA FRACCIÓN VIII DEL POLÍTICA CUARTA DEL "ACUERDO POR EL QUE SE FIJAN POLÍTICAS DE ACTUACIÓN DE LAS PERSONAS SERVIDORAS PÚBLICAS DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL DISTRITO FEDERAL QUE SE SEÑALAN, PARA CUMPLIR LOS VALORES Y PRINCIPIOS QUE RIGEN EL SERVICIO PÚBLICO Y PARA PREVENIR LA EXISTENCIA DE CONFLICTO DE INTERESES" PUBLICADO EN LA GACETA OFICIAL DEL DISTRITO FEDERAL EL 27 DE MAYO DE 2016, SE SEÑALAN LAS PERSONAS SERVIDORAS PÚBLICAS QUE CUENTAN CON FACULTADES:

- MTRO. VÍCTOR MANUEL TELLO AGUILAR, DIRECTOR DE ADMINISTRACIÓN.
- LIC. HUGO FERNANDO GÓMEZ MONTES DE OCA, JEFE DE LA UNIDAD DEPARTAMENTAL DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES.
- LIC. EFRAIN MORALES LÓPEZ, DIRECTOR GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA

5. ORIGEN DE LOS RECURSOS

LOS COMPROMISOS DE PAGO QUE DERIVEN DE ESTA LICITACIÓN AFECTARÁN LA PARTIDA PRESUPUESTAL 2211 "PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA PERSONAS.

6. 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 04, 05 Y 06 DE ENERO DEL PRESENTE AÑO, DE 10:00 A 15:00 HORAS.

- a) LAS PRESENTES BASES ESTARÁN DISPONIBLES PARA SU CONSULTA O EN SU CASO PARA SU ADQUISICIÓN LOS DÍAS 04, 05 Y 06 DE ENERO DEL 2016 EN UN HORARIO DE 10:00 A 15:00 HRS. EN LAS OFICINAS DE LA SEDU-DF UBICADA EN AVENIDA CHAPULTEPEC NÚMERO 49, PRIMER PISO, COLONIA CENTRO, DELEGACIÓN CUAUHTÉMOC, CÓDIGO POSTAL 06010, MÉXICO, DISTRITO FEDERAL,
- b) PARA PARTICIPAR EN LA PRESENTE LICITACIÓN, ES REQUISITO INDISPENSABLE CUBRIR EL COSTO DE LAS BASES DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 36 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL. ESTAS BASES TIENEN UN COSTO DE \$1,300.00 (UN MIL TRESCIENTOS PESOS 00/100 M.N.) I.V.A. INCLUIDO, QUE DEBERÁ SER PAGADO A TRAVÉS DE DEPÓSITO BANCARIO: A LA CUENTA NÚMERO 105899699, REFERENCIA 28280519, DE LA INSTITUCIÓN BANCARIA SCOTIABANK INVERLAT, SOCIEDAD ANÓNIMA (MÉXICO) A FAVOR DE LA SECRETARÍA DE FINANZAS DEL DISTRITO FEDERAL.
- c) ES IMPORTANTE QUE EL LICITANTE VERIFIQUE QUE EN EL RECIBO DE PAGO QUE EMITA "LA INSTITUCIÓN BANCARIA", APAREZCA EL NOMBRE CORRECTO Y/O RAZÓN SOCIAL Y DEMÁS DATOS DEL ADQUIRIENTE, PRESENTANDO LA FICHA DE DEPÓSITO EN LA JEFATURA DE LA UNIDAD DEPARTAMENTAL DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES EN UN HORARIO DE 10:00 A 15:00 HRS, EN EL DOMICILIO DE LA CONVOCANTE, MISMA QUE ELABORARÁ UN RECIBO DE ENTREGA DE BASES, EL CUAL LE DARÁ EL DERECHO A PARTICIPAR EN ESTE PROCEDIMIENTO LICITATORIO, ASÍ COMO COPIA SIMPLE DE LAS BASES.
- d) TODO AQUEL DEPÓSITO QUE SE RECIBA DE FORMA ERRÓNEA EN LA CUENTA ANTES MENCIONADA NO SERÁ SUSCEPTIBLE DE DEVOLUCIÓN.

7. REQUISITOS PARA PARTICIPAR EN ESTA LICITACIÓN.

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

7.1. DE LAS PROPUESTAS.

7.1.1. 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 7.1.3 Y 7.2). LA PROPUESTA TÉCNICA (PUNTO 7.3) Y LA PROPUESTA ECONÓMICA (PUNTO 7.4), INCLUYENDO, LA GARANTÍA DE FORMALIDAD DE LAS PROPUESTAS (PUNTO 11.1), 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.

7.1.2. LAS PROPUESTAS DEBERÁN ELABORARSE DE ACUERDO A LO SIGUIENTE:

- A) DIRIGIDAS A LA CONVOCANTE; EN ATENCIÓN A LA MTRO. VÍCTOR MANUEL TELLO AGUILAR, 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.

7.1.3 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 7.1.1 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:

- 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 2014 ASÍ COMO LOS PAGOS PROVISIONALES DEL IMPUESTO SOBRE LA RENTA (ISR) E IMPUESTO AL VALOR AGREGADO (IVA) DE ENERO A NOVIEMBRE DE 2016. 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.





7.2. DOCUMENTOS QUE SE DEBERÁN ENTREGAR EN ORIGINAL:

- A) CURRÍCULUM VITAE DE LA EMPRESA O DE LA PERSONA FÍSICA, EN EL QUE SE OBSERVE QUE CUENTA CON LA EXPERIENCIA Y CAPACIDAD NECESARIA PARA COMERCIALIZAR LOS BIENES OBJETO DE LA PRESENTE LICITACIÓN.
- 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 LA SECRETARÍA DE FINANZAS DEL DISTRITO FEDERAL (TESORERÍA DEL DISTRITO FEDERAL) Y POR EL SISTEMA DE AGUAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO, LA CUAL DEBERÁ TENER FECHA NO MAYOR A SEIS MESES ANTERIORES A LA FECHA DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO, RESPECTO DE LAS SIGUIENTES CONTRIBUCIONES, EN LO QUE RESULTE APLICABLE: IMPUESTO PREDIAL, IMPUESTO SOBRE ADQUISICIÓN DE INMUEBLES, IMPUESTO SOBRE NÓMINA, IMPUESTO SOBRE TENENCIA O USO DE VEHÍCULOS, IMPUESTO POR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE HOSPEDAJE Y 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 CONTROVERSA LABORAL ENTRE EL LICITANTE Y ALGUNO O VARIOS DE SUS TRABAJADORES, DICHO LICITANTE ASUMIRÁ TOTALMENTE LA RESPONSABILIDAD LABORAL Y ECONÓMICA CON RESPECTO A SU PERSONAL.
- H) ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, EN LA QUE SE COMPROMETE A NO INCURRIR EN PRÁCTICAS NO ÉTICAS O ILEGALES DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA, ASÍ COMO EN EL PROCESO DE FORMALIZACIÓN Y VIGENCIA DEL CONTRATO Y EN SU CASO 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, 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) ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE 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 7.3 DE LA PRESENTE LICITACIÓN.
- M) ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE NO TIENE INCUMPLIMIENTO DE CONTRATOS VIGENTES CON DEPENDENCIAS, ÓRGANOS DESCONCENTRADOS, DELEGACIONES O ENTIDADES EN LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL DISTRITO FEDERAL ANEXO 8.
- N) ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE NO LE HA SIDO RESCINDIDO ADMINISTRATIVAMENTE NINGÚN CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS IGUALES O SIMILARES A LOS SOLICITADOS EN LAS BASES DE LA PRESENTE LICITACIÓN EN INSTITUCIONES PÚBLICAS O PRIVADAS.
- O) ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE NO HA PROVOCADO ENFERMEDADES E INTOXICACIONES POR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS SIMILARES A LOS QUE SON OBJETO DE LA PRESENTE LICITACIÓN.
- P) ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE NO SE ENCUENTRAN EN LOS SUPUESTOS DE IMPEDIMENTO LEGALES, INHABILITADAS O SANCIONADAS POR LA CONTRALORÍA GENERAL DEL DISTRITO FEDERAL, POR LA SECRETARÍA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA FEDERAL, NI POR LAS AUTORIDADES COMPETE ENTES DE LOS GOBIERNOS DE LAS ENTIDADES FEDERATIVAS O MUNICIPIOS. ANEXO 9.
- Q) ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE LOS SOCIOS, DIRECTIVOS, ACCIONISTAS, ADMINISTRADORES, COMISARIOS Y DEMÁS PERSONAL DE SUS PROCESOS DE VENTAS, COMERCIALIZACIÓN, RELACIONES PÚBLICAS O SIMILARES, NO TIENEN, NO VAN A TENER EN EL SIGUIENTE AÑO O HAN TENIDO EN EL ÚLTIMO AÑO, RELACIÓN PERSONAL, PROFESIONAL, LABORAL, FAMILIAR O DE NEGOCIOS CON LAS PERSONAS SERVIDORAS PÚBLICAS SEÑALADAS EN EL NUMERAL 4 DE LAS PRESENTES BASES. ANEXO 10.
- R) 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.
- S) ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE LA INFORMACIÓN GENERAL DE LA EMPRESA Y LOS DATOS COMO SON: NOMBRE DE LA EMPRESA, TIPO DE EMPRESA (MICRO, PEQUEÑA O MEDIANA), DOMICILIO DE LA EMPRESA, NACIONALIDAD DE LA EMPRESA, NÚMERO DE EMPLEADOS CONTRATADOS Y ACTIVIDAD DESARROLLADA. ANEXO 11.





- T) 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.

7.3 LA PROPUESTA TÉCNICA.

LA PROPUESTA TÉCNICA SE CONFORMA DE LOS SIGUIENTES DOCUMENTOS:

7.3.1 DE LA ELABORACIÓN.

I. DE LOS ALIMENTOS

- A) COPIA SIMPLE DEL CERTIFICADO TIF (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL) VIGENTE DEL ESTABLECIMIENTO DEL PROVEEDOR TIF DE CÁRNICOS DE RES, CERDO Y POLLO; Y DE LAS INSTALACIONES QUE UTILIZARÁN PARA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS, EXPEDIDO POR LA SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN (SAGARPA).
- B) ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD EN LA QUE SE HACE RESPONSABLE DE PRESENTAR LOS CERTIFICADOS TIF DE LA MOVILIZACIÓN DE LOS LOTES DE CÁRNICOS SIEMPRE QUE SEAN SOLICITADOS POR EL PERSONAL DESIGNADO POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL, PARA CONSTATAR EL ORIGEN Y GARANTIZAR LA CALIDAD DE LOS INSUMOS.
- C) 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; REQUERIMIENTOS 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.





- D) COPIA SIMPLE Y ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO DE LOS RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE LAS PROTEÍNAS DEL RASTRO O ESTABLECIMIENTO DEL PROVEEDOR TIF QUE ACREDITE Y EMPLEE EN LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS (RES, CERDO, PESCADO, POLLO Y LÁCTEOS) REALIZADOS CONFORME A LA NORMA CORRESPONDIENTE, POR UN LABORATORIO DE ALIMENTOS AUTORIZADO POR LA COFEPRIS, O ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN A.C. (E.M.A.), PARA CONSTATAR QUE LOS ALIMENTOS UTILIZADOS POR LOS LICITANTES NO REPRESENTAN NINGÚN RIESGO PARA LA POBLACIÓN, CON UNA ANTIGÜEDAD NO MAYOR A TRES MESES. ANEXAR COPIA SIMPLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE DEL LABORATORIO.
- E) COPIA SIMPLE Y ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO DE LOS RESULTADOS DE LOS INFORMES DE ENSAYO DE CONTENIDOS HORMONALES DE LAS PROTEÍNAS EMPLEADAS PARA LOS CARNICOS DE RES CERDO Y POLLO, PODRAN CORRESPONDER A DIESTILESTIBESTROL, ZERANO, TARALENO Y/O CLEMBUTEROL, PARA CONSTATAR QUE LOS ALIMENTOS UTILIZADOS POR LOS LICITANTES NO REPRESENTAN NINGÚN RIESGO PARA LA POBLACIÓN, CONFORME A LA NORMA CORRESPONDIENTE REALIZADOS POR UN LABORATORIO DE ALIMENTOS AUTORIZADO POR LA COFEPRIS O ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACION A.C. (E.M.A.) CON UNA ANTIGÜEDAD NO MAYOR A TRES MESES. ANEXAR COPIA SIMPLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE DEL LABORATORIO.
- F) COPIA SIMPLE Y ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO DE LOS RESULTADOS DE LOS RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE POR LO MENOS 10 ALIMENTOS PREPARADOS Y ELABORADOS EN SUS INSTALACIONES, CONFORME A LA NORMA CORRESPONDIENTE, REALIZADOS POR UN LABORATORIO DE ALIMENTOS AUTORIZADO POR LA COFEPRIS O ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN A.C. (E.M.A.), PARA CONSTATAR QUE LOS ALIMENTOS UTILIZADOS POR LOS LICITANTES NO REPRESENTAN NINGÚN RIESGO PARA LA POBLACIÓN, CON UNA ANTIGÜEDAD NO MAYOR A TRES MESES. ANEXAR COPIA SIMPLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE DEL LABORATORIO.
- G) COPIA SIMPLE Y ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO DE LOS RESULTADOS DE LOS RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE POR LO MENOS 10 SUPERFICIES INERTES DE SUS INSTALACIONES Y EQUIPOS, QUE TENGAN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS QUE SE PROCESAN, CONFORME A LA NORMA CORRESPONDIENTE, REALIZADOS POR UN LABORATORIO DE ALIMENTOS AUTORIZADO POR LA COFEPRIS O ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN A.C. (E.M.A.), PARA CONSTATAR QUE LAS INSTALACIONES UTILIZADAS POR LOS LICITANTES NO REPRESENTAN NINGÚN RIESGO PARA LA POBLACIÓN, CON UNA ANTIGÜEDAD NO MAYOR A TRES MESES. ANEXAR COPIA SIMPLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE DEL LABORATORIO.
- H) COPIA SIMPLE Y ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO DE LOS RESULTADOS DE LOS RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE AGUA DE LA LLAVE, FILTROS Y CISTERNA DE SUS INSTALACIONES. CONFORME A LA NORMA CORRESPONDIENTE, REALIZADOS POR UN LABORATORIO DE ALIMENTOS AUTORIZADO POR LA COFEPRIS O ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN A.C. (E.M.A.), PARA CONSTATAR QUE EL AGUA EMPLEADA EN LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS POR LOS LICITANTES NO REPRESENTA UN RIESGO PARA LA POBLACIÓN, CON UNA ANTIGÜEDAD NO MAYOR A TRES MESES. ANEXAR COPIA SIMPLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE DEL LABORATORIO.
- I) PRESENTAR COPIA SIMPLE DE LA BITÁCORA DEL REGISTRO DEL ANÁLISIS DEL CLORO RESIDUAL QUE SE EMPLEA DIARIAMENTE, DURANTE LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS, MISMA QUE PODRÁ SER SOLICITADA POR EL PERSONAL DESIGNADO POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL, PARA CONSTATAR LA CORRECTA UTILIZACIÓN Y REGISTRO.
- J) 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-2005 / ISO 22000:2005, QUE DEBERA CORRESPONDER A LA ELABORACION Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN LA CATEGORIA/SECTOR "G" CATERING, 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.





- K) 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.
- L) 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.
- M) COPIA SIMPLE Y ORIGINAL PARA COTEJO DE LA CERTIFICACION VIGENTE DEL SISTEMA HACCP DEL PROGRAMA DE PREVENCIÓN DE CONTAMINACIÓN DEL ALIMENTO, QUE PUEDA LLEGAR A CONTENER ALGUNOS ALIMENTOS YA ENVASADOS EN LAS CHAROLAS,
- N) 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 DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL, EN CUALQUIER ETAPA DEL PROCESO. ASÍ MISMO DICHA PERSONA ESTARÁ FACULTADA PARA SUPERVISAR 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" DE LAS INSTALACIONES DONDE SE ELABORAN LOS ALIMENTOS, VIGENTE DE SUS INSTALACIONES, DE CONFORMIDAD CON LA NORMA MEXICANA NMX-F-605-NORMEX-2004.
- B) COPIA SIMPLE Y ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO DE LA LICENCIA SANITARIA Y/O AVISO DE FUNCIONAMIENTO EXPEDIDOS POR LA SECRETARÍA DE SALUD FEDERAL O LOCAL DEL LUGAR DONDE SE ELABORAN LOS ALIMENTOS.
- 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, DE LAS INSTALACIONES DONDE SE ELABORAN LOS ALIMENTOS 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 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, DEL LUGAR DONDE SE ELABORAN LOS ALIMENTOS
- E) COPIA SIMPLE Y ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO DEL CONTRATO DEBIDAMENTE FORMALIZADO CON LA EMPRESA QUE LE PRESTE EL SERVICIO DE FUMIGACIÓN DEL LUGAR DONDE SE ELABORAN LOS ALIMENTOS, MISMO QUE DEBE INCLUIR EL PROGRAMA DE FUMIGACIÓN PARA EL AÑO 2016 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 SECRETARÍA 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.





- F) 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 DE CONFORMIDAD CON EL APARTADO 7.2.3 H) DE LA ISO 22000:2005.
- G) ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, EN EL CUAL MANIFIESTE QUE CUENTA CON CÁMARA DE REFRIGERACIÓN CON TEMPERATURA DE 0 A 5 GRADOS CENTÍGRADOS PARA LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS, PRODUCTOS INTERMEDIOS Y PRODUCTOS TERMINADOS Y BITÁCORA DONDE SE REGISTRA LA TEMPERATURA FECHA DE RECEPCIÓN Y DE ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS, LOTE, DESTINO Y CADUCIDAD DE LOS MISMOS.
- H) ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD EN EL QUE EXPRESE QUE, SE CUENTA CON CADENA DE FRIO O CALIENTE, DESDE EL INICIO DEL PROCESO DE ELABORACIÓN HASTA SU EMPAQUE FINAL. Y QUE PARA ELLO CUENTA 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 CONTENEDORES ESPECIALES, SE DEBERÁ DE CONTAR CON UN REGISTRO (BITÁCORA). DICHO PROCESO PODRÁ SER VERIFICADO EN TODO MOMENTO POR EL PERSONAL QUE ASIGNA LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL DURANTE EL PERIODO DE CONTRATACIÓN.
- I) 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 QUE SEA RESPONSABLE DE REALIZAR EL MÉTODO DE ABATIMIENTO DE TEMPERATURA Y CONSIDERANDO QUE NO SE UTILIZARÁN CÁMARA DE CONGELACIÓN CON MATERIAS PRIMAS AJENAS AL PRODUCTO A ABATIR.
- J) 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.
- K) 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.
- L) 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 LAS PARTIDAS CORRESPONDIENTES EN EL ANEXO 4.
- M) ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, EN EL QUE MANIFIESTE QUE CUENTA CON UNA BITÁCORA DE REGISTRO DE LAS INSTALACIONES CON CONTROL DE TEMPERATURA Y HUMEDAD RELATIVA, ADECUADAS PARA LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS.
- N) 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.
- O) 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).





- P) 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.
- Q) COPIA SIMPLE Y ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO DE LOS RESULTADOS 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.
- R) 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.
- S) 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 POR CADA UNO DE LOS EQUIPOS DONDE SE LLEVE A CABO ALGÚN PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS QUE SE RELACIONEN AL SERVICIO SOLICITADO.
- T) 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 LIMPIOS Y EN BUEN ESTADO, ADEMÁS DE UN PROGRAMA DE RECOLECCIÓN DE LOS MISMOS.
- U) 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.

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/O 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 LA VENTILLA O ATRA VEZ DEL PORTAL WEB DEDICHA SECRETARÍA, ASÍ COMO EL REGISTRO DEL INSTRUCTOR QUE IMPARTE DICHOS CURSOS ANTE LA MISMA SECRETARÍA.
- C) COPIA SIMPLE Y ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO DE LA OPINION DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES EN MATERIA DE SEGURIDAD SOCIAL EXPEDIDA POR IMSS CON UNA ANTIGÜEDAD NO MAYOR A 30 DIAS.
- D) ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, MEDIANTE EL CUAL SE COMPROMETE A PRACTICAR ANÁLISIS DE LABORATORIO (COPROCULTIVO, COPROPARASITOSCÓPICO EN SERIE DE TRES, CULTIVO DE MANOS Y UÑAS, ADEMÁS DE EXUDADO FARÍNGEO) AL PERSONAL QUE ELABORE LOS ALIMENTOS EN LA EMPRESA, 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 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 POR PERSONAL ACREDITADO O CERTIFICADO ANTE SECTUR, CONOCER O STPS, EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS, EN EL 2015 Y ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA,





MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, MEDIANTE EL CUAL SE MANIFIESTE QUE DICHO PERSONAL SE ENCUENTRA VIGENTE EN LOS PROCESOS MENCIONADOS.

- 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 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, DIRIGIDA A LA CONVOCANTE EN EL QUE MANIFIESTE QUE LAS MISMAS CUMPLEN CON EL GRADO ALIMENTICIO, NO SON TÓXICOS Y NO REPRESENTAN UN RIESGO A LA SALUD DE LOS CONSUMIDORES. 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 INFRARROJO PARA IDENTIFICACIÓN DEL MATERIAL Y COMPORTAMIENTO TÉRMICO DSC Y TGA, 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.
- 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 TÉCNICA.
- 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 DE ALIMENTOS EN COCIDO, 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. ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, EN EL QUE MANIFIESTE QUE CUENTA CON LA CAPACIDAD VEHICULAR NECESARIA PARA CUBRIR LAS NECESIDADES DE LAS PARTIDAS A LICITAR, ,
- B. 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.
- C. 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.
- D. 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.
- E. 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.
- F. COPIA SIMPLE Y ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO DEL INFORME DE VERIFICACION DEL CUMPLIMIENTO 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' "PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS", EXPEDIDO POR ORGANISMO CERTIFICADOR O 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.
- G. 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 2009-2016.
- H. 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.
- I. 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.
- J. ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, DE LAS TORTILLAS SERÁN TRANSPORTADAS EN CONTENEDORES CON TECNOLOGÍA ISOTÉRMICA QUE PRESERVE LA TEMPERATURA Y CONDICIONES DE HERMETICIDAD, DESDE LA SALIDA DE LA EMPRESA HASTA LA ENTREGA AL COMENSAL. ENVASADAS EN LO INDIVIDUAL CON DOS Y TRES PORCIONES DE TORTILLAS.





- K. 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 FRÍO, 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 25 DE ENERO DE 2016, EN TODAS LAS ESCUELAS ASIGNADAS, EL MENÚ EMERGENTE (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 JULIO DEL 2016; TRES PAQUETES DE GALLETAS HORNEADAS INDIVIDUALES (12 GR CADA UNA) CON CADUCIDAD MÍNIMA DE JULIO DEL 2016; BARRA DE CEREAL (50 GR) CON CADUCIDAD MÍNIMA DE JULIO DEL 2016; AGUA EMBOTELLADA (DE POR LO MENOS 330 ML Y HASTA 600 ML) CON CADUCIDAD MÍNIMA DE JULIO DEL 2016; 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 18 Y ANEXO 2, DE LA PRESENTE LICITACIÓN, EN CASO OPUESTO SERÁ DEVUELTO DE MANERA INTEGRAL AL FINAL DEL CONTRATO
- D. ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA FACULTADA, MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, EN EL QUE SE COMPROMETE A TENER SIN COSTO ALGUNO PARA LA CONVOCANTE A MÁS TARDAR EL 25 DE ENERO DE 2016, EN SUS INSTALACIONES UN 10% DE MENÚ EMERGENTE (STOCK) DE LOS SERVICIOS ADJUDICADOS A SUMINISTRAR POR DÍA, EN UN ESPACIO ASIGNADO, EL CUAL PODRÁ SER SUPERVISADO POR EL PERSONAL DESIGNADO POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL, EL MENÚ EMERGENTE (STOCK) SOLICITADO EN EL ANEXO 2, QUE SE COMPONE DE: ENSALADA DE ATÚN O ENSALADA DE POLLO EMBOLSADA (NO LATA), CUYO GRAMAJE TOTAL O INDIVIDUAL SEA DE 170 GR, CON CADUCIDAD MÍNIMA DE JULIO DEL 2016; TRES PAQUETES DE GALLETAS HORNEADAS INDIVIDUALES (12 GR CADA UNA) CON CADUCIDAD MÍNIMA DE JULIO DEL 2016; BARRA DE CEREAL (50 GR) CON CADUCIDAD MÍNIMA DE JULIO DEL 2016; AGUA EMBOTELLADA (DE POR LO MENOS 330 ML Y HASTA 600 ML) CON CADUCIDAD MÍNIMA DE JULIO DEL 2016; SERVILLETA (2 PIEZAS); CUCHARA Y PLATO DESECHABLE, EL CUAL GARANTIZA EL SUMINISTRO, ESTE SERÁ UTILIZADO PARA CUALQUIER EVENTUALIDAD EXTRAORDINARIA QUE OCURRA DURANTE EL SUMINISTRO DE LAS CHAROLAS.

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 TRES 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. DE ACUERDO AL TIEMPO ESTIPULADO EN LAS PRESENTES BASES

7.4. LA PROPUESTA ECONÓMICA.

LA PROPUESTA ECONÓMICA DEBERÁ SER PRESENTADA POR LOS LICITANTES DE ACUERDO CON EL ANEXO 12 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 PARTIDA.
 - IMPORTE TOTAL DE LA PROPUESTA 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 PROPUESTAS, SOLICITADA EN EL NUMERAL 11.1 DE LAS PRESENTES BASES.

8. DESARROLLO DE LA LICITACIÓN.

- 8.1 EL ACTO DE ACLARACIÓN AL CONTENIDO DE ESTAS BASES DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA SE LLEVARÁ A CABO EL DÍA 07 DE ENERO DE 2016, A LAS 11:00 HORAS, EN EL SALÓN DE USOS MÚLTIPLES DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL, SITA EN EL TERCER PISO DEL EDIFICIO UBICADO EN AVENIDA CHAPULTEPEC No. 49, COLONIA CENTRO, DELEGACIÓN CUAUHTÉMOC, CÓDIGO POSTAL 06010, MÉXICO, DISTRITO FEDERAL, EN LA QUE SE DARÁ RESPUESTA A LOS CUESTIONAMIENTOS TÉCNICOS Y ADMINISTRATIVOS QUE POR ESCRITO O VERBALMENTE FORMULEN LOS LICITANTES. PARA PRESENTAR PREGUNTAS O CUESTIONAMIENTOS EN ESTA ETAPA DEL PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN, LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR COPIA Y ORIGINAL PARA COTEJO DE SU RECIBO DE PAGO DE BASES EMITIDO POR LA CONVOCANTE O FICHA DE DEPÓSITO BANCARIO, FECHADO A MÁS TARDAR EL ÚLTIMO DÍA DE VENTA.

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

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

PARA EL MEJOR DESARROLLO DE LA JUNTA DE ACLARACIÓN DE BASES, SE SOLICITA A LOS LICITANTES QUE ENVÍEN SUS CUESTIONAMIENTOS A LA DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO: compraseducaciondf@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 ESTRICTA 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

8.2. ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE LA PROPUESTA.

EL ACTO SE LLEVARÁ A CABO EN EL SALÓN DE USOS MÚLTIPLES DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL, SITA EN EL EDIFICIO UBICADO EN AVENIDA CHAPULTEPEC No. 49, TERCER PISO, COLONIA CENTRO, DELEGACIÓN CUAUHTÉMOC, CÓDIGO POSTAL 06010, MÉXICO, DISTRITO FEDERAL, EL DÍA 11 DE ENERO DE 2016, EN PUNTO DE LAS 11:00 HORAS A LA HORA SEÑALADA, SE CERRARÁ EL RECINTO Y NO SE PERMITIRÁ LA PARTICIPACIÓN DE AQUELLOS LICITANTES QUE NO SE ENCUENTREN PRESENTES.

EL ACTO SE DESARROLLARÁ CONFORME A LO SIGUIENTE:

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

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

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

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

LOS FUNCIONARIOS ASISTENTES Y TODOS LOS LICITANTES RUBRICARÁN LAS PROPUESTAS PRESENTADAS Y QUEDARÁN EN CUSTODIA DE LA CONVOCANTE PARA SALVAGUARDAR SU CONFIDENCIALIDAD, PROCEDIENDO POSTERIORMENTE AL ANÁLISIS CUALITATIVO DE DICHAS PROPUESTAS, MISMO QUE MEDIANTE DICTAMEN SERÁ DADO A CONOCER EN EL ACTO DE FALLO.

8.2.1. 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

8.3. FALLO

EL ACTO DE FALLO SE LLEVARÁ A CABO EN EL SALÓN DE USOS MÚLTIPLES DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL, SITA EN EL EDIFICIO UBICADO EN AVENIDA CHAPULTEPEC No. 49, TERCER PISO, COLONIA CENTRO, DELEGACIÓN CUAUHTÉMOC, CÓDIGO POSTAL 06010, MÉXICO, DISTRITO FEDERAL EL DÍA 14 DE ENERO DE 2016 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).

8.3.1. ETAPA DE MEJORAMIENTO DE PRECIOS.

LAS NUEVAS OFERTAS SE PRESENTARÁN EN EL FORMATO IDENTIFICADO EN EL ANEXO 13 DE LAS PRESENTES BASES. SE PRECISA QUE EL ANEXO 13, NO DEBERÁ SER INCLUIDO DENTRO DEL SOBRE QUE CONTENGA LA PROPUESTA. DICHO FORMATO SERÁ PROPORCIONADO POR LA CONVOCANTE, UNA VEZ QUE DÉ INICIO LA ETAPA DE MEJORAMIENTO DE PRECIOS, BAJO EL SIGUIENTE PROCEDIMIENTO:

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

8.3.2. 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.

8.3.3 DE LAS INCONFORMIDADES.

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

8.4. 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.

8.5. 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.

8.6. DESCALIFICACIÓN DE LICITANTES.

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

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

9. ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO.

DE ACUERDO CON LO DISPUESTO EN EL ARTICULO 33 FRACCIÓN VII DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL LA ADJUDICACIÓN QUE SE DERIVE DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO SERÁ A UN PROVEEDOR POR PARTIDA.

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 BASES 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.

10. FIRMA DEL CONTRATO.

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

10.1. 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 ARTÍCULO 59 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.

10.1.1. 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.

10.1.2. 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.

10.2. PLIEGO DE CLÁUSULAS 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 CLAUSÚLAS CONTENIDAS EN EL CONTRATO DE ADQUISICIÓN PODRÁN SER NEGOCIADAS

11. GARANTÍAS

LAS GARANTÍAS DE SOSTENIMIENTO DE LAS PROPUESTAS Y DEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, DEBERÁN SER EXPEDIDAS A NOMBRE DE LA SECRETARÍA 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 DEPÓSITO
- ❖ CARTA DE CRÉDITO
- ❖ DEPÓSITO DE DINERO

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





11.1. 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 OPTÉ POR LA PRESENTACIÓN DE LA FIANZA, DEBERÁ RESPETARSE EL TEXTO ESTABLECIDO EN EL FORMATO DEL ANEXO 14.

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.

11.2. 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 OPTÉ POR LA PRESENTACIÓN DE LA FIANZA, DEBERÁ RESPETARSE EL TEXTO ESTABLECIDO EN EL FORMATO DEL ANEXO 15.

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.

11.3. DE RESPONSABILIDAD CIVIL.

EL LICITANTE ADJUDICADO SE OBLIGA A CUBRIR LOS RIESGOS POR RESPONSABILIDAD CIVIL Y DAÑOS Y PERJUICIOS A TERCEROS, BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA QUE EVENTUALMENTE PUDIERAN SUFRIR DAÑOS CAUSADOS POR LA INGESTA DE LOS ALIMENTOS OBJETO DE ESTE CONTRATO 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.

11.4. 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

12. ASPECTOS ECONÓMICOS.

12.1. ANTICIPOS.

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

12.2. PRECIOS Y CONDICIONES DE PAGO DEL CONTRATO.

- 12.2.1. 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.
- 12.2.2. EL PAGO QUE SE GENERE CON MOTIVO DE ESTA LICITACIÓN, SE EFECTUARÁ EN PESOS MEXICANOS, DENTRO DE LOS 20 DÍAS HÁBILES POSTERIORES A LA FECHA DE LA PRESENTACIÓN Y ACEPTACIÓN DE LAS FACTURAS DEBIDAMENTE REQUISITADAS.
- 12.2.3. 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.





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

12.2.5. 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)/ SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL, DOMICILIO PLAZA DE LA CONSTITUCIÓN S/N CENTRO DE LA CIUDAD DE MÉXICO ÁREA 1, DISTRITO FEDERAL, DELEGACIÓN CUAUHTÉMOC, C. P. 06000, R.F.C. GDF-971205-4NA.

12.3 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.

13. 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.

14. 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.





15. 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 VIOLEN DERECHOS DE AUTOR.

16. MODIFICACIONES QUE SE PODRÁN EFECTUAR.

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

16.1. A LA CONVOCATORIA.

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

16.2. 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 FENACIENTEMENTE.

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.

16.3 AL CONTRATO.

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





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

17. VISITA A LAS INSTALACIONES.

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

18. PENAS CONVENCIONALES.

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 FEDERAL, SE APLICARÁN LAS SIGUIENTES PENAS CONVENCIONALES:

- SE APLICARÁ UNA PENA CONVENCIONAL DEL 50% (CINCUENTA POR CIENTO) SOBRE EL VALOR DE CADA CHAROLA NO ENTREGADA EN EL PERÍODO ESTABLECIDO POR LA CONVOCANTE. SI EL RETRASO ES DE 1 A 30 MINUTOS A PARTIR DE LAS 14:31, SE RECIBIRÁN LOS BIENES Y SE APLICARÁ LA SANCIÓN SEÑALADA. SI EL RETRASO ES SUPERIOR A 30 MINUTOS NO SE RECIBIRÁN LAS CHAROLAS, EN CONSECUENCIA NO SE PAGARÁN Y SE APLICARÁ LA SANCIÓN DEL 50% (CINCUENTA POR CIENTO) SOBRE LAS CHAROLAS NO ENTREGADAS Y SE UTILIZARÁ EL MENÚ EMERGENTE (STOCK) SIN QUE ESTE TENGA UN COSTO PARA LA CONVOCANTE.
- SE APLICARÁ UNA PENA CONVENCIONAL DEL 50% (CINCUENTA POR CIENTO) SOBRE EL VALOR DEL SERVICIO POR DÍA DE LA ESCUELA EN LA QUE SE DEJE DE SURTIR EL MENÚ EMERGENTE (STOCK) EN CUALQUIERA DE SUS COMPONENTES. ESTA PENA SE APLICARÁ A PARTIR DEL SEGUNDO DÍA DE LA FALTA DE SURTIMIENTO DE ALIMENTOS EN CADA UNA DE LAS ESCUELAS, MISMA QUE SERÁ ACUMULADA HASTA SU RESURTIMIENTO, SEÑALADO EN NUMERAL 7.3.1 FRACCIÓN VI INCISO B DE LAS PRESENTES BASES.
- SE APLICARÁ UNA PENA CONVENCIONAL DEL 3% (TRES POR CIENTO) SOBRE EL VALOR DE LA FACTURA TOTAL SEMANAL DE LOS SERVICIOS SOLICITADOS, PARA EL CASO DE NO EXISTIR EL 10% (DIEZ POR CIENTO) DE MENÚ EMERGENTE (STOCK) DEL TOTAL DE LOS SERVICIOS ADJUDICADOS, ADICIONAL, TAL Y COMO SE ESTABLECE EN EL NUMERAL 7.3.1 FRACCIÓN VI INCISO D EN EL ALMACÉN DE LOS LICITANTES ADJUDICADOS.
- 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 SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL AUTORICE A SOLICITUD EXPRESA Y JUSTIFICADA DEL PROVEEDOR LA SUSTITUCIÓN.
- PARA EL CASO DE QUE NO SE ENTREGUE LA CANTIDAD DE CHAROLAS SOLICITADAS NO SE PAGARÁN LAS CHAROLAS FALTANTES Y SE APLICARÁ UNA PENA DEL 50% (CINCUENTA POR CIENTO) SOBRE EL VALOR DE CADA CHAROLA NO ENTREGADA
- 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 COMPONENTES, 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% (QUINCE POR CIENTO) SI EL RETRASO ES DE 11 A 20 MINUTOS; DEL 25% (VEINTICINCO POR CIENTO) SI ES DE 21 A 30 MINUTOS Y DEL 40% (CUARENTA POR CIENTO) SI EL SERVICIO (MONTAJE) NO SE PROPORCIONARÁ.
- 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 11 DE SEPTIEMBRE DE 2016, 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 ARTÍCULO 69 SEGUNDO PÁRRAFO DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL

19. RESCISIÓN DEL CONTRATO.

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

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

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

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

- A) DERIVADO DE LA ENTREGA DE LOS BIENES OBJETO DE LA PRESENTE LICITACIÓN PÚBLICA, RESULTARE QUE LOS BIENES NO CUMPLEN CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SOLICITADAS POR LA CONVOCANTE O EXISTAN DEFICIENCIAS EN LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS, CONFORME A LO ASENTADO EN LAS ACTAS QUE INSTRUMENTE EL PERSONAL QUE LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL DESIGNE PARA LA SUPERVISIÓN DEL SERVICIO.
- B) CUANDO EL PROVEEDOR DEL SERVICIO INCUMPLA CON LOS ESTÁNDARES HIGIÉNICO SANITARIOS QUE DERIVAN DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE QUE REGULA LAS ACTIVIDADES RELACIONADAS CON EL PROCESAMIENTO, ENVASADO Y TRANSPORTACIÓN DE LOS ALIMENTOS REFERIDOS EN EL NUMERAL 5.3 Y EN EL ANEXO 2 DE LAS PRESENTE BASES DE LICITACIÓN.





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

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

20. 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

21. INCONFORMIDADES, CONTROVERSIAS Y SANCIONES.

20.1. INCONFORMIDADES.

DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 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.

21.2. 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.





21.3. SANCIONES.

21.3.1. 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.

21.3.2. 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 ARTÍCULO 59 DE LA LEY DE ADQUISICIONES PARA EL DISTRITO FEDERAL.

22. NO NEGOCIACIÓN DE CONDICIONES

NINGUNA DE LAS CONDICIONES CONTENIDAS EN ESTAS BASES PODRÁN SER NEGOCIADAS

MÉXICO, DISTRITO FEDERAL A 29 DE DICIEMBRE DE 2015.

MTRO. VÍCTOR MANUEL TELLO AGUILAR
DIRECTOR DE ADMINISTRACIÓN





ANEXO 1

PARTIDA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD DE CHAROLAS	
			MÍNIMO	MÁXIMO
1	SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN 20 ESCUELAS PRIMARIAS PUBLICAS DEL DISTRITO FEDERAL INSCRITAS EN EL PROGRAMA DE SERVICIOS SALUDARTE EN LAS DELEGACIONES GUSTAVO A. MADERO (17) Y XOCHIMILCO (3), DE ACUERDO AL ANEXO TÉCNICO	CHAROLA	50,180	501,800
2	SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN 23 ESCUELAS PRIMARIAS PUBLICAS DEL DISTRITO FEDERAL INSCRITAS EN EL PROGRAMA DE SERVICIOS SALUDARTE EN LAS DELEGACIONES CUAUHTÉMOC (13); TLAHUAC (2) Y AZCAPOTZALCO (8), DE ACUERDO AL ANEXO TÉCNICO	CHAROLA	62,146	621,460
3	SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN 17 ESCUELAS PRIMARIAS PUBLICAS DEL DISTRITO FEDERAL INSCRITAS EN EL PROGRAMA DE SERVICIOS SALUDARTE EN LAS DELEGACIONES VENUSTIANO CARRANZA (12); TLALPAN (4) Y BENITO JUÁREZ (1), DE ACUERDO AL ANEXO TÉCNICO	CHAROLA	50,913	509,134
4	SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN 18 ESCUELAS PRIMARIAS PUBLICAS DEL DISTRITO FEDERAL INSCRITAS EN EL PROGRAMA DE SERVICIOS SALUDARTE EN LAS DELEGACIONES IZTAPALAPA (12) Y MAGDALENA CONTRERAS (6), DE ACUERDO AL ANEXO TÉCNICO	CHAROLA	53,924	539,242
5	SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN 16 ESCUELAS PRIMARIAS PUBLICAS DEL DISTRITO FEDERAL INSCRITAS EN EL PROGRAMA DE SERVICIOS SALUDARTE EN LAS DELEGACIONES COYOACAN (11); IZTACALCO (3) Y MILPA ALTA (2), DE ACUERDO AL ANEXO TÉCNICO	CHAROLA	46,436	464,358
6	SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN 16 ESCUELAS PRIMARIAS PUBLICAS DEL DISTRITO FEDERAL INSCRITAS EN EL PROGRAMA DE SERVICIOS SALUDARTE EN LAS DELEGACIONES ÁLVARO OBREGÓN (8); MIGUEL HIDALGO (7) Y CUAJIMALPA (1), DE ACUERDO AL ANEXO TÉCNICO	CHAROLA	50,952	509,134



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL
Dirección de Administración

Av. Chapultepec No. 49, Primer Piso
Col. Centro de la Ciudad de México
C.P. 06010, Del. Cuauhtémoc



ANEXO 2
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SUMINISTRO

1.-CONSIDERACIONES DEL MENÚ.

1.1.-DEL MENÚ.

LOS LICITANTES ADJUDICADOS DEBERÁN APEGARSE A LAS SIGUIENTES PRECISIONES EN LA ELABORACIÓN DE LOS MENÚS.

LOS LICITANTES ADJUDICADOS DEBERÁN 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 SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA.

LOS LICITANTES ADJUDICADOS DEBERÁN 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 ACEPTARÁ LA CHAROLA.

LA UTILIZACIÓN DE PRODUCTOS ENLATADOS O EMBOLSADOS PROCESADOS COMO SON: FRIJOLES, LENTEJAS, CHICHAROS, ELOTE, CHILE MORRÓN, ALUBIAS, 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 DEBEN SER BAJOS EN GRASAS SATURADAS Y SIN SAL.

LOS LICITANTES ADJUDICADOS DEBERÁN OMITIR 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 EL 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 LIMITARÁ AL TIPO PRECOCIDO CRUDO LIBRE DE CONSERVADORES Y SAZONADORES.

LOS LICITANTES ADJUDICADOS PODRÁN UTILIZAR VERDURAS CONGELADAS EN LAS PREPARACIONES Y PRESENTACIONES DE LOS PLATILLOS DE LOS MENÚS A ELABORAR, CON RESERVA DE LOS INGREDIENTES DEFINIDOS EN LOS MENÚS, SIENDO SOLO CONGELADOS Y NO ENLATADOS COMO YA SE HA REFERIDO ANTERIORMENTE EN ESTE ANEXO.

LOS LICITANTES ADJUDICADOS DEBERÁN 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 DEBERÁ SER DESGRASADO.

LOS LICITANTES ADJUDICADOS DEBERÁN PROPORCIONAR PRODUCTOS DE CALIDAD COMO SE ESTABLECE EN LA NORMA MEXICANA NOM-251-SSA1-2009, ASÍ COMO 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 NO CUMPLAN CON LAS CARACTERÍSTICAS SOLICITADAS EN LA PRESENTE LICITACIÓN.

LA PRESENTACIÓN DE LA FRUTA SOLICITADA DEBERÁ CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ADECUADAS PARA SU ÓPTIMO 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.

LOS LICITANTES ADJUDICADOS DEBERÁN 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 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.

LOS LICITANTES ADJUDICADOS DEBERÁN TOMAR TRES 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, SE PODRÁN SOLICITAR PARA ANALIZAR Y CONFIRMAR LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LAS MISMAS, CUYO COSTO 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 DEL MENÚ EMERGENTE SIN COSTO ALGUNO PARA LA CONVOCANTE CONFORME AL NÚMERO DE CHAROLAS SOLICITADAS POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL, QUE SE COMPONE: ENSALADA DE ATÚN EMBOLSADA (NO EN LATA) CUYO GRAMAJE TOTAL O INDIVIDUAL SEA DE 170 GR., CON CADUCIDAD MÍNIMA DE JULIO DE 2016, TRES PAQUETES DE GALLETAS HORNEADAS (12 GR CADA UNA) CON CADUCIDAD MÍNIMA DE JULIO DE 2016; BARRA DE CEREAL (50 GR) CON CADUCIDAD MÍNIMA DE JULIO DE 2016, AGUA EMBOTELLADA (DE POR LO MENOS 330 ML Y HASTA 600 ML) CON CADUCIDAD MÍNIMA DE JULIO DE 2016; SERVILLETA (2 PIEZAS); CUCHARA Y PLATO DESECHABLE. ESTE STOCK DEBERÁ SER ENTREGADO A MÁS TARDAR EL 25 DE ENERO DE 2016, 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 SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL.

LOS LICITANTES ADJUDICADOS DEBERÁN TENER SIN COSTO ALGUNO PARA LA CONVOCANTE A MÁS TARDAR EL 25 DE ENERO DE 2016, EN SUS INSTALACIONES UN 10% (DIEZ POR CIENTO) ADICIONAL DE STOCK DEL MENÚ EMERGENTE, DE LOS SERVICIOS ADJUDICADOS A SUMINISTRAR POR DÍA EN UN ESPACIO ASIGNADO, EL CUAL PODRÁ SER SUPERVISADO POR EL PERSONAL DESIGNADO POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL, EL STOCK SOLICITADO, QUE SE COMPONE DE: ENSALADA DE ATÚN EMBOLSADA (NO LATA), CUYO GRAMAJE TOTAL O INDIVIDUAL SEA DE 170 GR, CON CADUCIDAD MÍNIMA DE JULIO DEL 2016; TRES PAQUETES DE GALLETAS HORNEADAS INDIVIDUALES (12 GR CADA UNA) CON CADUCIDAD MÍNIMA DE JULIO DEL 2016; BARRA DE CEREAL (50 GR) CON CADUCIDAD MÍNIMA DE JULIO DEL 2016; AGUA EMBOTELLADA (DE POR LO MENOS 330 ML Y HASTA 600 ML) CON CADUCIDAD MÍNIMA DE JULIO DEL 2016; SERVILLETA (2 PIEZAS); CUCHARA Y PLATO DESECHABLE, EL CUAL GARANTIZA EL SUMINISTRO, ESTE SERÁ UTILIZADO PARA CUALQUIER EVENTUALIDAD EXTRAORDINARIA QUE OCURRA DURANTE EL SUMINISTRO DE LAS CHAROLAS, EN CASO DE NO CUMPLIR, ESTA CAUSA SE NOTIFICARÁ A LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y SE PENALIZARÁ CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL NUMERAL 18 DE LAS BASES.

LOS LICITANTES ADJUDICADOS DEBERÁN 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 AL DÍA HÁBIL SIGUIENTE A LA ENTREGA DE DICHO STOCK EL INCUMPLIMIENTO DE ESTE COMPROMISO FUERA DE LOS TIEMPOS ESTABLECIDOS SERÁ MOTIVO DE PENALIZACIÓN.

ESTE MENÚ EMERGENTE 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 MENÚ EMERGENTE SE DERIVE DEL RECHAZO DE LAS CHAROLAS POR CUALQUIER MOTIVO YA EN EL SITIO, SE REALIZARÁ EL PAGO DE LA REMISIÓN APLICANDO LAS PENAS A LAS QUE SE HAGA ACREEDOR POR EL RECHAZO DE LAS CHAROLAS.

LOS LICITANTES ADJUDICADOS TENDRÁN 24 HORAS PARA REPONER EL STOCK DEL MENÚ EMERGENTE QUE HAYA SIDO UTILIZADO EN LAS ESCUELAS, EN TODOS SUS COMPONENTES. DE NO HACERLO SE APLICARÁ LA PENA CONVENCIONAL CORRESPONDIENTE.

LOS LICITANTES ADJUDICADOS DEBERÁN RECOGER LA EXISTENCIA DEL STOCK DEL MENÚ EMERGENTE DE CADA UNA DE LAS ESCUELAS, DE MANERA EXACTA, EL 15 DE JULIO DE 2016, ÚLTIMO DÍA DE CLASES.



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL
Dirección de Administración

Av. Chapultepec No. 49, Primer Piso
Col. Centro de la Ciudad de México
C.P. 06010, Del. Cuauhtémoc



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 ACUERDO A LOS MENÚS PROPORCIONADOS EN ESTE ANEXO. DICHA SOLICITUD SE HARÁ EL ÚLTIMO LUNES DE CADA MES A LOS LICITANTES ADJUDICADOS.

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 AUTORIZA POR ESCRITO.

2.2.-DE LA MODIFICACIÓN O 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.

OPCIÓN 2: PLATO FUERTE FRIO Y JUGO DE FRUTAS, O PLATO FUERTE FRIO, LECHE O AGUA EMBOTELLADA Y FRUTA, Y BARRA

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.

2.4.- DE LA IMPOSIBILIDAD DEL 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 A LOS LICITANTES ADJUDICADOS EL DÍA DEL ACTO DEL FALLO, SIEMPRE Y CUANDO 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 LICITANTE ADJUDICADO SE HIZO ACREEDOR A TRAVÉS DE LA "CEDULA DE SUPERVISIÓN DE ENTREGA DE ALIMENTOS POR LA EMPRESA" QUE REMITIRÁ A LA DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN PARA LA APLICACIÓN DE LA PENA CONVENCIONAL CORRESPONDIENTE.

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 DEL MENÚ EMERGENTE EXISTENTE. 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, LOS LICITANTES ADJUDICADOS DEBERÁN 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 LICITANTE ADJUDICADO.

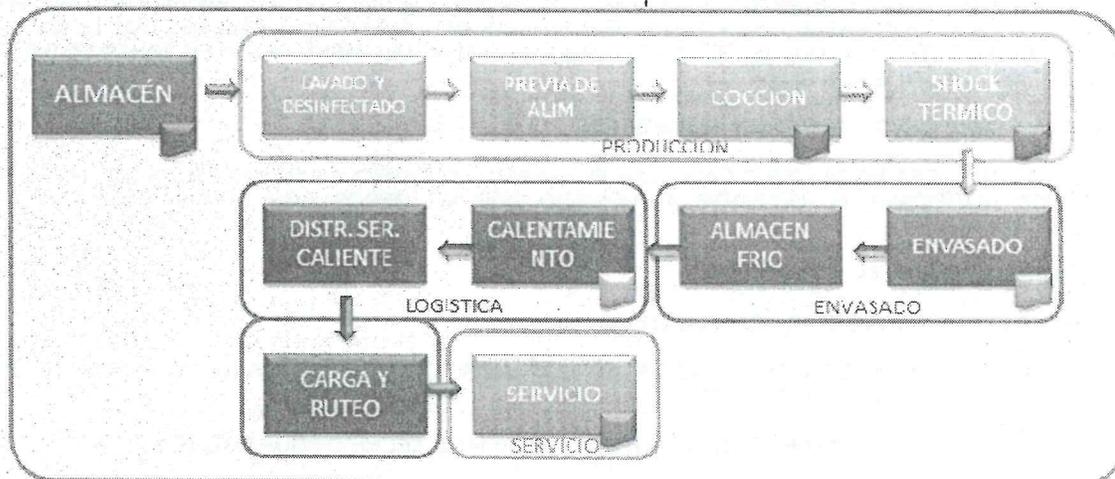
3.-DE LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS

LOS LICITANTES ADJUDICADOS DEBERÁN SERVIR LOS MENÚS ESTABLECIDOS POR LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL, CON ESCRITO APEGO A LAS RECETAS DE ACUERDO A LO ESPECIFICADO EN EL ANEXO 2. NO SE PODRÁ CONSIDERAR NINGUNA SUSTITUCIÓN NI EXCLUSIÓN, SIN LA NOTIFICACIÓN DE LA AUTORIZACIÓN POR ESCRITO DE PARTE DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA.

3.1.-DEL PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN.

3.1.1.- DE LA METODOLOGÍA.

LOS LICITANTES ADJUDICADOS DEBERÁN 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.

LOS LICITANTES ADJUDICADOS DEBERÁN 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 7.3 DE LA PRESENTE LICITACIÓN, DEBIDAMENTE SIGNADA POR EL RESPONSABLE, PARA CONOCIMIENTO DEL CONTROL DOCUMENTAL DEL PROCESO.

LOS LICITANTES ADJUDICADOS DEBERÁN PRESENTAR A LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA SU MANUAL OPERATIVO, ESTABLECIENDO 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, ASÍ COMO, ACREDITAR EN LA PROPUESTA TÉCNICA SEIS MIL RACIONES DIARIAS DURANTE SEIS MESES CONTINUOS, PRESENTANDO ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA Y COPIA SIMPLE DE CONTRATOS CELEBRADOS EN LOS ÚLTIMOS DOS AÑOS CONCLUIDOS, ADJUNTADO FACTURAS, CON EL OBJETO DE DEMOSTRAR SU CAPACIDAD TÉCNICA Y VOLUMÉTRICA EN LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE COMIDA.

LOS LICITANTES ADJUDICADOS DEBERÁN PROPORCIONAR 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

LOS LICITANTES ADJUDICADOS DEBERÁN 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.





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

3.3.- LAVADO Y DESINFECTADO

TODA LA MATERIA PRIMA DEBERÁ DE SER LAVADA Y DESINFECTADA, ANTES DE SER 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. 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 SOMETIDAS 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.

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.

LOS LICITANTES ADJUDICADOS QUE UTILICEN PARA EL PROCESO DE ENVASADO ATMOSFERA MODIFICADA, DEBERÁ PRESENTAR LAS FICHAS TÉCNICAS DE COMPOSICIÓN DE LA MEZCLA DE GASES A EMPLEAR EN EL ENVASADO.

4.2.- DEL PORCIONADO (LLENADO)

EL GRAMAJE DE LOS ALIMENTOS COCIDOS PODRÁ OBSERVAR UNA VARIACIÓN DE MENOS 5% (CINCO POR CIENTO), TOMANDO COMO BASE EL GRAMAJE QUE SE ESTABLECE EN LOS MENÚS REQUERIDOS POR LA SECRETARÍA 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 DEL CONTENIDO EN BRUTO E INFORMACIÓN NUTRIMENTAL (CALORÍAS Y NUTRIMENTOS), 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 ÍNTEGRA, 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 (CAMBIOS O SIMILARES) QUE PRESERVE LA TEMPERATURA DE LA COMIDA EN CONDICIONES DE HERMETICIDAD, DESDE LA SALIDA DE LA EMPRESA HASTA LA ENTREGA AL COMENSAL.

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

LAS CHAROLAS DEBERÁN ENTREGARSE AL COMENSAL LIMPIAS, SIN DEFORMACIONES, CON LA PELÍCULA DE PROTECCIÓN ÍNTEGRA, 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 TRANSPORTE VEHICULAR QUE DISTRIBUIRÁ LOS ALIMENTOS NO PODRÁ TRANSPORTAR LAS CHAROLAS A MAS DE 3 ESCUELAS POR VEHÍCULO.

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

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

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 CON OBJETOS O RESIDUOS (BASURA O DESPERDICIOS) QUE SEAN AJENOS AL SERVICIO SOLICITADO, EN LOS VEHÍCULOS ASIGNADOS AL SERVICIO PARA LA ALIMENTACIÓN.

.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 18 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.



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL
Dirección de Administración

Av. Chapultepec No. 49, Primer Piso
Col. Centro de la Ciudad de México
C.P. 06010, Del. Cuauhtémoc

Tel. 51-34-07-70 ext. 1105



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

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

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

LOS ALIMENTOS SERÁN ENTREGADOS A LOS COORDINADORES ESCOLARES 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 30 MINUTOS A PARTIR DE LAS 14:31 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 CÉDULA 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 ACEPTARÁ Y SE NOTIFICARÁ 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 ACOMPAÑADAS DE UNA BOTELLA DE AGUA RESPECTIVAMENTE.

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

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

7.-DEL MONTAJE.

LOS LICITANTES ADJUDICADOS DEBERÁN INSTALAR CON ANTELACIÓN AL SUMINISTRO, MESAS PLEGABLES RECTANGULARES CON SUPERFICIE DE ALTA DENSIDAD (2.44 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. LOS LICITANTES ADJUDICADOS SUMINISTRARÁN LOS ELEMENTOS NECESARIOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE DICHS 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.

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 CON 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 18 DE LAS PRESENTES BASES,

LOS LICITANTES ADJUDICADOS DEBERÁN RETIRAR EL MOBILIARIO DE MANERA EXACTA EL 21 DE DICIEMBRE DE 2016, ÚLTIMO DÍA DE CLASES.

8.-DEL PERSONAL DEL LICITANTE

LOS LICITANTES ADJUDICADOS DEBERÁN CONTAR 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 LA SIGUIENTE CANTIDAD MÍNIMA DE PERSONAL REQUERIDA PARA CADA PROCESO:

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

LOS LICITANTES ADJUDICADOS DEBERÁN CONTAR CON PERSONAL CAPACITADO EN APEGO A LA NMX-F-605-NORMEX-2004 O NOM-251-SSA1-2009 SOBRE EL MANEJO HIGIÉNICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS.

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.

EN CUANTO AL PERSONAL QUE SE INCORPORE 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 LICITANTE ADJUDICADO, 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 LOS LICITANTES ADJUDICADOS DEBERÁ 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 10 DÍAS HÁBILES DE CADA TRES 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.

LOS LICITANTES ADJUDICADOS DEBERÁN ASIGNAR UN RESPONSABLE PARA CADA PLANTEL, EL CUAL SE RESPONSABILIZARÁ DE LA OPERACIÓN, SUMINISTRO Y LIMPIEZA DEL ÁREA DESIGNADA PARA EL SERVICIO, CON FACULTADES SUFICIENTES PARA TOMAR DECISIONES Y RESOLVER LOS PROBLEMAS QUE SE PRESENTEN. DICHO RESPONSABLE TENDRÁ UNA RELACIÓN DIRECTA E INMEDIATA CON EL PERSONAL QUE DESIGNE LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN BÁSICA DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL, DEBIENDO CONTAR CON UN EQUIPO DE COMUNICACIÓN DIRECTO (CELULAR) Y PROPORCIONAR SU NÚMERO TELEFÓNICO. EL LICITANTE ADJUDICADO ENTREGARÁ LA LISTA DE DICHS 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



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL
Dirección de Administración

Av. Chapultepec No. 49, Primer Piso
Col. Centro de la Ciudad de México
C.P. 06010, Del. Cuauhtémoc



ESTOS DOS REQUISITOS, EN CASO DE NO ENTREGAR ESTE REQUISITO ANTES DEL 25 DE ENERO DE 2016, EL LICITANTE ADJUDICADO SERÁ PENALIZADO, TAL COMO SE ESTABLECE EN EL NUMERAL 18 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. ASÍ MISMO 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 7.3.

LOS LICITANTES DEBERÁN DE CONTAR CON INSTALACIONES INDUSTRIALES DE ALTA PRODUCCIÓN DEBIDAMENTE EQUIPADAS E IDENTIFICADAS EN EL DISTRITO FEDERAL.

RESPECTO AL USO DE DESINFECTANTES LOS LICITANTES DEBERÁN CUMPLIR CON LO ESTABLECIDO POR LA COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS DE LA SECRETARÍA DE SALUD (COFEPRIS).

9.1 DEL EQUIPAMIENTO

LOS LICITANTES DEBERÁN 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.

LOS LICITANTES DEBERÁN 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.

LOS LICITANTES DEBERÁN 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.

LOS LICITANTES DEBERÁN 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.

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

LOS LICITANTES DEBERÁN CONTAR CON EQUIPOS DE COCCIÓN DE ALIMENTOS DE NIVEL INDUSTRIAL CON CAPACIDADES DE POR LO MENOS 120 LITROS 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.

LOS LICITANTES DEBERÁN CONTAR 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.

LOS LICITANTES DEBERÁN 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.

LOS LICITANTES DEBERÁN 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.

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

LA SUPERVISIÓN SERÁ EFECTUADA POR PERSONAL ASIGNADO POR LA SECRETARÍA 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.

LOS LICITANTES ADJUDICADOS DEBERÁN 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.

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 UNICAMENTE DURANTE 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 ASIGNADO 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.

LOS LICITANTES ADJUDICADOS DEBERÁN ASIGNAR UN RESPONSABLE DENTRO DE LAS INSTALACIONES DONDE SE ELABOREN LOS 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, 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 ÚLTIMO 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, GUIADO 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 LABORATORIO DE ENSAYO ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN (EMA), EL CUAL SERÁ 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.



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL
Dirección de Administración

Av. Chapultepec No. 49, Primer Piso
Col. Centro de la Ciudad de México
C.P. 06010, Del. Cuauhtémoc



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO

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.



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL
Dirección de Administración

Av. Chapultepec No. 49, Primer Piso
Col. Centro de la Ciudad de México
C.P. 06010, Del. Cuauhtémoc



CICLO DE MENÚS

PRIMERA SEMANA					
DÍA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO FUERTE	Ensalada rusa de pollo	Queso con rajas, elote y chayote	Picadillo	Cerdo en salsa verde	Pollo a la milpa
	200-250 g	200-250 g	200-250 g	200-250g	200-250 g
SOPA O GUARNICIÓN	Coditos con perejil	Arroz Blanco con chicharos	Sopa de letras con espinacas	Lentejas con zanahoria	Arroz blanco
	80-100 g	80-100 g	80-100 g	80-100 g	80-100 g
GUARNICIÓN	Brócoli sazonado	Frijoles de la olla	Zanahorias a las hierbas	papas con rajas	Alubias guisadas
	80-100 g	80-100 g	80-100 g	80-100 g	80-100 g
FRUTA					
	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
CEREAL	Galleta horneada	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla
	Peso:36 g	Peso: 90 g	Peso: 90 g	Peso: 90 g	Peso: 90 g
BEBIDA	Agua Natural	Agua Natural	Agua Natural	Agua Natural	Agua Natural

SEGUNDA SEMANA					
DÍA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO FUERTE	Tinga de res	Pollo en salsa de tamarindo	Ensalada rusa de atún	Huevo con ejotes	Res con papas, calabaza y chayote
	200-250 g	200-250 g	200-250 g	200-250 g	200-250 g
SOPA O GUARNICIÓN	Sopa de ejotes	Arroz blanco con elote	Coditos con perejil	Verdura con pasta	Tallarín con acelgas
	80-100 g	80-100 g	80-100 g	80-100 g	80-100 g
GUARNICIÓN	Frijoles de la olla	Chayote con calabazas	Zanahoria y Jicama rayada	Frijoles de la olla	Zanahoria con chayote a la mantequilla
	80-100 g	80-100 g	80-100 g	80-100 g	80-100 g
FRUTA					
	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
CEREAL	Tortilla	Tortilla	Galleta horneada	Tortilla	Tortilla
	Peso: g	Peso: 90 g	Peso: 36 g	Peso: 90 g	Peso: 90 g
BEBIDA	Agua Natural	Agua Natural	Agua Natural	Agua Natural	Agua Natural



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL
Dirección de Administración

Av. Chapultepec No. 49, Primer Piso
Col. Centro de la Ciudad de México
C.P. 06010, Del. Cuauhtémoc



TERCERA SEMANA					
DÍA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO FUERTE	Queso en caldillo de jitomate	Pollo en salsa de poblano	Estofado de cerdo	Alambre de pollo	Res adobada con verduras
	200-250 g	200-250 g	200-250 g	200-250 g	200-250 g
SOPA O GUARNICIÓN	Fideos secos	Arroz blanco	Papas con rajitas	Calabazas a la mexicana	Papas con espinaca
	80-100 g	80-100 g	80-100 g	80-100 g	80-100 g
GUARNICIÓN	Frijoles de la olla	Zanahoria al vapor	Frijoles fritos	Ensalada de lentejas	Alubias guisadas
	80-100 g	80-100 g	80-100 g	80-100 g	80-100 g
FRUTA					
	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
CEREAL	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla
	Peso: 90 g	Peso: 90 g	Peso: 90 g	Peso: 90 g	Peso: 90 g
BEBIDA	Agua Natural	Agua Natural	Agua Natural	Agua Natural	Agua Natural

CUARTA SEMANA					
DÍA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO FUERTE	Fajitas de res a la mexicana	Calabazas con queso	Carne criolla	Ensalada de atún con verduras	Pollo en salsa verde con nopales
	200-250 g	200-250 g	200-250 g	200-250 g	200-250 g
SOPA O GUARNICIÓN	Sopa de ejotes	Sopa de lentejas	Puré de papa	Tornillo con Perejil	Ensalada de frijoles
	80-100 g	80-100 g	80-100 g	80-100 g	80-100 g
GUARNICIÓN	Granos de Elote c /cebolla	Arroz Blanco con Zanahoria	Brócoli sazonado	Zanahoria y Jícama rayada	Arroz a la mexicana
	80-100 g	80-100 g	80-100 g	80-100 g	80-100 g
FRUTA					
	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
CEREAL	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Galleta horneada	Tortilla
	Peso: 90 g	Peso: 90 g	Peso: 90 g	Peso: 36 g	Peso: 90 g
BEBIDA	Agua Natural	Agua Natural	Agua Natural	Agua Natural	Agua Natural





QUINTA SEMANA					
DÍA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO FUERTE	Pierna adobado con Chayotes y champiñones	Pollo a la jardinera	Salteado de acelgas	Fajitas de res con zanahoria y calabaza	Pollo a la pibil
	200-250 g	200-250 g	200-250 g	200-250 g	200-250 g
SOPA O GUARNICIÓN	Granos de elote con cebolla	Fideos secos	Arroz a la mexicana	Sopa de letras con espinacas	Arroz blanco con elote
	80-100 g	80-100 g	80-100 g	80-100 g	80-100 g
GUARNICIÓN	Frijoles fritos	Sopa de lentejas con chayote	Frijoles de la olla	Ensalada de nopales	Calabazas sazonadas
	80-100 g	80-100 g	80-100 g	80-100 g	80-100 g
FRUTA					
	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
CEREAL	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla
	Peso: 90 g	Peso: 90 g	Peso: 90 g	Peso: 90 g	Peso: 90 g
BEBIDA	Agua Natural	Agua Natural	Agua Natural	Agua Natural	Agua Natural

SEXTA SEMANA					
DÍA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO FUERTE	Carne molida con papas	Cerdo a la jardinera	Pollo en salsa verde con verduras	Ropa vieja	Queso en salsa poblana
	200-250 g	200-250 g	200-250 g	200-250 g	200-250 g
SOPA O GUARNICIÓN	Lentejas con zanahorias	Fideos secos	Arroz Blanco con Zanahoria	Alubias	Calabazas a la mexicana
	80-100 g	80-100 g	80-100 g	80-100 g	80-100 g
GUARNICIÓN	Chayotes sazonados	Puré de papa	Frijoles de la olla	Verduras a la mantequilla	Frijoles fritos
	80-100 g	80-100 g	80-100 g	80-100 g	80-100 g
FRUTA					
	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
CEREAL	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla	Tortilla
	Peso: 90g	Peso: 90 g	Peso: 90 g	Peso: 90 g	Peso: 90 g
BEBIDA	Agua Natural	Agua Natural	Agua Natural	Agua Natural	Agua Natural



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL
Dirección de Administración

Av. Chapultepec No. 49, Primer Piso
Col. Centro de la Ciudad de México
C.P. 06010, Del. Cuauhtémoc

Tel. 51-34-07-70 ext. 1105



FRUTAS

A CONTINUACIÓN SE MUESTRAN LAS FRUTAS QUE PODRÁN SER SELECCIONADAS PARA COMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTOS LAS CUALES SE ELEGIRÁN DE ACUERDO A LA TEMPORALIDAD.

FRUTAS	
FRUTA	PESO
Durazno	114 g
Ciruela	125 g
Guayaba	122 g
Naranja	159 g
Plátano	147 g
Mango	200 g
Pera	123 g
Manzana	149 g





MENÚ 1

	PESO EN COCIDO
Ensalada rusa de pollo	200-250 g
Coditos con perejil	80-100 g
Brócoli sazonado	80-100 g
Galleta horneada	48 g
Plátano 147 g (peso bruto)	
Agua natural	500 mL

APORTE NUTRIMENTAL DE LA CHAROLA Menú 1	
Energía	735.0 kcal
Hidratos de carbono	102.0 g
Proteína	41.0 g
Grasas totales	21.0 g
Colesterol	94.0 mg
Sodio	491.0 mg





ENSALADA RUSA DE POLLO

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Pechuga de pollo	105	g
Sal de mesa	0.3	g
Papa en macedonia	50	g
Zanahoria en macedonia	50	g
Chícharo	50	g
Mayonesa	10	g
Crema de leche	10	g
Cilantro común fileteado	1	g

Preparación:

1. Lavar y desinfectar verduras.
2. Quitar la cáscara a papa y zanahoria. Córtalas en macedonias.
3. Cortar en macedonias papa.
4. Filetear finamente cilantro.
5. Cocer chícharo y escurrir.
6. En una olla cocer pechuga de pollo agua purificada con sal, a fuego medio por 40 minutos, enfriar y desmigalar.
7. En un cazo cónico colocar papa, zanahoria, chícharo, 600 ml de agua y sal, poner a fuego medio, mantener hasta suavizar, escurrir, enfriar, mezclar con el resto de los ingredientes.





CODITOS CON PEREJIL

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Sal de mesa	0.3	g
Aceite de maíz	1	mL
Pasta seca de coditos	30	g
Perejil liso picado	1	g
Aceite de oliva	3	mL

Preparación:

1. Lavar y desinfectar perejil.
2. Colocar a fuego un cazo con agua, sal y 1 ml de aceite de maíz, al romper el hervor agregar pasta, cocinar durante 11 minutos, escurrir, enfriar sobre charola a temperatura ambiente durante 10 minutos sin enjuagar.
3. Picar finamente perejil.
4. Mezclar pasta, perejil picado y aceite, rectificar sazón.

BRÓCOLI SAZONADO

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Brócoli	100	g
Sal mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar y desinfectar brócoli.
2. Cortarlo en ramilletes y cocer al vapor.
3. Sazonar con sal.





CEREAL

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA (PRIMARIA ALTA)	
	PESO NETO	
Galleta horneada	48	g

FRUTA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO BRUTO	
Plátano	147	g

Preparación:

1. Lave y desinfecte la fruta.





MENÚ 2

	PESO EN COCIDO
Queso con rajas y elote	200-250 g
Ensalada de ejotes	80-100 g
Frijoles de la olla	80-100 g
Tortilla	90 g
Ciruela 125 g (peso bruto)	
Agua natural	500 mL

APORTE NUTRIMENTAL DE LA CHAROLA Menú 2	
Energía	731.0 kcal
Hidratos de carbono	111.0 g
Proteína	36.0 g
Grasas totales	20.0 g
Colesterol	0 mg
Sodio	26.0 mg





QUESO CON RAJAS Y ELOTE

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Aceite de maíz	7	mL
Ajo criollo grande	1	g
Cebolla fileteada	5	g
Rajas de poblano fileteadas	70	g
Grano de elote	50	g
Queso fresco	120	g
Epazote fresco fileteado	1	g
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar y desinfectar verduras.
2. Cocer en suficiente agua el grano de elote. Escurrir.
3. Asar chile poblano, quitar piel, venas y semillas. Filetearlo.
4. Filetear cebolla, ajo y epazote.
5. Cortar queso en cubos de 1.5 cm por lado.
6. En una sartén con aceite a fuego medio, freír ajo, cebolla, rajas y grano de elote, retirar de fuego.
7. Agregar queso, epazote, rectificar sazón.





ENSALADA DE EJOTE

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Ejote cortado a 1 cm	100	g
Cebolla blanca fileteada	10	g
Jugo de limón	10	mL
Sal	0.3	mg

Preparación:

1. Lavar y desinfectar verduras y limón.
2. Cortar ejotes a 1 cm. Cocer y escurrir.
3. Para preparar la vinagreta, mezclar jugo de limón y sal.
4. Mezclar ejotes, cebolla y vinagreta..

FRIJOLES DE LA OLLA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Frijol negro Querétaro	30	g
Cebolla blanca	3	g
Hoja de aguacate	1	g
Cilantro común	1	g
Epazote fresco	1	g
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar y remojar frijoles desde la noche anterior. Escurrir.
2. Lavar y desinfectar verduras.





3. En una olla con agua colocar frijol remojado (la noche anterior) y resto de los ingredientes.
4. Cocinar a fuego medio durante 3 horas, rectificar sazón.
5. Servir en charola una porción ESCURRIDA.

CEREAL

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Tortilla	90	g

FRUTA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO BRUTO	
Ciruela	125	g

Preparación:

1. Lave y desinfecte la fruta.





MENÚ 3

	PESO EN COCIDO
Picadillo	200-250 g
Sopa de letras con espinacas	80-100 g
Zanahorias a las hierbas	80-100 g
Tortilla	90 g
Guayaba 122 g (peso bruto)	
Agua natural	500 mL

APORTE NUTRIMENTAL DE LA CHAROLA Menú 3	
Energía	783.0 kcal
Hidratos de carbono	112.0 g
Proteína	36.0 g
Grasas totales	23.0 g
Colesterol	68.0 mg
Sodio	542.0 mg





PICADILLO

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Aceite de maíz	7	mL
Ajo criollo grande en brunoise	1	g
Cebolla blanca en brunoise	5	g
Carne molida de res 80/20	105	g
Jitomate en macedonias	50	g
Papa alfa en macedonias	50	g
Calabaza en macedonias	30	g
Chícharo	60	g
Sal de mesa	0.3	g
Tomillo fresco	1	g

Preparación:

1. Lavar y desinfectar verduras.
2. Cortar papa y calabaza en macedonia.
3. Cortar ajo y cebolla.
4. Quitar cáscara a la papa.
5. Cortar en macedonias jitomate, papa y calabaza.
6. Hervir chícharos. Escurrir.
7. En una sartén con aceite freír ajo y cebolla.
8. Agregar carne molida, homogenizar con ayuda de un batidor.
9. Añadir jitomate, papa, calabaza, chícharo, sal y tomillo.
10. Mantener a fuego hasta evaporar exceso de líquido, rectificar sazón.





SOPA DE LETRAS CON ESPINACAS

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Pasta de letras	30	g
Espinaca	30	g
Jitomate	30	g
Cebolla	2	g
Aceite	5	mL
Ajo	1	g
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar y desinfectar verduras.
2. Picar espinacas.
3. Licuar jitomate, cebolla y ajo.
4. Dorar la pasta.
5. Incorporar jitomate molido y sal. Cocinar hasta que reseque.
6. Añadir espinacas y agua. Dejar hervir hasta que la pasta se cueza.





ZANAHORIAS A LAS HIERBAS

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Zanahoria en macedonia	100	g
Sal de mesa	0.3	g
Cilantro fileteado	1	g

Preparación:

1. Lavar y desinfectar zanahoria y cilantro.
2. Quitar cáscara y cortar zanahoria en macedonia de 1 cm.
3. Picar cilantro finamente.
4. Colocar zanahoria y sal en una vaporera, cocinar hasta suavizar sin perder color.
5. Agregar cilantro.

CEREAL

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Tortilla	90	g

FRUTA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO BRUTO	
Guayaba	122	g

Preparación:

1. Lave y desinfecte la fruta.





MENÚ 4

	PESO EN COCIDO
Cerdo en salsa verde con verdolagas	200-250 g
Lentejas	80-100 g
Papas con rajas	80-100 g
Tortilla	90 g
Naranja 159 g (peso bruto)	
Agua natural	500 mL

APORTE NUTRIMENTAL DE LA CHAROLA Menú 4	
Energía	789.0 kcal
Hidratos de carbono	111.0 g
Proteína	42.0 g
Grasas totales	23.0 g
Colesterol	68.0 g
Sodio	168.0 mg





CERDO EN SALSA VERDE CON VERDURAS

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Pierna de cerdo en cubos de 30 cm por lado	105	g
Sal de mesa	0.3	g
Tomatillo	90	g
Ajo criollo grande	1	g
Cebolla blanca	3	g
Cilantro común	1	g
Epazote	1	g
Aceite de oliva	5	mL
Verdolaga limpia	110	g
Grano de elote	30	g

Preparación:

1. Lavar y desinfectar verduras.
2. Limpiar y cortar verdolaga.
3. Cocer elote. Y escurrir
4. En una olla cocer pierna con agua y sal a fuego medio por 2 horas, enfriar.
5. Triturar tomatillo, 0.50 g de ajo, cebolla, cilantro, epazote y sal, poner a fuego medio, mantener hasta reducir un 50%.
6. En una sartén con aceite freír 0.50 g de ajo, verdolaga, dar punto de sal. Retirar de fuego.





LENTEJAS

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Lenteja seca	30	g
Aceite de oliva	3	mL
Jitomate saladet	50	g
Ajo criollo grande	1	g
Cebolla blanca en brunoise	5	g
Hoja de laurel	1	g
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar, remojar y escurrir lentejas.
2. Lavar y desinfectar verduras.
3. Cocer lenteja en agua durante 2 horas a fuego medio, escurrir, enfriar, verter aceite de oliva.
4. 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 sal.
5. Servir en charola una porción ESCURRIDA.





PAPAS CON RAJAS

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Papa	100	g
Chile poblano	20	g
Cebolla	5	g
Aceite	5	mL
Ajo	1	g
Mejorana	0.2	g
Pimienta	0.1	g
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar y desinfectar verduras.
2. Cocer papa en suficiente agua y sal. Quitar cáscara y cortar en rodajas.
3. Asar chile poblano; quitar piel, venas y semillas. Cortar en tiras delgadas.
4. Picar cebolla y ajo.
5. Freír cebolla y ajo; agregar chile, mejorana, pimienta y sal. Cocinar unos minutos.
6. Incorporar papa y continuar cocinando dos minutos más.





CEREAL

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Tortilla	90	g

FRUTA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO BRUTO	
Naranja	159	g

Preparación:

1.

Lave y desinfecte la fruta.





MENÚ 5

	PESO EN COCIDO
Pollo a la milpa	200-250 g
Arroz blanco con zanahoria	80-100 g
Alubias guisadas	80-100 g
Tortilla	90 g
Mango 200 g (peso bruto)	
Agua natural	500 mL

APORTE NUTRIMENTAL DE LA CHAROLA Menú 5	
Energía	790.0 kcal
Hidratos de carbono	107.0 g
Proteína	40.0 g
Grasas totales	21.0 g
Colesterol	61.0 mg
Sodio	98.0 mg



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL
Dirección de Administración

Av. Chapultepec No. 49, Primer Piso
Col. Centro de la Ciudad de México
C.P. 06010, Del. Cuauhtémoc



POLLO A LA MILPA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Pechuga de pollo cortada en cubos de 3 cm	105	g
Ejote cortado a 1 cm	60	g
Calabacita en macedonias	60	g
Jitomate en brunoise	40	g
Cebolla en brunoise	10	g
Aceite de maíz	10	mL
Ajo	1	g
Pimienta	0.2	g
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar y escurrir pollo.
2. Lavar y desinfectar verduras.
3. Cocer pollo en suficiente agua, un trozo de cebolla, ajo y sal.
Reservar un poco de caldo.
4. Hervir ejote y escurrir.
5. Cortar en macedonias calabaza.
6. Cortar en brunoise jitomate y cebolla.
7. Freír cebolla e incorporar jitomate.
8. Agregar calabacita, ejote y caldo. Dejar hervir hasta que todo se cueza.
9. Servir las verduras con el pollo.





ARROZ BLANCO CON ZANAHORIA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Arroz	30	g
Zanahoria cortada en macedonias	15	g
Aceite	3	mL
Ajo	1	g
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

- 1.
2. macedonias. Hervir en poca agua.
- 3.
- 4.
- 5.
6. consume y el arroz se cueza.

Lavar y desinfectar verduras.
Quitar cáscara a la zanahoria y cortar en
Picar ajo.
Freír arroz junto con ajo, sin dejar dorar.
Añadir agua, zanahoria y sal.
Tapar y cocinar hasta que el agua se





ALUBIAS GUIADAS

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Alubia	30	g
Jitomate en brunoise	50	g
Cebolla en brunoise	3	g
Aceite	3	mL
Ajo	1	g
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar y remojar alubias desde la noche anterior. Escurrirlas.
2. Lavar y desinfectar verduras.
3. Cocer alubias en suficiente agua con un trozo de cebolla y sal.
4. Cortar en brunoise jitomate y cebolla.
5. Fría cebolla y jitomate.
6. Añadir a alubias. Deje hervir unos minutos.
7. Servir en charola una porción ESCURRIDA.





CEREAL

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

FRUTA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA
	PESO BRUTO
Mango	200 g

Preparación:

1. Lave y desinfecte la fruta.





MENÚ 6

	PESO EN COCIDO
Huevo con ejotes y queso	200-250 g
Pasta (tornillo) con verduras	80-100 g
Frijoles de la olla	80-100 g
Tortilla	90 g
Pera 123 g (peso bruto)	
Agua natural	500 mL

APORTE NUTRIMENTAL DE LA CHAROLA Menú 6	
Energía	791.0 kcal
Hidratos de carbono	108.0 g
Proteína	38.0 g
Grasas totales	24.0 g
Colesterol	548.0 mg
Sodio	163.0 mg





HUEVO CON EJOTES Y QUESO

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Aceite de maíz	5	mL
Cebolla blanca fileteada	3	g
Ejote cortado a 1 cm	100	g
Huevo entero pasteurizado	100	g
Queso fresco cortado en cubos de 3 cm	60	g
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar y desinfectar verduras.
2. Quitar extremos y cortar ejote. Cocerlo y escurrirlo.
3. Filetear finamente cebolla.
4. Cortar queso en cubos de 3 cm.
5. Freír cebolla, agregar ejote.
6. Añadir huevo, sal. Incorporar el queso.





PASTA (tornillo) CON VERDURAS

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Pasta tornillo	30	g
Zanahoria cortada en macedonias	20	g
Brócoli en ramilletes	20	g
Aceite	1	mL
Jugo de limón	10	mL
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar y desinfectar verduras y limón.
2. Cocer pasta en suficiente agua con poco aceite y sal. Escurrir.
3. Quitar cáscara a zanahoria y cortar en macedonias. Cocer y escurrir.
4. Cortar en ramilletes el brócoli. Cocer y escurrir.
5. Cortar en cubos el queso.
6. Preparar la vinagreta mezclando jugo de limón y sal.
7. Integrar pasta, queso, verduras cocidas y vinagreta.





FRIJOLES DE LA OLLA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Frijol negro Querétaro	30	g
Cebolla blanca	3	g
Hoja de aguacate	1	g
Cilantro común	1	g
Epazote fresco	1	g
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar y remojar los frijoles desde la noche anterior. Escurrir.
2. Lavar y desinfectar las verduras.
3. En una olla con agua colocar frijol remojado (la noche anterior) y resto de los ingredientes.
4. Cocinar a fuego medio durante 3 horas, rectificar sazón.
5. Servir en charola una porción ESCURRIDA.





CEREAL

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

FRUTA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO BRUTO	
Pera	123	g

Preparación:

1.

Lave y desinfecte la fruta.





MENÚ 7

	PESO EN COCIDO
Pollo en salsa de poblano	200-250 g
Arroz blanco	80-100 g
Ensalada de nopales en escabeche	80-100 g
Tortilla	90 g
Plátano 147 g (peso bruto)	
Agua natural	500 mL

APORTE NUTRIMENTAL DE LA CHAROLA Menú 12	
Energía	799.0 kcal
Hidratos de carbono	117.0 g
Proteína	37.0 g
Grasas totales	23.0 g
Colesterol	77.0 mg
Sodio	98 mg





POLLO EN SALSA DE POBLANO

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Pechuga sin piel cortada en cubos de 3 cm	105	g
Chile poblano fileteado	80	g
Grano de elote	50	g
Cebolla	10	g
Crema	12	mL
Aceite de maíz	7	mL
Ajo	1	g
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar y desinfectar verduras.
2. Lavar y cocer pechuga en suficiente agua con la mitad de cebolla, ajo y sal.
3. Asar chile poblano, retirar piel, venas y semillas. Filetear.
4. Picar cebolla y ajo restantes.
5. Freír cebolla y ajo; agregar chile poblano y cocinar unos minutos.
6. Incorporar crema, caldo y sal. Dejar hervir.
7. Añadir pollo cocido y cocinar cinco minutos más.





ARROZ BLANCO

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Aceite de maíz	3	mL
Ajo criollo grande	1	g
Cebolla blanca	2	g
Sal de mesa	0.3	g
Arroz	30	g

Preparación:

1. Lavar y desinfectar verduras.
2. Triturar ajo, cebolla blanca, agua y sal.
3. Freír arroz sin dejar dorar. Agregarle lo triturado.
4. Cocinar a fuego medio hasta evaporar líquido en su totalidad.





ENSALADA DE NOPALES EN ESCABECHE

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Nopal en julianas	100	g
Zanahoria en macedonias	20	g
Cebolla fileteada		
Aceite de oliva	3	mL
Vinagre	20	mL
Cilantro fileteado	1	g
Orégano	0.2	g
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar y desinfectar verduras.
2. Cortar en juliana nopal. Quitar cáscara y cortar en macedonias zanahoria.
3. Filetear cebolla y cilantro.
4. Colocar nopal y zanahoria en una vaporera, cocinar hasta suavizar sin perder color.
5. Hervir vinagre, orégano y sal. Agregar cebolla y retirar del fuego. Dejar enfriar.
6. Incorporar nopales, zanahoria y cilantro.





CEREAL

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

FRUTA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO BRUTO	
Plátano	147	g

Preparación:

1. Lave y desinfecte la fruta.





MENÚ 8

	PESO EN COCIDO
Ensalada rusa de atún	200-250 g
Coditos con perejil	80-100 g
Betabel y jícama rallada	80-100 g
Galleta horneada	48 g
Ciruela 125 g (peso bruto)	
Agua natural	500 mL

APORTE NUTRIMENTAL DE LA CHAROLA Menú 8	
Energía	794.0 kcal
Hidratos de carbono	106.0 g
Proteína	42.0 g
Grasas totales	24.0 g
Colesterol	64.0 mg
Sodio	1179.0 mg





ENSALADA RUSA DE ATÚN

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Papa en macedonia	50	g
Zanahoria en macedonia	50	g
Sal de mesa	0.3	g
Chícharo	30	g
Atún en aceite (drenado)	100	g
Mayonesa	10	g
Cilantro común fileteado	2	g

Preparación:

1. Lavar y desinfectar verduras.
2. Quitar cáscara y cortar en macedonias papa y zanahoria.
3. Cocer chícharo y escurrir.
4. Filetear finamente el cilantro.
5. En un cazo cónico colocar papa, zanahoria, agua y sal, poner a fuego medio, mantener hasta suavizar, escurrir, enfriar.
6. Mezclar la preparación anterior y los ingredientes restantes.





CODITOS CON PEREJIL

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Sal de mesa	0.3	g
Aceite de maíz	1	mL
Pasta de codito	30	g
Perejil liso picado	1	g
Aceite de oliva	3	mL

Preparación:

1. Lavar y desinfectar perejil.
2. Colocar a fuego un cazo con agua, sal y 1 ml de aceite de maíz, al romper el hervor agregar pasta, cocinar durante 11 minutos, escurrir, enfriar sobre charola a temperatura ambiente durante 10 minutos sin enjuagar.
3. Picar finamente perejil.
4. Mezclar pasta, perejil picado y aceite, rectificar sazón.





BETABEL Y JÍCAMA RALLADA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Betabel rallado	50	g
Jícama rallada	50	g
Jugo de limón	10	mL
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar y desinfectar verduras.
2. Quitar cáscara a betabel y jícama; rallar.
3. Preparar vinagreta mezclando jugo de limón y sal.
4. Mezclar verduras y vinagreta.





CEREAL

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA (PRIMARIA ALTA)	
	PESO NETO	
Galleta horneada	48	g

FRUTA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO BRUTO	
Ciruela	125	g

Preparación:

1. Lave y desinfecte la fruta.





MENÚ 9

	PESO EN COCIDO
Tinga de res	200-250 g
Arroz blanco con ejote	80-100 g
Frijoles fritos	80-100 g
Tortilla	90 g
Durazno 114 g (peso bruto)	
Agua natural	500 mL

APORTE NUTRIMENTAL DE LA CHAROLA Menú 9

Energía	786.0 kcal
Hidratos de carbono	108.0 g
Proteína	40.0 g
Grasas totales	23.0 g
Colesterol	49.0 mg
Sodio	88.0 mg





TINGA DE RES

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Falda de res en un solo trozo	105	g
Sal de mesa	0.3	g
Ajo criollo grande	1	g
Cebolla blanca	80	g
Jitomate guaje	110	g
Chile chipotle en adobo	1	g
Aceite de maíz	10	mL
Orégano fresco	0.3	g
Tomillo fresco	0.3	g
Laurel fresco	0.3	g

Preparación:

1. Cocera fuego medio falda de res con agua y sal, mantener durante 4 horas, enfriar y desmigar.
2. Triturar ajo, cebolla (5 g), jitomate, chile chipotle y 0.50 g de sal, verter en una sartén, colocar a fuego medio, mantener hasta reducir un 40 %.
3. En un sartén con aceite freír cebolla (75 g) hasta tornar translúcida, agregar hierbas, falda desmigada y caldillo.





ARROZ BLANCO CON EJOTE

Ingredientes	Cantidad por persona	
	Peso Neto	
Arroz	30	g
Ejote cortado a 1 cm	20	g
Aceite de maíz	3	mL
Ajo	1	g
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar y desinfectar verduras.
2. Quitar extremos al ejote, cortar a 1 cm.
3. Triturar ajo con poca agua y sal.
4. Freír el arroz sin dejarlo dorar.
5. Añadir ajo licuado, ejote y gua. Tapar y cocinar hasta que el agua se consuma y el arroz se cueza.





FRIJOLES FRITOS

Ingredientes	Cantidad por persona	
	Peso Neto	
Frijol negro Querétaro remojado la noche anterior	30	g
Cebolla blanca	5	g
Aceite de maíz	5	mL
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar y remojar frijoles desde la noche anterior. Escurrir.
2. Lavar y desinfectar la verdura.
3. En una olla con agua colocar frijol remojado (la noche anterior) y con la mitad de cebolla y sal.
4. Cocinar a fuego medio durante 3 horas, rectificar sazón.
5. Picar finamente cebolla restante.
6. Freír cebolla, incorporar frijol cocido, añadir caldo de frijol, rectificar sazón
7. Servir en charola una porción ESCURRIDA.





CEREAL

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

FRUTA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO BRUTO	
Durazno	114	g

Preparación:

1. Lave y desinfecte la fruta.





MENÚ 10

	PESO EN COCIDO
Res con papas, calabaza y chícharo	200- 250 g
Tallarín con acelgas	80-100 g
Zanahoria con chayote a la mantequilla	80-100 g
Tortilla	90 g
Guayaba 122g (Peso bruto)	
Agua natural	500 mL

APORTE NUTRIMENTAL DE LA CHAROLA Menú 10	
Energía	795.0 kcal
Hidratos de carbono	111.0 g
Proteína	38.0 g
Grasas totales	24.0 g
Colesterol	75.0 mg
Sodio	552.0 mg



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL
Dirección de Administración

Av. Chapultepec No. 49, Primer Piso
Col. Centro de la Ciudad de México
C.P. 06010, Del. Cuauhtémoc

Tel. 51-34-07-70 ext. 1105



RES CON PAPAS, CALABAZA Y CHÍCHARO

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Maciza de res en cubos de 2 cm por lado	110	g
Papa cortada brunoise	40	g
Calabaza cortada brunoise	70	g
Chícharo	50	g
Jitomate	100	g
Aceite de maíz	7	mL
Cebolla	5	g
Ajo	1	g
Sal	0.3	g

Preparación:

1. Cocer la carne de res en cubos de 2 cm por lado en agua purificada con sal de mesa, en una olla a fuego medio por 4 horas, enfriar.
2. Quitar cáscara a papa, cortar brunoise y cocer, enfriar.
3. Cortar en brunoise calabaza. Cocer.
4. Cocer chícharo. Cocer.
5. Triturar cebolla, ajo, jitomate y sal, verter en un sartén, colocar a fuego medio, mantener hasta reducir un 40 %.
6. Mezclar las preparaciones anteriores.





TALLARÍN CON ACELGAS

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Tallarín	30	g
Acelga fileteada	30	g
Cebolla cortada en brunoise	5	g
Aceite de maíz	3	mL
Ajo	1	g
Pimienta	0.1	g
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar y desinfectar verduras.
2. Cocer el tallarín en suficiente agua con 2 g de cebolla, ajo y sal. Escurrir.
3. Filetear acelgas.
4. Freír cebolla, incorporar acelgas y cocinar al vapor.
5. Mezclar pasta y acelgas. Añadir pimienta y sal.





ZANAHORIA CON CHAYOTE A LA MANTEQUILLA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Chayote en macedonia	55	g
Zanahoria en macedonia	55	g
Mantequilla	3	g
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar y desinfectar verduras.
2. Quitar la cascara y cortar en macedonias chayote y zanahoria.
3. Cocinar al vapor, enfriar.
4. Freír con la mantequilla. Sazonar con sal.





CEREAL

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

FRUTA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO BRUTO	
Guayaba	122	g

Preparación:

1. Lave y desinfecte la fruta.





MENÚ 11

	PESO EN COCIDO
Queso en caldillo de jitomate	200-250 g
Fideo seco	80-100 g
Frijoles de la olla	80-100 g
Tortilla	90 g
Naranja 159 g (peso bruto)	
Agua natural	500 mL

APORTE NUTRIMENTAL DE LA CHAROLA Menú 11	
Energía	785.0 kcal
Hidratos de carbono	112.0 g
Proteína	36.0 g
Grasas totales	24.0 g
Colesterol	0.0 mg
Sodio	21.0 mg





QUESO EN CALDILLO DE JITOMATE

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Queso panela cortado en trozos de 5 cm	120	g
Chile poblano fileteado	40	g
Calabacita cortada en macedonias	80	g
Jitomate	50	g
Cebolla	5	g
Aceite de maíz	7	mL
Ajo	1	g
Sal	0.3	g

Preparación:

1. Lavar y desinfectar verduras.
2. Asar, quitar la piel, desvenar y filetear el chile poblano.
3. Cortar en macedonias la calabaza.
4. Triturar jitomate, cebolla y ajo.
5. Cortar en cubos de 5 cm queso.
6. Freír jitomate triturado y dejar reducir..
7. Añadir chile, calabaza, sal y agua. Dejar hervir a fuego bajo hasta que las verduras se cuezan.
8. Añadir queso y cocinar unos minutos más.





FIDEO SECO

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Jitomate saladet	90	g
Cilantro común	1	g
Cebolla blanca	3	g
Aceite de maíz	5	mL
Pasta de fideo del 0	30	g
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar y desinfectar verduras.
2. Triturar jitomate, cilantro, cebolla, agua, reservar.
3. Freír fideo hasta obtener un dorado ligeramente obscuro, verter caldillo de jitomate, agregar sal.
4. Mantener a fuego medio hasta reducir líquidos en su totalidad.





FRIJOLES DE LA OLLA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Frijol negro Querétaro	30	g
Cebolla blanca	3	g
Hoja de aguacate	1	g
Cilantro común	1	g
Epazote fresco	1	g
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar y remojar los frijoles desde la noche anterior. Escurrir.
2. Lavar y desinfectar las verduras.
3. En una olla con agua colocar frijol remojado (la noche anterior) y resto de los ingredientes.
4. Cocinar a fuego medio durante 3 horas, rectificar sazón.
5. Servir en charola una porción ESCURRIDA.





CEREAL

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

FRUTA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO BRUTO	
Naranja	159	g

Preparación:

1. Lave y desinfecte la fruta.





MENÚ 12

	PESO EN COCIDO
Pollo en salsa de tamarindo	200-250 g
Lentejas	80-100 g
Chayote con calabazas	80-100 g
Tortilla	90 g
Manzana 149 g (peso bruto)	
Agua natural	500 mL

APORTE NUTRIMENTAL DE LA CHAROLA Menú 7	
Energía	753.0 Kcal
Hidratos de carbono	109.0 g
Proteína	38.0 g
Grasas totales	21.0 g
Colesterol	61.0 mg
Sodio	105.0 mg





POLLO EN SALSA DE TAMARINDO

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Aceite de maíz	10	mL
Ajo criollo en brunoise	1	g
Cebolla blanca en brunoise	3	g
Pechuga de pollo sin piel en cubos de 3 cm	105	g
Zanahoria en macedonias	60	g
Pimiento morrón (cualquier color) brunoise	80	g
Pulpa de tamarindo sin azúcar	10	g
Azúcar	8	g
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar y desinfectar verduras.
2. Cocer pechuga a fuego medio por 40 minutos, enfriar.
3. Quitar cáscara y cortar en macedonias la zanahoria. Cocer y escurrir.
4. Cortar pimiento en brunoise
5. Cortar ajo y cebolla en brunoise.
6. En una sartén freír ajo, cebolla y pollo.
7. Caramelizar lo anterior, agregar zanahoria y pimiento.
8. Añadir pulpa de tamarindo, azúcar, sal, reducir un 30 %

LENTEJAS





INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Lenteja	30	g
Aceite de oliva	3	mL
Jitomate saladet	50	g
Ajo criollo grande	1	g
Cebolla blanca	5	g
Hoja de laurel	1	g
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar, remojar y escurrir lentejas.
2. Lavar y desinfectar verduras.
3. Cocer lenteja en agua durante 2 horas a fuego medio, escurrir, enfriar, verter aceite de oliva.
4. 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 sal.
5. Servir en charola una porción ESCURRIDA.





CHAYOTE CON CALABAZAS

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Chayote en macedonias	45	g
Calabaza en macedonias	45	g
Orégano	0.1	g
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar y desinfectar verduras.
2. Quitar cascara y cortar en macedonias chayote.
3. Cortar en macedonias calabaza.
4. Cocer chayote y calabaza en agua con sal, escurrir, enfriar.
5. Agregar orégano.





CEREAL

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

FRUTA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO BRUTO	
Manzana	149	g

Preparación:

1. Lave y desinfecte la fruta.





MENÚ 13

	PESO EN COCIDO
Estofado de cerdo	200- 250 g
Papas con rajas	80-100 g
Frijoles de la olla	80-100 g
Tortilla	90 g
Pera 123 g (peso bruto)	
Agua natural	500 mL

APORTE NUTRIMENTAL DE LA CHAROLA Menú 13	
Energía	765.0 kcal
Hidratos de carbono	108.0 g
Proteína	36.0 g
Grasas totales	22.0 g
Colesterol	72.0 mg
Sodio	148 mg





ESTOFADO DE CERDO

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Carne de cerdo en cubos de 3 cm	110	g
Cebolla blanca cortada en brunoise	5	g
Ajo criollo fileteado	1	g
Zanahoria cortada en brunoise	100	g
Tomate cortado en brunoise	75	g
Hoja de laurel	0.1	g
Sal	0.3	g
Pimienta	0.1	g
Aceite de maíz	7	mL

Preparación:

1. Lavar y desinfectar verduras.
2. Cocer carne de en suficiente agua con 2 g de cebolla y sal. Escurrir.
3. Quitar cáscara y cortar en brunoise zanahoria.
4. Cortar cebolla restante y tomate en brunoise.
5. Filetear ajo.
6. En una sartén sofreír la carne, cuando empiece a dorar añadir la cebolla y el ajo. Remover para que se impregnen los sabores.
7. Añadir tomate, zanahoria, hoja de laurel y agua hasta cubrir carne.
8. Cocer a fuego lento unos 20 minutos, que la salsa se reduzca lo suficiente. Rectificar sazón.





PAPAS CON RAJAS

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Papa	100	g
Chile poblano fileteado	20	g
Cebolla cortada en brunoise	5	g
Aceite de maíz	5	mL
Ajo cortado en brunoise	1	g
Mejorana	0.2	g
Pimienta	0.1	g
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar y desinfectar verduras.
2. Cocer papa en suficiente agua y sal. Quitar cáscara y cortar en rodajas.
3. Asar el chile poblano; quitar piel, venas y semillas. Filetear.
4. Cortar en brunoise cebolla y ajo.
5. Freír cebolla y ajo; agregar chile, mejorana, pimienta y sal. Cocinar unos minutos.
6. Incorporar papa y continuar cocinando dos minutos más.





FRIJOLES DE LA OLLA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Frijol negro Querétaro	30	g
Cebolla blanca	3	g
Hoja de aguacate	1	g
Cilantro común	1	g
Epazote fresco	1	g
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar y remojar frijoles desde la noche anterior. Escurrir.
2. Lavar y desinfectar verduras.
3. En una olla con agua colocar frijol remojado (la noche anterior) y resto de los ingredientes.
4. Cocinar a fuego medio durante 3 horas, rectificar sazón.
5. Servir en charola una porción ESCURRIDA.





CEREAL

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

FRUTA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO BRUTO	
Pera	123	g

Preparación:

1. Lave y desinfecte la fruta.





MENÚ 14

	PESO EN COCIDO
Alambre de pollo	200-250 g
Calabacitas a la mexicana	80-100 g
Ensalada de lentejas	80-100 g
Tortilla	90 g
Manzana 149 g (peso bruto)	
Agua natural	500 mL

APORTE NUTRIMENTAL DE LA CHAROLA Menú 14	
Energía	786.0 kcal
Hidratos de carbono	110.0 g
Proteína	42.0 g
Grasas totales	24.0 g
Colesterol	61.0 mg
Sodio	97.0 mg



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL
Dirección de Administración

Av. Chapultepec No. 49, Primer Piso
Col. Centro de la Ciudad de México
C.P. 06010, Del. Cuauhtémoc

Tel. 51-34-07-70 ext. 1105



ALAMBRE DE POLLO

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Fajita de pechuga de pollo cortada en cubos de 3 cm	105	g
Pimiento rojo, amarillo y verde fileteado	100	g
Champiñón cortado por la mitad	50	g
Cebolla fileteada	30	g
Aceite de maíz	10	mL
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar y desinfectar verduras.
2. Lavar pollo y escurrir. Añadir sal y refrigerar.
3. Filetear pimientos.
4. Filetear cebolla.
5. Cortar champiñones.
6. Freír cebolla, incorporar pechuga y cocinar.
7. Cuando esté a medio cocer incorporar las verduras y cocinar hasta que todo se cueza





CALABACITAS A LA MEXICANA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Aceite de maíz	5	mL
Jitomate saladet en brunoise de 1 cm	50	g
Cebolla blanca en brunoise	10	g
Cilantro común fileteado	1	g
Sal de mesa	0.3	g
Calabaza italiana en macedonia de 1 cm	50	g
Grano de elote	50	g

Preparación:

1. Lavar y desinfectar verduras.
2. Cocer grano de elote. Escurrir.
3. Cortar calabaza en macedonias de 1 cm.
4. Cortar cebolla en brunoise.
5. Filetear cilantro finamente.
6. Cortar jitomate en brunoise de 1 cm.
7. En un satén freír jitomate, cebolla, cilantro. Agregar el grano de elote, cocinar por unos minutos.
8. Incorporar el resto de las verduras, terminar cocción.





ENSALADA DE LENTEJAS

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Lenteja	30	g
Aceite de maíz	3	mL
Jitomate saladet	50	g
Ajo criollo grande	1	g
Cebolla blanca en brunoise	5	g
Hojas de laurel	1	g
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar y desinfectar verduras.
2. Cocer lenteja en agua durante 2 horas a fuego medio, escurrir, enfriar.
3. Triturar jitomate, ajo, cebolla.
4. Freír jitomate, agregar laurel, mantener hasta reducir un 50 %, enfriar.
5. Mezclar con lentejas, rectificar sazón.
6. Servir en charola una porción ESCURRIDA.





CEREAL

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

FRUTA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO BRUTO	
Manzana	149	g

Preparación:

1. Lave y desinfecte la fruta.





MENÚ 15

	PESO EN COCIDO
Res adobada con verduras	200- 250 g
Papas con espinacas	80-100 g
Alubias guisadas	80-100 g
Tortilla	90 g
Guayaba 122 g (peso bruto)	
Agua natural	500 mL

APORTE NUTRIMENTAL DE LA CHAROLA Menú 15	
Energía	804.0 kcal
Hidratos de carbono	112.0 g
Proteína	38.0 g
Grasas totales	24.0 g
Colesterol	68.0 mg
Sodio	504.0 mg





RES ADOBADA CON VERDURAS

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Pulpa de res en cubos de 3 cm	105	g
Sal de mesa	0.3	g
Ajo criollo grande	1	g
Cebolla blanca	3	g
Vinagre blanco de caña	10	mL
Chile mulato	10	g
Tomillo fresco	1	g
Zanahoria en macedonias de 1 cm	80	g
Chícharo	40	g
Aceite de maíz	5	mL

Preparación:

1. Lavar y desinfectar verduras.
2. Cocer carne en agua con sal de mesa, en una olla a fuego medio por 4 horas, enfriar
3. Quitar cáscara a zanahoria y cortar en macedonias. Cocer
4. Cocer chícharos en suficiente agua. Escurrir.
5. Colocar en una olla ajo, cebolla, vinagre, chile mulato, tomillo, agua y sal, poner a fuego hasta romper hervor, dejar reducir al 50 %. Triturar, rectificar sazón.
6. En una sartén, saltear zanahoria y chícharo, dar punto de sal (0.3 g).
7. Mezclar las preparaciones anteriores.





PAPAS CON ESPINACAS

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Papa macedonias	80	g
Espinaca fileteadas	60	g
Cebolla brunoise	5	g
Aceite	5	mL
Ajo	1	g
Mejorana	1	g
Pimienta	0.2	g
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar y desinfectar verduras.
2. Cortar cebolla en brunoise y ajo finamente. Reservar
3. Quitar la cáscara y cortar papa en macedonias.
4. Filetear espinaca.
5. Freír cebolla y agregar papa, cocer al vapor.
6. Agregar las espinacas, sal, mejorana y pimienta. Dejar a fuego por 5 minutos.





ALUBIAS GUISADAS

Ingredientes	Cantidad por persona	
	Peso Neto	
Alubia seca	30	g
Aceite de oliva	3	mL
Jitomate saladet	50	g
Cebolla blanca	3	g
Ajo criollo grande	1	g
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar y remojar alubias desde la noche anterior. Escurrir
2. Lavar y desinfectar verduras.
3. Cocer alubia en agua durante 3 horas a fuego medio, escurrir, enfriar, verter aceite de oliva.
4. Triturar jitomate, ajo, cebolla, colocar en una olla a fuego medio, agregar laurel, mantener hasta reducir un 50 %, enfriar, mezclar con alubias, rectificar sazón
5. Servir en charola una porción ESCURRIDA.





CEREAL

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

FRUTA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO BRUTO	
Guayaba	122	g

Preparación:

1.

Lave y desinfecte la fruta.





MENÚ 16

	PESO EN COCIDO
Fajitas de res a la mexicana	200-250 g
Grano de elote con cebolla	80-100 g
Frijoles de la olla	80-100 g
Tortilla	90 g
Durazno 114 g (peso bruto)	
Agua natural	500 mL

APORTE NUTRIMENTAL DE LA CHAROLA Menú 16	
Energía	744.0 kcal
Hidratos de carbono	107.0 g
Proteína	36.0 g
Grasas totales	23.0 g
Colesterol	68.0 mg
Sodio	107.0 mg





FAJITAS DE RES A LA MEXICANA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Fajitas de res	105	g
Pimiento morrón fileteado	100	g
Jitomate cortado brunoise	80	g
Cebolla cortada brunoise	20	g
Aceite de maíz	7	mL
Sal	0.3	g

Preparación:

- 1.
 - 2.
 - 3.
 - 4.
 - 5.
 6. verduras y cocinar hasta que todo se cueza.
- Lavar y escurrir carne.
Lavar y desinfectar verduras.
Filetear el pimiento.
Cortaren brunoise el jitomate.
Cortar enbrunoise cebolla.
Freír carne y agregar sal. Incorporar





GRANOS DE ELOTE CON CEBOLLA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Aceite de maíz	5	mL
Ajo criollo grande fileteado	1	g
Cebolla blanca brunoise	5	g
Grano de elote	80	g
Epazote fileteado	1	g
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar y desinfectar verduras.
2. Cocer grano de elote. Escurrir
3. Cortar en brunoise cebolla.
4. Filetear ajo y epazote
5. En una sartén freír ajo, cebolla, grano de elote.
6. Agregar epazote y sal.





FRIJOLES DE LA OLLA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Frijol negro Querétaro	30	g
Cebolla blanca	3	g
Hoja de aguacate	1	g
Cilantro común	1	g
Epazote fresco	1	g
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar y remojar los frijoles desde la noche anterior. Escurrir.
2. Lavar y desinfectar las verduras.
3. En una olla con agua colocar frijol remojado (la noche anterior) y resto de los ingredientes.
4. Cocinar a fuego medio durante 3 horas, rectificar sazón.
5. Servir en charola una porción ESCURRIDA.





CEREAL

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

FRUTA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO BRUTO	
Durazno	114	g

Preparación:

1. Lave y desinfecte la fruta.





MENÚ 17

	PESO EN COCIDO
Calabacitas con queso	200-250 g
Ensalada de lentejas	80-100 g
Sopa de ejotes con pasta	80-100 g
Tortilla	90 g
Ciruela 125 g (peso bruto)	
Agua natural	500 mL

APORTE NUTRIMENTAL DE LA CHAROLA Menú 17

Energía	775.0 kcal
Hidratos de carbono	112.0 g
Proteína	37.0 g
Grasas totales	23.0 g
Colesterol	0 mg





Sodio

25 mg

CALABACITAS CON QUESO

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Queso panela cortado en cubos de 3 cm	120	g
Calabacita cortar en brunoise	120	g
Jitomate cortar en brunoise	50	g
Cebolla	10	g
Aceite de maíz	5	mL
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

- 1.
 2. cebolla.
 - 3.
 4. hasta que éstas se cuezan.
 5. durante dos minutos.
- Lavar y desinfectar verduras.
Cortar brunoise calabaza, jitomate y
Cortar en cubos el queso de 3 cm
Freír las verduras, agregar sal y cocinar
Añadir queso y continúe la cocción





ENSALADA DE LENTEJAS

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Lenteja	30	g
Aceite de maíz	3	mL
Jitomate saladet	50	g
Ajo criollo grande	1	g
Cebolla blanca en brunoise	5	g
Hojas de laurel	1	g
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar y desinfectar verduras.
2. Cocer lenteja en agua durante 2 horas a fuego medio, escurrir, enfriar.
3. Triturar jitomate, ajo, cebolla.
4. Freír jitomate, agregar laurel, mantener hasta reducir un 50 %, enfriar.
5. Mezclar con lentejas, rectificar sazón.
6. Servir en charola una porción ESCURRIDA.





SOPA DE EJOTES CON PASTA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Cebolla blanca	3	g
Tomatillo	50	g
Cilantro común	2	g
Epazote	2	g
Sal de mesa	0.3	g
Aceite de maíz	3	mL
Pasta	20	g
Ejote cortar en brunoise de 1 cm	50	g

Preparación:

1. Lavar y desinfectar verduras.
2. Quitar extremos y cortar ejotes en brunoise. Cocer y escurrir.
1. Triturar cebolla, tomate, cilantro, epazote y sal.
2. Freír pasta hasta obtener un dorado ligeramente obscuro, verter caldillo tomate licuado.
3. Mantener a fuego medio hasta reducir líquidos un 40 %.
4. Agregar ejote, mantener a unos minutos, rectificar sazón





CEREAL

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

FRUTA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO BRUTO	
Ciruela	125	g

Preparación:

1. Lave y desinfecte la fruta.





MENÚ 18

	PESO EN COCIDO
Carne criolla	200- 250 g
Puré de papa	80-100 g
Alubias guisadas	80-100 g
Tortilla	90 g
Mango 200 g (peso bruto)	
Agua natural	500 mL

APORTE NUTRIMENTAL DE LA CHAROLA Menú 18	
Energía	827.0 kcal
Hidratos de carbono	113.0 g
Proteína	41.0 g
Grasas totales	23.0 g
Colesterol	72.0 mg
Sodio	116.0 mg



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL
Dirección de Administración

Av. Chapultepec No. 49, Primer Piso
Col. Centro de la Ciudad de México
C.P. 06010, Del. Cuauhtémoc

Tel. 51-34-07-70 ext. 1105



CARNE CRIOLLA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Falda de res en un solo trozo	105	g
Pimiento rojo fileteado	100	g
Chícharo	60	g
Cebolla morada fileteada	10	g
Cebolla blanca	2	g
Aceite de maíz	7	mL
Perejil	1	g
Ajo	1	g
Pimienta	0.2	g
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar y desinfectar verduras.
2. Lavar carne y cocer en suficiente agua con cebolla blanca y sal. Deshebrar.
3. Cocer el chícharo. Escurrir
4. Filetear pimiento.
5. Filetear cebolla morada.
6. Filetear ajo y perejil.
7. Freír cebolla y ajo; añadir pimiento, perejil, pimienta y sal. Cocinar unos minutos.
8. Incorporar carne y el chícharo; continuar cocinando cinco minutos más.





PURÉ DE PAPA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Papa alfa sin cáscara	100	g
Sal de mesa	0.3	g
Mantequilla	3	g

Preparación:

1. Lavar y desinfectar papa. Quitar cáscara.
2. En un cazo colocar la papa y agua, poner a fuego medio, mantener hasta que esté suave, retirar el exceso de líquido.
3. Machacar la papa, agregar la sal y la mantequilla.





ALUBIAS GUIADAS

Ingredientes	Cantidad por persona	
	Peso Neto	
Alubia seca	30	g
Aceite de oliva	3	mL
Jitomate saladet	50	g
Cebolla blanca	3	g
Ajo criollo grande	1	g
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar y remojar alubias desde la noche anterior. Escurrir
2. Lavar y desinfectar verduras.
3. Cocer alubia en agua durante 3 horas a fuego medio, escurrir, enfriar, verter aceite de oliva.
4. Triturar jitomate, ajo, cebolla, colocar en una olla a fuego medio, agregar laurel, mantener hasta reducir un 50 %, enfriar, mezclar con alubias, rectificar sazón
5. Servir en charola una porción ESCURRIDA.





CEREAL

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

FRUTA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO BRUTO	
Mango	200	g

Preparación:

1. Lave y desinfecte la fruta.





MENÚ 19

	PESO EN COCIDO
Ensalada de atún con verduras	200-250 g
Tornillo con perejil	80-100 g
Betabel y jícama rallada	80-100 g
Galleta horneada	48 g
Manzana 149 g (peso bruto)	
Agua natural	500 mL

APORTE NUTRIMENTAL DE LA CHAROLA Menú 19

Energía	774.0 kcal
Hidratos de carbono	106.0 g
Proteína	42.0 g
Grasas totales	24.0 g
Colesterol	38.0 mg





Sodio

1110 mg

ENSALADA DE ATÚN CON VERDURAS

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Papa cortada en macedonias	30	g
Grano de elote	50	g
Ejote brunoise de 1 cm	70	g
Cebolla	5	g
Cilantro fileteado	1	g
Vinagre	5	mL
Aceite de oliva	3	mL
Albahaca fileteada	1	g
Atún en aceite (drenado)	100	g
Sal de mesa	0.3	g

PREPARACIÓN:

1. Lavar y desinfectar verduras.
2. Cocer y quitar cáscara a papa. Cortar en macedonia.
3. Cocer el grano de elote.
4. Quitar extremos y cortar en brunoise de 1 cm. Cocer y escurrir.
5. Filetear cilantro y albahaca finamente.
6. Mezclar todos los ingredientes, rectificar sazón.





TORNILLO CON PEREJIL

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Sal de mesa	0.3	g
Aceite de maíz	1	mL
Pasta seca	30	g
Perejil liso fileteado	1	g
Aceite de oliva	3	mL

Preparación:

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





BETABEL Y JÍCAMA RALLADA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Betabel rallado	50	g
Jícama rallada	50	g
Jugo de limón	10	mL
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar y desinfectar verduras.
2. Quitar cáscara a betabel y jícama; rallar.
3. Preparar vinagreta mezclando jugo de limón y sal.
4. Mezclar verduras y vinagreta.





CEREAL

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA (PRIMARIA ALTA)	
	PESO NETO	
Galleta horneada	48	g

FRUTA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO BRUTO	
Manzana	149	g

Preparación:

1. Lave y desinfecte la fruta.





MENÚ 20

	PESO EN COCIDO
Pollo en salsa verde con nopales	200-250 g
Ensalada de frijoles	80-100 g
Arroz blanco con chícharos	80-10 g
Tortilla	90 g
Plátano 147 g (peso bruto)	
Agua natural	500 mL

APOORTE NUTRIMENTAL DE LA CHAROLA Menú 20	
Energía	801.0 kcal
Hidratos de carbono	114.0 g
Proteína	42.0 g
Grasas totales	21.0 g
Colesterol	61.0 mg
Sodio	97.0 mg





POLLO EN SALSA VERDE CON NOPALES

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Pechuga de pollo sin piel en cubos de 3 cm	105	g
Nopal limpio cortado en bastón de 1.5 cm	60	g
Ejote cortado en brunoise de 1 cm	60	g
Tomate	50	g
Chile serrano	1	g
Cebolla	5	g
Aceite	10	mL
Ajo	1	g
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

- 1.
2. agua con cebolla y sal. Deshebrar y reservar caldo.
3. Cocerlo.
4. cm el ejote. Cocer y escurrir
5. y el ajo.

Lavar y desinfectar verduras.
Lavar y cocer pechuga en suficiente
Cortar en bastones de 1.5 cm el nopal.
Quitar extremos y cortar en brunoise de 1
Cocer tomate y chile. Triturar con cebolla





6. la sal. Dejar hervir.
7. unos minutos.

Freír la salsa con aceite. Añadir el caldo y
Incorporar pechuga, nopal y ejote. Cocer

ENSALADA DE FRIJOLES

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Frijol	30	g
Pimiento rojo cortado en brunoise	20	g
Cebolla	2	g
Chile serrano	1	g
Cilantro fileteado	1	g
Aceite de oliva	3	mL
Vinagre	3	mL
Orégano	0.1	g
Sal de mesa	0.3	

Preparación:

1. Lavar y remojar el frijol la noche anterior a su preparación. Escurrir.
2. Lavar y desinfectar las verduras.
3. Cocer los frijoles en suficiente agua, con 1 g de cebolla y 0.1 g de sal. Dejar enfriar y escurrir.
4. Cortar en brunoise el pimiento.
5. Filetear cebolla restante, el chile serrano y el cilantro.





6. Mezclar los frijoles, las verduras, el aceite, el vinagre, el orégano y la sal.

ARROZ BLANCO CON CHÍCHAROS		
Ingredientes	Cantidad por persona	
	Peso Neto	
Arroz	30	g
Chícharo	14	g
Aceite de maíz	3	mL
Ajo	1	g
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar y desinfectar verduras.
2. Cocer chícharo en suficiente agua. Escurrir.
3. Triturar ajo con poca agua y sal.
4. Freír arroz sin dejarlo dorar.
5. Añadir ajo licuado y el agua. Agregar chícharo, tapar y cocinar hasta que el agua se consuma y el arroz se cueza.





CEREAL

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

FRUTA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO BRUTO	
Plátano	147	g

Preparación:

1. Lave y desinfecte la fruta.





MENÚ 21

	PESO EN COCIDO
Pierna adobada con calabaza y champiñones	200-250 g
Granos de elote con cebolla	80-100 g
Alubias guisadas	80-100 g
Tortilla	90 g
Naranja 159 g (peso bruto)	
Agua natural	500 mL

APORTE NUTRIMENTAL DE LA CHAROLA Menú 21

Energía	792.0 kcal
Hidratos de carbono	113.0 g
Proteína	40.0 g
Grasas totales	24.0 g





Colesterol	68.0 mg
Sodio	121.0 mg

PIERNA ADOBADA CON CHAYOTE Y CHAMPIÑONES

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Pierna de cerdo con cubos de 3 cm por lado	105	g
Sal de mesa	0.3	g
Ajo criollo grande	1	g
Cebolla blanca	3	g
Chile ancho sin semillas	3	g
Jitomate saladet	90	g
Tomillo fresco	0.2	g
Comino	0.2	g
Pimienta gorda	0.2	g
Laurel	0.2	g
Calabacita	80	g
Champiñón botón en mitades	80	g
Aceite de maíz	5	mL

Preparación:

1. Lavar y desinfectar verduras
2. Lavar carne y cocer con sal a fuego medio mantener durante 2 horas, enfriar.





3. En un cazo colocar ajo, cebolla, chile ancho sin semilla, jitomate, mezcla de tomillo fresco, comino, pimienta gorda, laurel, sal y agua, poner a fuego medio, mantener hasta suavizar chiles y jitomate.
4. Triturar, colar, regresar a fuego, reducir al 60 %, rectificar sazón.
5. Saltear champiñón en aceite hasta caramelizar, dar punto de sal
6. Mezclar las preparaciones anteriores.

GRANOS DE ELOTE CON CEBOLLA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Aceite de maíz	5	mL
Ajo criollo grande fileteado	1	g
Cebolla blanca brunoise	5	g
Grano de elote	80	g
Epazote fileteado	1	g
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar y desinfectar verduras.
2. Cocer grano de elote. Escurrir
3. Cortar en brunoise cebolla.
4. Filetear ajo y epazote
5. En una sartén freír ajo, cebolla, grano de elote.
6. Agregar epazote y sal.





ALUBIAS GUISADAS

Ingredientes	Cantidad por persona	
	Peso Neto	
Alubia seca	30	g
Aceite de oliva	3	mL
Jitomate saladet	50	g
Cebolla blanca	3	g
Ajo criollo grande	1	g
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar y remojar alubias desde la noche anterior. Escurrir
2. Lavar y desinfectar verduras.
3. Cocer alubia en agua durante 3 horas a fuego medio, escurrir, enfriar, verter aceite de oliva.
4. Triturar jitomate, ajo, cebolla, colocar en una olla a fuego medio, agregar laurel, mantener hasta reducir un 50 %, enfriar, mezclar con alubias, rectificar sazón
5. Servir en charola una porción ESCURRIDA.





CEREAL

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

FRUTA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO BRUTO	
Naranja	159	g

Preparación:

1. Lave y desinfecte la fruta.





MENÚ 22

	PESO EN COCIDO
Pollo a la jardinera	200- 250 g
Brócoli a la mantequilla	80-100 g
Lentejas	80-100 g
Tortilla	90 g
Pera 123 g (peso bruto)	
Agua natural	500 mL

**APORTE NUTRIMENTAL DE LA
CHAROLA
Menú 22**

Energía	785.0 kcal
---------	------------



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL
Dirección de Administración

Av. Chapultepec No. 49, Primer Piso
Col. Centro de la Ciudad de México
C.P. 06010, Del. Cuauhtémoc

Tel. 51-34-07-70 ext. 1105



Hidratos de carbono	108.0 g
Proteína	44.0 g
Grasas totales	22.0 g
Colesterol	72.0 mg
Sodio	168.0 mg

POLLO A LA JARDINERA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Pechuga sin piel en cubos de 3 cm	105	g
Zanahoria cortadas macedonias	40	g
Chícharo	30	g
Papa cortada en macedonias	60	g
Jitomate	50	g
Cebolla	5	g
Aceite	10	g
Ajo	1	g
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar y desinfectar verduras.
2. Lavar pollo. Cocer en suficiente agua con un trozo de cebolla, ajo y sal. Reservar caldo.
3. Quitar cáscara a zanahoria y papa. Cortar en macedonia.
4. Cocer zanahoria, papa y chícharos. Escurrir.
5. Triturar jitomate, cebolla y ajo restantes.
6. Freír jitomate; agregar caldo, verduras y sal. Cocinar hasta que todo se cueza.
7. Añadir pollo y dejar hervir dos minutos.





BRÓCOLI A LA MANTEQUILLA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Brócoli	100	g
Mantequilla	5	g
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar y desinfectar verdura.
2. Cortarlo en ramilletes y cocerlo al vapor.
3. Freír y sazonar con sal.





LENTEJAS

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Lenteja seca	30	g
Aceite de oliva	3	mL
Jitomate saladet	50	g
Ajo criollo grande	1	g
Cebolla blanca en brunoise	5	g
Hoja de laurel	1	g
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar, remojar y escurrir lentejas.
2. Lavar y desinfectar verduras.
3. Cocer lenteja en agua durante 2 horas a fuego medio, escurrir, enfriar, verter aceite de oliva.
4. 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 sal.
5. Servir en charola una porción ESCURRIDA.





CEREAL

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

FRUTA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO BRUTO	
Pera	123	g

Preparación:

1. Lave y desinfecte la fruta.





MENÚ 23

	PESO EN COCIDO
Salteado de queso con acelgas	200-250 g
Arroz blanco con chícharos	80-100 g
Frijoles de la olla	80-100 g
Tortilla	90 g
Durazno 114 g (peso bruto)	
Agua natural	500 mL

**APORTE NUTRIMENTAL DE LA
CHAROLA
Menú 23**

Energía	784.0 kcal
Hidratos de carbono	113.0 g





Proteína	38.0 g
Grasas totales	22.0 g
Colesterol	0 mg
Sodio	233.0 mg

SALTEADO DE QUESO CON ACELGAS

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Aceite de maíz	7	g
Ajo criollo grande en brunoise	1	g
Cebolla cambray brunoise de 1 cm	5	g
Jitomate saladet en macedonias	50	g
Acelga fileteada	150	g
Sal de mesa	0.3	g
Queso fresco cortado en cubos de 3 cm	120	g

Preparación:

1. Lavar y desinfectar verdura.
2. Cortar ajo y cebolla en brunoise.
3. Filetear acelga.
4. Cortar jitomate en macedonias.
5. Freír ajo, cebolla, jitomate.
6. Agregar acelgas, verter agua, reducir líquidos totalmente, rectificar sazón. Agregar el queso.





ARROZ BLANCO CON CHÍCHAROS

Ingredientes	Cantidad por persona	
	Peso Neto	
Arroz	30	g
Chícharo	14	g
Aceite de maíz	3	mL
Ajo	1	g
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar y desinfectar verduras.
2. Cocer chícharo. Escurrir.
3. Triturar ajo con poca agua y sal.
4. Freír arroz sin dejar dorar.
5. Añadir ajo licuado y agua. Agregar el chícharo, tapar y cocinar hasta que el agua se consuma y el arroz se cueza.





FRIJOLES DE LA OLLA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Frijol negro Querétaro	30	g
Cebolla blanca	3	g
Hoja de aguacate	1	g
Cilantro común	1	g
Epazote fresco	1	g
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar y remojar los frijoles desde la noche anterior. Escurrir.
2. Lavar y desinfectar las verduras.
3. En una olla con agua colocar frijol remojado (la noche anterior) y resto de los ingredientes.
4. Cocinar a fuego medio durante 3 horas, rectificar sazón.
5. Servir en charola una porción ESCURRIDA.





CEREAL

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

FRUTA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO BRUTO	
Durazno	114	g

Preparación:

1. Lave y desinfecte la fruta.





MENÚ 24

	PESO EN COCIDO
Fajitas de res con zanahoria y calabaza	200-250 g
Sopa de pasta (letras) con espinacas	80-100 g
Ensalada de lentejas	80-100 g
Tortilla	90 g
Plátano 147 g (peso bruto)	
Agua natural	500 mL

APORTE NUTRIMENTAL DE LA CHAROLA Menú 24	
Energía	773.0 kcal
Hidratos de carbono	108.0 g
Proteína	38.0 g



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL
Dirección de Administración

Av. Chapultepec No. 49, Primer Piso
Col. Centro de la Ciudad de México
C.P. 06010, Del. Cuauhtémoc

Tel. 51-34-07-70 ext. 1105



Grasas totales	23.0 g
Colesterol	68.0 mg
Sodio	152.0 mg

FAJITAS DE RES CON ZANAHORIA Y CALABACITA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Fajita de res	105	g
Zanahoria en macedonias	40	g
Calabacita en macedonias	80	g
Jitomate en macedonias	50	g
Cebolla en brunoise	10	g
Aceite de maíz	5	mL
Pimienta molida	0.2	g
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar y desinfectar verduras.
2. Lavar carne y escurrir. Agregar pimienta y sal, refrigerar.
3. Quitar cáscara a zanahoria y cortar en macedonia. Cocer y escurrir.
4. Cortar la calabacita y el jitomate en macedonia.
5. Cortar la cebolla en brunoise.
6. Freír cebolla, incorporar bistec y cocinar por ambos lados.
7. Añadir zanahoria, calabaza y el jitomate, continuar cocción.
8. Si es necesario añadir un cuarto de taza de agua, tapar y dejar hervir a fuego bajo hasta que todo se cueza.





SOPA DE PASTA (LETRAS) CON ESPINACAS

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Pasta de letras	30	g
Espinaca fileteada	30	g
Jitomate	30	g
Cebolla	2	g
Aceite	5	mL
Ajo	1	g
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar y desinfectar verduras.
2. Filetear espinacas.
3. Licuar jitomate, cebolla y ajo.
4. Dorar la pasta.
5. Incorporar jitomate molido y sal. Cocinar hasta que reseque.
6. Añadir espinacas y agua. Dejar hervir hasta que la pasta se cueza.





ENSALADA DE LENTEJAS

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Lenteja	30	g
Aceite de maíz	3	mL
Jitomate saladet	50	g
Ajo criollo grande	1	g
Cebolla blanca en brunoise	5	g
Hojas de laurel	1	g
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar y desinfectar verduras.
2. Cocer lenteja en agua durante 2 horas a fuego medio, escurrir, enfriar.
3. Triturar jitomate, ajo, cebolla.
4. Freír jitomate, agregar laurel, mantener hasta reducir un 50 %, enfriar.
5. Mezclar con lentejas, rectificar sazón.
6. Servir en charola una porción ESCURRIDA.





CEREAL

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

FRUTA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO BRUTO	
Guayaba	122	g

Preparación:

1. Lave y desinfecte la fruta.





MENÚ 25

	PESO EN COCIDO
Pollo a la pibil	200- 250 g
Arroz blanco con ejote	80-100 g
Ensalada de nopales en escabeche	80-100 g
Tortilla	90 g
Mango 200 g (peso bruto)	
Agua natural	500 ml

APORTE NUTRIMENTAL DE LA CHAROLA Menú 25

Energía	786.0 kcal
Hidratos de carbono	110.0 g
Proteína	36.0 g
Grasas totales	21.0 g
Colesterol	72.0 mg
Sodio	132.0 mg





POLLO A LA PIBIL

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Ajo criollo grande	1	g
Cebolla morada	3	g
Adobo de achiote en pasta	10	g
Jugo de naranja	30	g
Vinagre blanco de caña	10	mL
Orégano yucateco	0.1	g
Sal de mesa	0.3	g
Pechuga de pollo sin piel en cubos de 3 cm	105	g
Papa alfa en brunoise de 2 cm	100	g
Ajo criollo grande	1	g
Aceite de maíz	5	mL
Mantequilla	5	g

Preparación:

1. Lavar y desinfectar verduras.
2. Triturar ajo, cebolla, achiote, jugo, vinagre, orégano y sal.
3. Verter el licuado anterior sobre pechuga, reposar durante 1 hora.
4. Añadir 5 ml aceite y hornear a 160 °C hasta obtener 65 °C internos.
5. Cocer y quitar cáscara a papa. Cortarla en brunoise de 2 cm
6. Colocar papa en bandeja para horno, verter mantequilla, hornear a 180°C durante 20 minutos.





ARROZ BLANCO CON EJOTE

Ingredientes	Cantidad por persona	
	Peso Neto	
Arroz	30	g
Ejote cortado en brunoise de 1 cm.	20	g
Aceite de maíz	3	mL
Ajo	1	g
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar y desinfectar verduras.
2. Quitar los extremos y cortar en brunoise de 1 cm el ejote. Cocer y escurrir
3. Triturar ajo con poca agua y sal.
4. Freír el arroz sin dejarlo dorar.
5. Añadir ajo licuado y agua. Incorporar ejote, tapar y cocinar hasta que el agua se consuma y el arroz se cueza.





ENSALADA DE NOPALES EN ESCABECHE

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Nopal en julianas	100	g
Zanahoria en macedonias	20	g
Cebolla fileteada		
Aceite de oliva	3	mL
Vinagre	20	mL
Cilantro fileteado	1	g
Orégano	0.2	g
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar y desinfectar verduras.
2. Cortar en juliana nopal. Quitar cáscara y cortar en macedonias zanahoria.
3. Filetear cebolla y cilantro.
4. Colocar nopal y zanahoria en una vaporera, cocinar hasta suavizar sin perder color.
5. Hervir vinagre, orégano y sal. Agregar cebolla y retirar del fuego. Dejar enfriar.
6. Incorporar nopales, zanahoria y cilantro.





CEREAL

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

FRUTA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO BRUTO	
Mango	200	g

Preparación:

1.

Lave y desinfecte la fruta.





MENÚ 26

	PESO EN COCIDO
Carne molida con elote	200-250 g
Alubias guisadas	80-100 g
Brócoli sazonado	80-100 g
Tortilla	90 g
Durazno 114 g (peso bruto)	
Agua natural	500 ml

APORTE NUTRIMENTAL DE LA CHAROLA Menú 26	
Energía	802.0 kcal
Hidratos de carbono	117.0 g
Proteína	43.0 g
Grasas totales	23.0 g
Colesterol	79.0 mg
Sodio	205.0 mg





CARNE MOLIDA CON ELOTE

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Carne molida	105	g
Elote desgranado	80	g
Jitomate	80	g
Cebolla	20	g
Aceite de maíz	5	mL
Comino	0.1	g
Ajo	1	g
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar y desinfectar verduras.
2. Cocer el elote. Escurrir.
3. Cortar en brunoisela mitad de la cebolla y reservar el resto.
4. Triturar jitomate con la cebolla restante, ajo y comino.
5. Freír cebolla en brunoise, añadir la carne molida, cocinar hasta dorar.
6. Incorporar jitomate y dejar hervir, si es necesario añadir agua.
7. Agregar elote y cocinar cinco minutos.





ALUBIAS GUISADAS

Ingredientes	Cantidad por persona	
	Peso Neto	
Alubia seca	30	g
Aceite de oliva	3	mL
Jitomate saladet	50	g
Cebolla blanca	3	g
Ajo criollo grande	1	g
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar y remojar alubias desde la noche anterior. Escurrir
2. Lavar y desinfectar verduras.
3. Cocer alubia en agua durante 3 horas a fuego medio, escurrir, enfriar, verter aceite de oliva.
4. Triturar jitomate, ajo, cebolla, colocar en una olla a fuego medio, agregar laurel, mantener hasta reducir un 50 %, enfriar, mezclar con alubias, rectificar sazón
5. Servir en charola una porción ESCURRIDA.





BRÓCOLI SAZONADO

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Brócoli en ramilletes	100	g
Cebolla fileteada	10	
Sal mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar y desinfectar brócoli.
2. Cortar en ramilletes el brócoli.
3. Filetear la cebolla.
4. Cocer al vapor le brócoli y la cebolla. Sazonar con sal.





CEREAL

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

FRUTA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO BRUTO	
Durazno	114	g

Preparación:

1.

Lave y desinfecte la fruta.





MENÚ 27

	PESO EN COCIDO
Cerdo a la jardinera	200- 250 g
Sopa de ejotes	80-100 g
Papas con rajas	80-100 g
Tortilla	90 g
Plátano 147g (peso bruto)	
Agua natural	500 mL

APORTE NUTRIMENTAL DE LA CHAROLA Menú 27	
Energía	756.0 kcal
Hidratos de carbono	106.0 g
Proteína	37.0 g
Grasas totales	22.0 g
Colesterol	68.0 mg
Sodio	129.0 mg





CERDO A LA JARDINERA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Carne de cerdo en cubos en 3 cm	105	g
Jitomate	60	g
Chícharo	60	g
Zanahoria cortada en macedonias	45	g
Cebolla	5	g
Aceite de maíz	5	mL
Ajo	1	g
Sal de mesa	0.3	g
Pimienta	0.2	g
Orégano molido	0.1	g

Preparación:

1. Lavar y desinfectar verduras.
2. Lavar y escurrir carne; añadir la sal, pimienta y orégano.
3. Quitar cáscara y cortar la zanahoria en macedonia.
4. Cocer chícharo y zanahorias en suficiente agua hasta suavizar. Escurrir.
5. Triturar jitomates, cebolla y ajo.
6. Freír carne y agregar licuado de jitomate. Dejar cocinar hasta resecar.
7. Añadir poca agua y verduras. Sazonar con sal y dejar cocer unos minutos más.





SOPA DE EJOTES

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Cebolla blanca	3	g
Tomatillo	50	g
Cilantro común	2	g
Epazote	2	g
Sal de mesa	0.3	g
Aceite de maíz	3	mL
Ejote en brunoise de 1 cm	60	g

Preparación:

1. Lavar y desinfectar verduras.
2. Triturar aceite, cebolla, tomatillo, cilantro, epazote y sal.
3. Freír salsa, romper hervor, agregar ejote, mantener a fuego hasta suavizar y rectificar sazón.





PAPAS CON RAJAS

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Papa	100	g
Chile poblano fileteado	20	g
Cebolla cortada en brunoise	5	g
Aceite de maíz	5	mL
Ajo cortado en brunoise	1	g
Mejorana	0.2	g
Pimienta	0.1	g
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar y desinfectar verduras.
2. Cocer papa en suficiente agua y sal. Quitar cáscara y cortar en rodajas.
3. Asar el chile poblano; quitar piel, venas y semillas. Filetear.
4. Cortar en brunoise cebolla y ajo.
5. Freír cebolla y ajo; agregar chile, mejorana, pimienta y sal. Cocinar unos minutos.
6. Incorporar papa y continuar cocinando dos minutos más.





CEREAL

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

FRUTA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO BRUTO	
Plátano	147	g

Preparación:

1. Lave y desinfecte la fruta.





MENÚ 28

	PESO EN COCIDO
Pollo en salsa verde con verduras	200- 250 g
Arroz blanco con elote	80-100 g
Frijoles fritos	80-100 g
Tortilla	90 g
Ciruela 125 g (peso bruto)	
Agua natural	500 mL

APORTE NUTRIMENTAL DE LA CHAROLA Menú 28	
Energía	804.0 kcal
Hidratos de carbono	117.0 g
Proteína	43.0 g
Grasas totales	20.0 g
Colesterol	61.0 mg
Sodio	89.0 mg



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL
Dirección de Administración

Av. Chapultepec No. 49, Primer Piso
Col. Centro de la Ciudad de México
C.P. 06010, Del. Cuauhtémoc



POLLO EN SALSA VERDE CON VERDURAS

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Pechuga de pollo	105	g
Cebolla	3	g
Tomatillo	90	g
Cilantro	1	g
Epazote	1	g
Comino negro	0.1	g
Sal	0.3	g
Ajo	1	g
Aceite de maíz	7	mL
Nopal cortado en bastón de 1.5 cm	60	g
Ejote cortado en brunoise 1 cm	60	g

PREPARACIÓN:

1. Lavar y desinfectar verduras.
2. Cocer pechuga de pollo en agua purificada con sal de mesa, en una olla a fuego medio por 40 minutos, enfriar y deshebrar.
3. Cocer nopal en suficiente agua. Escurrir.
4. Cortar ejote en brunoise de 1 cm y cocer. Escurrir.
5. Triturar ajo, cebolla, tomatillo, cilantro común, epazote, comino, sal, verter y freír.
6. Agregar pollo, nopal, ejote, colocar a fuego, reducir líquido al 50 %.
7. Rectificar sazón.





ARROZ BLANCO CON ELOTE

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Arroz	30	g
Grano de elote	20	g
Aceite de maíz	3	mL
Ajo criollo grande	1	g
Cebolla blanca	2	g
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar y desinfectar verduras.
2. Cocer grano de elote y escurrir.
3. Triturar, ajo, la cebolla, agua y sal.
4. Freír el arroz sin dejar dorar.
5. Incorporar lo triturado y agua. Añadir el grano de elote, tapar y dejar cocinar hasta que el agua se evapore y el arroz se cueza.





FRIJOLES FRITOS

Ingredientes	Cantidad por persona	
	Peso Neto	
Frijol negro Querétaro remojado la noche anterior	30	g
Cebolla blanca	5	g
Aceite de maíz	5	mL
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar y remojar frijoles desde la noche anterior. Escurrir.
2. Lavar y desinfectar la verdura.
3. En una olla con agua colocar frijol remojado (la noche anterior) y con la mitad de cebolla y sal.
4. Cocinar a fuego medio durante 3 horas, rectificar sazón.
5. Picar finamente cebolla restante.
6. Freír cebolla, incorporar frijol cocido, añadir caldo de frijol, rectificar sazón
7. Servir en charola una porción ESCURRIDA.





CEREAL

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

FRUTA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO BRUTO	
Ciruela	125	g

Preparación:

1. Lave y desinfecte la fruta.





MENÚ 29

	PESO EN COCIDO
Ropa vieja	200-250 g
Ensalada de lentejas	80-100 g
Chayote y pimiento salteados	80-100 g
Tortilla	90 g
Pera 123 g (peso bruto)	
Agua natural	500 mL

APORTE NUTRIMENTAL DE LA CHAROLA Menú 29

Energía	752.0 kcal
Hidratos de carbono	105.0 g
Proteína	38.0 g
Grasas totales	22.0 g
Colesterol	60.0 mg
Sodio	153.0 mg





ROPA VIEJA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Falda de res en un trozo	105	g
Zanahoria cortada en macedonias	80	g
Papa cortada en macedonias	50	g
Jitomate	50	g
Aceite de maíz	10	mL
Cebolla	5	g
Ajo	1	g
Pimienta molida	0.1	g
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar y desinfectar verduras.
2. Lavar carne y cocer en suficiente agua, la mitad de la cebolla y la sal. Deshebrar.
3. Quitar cáscara a zanahoria y papa. Cortar en macedonias.
4. Triturar jitomate, cebolla restante y ajo. Freír.
5. Añadir zanahoria, papa, pimienta, sal y agua. Dejar cocer a fuego bajo.
6. Incorporar la carne y cocinar unos minutos.





ENSALADA DE LENTEJAS

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Lenteja	30	g
Aceite de maíz	3	mL
Jitomate saladet	50	g
Ajo criollo grande	1	g
Cebolla blanca en brunoise	5	g
Hojas de laurel	1	g
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar y desinfectar verduras.
2. Cocer lenteja en agua durante 2 horas a fuego medio, escurrir, enfriar.
3. Triturar jitomate, ajo, cebolla.
4. Freír jitomate, agregar laurel, mantener hasta reducir un 50 %, enfriar.
5. Mezclar con lentejas, rectificar sazón.
6. Servir en charola una porción ESCURRIDA.





CHAYOTE Y PIMIENTO SALTEADOS

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Chayote cortado en macedonias	60	g
Pimiento cortado en macedonias	60	g
Cebolla blanca fileteada	10	g
Aceite de maíz	5	mL
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar y desinfectar verduras.
2. Quitar cascara y cortar en macedonias el chayote.
3. Cortar en macedonias el pimiento.
4. Filetear cebolla.
5. Cocer verduras al vapor.
6. Sazonar las verduras con mantequilla fundida y sal.





CEREAL

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

FRUTA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Pera	123	g

Preparación:

1.

Lave y desinfecte la fruta.





MENÚ 30

	PESO EN COCIDO
Queso en salsa poblana	200- 250 g
Zanahoria salteada	80-100 g
Frijoles de la olla	80-100 g
Tortilla	90 g
Naranja 159 g (peso bruto)	
Agua natural	500 mL

APORTE NUTRIMENTAL DE LA CHAROLA Menú 30	
Energía	773.0 kcal
Hidratos de carbono	115.0 g
Proteína	36.0 g
Grasas totales	23.0 g
Colesterol	16.0 mg
Sodio	83.0 mg





QUESO EN SALSA POBLANA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Queso panela en trozos de 5 cm	120	g
Chile poblano fileteado	100	g
Grano de elote	50	g
Cebolla cortada en brunoise	10	g
Crema	7	mL
Aceite de maíz	5	mL
Ajo en brunoise	1	g
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar y desinfectar verduras.
2. Cocer grano de elote. Escurrir.
3. Asar chile poblano, retirar piel, venas y semillas. Filetear.
4. Cortar cebolla y ajo en brunoise.
5. Freír cebolla y ajo; agregue el chile poblano y el grano de elote.
Cocinar unos minutos.
6. Incorporar la crema, caldo y la sal. Dejar hervir.
7. Añadir queso y cocinar cinco minutos más.





ZANAHORIA SALTEADA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Zanahoria cortada en macedonias	100	g
Cebolla fileteada	10	g
Mantequilla	3	g
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar y desinfectar verduras.
2. Quitar cáscara y cortar en macedonias la zanahoria.
3. Filetear cebolla.
4. Cocer verduras al vapor.
5. Sazonar las verduras con mantequilla fundida y sal.





FRIJOLES DE LA OLLA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO NETO	
Frijol negro Querétaro	30	g
Cebolla blanca	3	g
Hoja de aguacate	1	g
Cilantro común	1	g
Epazote fresco	1	g
Sal de mesa	0.3	g

Preparación:

1. Lavar y remojar los frijoles desde la noche anterior. Escurrir.
2. Lavar y desinfectar las verduras.
3. En una olla con agua colocar frijol remojado (la noche anterior) y resto de los ingredientes.
4. Cocinar a fuego medio durante 3 horas, rectificar sazón.
5. Servir en charola una porción ESCURRIDA.





CEREAL

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

FRUTA

INGREDIENTES	CANTIDAD POR PERSONA	
	PESO BRUTO	
Naranja	159	g

Preparación:

1.

Lave y desinfecte la fruta.



**ANEXO 3
 CALENDARIO ESCOLAR**

CALENDARIO ESCOLAR 2015-2016

Vigente para las escuelas públicas y particulares incorporadas al Sistema Educativo Nacional en los Estados Unidos Mexicanos

AGOSTO 2015

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					

SEPTIEMBRE 2015

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				

OCTUBRE 2015

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		

NOVIEMBRE 2015

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					

DICIEMBRE 2015

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			

ENERO 2016

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	

FEBRERO 2016

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					

MARZO 2016

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			

ABRIL 2016

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	

MAYO 2016

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				

JUNIO 2016

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			

JULIO 2016

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	

- INICIO DE CURSOS
- FIN DE CURSOS
- SUSPENSIÓN DE LABORES DOCENTES
- RECESO DE CLASES
- CONSEJO TÉCNICO ESCOLAR
- EVALUACIÓN PLANEADA PRIMARIA A ESTUDIANTES DE 6º GRADO. NO SE SUSPENDEN CLASES
- EVALUACIÓN PLANEADA SECUNDARIA A ESTUDIANTES DE 3º GRADO. NO SE SUSPENDEN CLASES
- APLICACIÓN PLANEADA DIAGNÓSTICA A ESTUDIANTES DE 4º GRADO DE PRIMARIA POR SUS MAESTROS. NO SE SUSPENDEN CLASES
- VACACIONES
- SOLICITUDES DE PREINSCRIPCIÓN A PREESCOLAR, PRIMER GRADO DE PRIMARIA Y PRIMER GRADO DE SECUNDARIA PARA EL CICLO ESCOLAR 2016-2017

NOTA: PARA EL CALENDARIO DEL CICLO ESCOLAR 2016 – 2017, SE ESTARA A LO QUE PUBLIQUE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA.



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL
 Dirección de Administración

Av. Chapultepec No. 49, Primer Piso
 Col. Centro de la Ciudad de México.
 C.P. 06010, Del. Cuauhtémoc





CDMX
CIUDAD DE MÉXICO

**ANEXO 4
DOMICILIO DE LAS ESCUELAS**

PARTIDA	DELEGACIÓN	CLAVE	CENTRO EDUCATIVO	DOMICILIO	COLONIA	CANTIDAD DE CHAROLAS MÁXIMA
1	09DPR3219E	GUSTAVO A. MADERO	BELICE	AVENIDA INGENIERO EDUARDO MOLINA SIN	JUAN GONZÁLEZ ROMERO	22,581
1	09DPR1513U	GUSTAVO A. MADERO	CONSTITUCIÓN DE APATZINGAN	PTO ENSENADA Y SALINA CRUZ SIN	AMPLIACIÓN CASAS ALEMÁN	22,581
1	09DPR2195E	GUSTAVO A. MADERO	FORJADORES DE LA CULTURA	AVENIDA 539 PLAZA 9	U SAN JUAN DE ARAGÓN	22,581
1	09DPR1440S	GUSTAVO A. MADERO	GENERACIÓN 21-22	AV. I.P.N. NÚM. 4847 ESQ. PONIENTE 112	TLACAMACA	22,581
1	09DPR1354W	GUSTAVO A. MADERO	HÉROE ANTONIO REYES	PTO MATAMOROS Y MAZATLÁN SIN	AMPLIACIÓN CASAS ALEMÁN	22,581
1	09DPR1389L	GUSTAVO A. MADERO	LIBERTADORES DE MÉXICO	NORTE 82 Y ORIENTE 91	NUEVA TENOCHTITLÁN	22,581
1	09DPR3101G	GUSTAVO A. MADERO	LIC. ALFREDO V. BONFIL PINTO	CALLE 16 DE SEPTIEMBRE Y COLIMA	25 DE JULIO	30,108
1	09DPR1379E	GUSTAVO A. MADERO	LUIS MARTÍNEZ MURILLO	AVENIDA 483 NÚM. 200 Y PLAZA 31	U SAN JUAN DE ARAGÓN	22,388
1	09DPR3272Z	GUSTAVO A. MADERO	MAESTRO MARIO DE LA CUEVA	AV. GRAN CANAL Y PUERTO SALINA CRUZ	AMPLIACIÓN CASAS ALEMÁN	22,388
1	09DPR3223R	GUSTAVO A. MADERO	MANUEL RUIZ RODRÍGUEZ	ÓPALO SIN ENTRE REPUBLICA MEXICANA Y CAMINO PARQUE CENTRAL	ESMERALDA	29,915
1	09DPR1439C	GUSTAVO A. MADERO	NIÑO HÉROE JOSÉ LUIS ORDÁZ LÓPEZ	EDO. DE PUEBLA 2	LA PROVIDENCIA	22,388
1	09DPR1535F	GUSTAVO A. MADERO	OBRAS DEL VALLE DE MÉXICO	CALZ SAN JUAN DE ARAGÓN S/N	SAN JUAN DE ARAGÓN	37,442
1	09DPR2648P	GUSTAVO A. MADERO	PROFR. CARLOS FUENTES MARTÍNEZ	VOLCÁN IMPALA NÚM. 10	AMPL PROVIDENCIA	37,442
1	09DPR2659V	GUSTAVO A. MADERO	PROFR. ROBERTO OROPEZA NÁJERA	LATERAL PERIFÉRICO NÚM. 13590	LA PRADERA	22,388
1	09DPR2169G	GUSTAVO A. MADERO	REPÚBLICA DE COLOMBIA	PTE 118 NÚM. 305	CAPULTITLÁN	29,915
1	09DPR1466Z	GUSTAVO A. MADERO	SUAVE PATRIA	AV. 20 DE NOVIEMBRE S/N	25 DE JULIO	22,388
1	09DPR1452X	GUSTAVO A. MADERO	TURQUÍA	AV. 507 PLAZA 1	U SAN JUAN DE ARAGÓN	22,388
1	09DPR4156Q	XOCHIMILCO	ANACLETO BÁRCENA ROJAS	EMILIANO ZAPATA 41-BIS	LA ASUNCIÓN	22,388
1	09DPR2076R	XOCHIMILCO	GRECIA	2A CERRADA ABASOLO S/N	SANTA MARIA TEPEPAN	22,388
1	09DPR5121H	XOCHIMILCO	OCTAVIO PAZ	CALLE MUYUGUARDA S/N	SAN LORENZO LA CEBADA	22,388



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL
Dirección de Administración

Av. Chapultepec No. 49, Primer Piso
Col. Centro de la Ciudad de México
C.P. 06010, Del. Cuauhtémoc

Tel. 51-34-07-70 ext. 1105



CDMX

CIUDAD DE MÉXICO

PARTIDA	CLAVE	DELEGACIÓN	CENTRO EDUCATIVO	DOMICILIO	COLONIA	CANTIDAD DE CHAROLAS MAXIMA
2	09DPR2147V	AZCAPOTZALCO	FERNANDO MONTES DE OCA	AV. VÍCTOR HERNÁNDEZ COVARRUBIAS S/N	PRESIDENTE MADERO	29,722
2	09DPR1595U	AZCAPOTZALCO	FRANCISCO DE PAULA HERRASTI	CALLE 5 NO. 279	ALDANA	29,915
2	09DPR1641P	AZCAPOTZALCO	HÉROES DEL SUR	CAMPOS MINATITLÁN Y LOMITAS S/N	REYNOSA TAMAULIPAS	37,442
2	09DPR2149T	AZCAPOTZALCO	LEYES DE REFORMA	PROL GERANIO Y AV. RIO CONSULADO	EL ARENAL	22,388
2	09DPR1593W	AZCAPOTZALCO	MAESTRA JUANA PALACIOS	AV. CENTRA SUR 560	PRO HOGAR	37,442
2	09DPR1591Y	AZCAPOTZALCO	PROFR. LUIS DE LA BRENA	PONIENTE 122 NÚM. 548	BARRIO SANTA CRUZ DE LAS SALINAS	15,054
2	09DPR2457Z	AZCAPOTZALCO	PROFR. MANUEL S. HIDALGO	FFCC NALES Y AV. DE LAS CULTURAS	UNIDAD INFONAVIT EL ROSARIO	29,915
2	09DPR0038A	AZCAPOTZALCO	PROFRA. EMMA GODOY	FERROCARRIL CENTRAL Y RABAU 594	HOGARES FERROCARRILEROS	15,054
2	09DPR2429C	CUAUHTÉMOC	CRISTÓBAL COLÓN	CORREGIDORA NÚM. 83	CENTRO	7,527
2	09DPR2379L	CUAUHTÉMOC	DR. BELISARIO DOMÍNGUEZ	HÉROES NÚM. 25	GUERRERO	37,442
2	09DPR2497Z	CUAUHTÉMOC	ESTADO DE CHIHUAHUA	LUNA NÚM. 131	GUERRERO	37,442
2	09DPR2427E	CUAUHTÉMOC	ESTADO DE VERACRUZ	ZARCO NÚM. 55	GUERRERO	22,388
2	09DPR2454B	CUAUHTÉMOC	FRANCISCO GINER DE LOS RÍOS	ISABEL LA CATÓLICA NÚM. 370	OBRETA	37,442
2	09DPR2391G	CUAUHTÉMOC	LEOPOLDO RIO DE LA LOZA	CONSTANCIA 35	MORELOS	15,054
2	09DPR2527D	CUAUHTÉMOC	LIC. FELIPE RIVERA	DR. ANDRADE NÚM. 367	BUENOS AIRES	22,388
2	09DPR2376O	CUAUHTÉMOC	LUCIO TAPIA	JESÚS CARRANZA NÚM. 38	MORELOS	29,915
2	09DPR2537K	CUAUHTÉMOC	MAESTRO CELERINO CANO PALACIOS	VIADUCTO MIGUEL ALEMÁN NO 117	BUENOS AIRES	15,054
2	09DPR1202R	CUAUHTÉMOC	RAFAEL RAMOS PEDRUEZA	BARRAGÁN NÚM. 226	DOCTORES	37,442
2	09DPR2408Q	CUAUHTÉMOC	REPÚBLICA DE HONDURAS	HÉROES NÚM. 121	GUERRERO	15,054
2	09DPR2535M	CUAUHTÉMOC	REPÚBLICA POPULAR CHINA	DR. FEDERICO GÓMEZ SANTOS NÚM. 141	DOCTORES	15,054
2	09DPR1174L	CUAUHTÉMOC	REVOLUCIÓN	NIÑOS HÉROES NO 20	DOCTORES	37,442
2	09DPR2023M	TLAHUAC	ANTONIO CASO	JUAN MENDOZA S/N Y LA RONDALLA	SAN JOSÉ TIERRA BLANCA (S. JUAN IXTAYOPAN)	22,388
2	09DPR5146Q	TLAHUAC	SOR JUANA INÉS DE LA CRUZ	PROLONGACIÓN BENITO JUÁREZ S/N		52,496



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL
Dirección de Administración

Av. Chapultepec No. 49, Primer Piso
Col. Centro de la Ciudad de México
C.P. 06010, Del. Cuauhtémoc

Tel. 51-34-07-70 ext. 1105



CDMX

CIUDAD DE MÉXICO

PARTIDA	CLAVE	DELEGACIÓN	CENTRO EDUCATIVO	DOMICILIO	COLONIA	CANTIDAD DE CHAROLAS MÁXIMA
3	09DPR1241T	BENITO JUÁREZ	PRESIDENTE MIGUEL ALEMÁN	LÁZARO CÁRDENAS NO 726	PORTALES	29,915
3	09DPR4205I	TLALPAN	EVERARDO CRUZ SALMERÓN	CERRO TETENCO NO 1	MARIA ESTHER ZUNO DE ECHEVERRÍA	44,969
3	09DPR2232S	TLALPAN	MARTÍN DE LA CRUZ	AV. LA CARRETA NÚM. 72 S MANZANA 2	VILLA COAPA	22,388
3	09DPR2007V	TLALPAN	NIÑO ARTILLERO NARCISO MENDOZA	MAGISTERIO NACIONAL 80	TLALPAN	22,388
3	09DPR0045K	TLALPAN	PROFR. JOSÉ S. BENÍTEZ	ADOLFO DE LA HUERTA 131	MIGUEL HIDALGO AMPLIACIÓN	52,496
3	09DPR0984D	VENUSTIANO CARRANZA	DEFENSORES DE VERACRUZ DE 1914	ORIENTE 138 NÚM. 134	MOCTEZUMA 2A SECCIÓN	15,054
3	09DPR2348S	VENUSTIANO CARRANZA	FRAY MELCHOR DE TALAMANTES	FERR DE CINTURA SIN Y LECUMBERRI	MORELOS	29,915
3	09DPR1085S	VENUSTIANO CARRANZA	HERMENEGILDO GALEANA	AV. QUETZALCÓATL SIN	PEÑÓN DE LOS BAÑOS	15,054
3	09DPR1082V	VENUSTIANO CARRANZA	HÉROES DE 1914	ORIENTE 178 Y NORTE 9 S/N	MOCTEZUMA 2A SECCIÓN	29,915
3	09DPR1087Q	VENUSTIANO CARRANZA	HÉROES DE ZACAPOAXTLA	NORTE 21 NO. 110 BIS	MOCTEZUMA 2A SECCIÓN	37,442
3	09DPR2377N	VENUSTIANO CARRANZA	LORENZA ROSALES	AV. DEL TRABAJO # 228	MORELOS	29,915
3	09DPR0851N	VENUSTIANO CARRANZA	MACHTITEOPAN	AV. XOCHITLAN SUR Y XOCHITLAN NTE	ARENAL 4A SECCIÓN	52,496
3	09DPR0952L	VENUSTIANO CARRANZA	MTRO. ANDRÉS JUÁREZ SANTOS	NORTE 3 NÚM. 80	MOCTEZUMA 2A SECCIÓN	15,054
3	09DPR1064F	VENUSTIANO CARRANZA	MTRO. LAURO AGUIRRE	MATILDE MÁRQUEZ SIN	PEÑÓN DE LOS BAÑOS	22,388
3	09DPR2319X	VENUSTIANO CARRANZA	NARCISO MENDOZA	PLATINO Y CANANEA	VALLE GÓMEZ	22,388
3	09DPR2207T	VENUSTIANO CARRANZA	PROFR. ABEL GAMIZ OLIVAS	NORTE 200 S/N ESQUINA NORTE 198	PENSADOR MEXICANO	29,915
3	09DPR1041V	VENUSTIANO CARRANZA	PROFR. RAFAEL JIMÉNEZ	SUPREMA CORTE DE JUSTICIA SIN	FEDERAL	37,442



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL
Dirección de Administración

Av. Chapultepec No. 49, Primer Piso
Col. Centro de la Ciudad de México
C.P. 06010, Del. Cuauhtémoc

Tel. 51-34-07-70 ext. 1105



CDMX

CIUDAD DE MÉXICO

PARTIDA	CLAVE	DELEGACIÓN	CENTRO EDUCATIVO	DOMICILIO	COLONIA	CANTIDAD DE CHAROLAS MAXIMA
4	09DPR1148N	IZTAPALAPA	ALBERTO MASFERRER	SUR 103 A NO. 604 Y AGUSTÍN YÁNEZ	SECTOR POPULAR	22,581
4	09DPR1309J	IZTAPALAPA	CENTENARIO DE LA RESTAURACIÓN DE LA REPUBLICA	AVENIDA JUÁREZ NO.128	PROGRESISTA	22,581
4	09DPR1280V	IZTAPALAPA	JAPÓN	SUR 103 A NO. 264	SECTOR POPULAR	30,108
4	09DPR3177W	IZTAPALAPA	JUANA PAVÓN DE MORELOS	ANTONIO CÁRDENAS NO.409	ESCUADRÓN 201	22,388
4	09DPR2839F	IZTAPALAPA	MTRA. GUILLERMINA GONZÁLEZ GALICIA	CIRCONIO NO.39	EL MANTO	37,442
4	09DPR4504G	IZTAPALAPA	NORMALISMO MEXICANO	AUTOPISTA MEX-PUEBLA KILOMETRO 21.700	AMPLIACIÓN EMILIANO ZAPATA	29,915
4	09DPR0111T	IZTAPALAPA	PROFRA. COLUMBA RIVERA	CONSTITUC.DE APATZINGAN NO.65	U HAB EJTO CONSTITUCIONALISTA	22,388
4	09DPR2841U	IZTAPALAPA	PROFRA. MA. DE LA LUZ MERCADO MÉNDEZ	3A. CALLE DE ROBERTO RODRÍGUEZ NO. 20 SUPERMANZANA 5	UNIDAD HAB VICENTE GUERRERO	29,915
4	09DPR1206N	IZTAPALAPA	SALVADOR NOVO	AVENIDA HIDALGO NO.140	PURÍSIMA	15,054
4	09DPR1013Z	IZTAPALAPA	U. R. S. S.	AVENIDA CENTRAL NÚM. 41	TEPALCATES	22,388
4	09DPR1010B	IZTAPALAPA	VOCEADORES DE MÉXICO	5A.CDA.DE JUAN ENRÍQUEZ NO.33	JUAN ESCUTIA	29,915
4	09DPR5049O	IZTAPALAPA	WILFRIDO MASSIEU	AVENIDA UNIVERSIDAD S/N.	LA ALBARRADA	22,388
4	09DPR1892U	MAGDALENA CONTRERAS	ALFONSO TEJA ZABRE	PACHUCA NÚM. 34	SANTA TERESA	37,442
4	09DPR2771P	MAGDALENA CONTRERAS	DR. SALVADOR ALLENDE G.	AV. OAXACA NO. 18 BIS	HÉROES DE PADIERNA	52,496
4	09DPR3095M	MAGDALENA CONTRERAS	FRANCISCO NICODEMO	MANZANITOS NÚM. 14	BARRANCA SECA	44,969
4	09DPR1929R	MAGDALENA CONTRERAS	LIDICE	MORELOS NO.36	SAN JERÓNIMO LIDICE	44,969
4	09DPR1913Q	MAGDALENA CONTRERAS	MAESTRO RAFAEL RAMÍREZ	EMILIANO ZAPATA NO. 179	SAN JERÓNIMO ACULCO ZONA URBANA EJI	22,388
4	09DPR1921Z	MAGDALENA CONTRERAS	PRÓCERES DE LA INDEPENDENCIA	JARANA S/N	UNIDAD INDEPENDENCIA	29,915



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL
Dirección de Administración

Av. Chapultepec No. 49, Primer Piso
Col. Centro de la Ciudad de México
C.P. 06010, Del. Cuauhtémoc

Tel. 51-34-07-70 ext. 1105



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO

PARTIDA	CLAVE	DELEGACIÓN	CENTRO EDUCATIVO	DOMICILIO	COLONIA	CANTIDAD DE CHAROLAS MAXIMA
5	09DPR1969S	COYOACÁN	ESTATUTO JURÍDICO	JACARANDAS Y COPA DE ORO	CIUDAD JARDÍN	45,162
5	09DPR2544U	COYOACÁN	GRAL. DE DIVISIÓN MARCIANO GONZÁLEZ	HUATUSCO S/N	SAN FRANCISCO CULHUACAN	45,162
5	09DPR1945I	COYOACÁN	IDEARIO DE JUÁREZ	IZQUITECATL ESQ IXTLIXOCHITL S/N	ADOLFO RUÍZ CORTINEZ	30,108
5	09DPR4184M	COYOACÁN	JOSÉ JESÚS AGUILERA PALOMINO	COXAL S/N	PEDREGAL DE SANTO DOMINGO	22,388
5	09DPR3250O	COYOACÁN	LIC. ANTONIO MARTÍNEZ DE CASTRO	SAN RAÚL Y SAN BENJAMÍN	PEDREGAL DE SANTA ÚRSULA	22,388
5	09DPR1980O	COYOACÁN	PROFR. CANDELARIO MEJÍA Y CERVANTES	PLAZUELA DE LOS REYES S/N	PUEBLO LOS REYES	29,915
5	09DPR1947G	COYOACÁN	PROFR. CÁNDIDO JARAMILLO GONZÁLEZ	CALZADA TAXQUEÑA NO 1811	SAN FRANCISCO CULHUACAN	29,915
5	09DPR2974K	COYOACÁN	PROFR. VICTORIANO GUZMÁN	REY TOPILTZIN S/N	AJUSCO	22,388
5	09DPR1995Q	COYOACÁN	PROFR. XAVIER MEJÍA	AV. TLALPAN 3352	SANTA ÚRSULA COAPA	29,915
5	09DPR2611B	COYOACÁN	TECAYEHUATZIN	CAHITAS Y SERIS S/N ZONA 2 INFONAVIT	AMPL SAN FRANCISCO CULHUACAN	22,388
5	09DPR2275Q	COYOACÁN	VALENTÍN ZAMORA OROZCO	EUSEBIO ROSAS DE LA ROSA Y RETORNO 34	AVANTE	29,915
5	09DPR0911L	IZTACALCO	MAESTROS DE MÉXICO	ORIENTE 110 NO 1999	JUVENTINO ROSAS	29,915
5	09DPR1673H	IZTACALCO	PROFR. ISIDRO C. TORRES MORENO	CALLEJÓN DEL TEZONTLE NÚM. 10	JUVENTINO ROSAS	29,915
5	09DPR1043T	IZTACALCO	PUEBLA DE ZARAGOZA	ORIENTE 217 A Y B NÚM. 59	CUCHILLA AGRÍCOLA ORIENTAL	37,442
5	09DPR2033T	MILPA ALTA	GENERAL ANTONIO DE LEÓN Y LOYOLA	CALLE LA PURÍSIMA S/N	SAN JUAN TEPENAHUAC	15,054
5	09DPR4505F	MILPA ALTA	REPÚBLICA DEMOCRÁTICA ALEMANA	AV. CUAUHTÉMOC NO 28	SAN PEDRO ATACAN	22,388



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL
Dirección de Administración

Av. Chapultepec No. 49, Primer Piso
Col. Centro de la Ciudad de México
C.P. 06010, Del. Cuauhtémoc

Tel. 51-34-07-70 ext. 1105



CDMX

CIUDAD DE MÉXICO

PARTIDA	CLAVE	DELEGACIÓN	CENTRO EDUCATIVO	DOMICILIO	COLONIA	CANTIDAD DE CHAROLAS MAXIMA
6	09DPR1842M	ÁLVARO OBREGÓN	ADOLFO RUIZ CORTINES	BENITO JUÁREZ NO. 118	BARRIO NORTE	30,108
6	09DPR1750W	ÁLVARO OBREGÓN	GENERAL ANTONIO ROSALES	AV. VASCO DE QUIROGA 1890	SANTA FE	45,162
6	09DPR0878U	ÁLVARO OBREGÓN	JOSEFINA RODRÍGUEZ SOLÍS GUDIÑO	BENITO JUÁREZ 1	BARRIO NORTE	22,388
6	09DPR1699P	ÁLVARO OBREGÓN	LUIS R. ALARCÓN	CENTENARIO NÚM. 88 BIS	MERCED GÓMEZ	22,388
6	09DPR2226H	ÁLVARO OBREGÓN	MIGUEL ÁNGEL DE QUEVEDO	AV. TECOLALCO S N	TECOLALCO	22,388
6	09DPR2300Z	ÁLVARO OBREGÓN	PROFR. MANUEL QUIROZ MARTÍNEZ	AV. ANTIGUA VÍA LA VENTA S/N	LOMAS DE BECERRA	44,969
6	09DPR1795S	ÁLVARO OBREGÓN	RAFAEL ARÉVALO MARTÍNEZ	HOLANDESES Y CAMINO A STA FE	EL PARAISO	37,442
6	09DPR5102T	ÁLVARO OBREGÓN	ROSA MEXICANO	ANTIGUA VÍA LA VENTA S/N	LOMAS DE BECERRA	22,388
6	09DPR5027C	CUAJIMALPA	LEONA VICARIO	EXPLOSIVOS NÚM. 7	LOMAS DE MEMETLA	37,442
6	09DPR1093A	MIGUEL HIDALGO	ALBERTO M ALVARADO	CONSTITUYENTES NO. 940	LOMAS ALTAS	22,388
6	09DPR1748H	MIGUEL HIDALGO	AQUILES SERDÁN	CALZ. PANTEÓN CIVIL 18	AMÉRICA	37,442
6	09DPR1726W	MIGUEL HIDALGO	DAVID G. BERLANGA	MELCHOR OCAMPO NÚM. 91	TLAXPANA	29,915
6	09DPR1725X	MIGUEL HIDALGO	DR. MIGUEL SILVA	LAGO CANEGUIN NÚM. 29	ARGENTINA ANTIGUA	22,388
6	09DPR2355B	MIGUEL HIDALGO	ESTADO DE QUINTANA ROO	LAGO WINNIPEG NÚM. 7	PENSIL NORTE	44,969
6	09DPR1800N	MIGUEL HIDALGO	NACIONES UNIDAS	AV. PRIMERO DE MAYO NO. 43	TACUBAYA	44,969
6	09DPR1740P	MIGUEL HIDALGO	PROFR. ADELAIDO RÍOS Y MONTES DE OCA	QUETZALCÓATL NÚM. 86	TLAXPANA	22,388



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL
Dirección de Administración

Av. Chapultepec No. 49, Primer Piso
Col. Centro de la Ciudad de México
C.P. 06010, Del. Cuauhtémoc

Tel. 51-34-07-70 ext. 1105



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...

MTR. VÍCTOR MANUEL TELLO AGUILAR.

DIRECTOR DE ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL

PRESENTE

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONALSEDU/LPN/001/2016
SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN HASTA 120 ESCUELAS PRIMARIAS PÚBLICAS 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 EN 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 SOBRE 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:	



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO

ANEXO 6

MÉXICO, D.F. A...

MTRO. VÍCTOR MANUEL TELLO AGUILAR
DIRECTOR DE ADMINISTRACIÓN
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL
PRESENTE

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL SEDU/LPN/001/2016
SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN HASTA 120 ESCUELAS PRIMARIAS PÚBLICAS 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/001/2016, ASÍ COMO EL CONTENIDO DEL ACTA DERIVADA DE LA JUNTA DE ACLARACIÓN DE BASES, DOCUMENTOS QUE ME FUERON PROPORCIONADOS OPORTUNAMENTE POR LA SECRETARÍA 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 PARTICIPANTE.



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO

ANEXO 7

MÉXICO, D.F. A...

MTRO. VÍCTOR MANUEL TELLO AGUILAR
DIRECTOR DE ADMINISTRACIÓN
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL

PRESENTE

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONALSEDU/LPN/001/2016
SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN HASTA 120 ESCUELAS PRIMARIAS PÚBLICAS 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 INVITACIÓN 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 DEBERÁ SER PRESENTADO EN PAPEL MEMBRETADO DEL PARTICIPANTE.



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO

ANEXO 8

MÉXICO, D.F. A...

MTRO. VÍCTOR MANUEL TELLO AGUILAR
DIRECTOR DE ADMINISTRACIÓN
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL
PRESENTE

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL SEDU/LPN/001/2016
SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN HASTA 120 ESCUELAS PRIMARIAS PÚBLICAS 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 DESCENTRADOS, 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 PARTICIPANTE.





CDMX
CIUDAD DE MÉXICO

ANEXO 9

MÉXICO, D.F. A...

MTR. VÍCTOR MANUEL TELLO AGUILAR
DIRECTOR DE ADMINISTRACIÓN
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL
PRESENTE

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL SEDU/LPN/001/2016
SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN HASTA 120 ESCUELAS PRIMARIAS PÚBLICAS 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 NO SE ENCUENTRAN EN LOS SUPUESTOS DE IMPEDIMENTO LEGALES, INHABILITADAS O SANCIONADAS POR LA CONTRALORÍA GENERAL DEL DISTRITO FEDERAL, POR LA SECRETARÍA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA FEDERAL, NI POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES DE LOS GOBIERNOS DE LAS ENTIDADES FEDERATIVAS O MUNICIPIOS

PROTESTO LO NECESARIO

NOMBRE COMPLETO, Y FIRMA

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



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO

ANEXO 10

MÉXICO, D.F. A...

MRO. VÍCTOR MANUEL TELLO AGUILAR
DIRECTOR DE ADMINISTRACIÓN
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL
PRESENTE

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL SEDUL/FPN/001/2016
SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN HASTA 120 ESCUELAS PRIMARIAS PÚBLICAS 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), MANIFIESTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE LOS SOCIOS, DIRECTIVOS, ACCIONISTAS, ADMINISTRADORES, COMISARIOS Y DEMÁS PERSONAL DE SUS PROCESOS DE VENTAS, COMERCIALIZACIÓN, RELACIONES PÚBLICAS O SIMILARES, NO TIENEN, NO VAN A TENER EN EL SIGUIENTE AÑO O HAN TENIDO EN EL ÚLTIMO AÑO, RELACIÓN PERSONAL, PROFESIONAL, LABORAL, FAMILIAR O DE NEGOCIOS CON LAS PERSONAS SERVIDORAS PÚBLICAS SEÑALADAS EN EL NUMERAL 4 DE LAS PRESENTES BASES

PROTESTO LO NECESARIO

NOMBRE COMPLETO, Y FIRMA

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



ANEXO 11

MÉXICO, D.F. A...

MTRO. VÍCTOR MANUEL TELLO AGUILAR
DIRECTOR DE ADMINISTRACIÓN
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL
PRESENTE

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL SEDU/LPN/001/2016
SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN HASTA 120 ESCUELAS PRIMARIAS PÚBLICAS 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 LA INFORMACIÓN GENERAL DE LA EMPRESA QUE REPRESENTO Y LOS DATOS SON COMO A CONTINUACIÓN SE INDICA:

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

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

MICRO EMPRESA.

LA UNIDAD ECONÓMICA QUE PARA EL DESARROLLO DE SU ACTIVIDAD CUENTA HASTA CON 5 EMPLEADOS EN EL CASO DE ACTIVIDAD COMERCIAL, HASTA CON 20 EMPLEADOS EN EL CASO DE SERVICIOS Y HASTA CON 30 EMPLEADOS EN EL CASO DE LA INDUSTRIA.

PEQUEÑA EMPRESA

LA UNIDAD ECONÓMICA QUE CUENTA PARA EL DESARROLLO DE SU ACTIVIDAD DE 6 A 20 EMPLEADOS EN EL CASO DE ACTIVIDAD COMERCIAL DE 51 A 100 EMPLEADOS EN EL CASO DE SERVICIOS Y DE 31 A 100 EMPLEADOS EN EL CASO DE LA INDUSTRIA, Y

MEDIANA EMPRESA

LA UNIDAD ECONÓMICA QUE CUENTA PARA EL DESARROLLO DE SU ACTIVIDAD DE 21 A 100 EMPLEADOS EN EL CASO DE ACTIVIDAD COMERCIAL DE 51 A 100 EMPLEADOS EN EL CASO DE SERVICIOS Y DE 101 A 500 EMPLEADOS EN EL CASO DE LA INDUSTRIA.



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO

MTR. VÍCTOR MANUEL TELLO AGUILAR.
DIRECTOR DE ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL
PRESENTE

**ANEXO 12
PROPUESTA ECONÓMICA**

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL SEDULPN/001/2016
SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN HASTA 120 ESCUELAS PRIMARIAS PÚBLICAS DEL DISTRITO FEDERAL
EN CHAROLA CON GRADO ALIMENTICIO RECICLABLE**

PARTIDA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD DE CHAROLAS		IMPORTE		
			MÍNIMO	MÁXIMO	MÍNIMO	MÁXIMO	
1	SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN 20 ESCUELAS PRIMARIAS PÚBLICAS DEL DISTRITO FEDERAL INSCRITAS EN EL PROGRAMA DE SERVICIOS SALUDARTE EN LAS DELEGACIONES GUSTAVO A. MADERO (17) Y XOCHIMILCO (3), DE ACUERDO AL ANEXO TÉCNICO	CHAROLA					
2	SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN 23 ESCUELAS PRIMARIAS PÚBLICAS DEL DISTRITO FEDERAL INSCRITAS EN EL PROGRAMA DE SERVICIOS SALUDARTE EN LAS DELEGACIONES CUAUHTÉMOC (13); TLAHUAC (2) Y AZCAPOTZALCO (8), DE ACUERDO AL ANEXO TÉCNICO	CHAROLA					
3	SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN 17 ESCUELAS PRIMARIAS PÚBLICAS DEL DISTRITO FEDERAL INSCRITAS EN EL PROGRAMA DE SERVICIOS "SALUDARTE EN LAS DELEGACIONES VENUSTIANO CARRANZA (12); TLALPAN (4) Y BENITO JUÁREZ (1), DE ACUERDO AL ANEXO TÉCNICO	CHAROLA					
4	SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN 18 ESCUELAS PRIMARIAS PÚBLICAS DEL DISTRITO FEDERAL INSCRITAS EN EL PROGRAMA DE SERVICIOS SALUDARTE EN LAS DELEGACIONES IZTAPALAPA (12) Y MAGDALENA CONTRERAS (6), DE ACUERDO AL ANEXO TÉCNICO	CHAROLA					
5	SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN 16 ESCUELAS PRIMARIAS PÚBLICAS DEL DISTRITO FEDERAL INSCRITAS EN EL PROGRAMA DE SERVICIOS SALUDARTE EN LAS DELEGACIONES COYOACAN (11); IZTACALCO (3) Y MILPA ALTA (2), DE ACUERDO AL ANEXO TÉCNICO	CHAROLA					
6	SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN 16 ESCUELAS PRIMARIAS PÚBLICAS DEL DISTRITO FEDERAL INSCRITAS EN EL PROGRAMA DE SERVICIOS SALUDARTE EN LAS DELEGACIONES ÁLVARO OBREGÓN (8); MIGUEL HIDALGO (7) Y CUAJIMALPA (1), DE ACUERDO AL ANEXO TÉCNICO	CHAROLA					
SUBTOTAL							
IVA							
TOTAL							

- PRECIO UNITARIO DEL BIEN E IMPORTE POR LA ÚNICA PARTIDA.
- IMPORTE TOTAL DE LA PROPUESTA 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



ANEXO 13

PROPUESTA DEL "LICITANTE" PARA ADJUDICAR A MEJOR CONDICIÓN DE PRECIO

Con fundamento en lo establecido en el artículo 43 fracción II segundo párrafo de la Ley de Adquisiciones, para el Distrito Federal que a la letra dice: Se comunicará a los participantes que en ese mismo acto, podrán ofertar un precio más bajo por los bienes o servicios objeto de la licitación o invitación restringida, en beneficio del área Convocante, con la finalidad de resultar adjudicados, respecto de la propuesta que originalmente haya resultado más beneficiosa para el área Convocante, lo cual podrán efectuar siempre y cuando, en el acto se encuentre la persona que cuente con poderes de representación de la persona física o moral licitante, lo que deberá ser acreditado en el mismo acto. De conformidad con los Lineamientos Generales para la Presentación de Precios Más Bajos para los Bienes y Servicios Objeto del Procedimiento Licitatorio, publicados el 14 de Abril del año 2010 en la Gaceta Oficial del Distrito Federal, se establecen los fines y procedimientos a realizar por la convocante, a efecto de que los participantes presenten precios más bajos en términos porcentuales para los bienes objeto del presente procedimiento.

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL:	CONCEPTO
SEDU/LPN/001/2016	SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN HASTA 120 ESCUELAS PRIMARIAS PÚBLICAS DEL DISTRITO FEDERAL EN CHAROLA CON GRADO ALIMENTICIO RECICLABLE
Persona Física o Moral:	
Documento que acredita su representación	

Partida	Precio Unitario	Primera Ronda	Segunda Ronda	Tercera Ronda	Cuarta Ronda	Quinta Ronda	Sexta Ronda	Séptima Ronda	Precio Unitario Definitivo
1									
2									
3									
4									
5									
6									

SOSTENIMIENTO DE PRECIO DEFINITIVO	
DEL REPRESENTANTE LEGAL	
NOMBRE, FIRMA Y FECHA	

CLÁUSULA: Una vez determinado el participante que haya ofertado el precio más bajo por los bienes o servicios requeridos y como consecuencia haya resultado adjudicado, se compromete a sostener y cumplir la presente propuesta conforme a lo estipulado por el representante legal debidamente acreditado por la empresa que representa.



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL
Dirección de Administración

Av. Chapultepec No. 49, Primer Piso
Col. Centro de la Ciudad de México
C.P. 06010, Del. Cuauhtémoc

Tel. 51-34-07-70 ext. 1105



ANEXO 14
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 SEDUL/PN/001/2016 CONVOCADA POR EL GOBIERNO DEL DISTRITO FEDERAL, A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO FEDERAL, TENIENDO POR OBJETO SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN HASTA 120 ESCUELAS PRIMARIAS PÚBLICAS 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 15
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 FIANZAS 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 EL MTR. VÍCTOR MANUEL TELLO AGUILAR, 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 178, 279, 280, 282, 283 Y 293 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS, ASIMISMO, RENUNCIO AL DERECHO QUE LE OTORQUE EL ARTÍCULO 179 DE LA CITADA LEY. LA _____ (1) PAGARÁ A LA SECRETARÍA DE FIANZAS 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.

G) 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 (DÍAS/MES/AÑO)
- (6) IMPORTE DEL CONTRATO CON NÚMERO NO INCLUYENDO IVA
- (7) IMPORTE DEL CONTRATO CON LETRA
- (8) OBJETO DEL CONTRATO
- (9) A

