

"2017, Centenario de la Promulgación de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Puebla"

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

**SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE
ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS**



BASES

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESFAL-001/2017**

**COMPRANET:
CE-921002997-E1-2017**

**CONTRATACIÓN DEL:
SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA
A.F.D.P.P.P.IM GRAL I.Z.**

**PARA:
EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA
NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA**

ENERO DE 2017

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.P. IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

En cumplimiento a lo ordenado por la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Puebla, en su Artículo 108, así como en lo dispuesto en los Artículos 15 fracción I, 16, 47 fracción IV inciso b), 67 fracción V, 80, 82, 108 y demás relativos de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal y en el Artículo 52 fracción I de la Ley de Egresos del Estado de Puebla para el Ejercicio Fiscal 2017, de conformidad con los Artículos 10 fracción III y 66 del Reglamento Interior de la Secretaría de Finanzas y Administración, se emiten las siguientes Bases para la Licitación Pública Nacional **GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017** de acuerdo a lo siguiente:

1.- DEFINICIONES GENERALES

1.1.- DEFINICIONES. Para los efectos de las presentes Bases, se dan las siguientes definiciones:

1.1.1.- BASES: El presente documento, en conjunto con sus anexos, mismos que contienen los conceptos, prevenciones, especificaciones, requisitos, reglas, motivos de descalificación, excepciones y requerimientos, sobre los que se registrará la presente Licitación Pública Nacional y que serán aplicados para la contratación del servicio que se oferte.

1.1.2.- COMPRANET: El Sistema Electrónico de Contrataciones Gubernamentales ubicado en Internet bajo la dirección www.compranet.funcionpublica.gob.mx

1.1.3.- CONVOCANTE: Secretaría de Finanzas y Administración del Gobierno del Estado de Puebla a través de la Dirección de Adquisiciones de Bienes y Servicios de la Dirección General de Adquisiciones y Adjudicaciones de Obra Pública de la Subsecretaría de Administración.

1.1.4.- CONTRATANTE: Consejo Estatal de Coordinación del Sistema Nacional de Seguridad Pública.

1.1.5.- CONVOCATORIA: La publicación legal hecha en los términos de los Artículos 78 y 79 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, así como las modificaciones que al efecto se hicieren a la misma, que contiene a esta Licitación Pública Nacional.

1.1.6.- DOMICILIO DE LA CONVOCANTE: Planta Baja del Edificio que ocupa la Secretaría de Finanzas y Administración, Avenida 11 Oriente número 2224 en la Colonia Azcárate, de la Ciudad de Puebla, Puebla.

1.1.7.- DOMICILIO DE LA CONTRATANTE: 31 Poniente Núm. 1717, Colonia Volcanes, Municipio Puebla.

1.1.8.- FINALIDAD DE LA LICITACIÓN: La presente Licitación Pública Nacional tiene como objetivo contar con el suministro de insumos, víveres y productos necesarios para la A.F.D.P.P.P. IM Gral. I.Z.

1.1.9.- LEY: La Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal vigente.

1.1.10.- LICITACIÓN: La Licitación Pública Nacional **GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017**.

1.1.11.- LICITANTE: La persona física o jurídica (moral) que se inscriba y participe en la presente licitación de conformidad con lo que establecen las presentes bases.

1.1.12.- OFICIO: El oficio de identificación de proveedor mediante el cual se acredita como tal, expedido por el Padrón de Proveedores del Gobierno del Estado de Puebla a cargo de la Secretaría de la Contraloría.

1.1.13.- DOCUMENTACIÓN LEGAL: Documentos legales que se exponen en esta licitación, conforme a las presentes bases, para análisis y valoración en todos sus aspectos.

1.1.14.- PROPUESTA: Proposición técnica y económica que se expone en esta Licitación, conforme a las presentes Bases, para análisis y valoración en todos sus aspectos.

1.1.15.- PROVEEDOR: La persona jurídica o física que celebre contratos de adquisiciones, arrendamientos o servicios como resultado de la presente Licitación.

1.1.16.- CONTRATO: Instrumento legal que elabora la convocante y suscribe la contratante con el Licitante adjudicado, en el que constan los derechos y obligaciones conforme a los cuales se registrarán las partes del mismo.

2.- INFORMACIÓN GENERAL DE LA LICITACIÓN

2.1.- DESCRIPCIÓN GENERAL.

2.1.1.- CONTRATACIÓN del SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.P. IM GRAL I.Z., según cantidades, especificaciones y características descritas en el **ANEXO 1** de las presentes Bases.

2.1.2.- El carácter de esta licitación es: **NACIONAL.**

2.1.3.- El origen de los recursos: **PROPIOS.**

2.1.4.- El idioma en que deberán presentarse las proposiciones será: **En ESPAÑOL y en caso de que**



SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

algún documento venga en idioma distinto, deberá adjuntarse la **TRADUCCIÓN SIMPLE AL ESPAÑOL**.

2.1.5.- Moneda: PESO MEXICANO

2.1.6.- La presente licitación se realiza a tiempos cortos conforme a lo establecido en el artículo 82 de la Ley.

2.1.7.- Ninguna de las condiciones contenidas en las presentes bases, así como en las propuestas presentadas por los licitantes podrán ser negociadas a excepción de lo que establece el Artículo 81 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

2.2.- CONSULTA Y PAGO DE BASES:

2.2.1- CONSULTA DE BASES:

Se podrán consultar a través de la página: <http://licitaciones.puebla.gob.mx/> o en la Dirección de Adquisiciones de Bienes y Servicios, ubicada en la planta baja del domicilio de la convocante, **DEL 09 AL 11 DE ENERO DE 2017**, en días hábiles y en un horario de **9:00 a 16:00 horas**.

2.2.2.- COSTO DE BASES: \$2,800.00 (DOS MIL OCHOCIENTOS PESOS 00/100 M. N.) pagaderos en las instituciones bancarias señaladas en la orden de cobro.

2.3.- GENERACIÓN DE ORDEN DE COBRO Y PAGO DE BASES:

2.3.1.- GENERACIÓN DE ORDEN DE COBRO: Para poder realizar el pago, se deberá solicitar la generación de la "orden de cobro", previa presentación del ANEXO G de las bases debidamente requisitado así como copia de identificación oficial de la persona que firma el Anexo G. Esta orden de cobro se expedirá **EN LAS INSTALACIONES DE LA CONVOCANTE DEL 09 AL 11 DE ENERO DE 2017**, en un horario de 9:00 a 16:00 horas y el último día sólo hasta las 14:00 horas.

NOTA: "Conforme al 'Acuerdo de la Secretaría de la Contraloría por el que se dan a conocer las formas en que se podrá tramitar la constancia de no inhabilitado de personas físicas y/o jurídicas (morales), para participar en procedimientos de adjudicación o para suscribir contratos de obra pública o servicios relacionados con la misma, de adquisición arrendamientos o servicios del sector público estatal, publicado en el Periódico Oficial del Estado en fecha 27 de mayo del

año 2011, las personas físicas o jurídicas que pretendan participar en algún procedimiento de adjudicación o contratación en la materia de Obra pública, servicios relacionados con la misma, adquisiciones, arrendamientos o servicios **deberán tramitar ante la Secretaría de la Contraloría**, a través de la Coordinación General Jurídica, la Constancia de No Inhabilitado de personas físicas y/o jurídicas.

No podrán participar en ningún procedimiento de adjudicación o contratación que realicen las Dependencias y Entidades de la Administración Pública Estatal, **las personas físicas o jurídicas que no presenten la Constancia de No Inhabilitado de personas físicas y/o jurídicas**. Dicha constancia tendrá una **Vigencia de 30 días naturales** a partir del día de su expedición.

La Secretaría de la Contraloría, a través de la Coordinación General Jurídica, previo pago de derechos del servicio y en los casos que resulte procedente, entregará al solicitante la "Constancia de No Inhabilitado de personas físicas y/o jurídicas" a que se refiere el acuerdo respectivo, la cual **deberá tramitarse en la Planta Baja del Edificio Sur del Centro Integral de Servicios ubicado en Vía Atlíxcayotl 1101, Col. Reserva Territorial Atlíxcayotl, en caso de duda, podrán comunicarse al teléfono: (222) 3-03-46-00 exts. 30134 y 30102** o bien, será expedida **en los casos que resulte procedente a través de la página www.pue.gob.mx** realizando los siguientes pasos:

1. Menú: "Trámites y Servicios"
2. Columna: De acuerdo a tu perfil
3. Personas
4. Empleo (Ícono)
5. Constancia de no inhabilitación de adjudicación para proveedor o contratista.
6. Iniciar

Derivado de lo anterior, y una vez que se haya presentado la solicitud de expedición de la "Orden de Cobro", dentro del plazo anteriormente señalado, deberá presentar Constancia de No Inhabilitado de personas físicas y/o jurídicas **VIGENTE** para que la convocante pueda entregar dicho



SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

instrumento para proceder a realizar el pago en las sucursales bancarias antes del vencimiento del periodo establecido para el PAGO DE BASES, señalado en el punto 2.3.2.

En el caso de los licitantes, QUE NO ESTÉN EN POSIBILIDAD DE ACUDIR A LAS OFICINAS DE LA CONVOCANTE, deberán solicitar la generación de la "Orden de Cobro" enviando los datos que se indican en el ANEXO G, ASÍ COMO LA CONSTANCIA DE NO INHABILITADO DE PERSONAS FÍSICAS Y/O JURÍDICAS, y copia de identificación oficial de la persona que firma el Anexo G al siguiente correo:

miguel.reyes@puebla.gob.mx
mreyes.aquino@gmail.com

Por esa vía, se podrá generar la orden de cobro y les será enviada su referencia de pago. Sólo se generará dicha orden DEL 09 AL 11 DE ENERO DE 2017 en un horario de 9:00 a 16:00 horas y el último día sólo hasta las 14:00 horas.

Nota: Queda bajo la responsabilidad de los licitantes confirmar la recepción de su solicitud al teléfono (222) 2 29 70 00 /13/ /14/ ext. 5033.

Una vez que se obtenga la "Orden de Cobro", el pago deberá efectuarse en los bancos autorizados en dicha orden, antes del vencimiento del periodo establecido para el PAGO DE BASES, señalado en el punto 2.3.2.

2.3.2.- PAGO DE BASES: Una vez obtenida la Orden de Cobro, se deberá pagar el monto establecido en el punto 2.2.2 en los bancos referidos en dicha orden teniendo como fecha límite el 11 de enero de 2017.

2.4.- Para la consulta, generación de orden de cobro y pago de bases de esta licitación, se deberá respetar el período y horarios mencionados en los puntos 2.2.1, 2.3.1 y 2.3.2.

2.5.- Es requisito indispensable para participar en la presente licitación el "Pago de las Bases", y en ningún caso, el derecho de participación será transferible. Aclarando que, la participación del licitante concluirá en caso de ser descalificado en alguno de los eventos de la licitación.

NOTA.- Se les reitera a los licitantes que el trámite de solicitud de Generación de Orden de Cobro para poder efectuar el Pago de Bases debe realizarse a través de la Dirección de Adquisiciones de Bienes y

Servicios, de conformidad con lo establecido en el punto 2.3.1. de las bases.

3.- INTEGRACIÓN DE LAS PROPUESTAS

El Licitante presentará la documentación legal y las propuestas técnica y económica en **3 SOBRES** debidamente cerrados, sellados con cintas adhesivas e identificados con nombre del licitante, número de licitación, número de sobre y su contenido; en el lugar, fecha y hora establecidos en el punto 9 de estas bases.

El PRIMER SOBRE deberá contener:

3.1.- PODERES DE REPRESENTACIÓN Y ACREDITACIÓN DE PERSONAS FÍSICAS Y JURÍDICAS.

3.1.1.- Identificación oficial vigente con fotografía de la persona asistente y que entrega la propuesta, cuyo original deberá presentarse al momento de cotejar la documentación (original o copia certificada y copia simple legible). Solamente se aceptarán: credencial para votar, pasaporte, cédula profesional o los formularios FM2 y FM3, éstos últimos en caso de ser de nacionalidad extranjera.

3.1.2.- Aquellos Licitantes que tengan el **oficio o constancia vigente de actualización en el padrón de proveedores del Gobierno del Estado de Puebla a cargo de la Secretaría de la Contraloría**, podrán presentarlo(a) en original para cotejo y copia simple legible, sólo en copia simple legible, si es por vía electrónica, con el folio y número de referencia correspondientes.

3.1.3.- Registro Federal de Contribuyentes actualizado, debiendo anexar constancia de situación fiscal (original o copia certificada para cotejo y copia simple legible, si es por vía electrónica, con la liga digital correspondiente).

3.1.4.- Acta constitutiva del Licitante (original o copia certificada para cotejo y copia simple legible). En caso de que hubiese modificaciones a los estatutos, deberán presentarse dichas modificaciones. (Original o copia certificada para cotejo y copia simple legible).

El objeto social indicado en el acta constitutiva de la empresa, deberá coincidir o estar relacionado con el servicio, motivo de esta Licitación.

3.1.5.- En caso de ser persona física, presentar acta de nacimiento del dueño del negocio. (Original o copia certificada para cotejo y copia simple legible).

3.1.6.- Poder Notarial de la persona con poder general para Actos de Administración y/o poder especial para



SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

participar en Procedimientos de Adjudicación, con facultades para presentar y firmar propuestas. (Original o copia certificada para cotejo y copia simple legible).

En caso de que la persona que asista no tenga el Poder Notarial citado en el párrafo anterior, deberá acreditar su personalidad mediante la presentación de una Carta poder simple debidamente requisitada para acudir en su representación a los eventos de Presentación de Documentación Legal y Apertura de Propuestas técnicas, Apertura económica y Fallo, **debiendo anexar invariablemente copia simple legible de la identificación oficial vigente de quien otorga el poder.**

NOTA: La Carta Poder simple deberá presentarse sólo en original, dentro del folder de copias y deberá contener los siguientes elementos:

- Nombre y firma del otorgante;
- Nombre y firma de quien recibe el poder;
- Debe hacer referencia al procedimiento de licitación correspondiente
- Nombre y firma de 2 testigos.

3.1.7.- Identificación oficial vigente con fotografía de la persona con poder notarial, que firma la propuesta técnica y económica, cuyo original deberá entregarse dentro de la propuesta dentro del primer sobre (original o copia certificada y copia simple legible). Solamente se aceptarán: credencial para votar, pasaporte, cédula profesional o los formularios FM2 y FM3, éstos últimos en caso de ser de nacionalidad extranjera. Si la persona que asiste al evento es el representante legal, no le aplica el presente punto.

3.1.8.- Escrito en hoja membretada, suscrito y firmado por el representante mencionado en el punto **3.1.6** en el que manifieste bajo protesta de decir verdad que:

- Los documentos que presento en el punto **3.1.4** son los estatutos con los que se rige actualmente la empresa que represento.
- El poder que exhibo no me ha sido revocado ni limitado en forma alguna.
- Mi representada no se encuentra en ninguno de los supuestos del **Artículo 77 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal**; tampoco se encuentra inhabilitado, o su registro en el Padrón de Proveedores suspendido o cancelado para participar en cualquier procedimiento de adjudicación por resolución de la Secretaría de la Contraloría del Estado de Puebla.

- Mi representada no se encuentra inhabilitada o suspendida para proveer BIENES O SERVICIOS a la Federación o a cualquier otra entidad federativa.
- Conozco en su integridad y manifiesto mi conformidad con todos y cada uno de los puntos y requisitos establecidos en las bases de la **Licitación Pública Nacional GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017**. Asimismo, conozco y estoy conforme con todo lo asentado en la Junta de Aclaraciones.
- Que sujeto la información proporcionada en la documentación legal, en la propuesta técnica y económica a la evaluación de la Convocante y la Contratante.
- El tamaño de mi representada es: MICRO, PEQUEÑA, MEDIANA o GRANDE Empresa (Debiendo indicar a cuál de las opciones pertenece).

Este escrito debe presentarse conforme al **ANEXO A** de las presentes Bases, en original y dentro del folder de copias.

Si el licitante inscrito en este procedimiento es una persona física, no le aplican los dos primeros puntos del escrito; excepto cuando acuda su representante legal.

Si el licitante presenta el oficio del punto **3.1.2** y la persona que acude es el representante legal, este escrito se podrá elaborar considerando solo los cinco últimos puntos.

3.1.9.- Copia simple legible del **acuse de recibo del SAT con el sello o liga digital correspondiente**, de la declaración provisional o definitiva de impuestos federales del Periodo **noviembre 2016 o posterior**, así como de la declaración anual del **ejercicio fiscal de 2015** y la **"Opinión de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales"**, emitida por el SAT, con el sello o liga digital correspondiente, dicho documento deberá haber sido expedido dentro de los 20 días hábiles previos al Acto de Presentación de Documentación Legal y Apertura de Propuestas Técnicas.

3.1.10.- Comprobante de pago de bases con sello bancario, cuya referencia deberá coincidir con la establecida en la orden de cobro generada por la convocante (original para cotejo y copia simple legible, sólo en copia simple legible, si el pago se realizó por vía electrónica o si se presenta comprobante fiscal de pago electrónico, ambos con la liga digital correspondiente), debiendo la fecha y monto de dicho comprobante, estar dentro de lo señalado en los puntos **2.2.1, 2.2.2 y 2.3.2** de las presentes bases.



SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

NOTA.- El trámite de solicitud de Generación de Orden de Cobro y Pago de Bases debe realizarse a través de la Dirección de Adquisiciones de Bienes y Servicios, de conformidad con lo establecido en el punto 2.3.1. de las bases.

3.1.11.- Opinión de Cumplimiento de Obligaciones en materia de Seguridad Social vigente, emitida por el Instituto Mexicano del Seguro Social, en la que señale el número de empleados que tiene registrados, con el sello digital correspondiente.

a) Si el licitante tiene celebrado contrato de Prestación de Servicios de Recursos Humanos con un tercero deberá presentar:

- Copia simple legible del contrato celebrado con el prestador de servicios de Recursos Humanos, en el que indique el número de empleados que tiene contratados con la prestadora, adjuntando los nombres y RFC de los trabajadores, y;
- La Opinión de Cumplimiento de Obligaciones en materia de Seguridad Social, vigente emitida por el Instituto Mexicano del Seguro Social, que corresponda al tercero con el que se tiene celebrado el contrato, en el que señale el número de empleados que tiene registrados, con el sello digital correspondiente.

b) En caso de que el licitante cuente dentro de su plantilla laboral con personal cuyo régimen laboral sea de sueldos asimilados a salarios, deberá presentar escrito bajo protesta de decir verdad, mediante el cual manifieste que el personal se encuentra bajo dicho régimen, en el que detallen el nombre, RFC, cargo o puesto dentro de la empresa del licitante que desempeña el personal conforme al **Anexo A1**; así como el documento que expida el Instituto Mexicano de Seguro Social, en el que conste que no se cuenta con ningún otro registro patronal asociado a la denominación o razón social con una antigüedad no mayor a cinco días hábiles.

c) En caso de que el licitante cuente dentro de su plantilla laboral con personal contratado por servicios independientes o prestación de servicios profesionales, deberá presentar escrito bajo protesta de decir verdad en el que detallen el nombre, RFC, cargo o puesto que desempeñan dentro de la empresa, tipo de contratación (servicios independientes o servicios profesionales) y en este último, además la profesión y el número de cédula profesional conforme al **Anexo A2**; así como, el documento que expida el Instituto Mexicano de Seguro Social en el que conste, que no cuenta con ningún otro registro patronal asociado a la denominación o razón social con una antigüedad no mayor a cinco días hábiles.

d) En el caso de que el licitante no cuente con ningún trabajador, deberá presentar carta bajo protesta de decir verdad, en la que manifieste que no cuenta con ningún trabajador al momento de la presentación y apertura de las propuestas legal y técnica; así como, el documento que expida el Instituto Mexicano de Seguro Social en el que conste, que no cuenta con ningún otro registro patronal asociado a la denominación o razón social con una antigüedad no mayor a cinco días hábiles.

CONSIDERACIONES PARA LA PRESENTACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN LEGAL:

1.- Con la finalidad de dar certidumbre al procedimiento, el Licitante, bajo su más estricta responsabilidad, deberá presentar la copia de la documentación legal solicitada, debidamente foliada en estricto orden consecutivo, en todas y cada una de las hojas. De no hacerlo así, no tendrá derecho a reclamar la pérdida de documento alguno.

2.- En caso de que el licitante no presente dentro del sobre cerrado correspondiente, la copia simple legible de algún documento, será descalificado, sin embargo, podrá de así considerarlo pertinente y bajo su propio riesgo, dejar el documento original para copia y cotejo de la convocante, en el entendido que el original se encuentre en el sobre cerrado, pudiendo solicitar su devolución un día posterior al fallo de la licitación.

3.- Los Licitantes deberán presentar la documentación legal en original y copia solicitada, debidamente señalada para su rápida identificación, en un solo sobre, invariablemente cerrado y sellado con cinta adhesiva, debidamente identificado con el nombre del licitante, número de licitación y la leyenda "Documentación legal" "Sobre 1"; los originales o copias certificadas estarán en un folder y las copias simples invariablemente en tamaño carta, en otro folder con broche tipo "baco", dentro del sobre; respetando en ambos casos el orden de presentación.

4.- Los licitantes deberán presentar la documentación legal escaneada en archivo pdf, en orden consecutivo y exactamente igual a su original en un dispositivo USB, el cual será proporcionado por el licitante, mismo que deberá encontrarse dentro del Sobre 1 Documentación legal.

Nota: Para los documentos en los que se acepta su presentación "solo en copia simple legible", estos deberán incluirse únicamente en el juego de copias.

4.- ASPECTOS TÉCNICOS

El **SEGUNDO SOBRE** identificado con el nombre del Licitante, número de licitación y la leyenda "Propuesta Técnica" "Sobre 2", deberá contener:



SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

4.1.- PROPUESTA TÉCNICA.

4.1.1.- El formato **CARÁTULA DEL ANEXO B Y ANEXO B** así como todos los documentos solicitados deberán estar impresos en papel original membretado del Licitante indicando la siguiente leyenda: **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA; EN DOS TANTOS** (original y copia debidamente separados), debiendo los 2 (dos) tantos (original y copia) ser exactamente iguales, tanto en anexos, escritos, etcétera y separando los originales de las copias.

Además de lo anterior, deberán contener la firma autógrafa al margen y al calce en su caso, lugar y fecha, nombre y puesto del representante legal del licitante (aplica a escritos y formato ANEXO B), y encontrarse dentro del segundo sobre. No cumplir con lo anterior, será causa de descalificación.

Tanto el original, como la copia deberán estar debidamente separados, en diferentes recopiladores, debiendo el contenido de los dos tantos ser exactamente iguales.

NOTA: Con la finalidad de dar certidumbre al procedimiento, el Licitante, bajo su más estricta responsabilidad, deberá presentar los Formatos (CARÁTULA DE ANEXO B Y ANEXO B) y demás documentos solicitados, debidamente foliados en estricto orden consecutivo, sellados y firmados al calce en todas y cada una de las hojas por el representante legal. De no hacerlo así, no tendrá derecho a reclamar la pérdida de documento alguno.

4.1.2.- Aquellos documentos que formen parte de la propuesta técnica y que por su misma naturaleza no puedan ser modificados o alterados, se acepta que se presenten en su forma original.

En caso de que se le soliciten **documentos originales para cotejo**, el licitante deberá incluir 2 copias del mismo en el juego de los originales, toda vez que el documento ya cotejado será devuelto.

4.1.3.- La propuesta técnica deberá ser clara incondicionada e indubitable, por lo que se requiere estar ausente de raspaduras, enmendaduras, alteraciones y entrelíneas.

Cabe aclarar que dicho formato (**ANEXO B**), será entregado por la Convocante al término del evento de la

Junta de Aclaraciones, y el dispositivo solicitado deberá contener, asimismo, la información y modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.

Es importante que el licitante verifique antes de incluir su dispositivo usb en el sobre, que el mismo contenga una etiqueta con el nombre del licitante, número de licitación y la leyenda "propuesta técnica"; que la información solicitada se encuentre debidamente escaneada, en orden consecutivo en archivo pdf, y los Formatos CARÁTULA DEL ANEXO B Y ANEXO B deberá también presentarse en Word.

4.1.4.- En caso de no presentar el dispositivo **USB** solicitado o si el archivo guardado en el dispositivo no se pueda abrir o este se presente en un formato diferente, o difiera de la propuesta impresa, en cualquiera de estos casos prevalecerá la propuesta técnica impresa.

4.2.- Todas las características y especificaciones plasmadas en el Formato **ANEXO B** y demás documentos, deberán basarse invariablemente en lo requerido en el **ANEXO 1** y **todo lo requerido en bases**, considerando los posibles cambios de la Junta de Aclaraciones. No cumplir con lo anterior, será causa de descalificación, toda vez que son elementos esenciales para llevar a cabo la evaluación de la propuesta.

Nota: No se acepta poner la leyenda "**LO SOLICITADO EN EL ANEXO 1**" o la leyenda "**COTIZO**", por lo que el licitante al momento de elaborar su propuesta técnica deberá plasmar todo lo requerido en el **ANEXO 1**, considerando los posibles cambios de la Junta de Aclaraciones.

4.3.- **PERÍODO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO:** Será conforme a lo siguiente: **Del 01 de febrero de 2017 al 31 de diciembre de 2017.**

4.3.1.- La presente licitación es en la modalidad de contrato abierto por lo que EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA, en apego al artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal del Estado de Puebla, se compromete a adquirir obligatoriamente las **cantidades mínimas** señaladas y las **cantidades máximas** en función de las necesidades y la suficiencia presupuestal.

4.4.- **PERÍODO DE GARANTÍA:** Deberá ser **durante la vigencia del contrato.**

4.4.1.- Los términos y condiciones establecidos en los puntos **4.3** y **4.4** deberán estar asentados en la propuesta técnica (**ANEXO B**) debiendo coincidir con lo solicitado.



SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE
INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN
DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

4.5.- REQUISITOS TÉCNICOS COMPLEMENTARIOS: El Licitante deberá anexar a su propuesta técnica dentro del segundo sobre lo siguiente: (No cumplir con alguno de ellos será causa de descalificación).

Los requisitos técnicos que a continuación se plasman fueron requeridos por:

LA SUBDIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN DEL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

4.5.1.- Currículum del licitante en hoja membretada de la empresa, debiendo plasmar su experiencia mínima de **dos años** en Instituciones de Seguridad Pública, ya sea en sector público o privado, con un mínimo de 500 servicios diarios (500 desayunos, 500 comidas y 500 cenas), conforme al **Anexo K**, en el cual incluya:

- Plantilla de personal en el que incluya las funciones que realizará cada uno, los cargos que tendrán y la experiencia con la que cuenta.

4.5.2.- Escrito en papel membretado del Licitante, debidamente firmado por el representante legal, con la siguiente redacción:

Bajo protesta de decir verdad me comprometo, en caso de resultar adjudicado, a lo siguiente:

a) A que mi representada habilitará las instalaciones adecuadamente, así como dotar del equipamiento mínimo necesario en las áreas de cocina y comedor, a fin de llevar a cabo la prestación de suministro de insumos, víveres y productos integrales de cocina y comedor en sitio incluidos en la contratación, además de cumplir con todos los requisitos y disposiciones contenidas en lo solicitado.

Nota: se cuenta con equipo mínimo, conforme al **Anexo 3**.

b) A que mi representada entregará a la "contratante" al siguiente día hábil posterior a la formalización del contrato una póliza de responsabilidad civil general que garantice el pago de los daños que puedan causar a la contratante y a terceros en sus bienes o personas, por una suma asegurada de \$75,000.00 por evento. Dicho seguro deberá ser expedido por compañía aseguradora establecida en territorio nacional durante la vigencia del contrato. La póliza deberá ser expedida a nombre de la Secretaría de Finanzas y Administración del Gobierno del Estado de Puebla, si excede el monto de la suma asegurada -referente a la póliza de responsabilidad civil general- y no cubriera los daños ocasionados a la contratante o a terceros, se comprometerá a cubrir la totalidad del mismo.

c) A que mi representada se coordinará con el encargado de la Academia de Formación y Desarrollo Policial Puebla Iniciativa-Mérida General Ignacio Zaragoza para el buen funcionamiento en el suministro de insumos, víveres y productos.

d) A que mi representada presentará un día hábil después a la formalización del contrato en las instalaciones de la Academia de Formación y Desarrollo Policial Puebla Iniciativa-Mérida General Ignacio Zaragoza, los manuales, programas y normas de organización, administración, higienización; así como copias simples legibles de certificados, diplomas u otros que acrediten la capacitación tanto a la empresa como a su personal en el suministro de insumos, víveres y productos alimentarios.

e) A que mi representada contará con uniformes de seguridad limpios, completos, que deberá incluir: pantalón, chazarilla, calcetín, calzado cerrado color blanco antiderrapante (no tenis), mandil de tela o plástico, cubre pelo desechable, cubreboca-nariz desechable, según la actividad que se realice y con todo lo necesario para el manejo de material peligroso.

f) A que mi representada garantizará el suministro de los insumos para la preparación de los alimentos en cantidad suficiente de conformidad con las cantidades de ración que se indican, de tal suerte que nunca habrá que hacer uso de menús de emergencia por desabasto, falta de planeación o de organización.

g) A que mi representada presentará a los **10 días hábiles** siguientes de la formalización del contrato, la plantilla del personal, contratado para el suministro de insumos, víveres y productos, y cumpliendo con todos los trámites relacionados a su inscripción ante el IMSS anexando copia simple de la alta vigente de cada uno de los integrantes, de haber cubierto en tiempo y forma las obligaciones anteriores, así como las constancias de capacitación en manejo higiénico de los alimentos.

h) A que mi representada será la única responsable de la relación laboral y en ningún caso se considerará a la contratante como patrón sustituto o patrón solidario, responsabilizándose así por el personal que participe para la prestación del suministro de insumos, víveres y productos en todo lo referente en la relación laboral, pago oportuno de sus salarios y de la seguridad social, deslindando de cualquier responsabilidad a la contratante.

i) A que mi representada garantizará la higiene de su personal antes, durante y después del suministro de insumos, víveres y productos siguiendo el procedimiento descrito en el punto de la norma oficial mexicana **Nmx-F-605-Normex 2015** y el punto 5.12.4 de la Norma Oficial Mexicana **NOM-251-SSA1-2009**, consistente en que el



SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

personal deberá lavarse las manos y brazos hasta los codos antes de comenzar sus labores, manipular alimentos y vajilla limpia; después de: ausentarse del área de trabajo, manipular basura, sonarse la nariz, toser, rascarse, saludar de mano, ir al baño, manipular dinero o alimentos crudos, tocar las perillas, puertas o equipo sucio, y después de cualquier situación que implique contaminación.

j) A que mi representada contará con los equipos y utensilios necesarios para el suministro de insumos, víveres y productos, los cuales serán de superficie lisa y material inerte, estarán limpios y desinfectados, en buen estado y en cantidad suficiente para realizar la operación de manera eficiente. Queda estrictamente prohibido el uso de equipos y utensilios de madera de cualquier tipo.

k) A que mi representada garantizará la reposición de equipos u objetos dañados así como daños a terceros que por impericia, dolo, mala fe o negligencia ocasione su personal al realizar el suministro de insumos, víveres y productos.

l) A que mi representada será la única responsable por el resguardo del equipo y material deslindando de cualquier responsabilidad a "la contratante".

m) A que mi representada será la única responsable de los efectos causados por algún tipo de intoxicación u otra enfermedad, provocado por la ingesta de los alimentos proporcionados por el mismo, así mismo cubrirá los gastos que se generen por la reparación de los daños.

n) A que mi representada entregará los días 23 de cada mes la propuesta de 30 menús por escrito debidamente requisitados durante el periodo que dure el contrato, para autorización previa de la contratante (deberá basarse en el **Anexo 2**, de acuerdo a lo estipulado en el **Anexo 4**).

Nota: en caso de que el día de la presentación de los menús resulte ser en día inhábil, tendrá que presentar la propuesta el día hábil anterior al día señalado.

o) Que en caso de que se exceda el monto de la suma asegurada referente a la póliza de responsabilidad civil general y no cubriera los daños ocasionados a la contratante o a terceros por mi representada, ésta se compromete a cubrir la totalidad de los mismos.

p) A que mi representada presentará 15 constancias de capacitación en original y/o copia certificada y copia simple para su cotejo, del personal expedidas por la Secretaría de Turismo en manejo higiénico de los alimentos dentro de los diez días hábiles posteriores a la formalización del contrato.

q) A que mi representada dará aviso a "la contratante" de los movimientos del personal, altas y bajas, en un plazo no mayor a setenta y dos horas posteriores al movimiento, presentando el nuevo expediente para el caso de altas.

r) Que en caso de ausencias por parte del personal externo, por más de tres días consecutivos mi representada sustituirá al personal faltante con otro que haya demostrado previamente ser clínicamente sano y capacitado para realizar la actividad que le sea asignada, informando en el momento este cambio al encargado del comedor, de lo contrario será sujeto a las sanciones correspondientes establecidas.

s) Que el personal externo que designe para el suministro de insumos víveres y productos estará en forma absoluta bajo su dirección y dependencia, por lo que será su patrón para todos los efectos legales a que haya lugar y que esté dentro del marco de la Ley Federal del trabajo en vigor independientemente de estar prestando contrato de suministro de insumos, víveres y productos fuera de las instalaciones. Mi representada se compromete y responsabiliza de cualquier reclamación o demanda de carácter laboral en contra de "la contratante" por parte de sus trabajadores.

t) Que todas las materias primas que se utilicen en la prestación del suministro de insumos, víveres y productos, estarán en buen estado, frescas, libres de materia extraña o sustancias que puedan causar daño a la salud, con la fecha de caducidad o de consumo siempre "vigente".

u) Que todos los alimentos frescos considerados de fácil descomposición, tales como la carne y derivados, aves y derivados, pescados, leche y productos lácteos, huevo, así como frutas y verduras frescas, serán inspeccionadas antes de introducirlos al establecimiento, por el personal designado por "la contratante" de acuerdo a sus características sensoriales u organolépticas como son: color, olor, textura a fin de aceptar o rechazar aquellos que presenten características indeseables, tales como mohos, coloración o materia extraña, manchas, magulladuras o mal olor, rastros de la presencia de insectos o roedores, de acuerdo a lo establecido en la norma **NMX-F-605-NORMEX-2015**.

v) Que todos los productos envasados cumplirán con lo dispuesto en las Normas Oficiales Mexicanas específicas para cada producto.

w) A que mi representada proporcionará el equipo y utensilios mínimos necesarios para la elaboración y conservación de alimentos.

x) A que mi representada será la responsable de verificar que se realice al menos una vez al mes la inspección y control de la fauna nociva en sus vehículos e



SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

instalaciones, tomando en cuenta la normatividad aplicable en materia.

y) Que en conjunto con el prestador del servicio de fumigación efectuarán un programa conjunto calendarizado para la realización de las visitas de suministro de insumos, víveres y productos a lo largo de la vigencia del contrato.

Nota: los comprobantes de las visitas de control o fumigación deberán conservarse al menos por **tres meses**.

z) A que mi representada contará con termómetros de vástago bimetálico en buen estado y funcionando para la toma de lecturas internas de los alimentos. Éstos deberán ajustarlos por punto de congelación todos los días, cuando se caigan o se cambie bruscamente la temperatura. Deberá lavarlos y desinfectarlos antes de cada uso.

aa) A que mi representada deberá separar la basura orgánica de la inorgánica en recipientes bien identificados, y depositarla en el área que el personal de "la contratante" indique, y si es preciso pagar su recolección.

4.5.3.- Escrito en papel membretado del Licitante, debidamente firmado por el representante legal, con la siguiente redacción:

Bajo protesta de decir verdad me comprometo, en caso de resultar adjudicado, a lo siguiente:

a) Que durante la duración del contrato en el caso específico de hacer cambio de marca de agua durante la validez de este contrato, se solicitará el análisis de laboratorio correspondiente del agua envasada de garrafón purificada para consumo humano con la que se preparen las bebidas y alimentos la cual deberá cumplir con lo establecido en la Norma **NOM-201-SSA1-2015**.

b) A que mi representada será la única responsable del manejo de los residuos (basura) deslindando de toda responsabilidad a la contratante.

c) Que posterior a la firma del contrato, mi representada efectuará 10 pruebas de menú a "la contratante" cuando ésta lo solicite, en las instalaciones de la Academia de Formación y Desarrollo Policial Puebla Iniciativa Mérida Gral. Ignacio Zaragoza, con el objeto de verificar preparación y sazón.

d) A que mi representada dispondrá de los muestreos de alimentos hasta por 72 horas facilitando su acceso cuando lo requiera la contratante

e) Que cada trimestre se someterá a análisis microbiológico en algún laboratorio acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) las muestras de alimentos elegidas al azar cuando menos de: aguas frescas, salsas, ensaladas, sopas, guisados y postres, así como de las manos del personal que prepare los alimentos que se sirven frescos (superficies vivas), y de tablas y cuchillos con que se cortan alimentos listos para su consumo (superficies inertes). La selección de los alimentos a analizar será de común acuerdo con la persona designada por "la contratante" y el muestreo se efectuará en la presencia de esa misma persona. Los resultados deberán presentarlos a la persona designada por "la contratante".

Nota: El costo de dichos análisis será absorbido por mi representada. "La contratante" se reserva el derecho de realizar los análisis microbiológicos a cualquier alimento, bebida, superficie viva o superficie inerte, en cualquier momento que estime necesario. Si en los resultados de algún alimento, bebida o superficie se identifica la presencia de bacterias patógenas, virus, parásitos, hongos, sustancias químicas o materia extraña no propias del producto, o que la carga bacteriana está fuera de los límites permitidos por la legislación sanitaria vigente en la materia, el costo de los análisis será cubierto por mi representada y será causa suficiente de rescisión del contrato y si no fuera así, el costo lo pagará "la contratante".

f) A que mi representada guardará confidencialidad por la características de la información utilizada en todo el proceso así como los datos y resultados obtenidos de los bienes y/o servicios objetos de esta contratación, ya sea a través de publicaciones, conferencias, informaciones, así como reproducción total o parcial de cualquier otra forma o medio sin la autorización expresa por escritos de la contratante, pues dichos resultados son propiedad exclusiva de esta última.

g) Que el personal deberá estar identificado mediante logotipo y gafete de la empresa adjudicada, en la chazarilla.

Nota: Mi representada deberá implementar las medidas o distintivos para su plena identificación

h) Que la leche y todos los productos lácteos (queso, mantequilla, yogurt, jocoque, crema, requesón, entre otros), deberán estar procesados a partir de leche pasteurizada, lo cual será demostrable en la etiqueta que ostente, aun en productos suministrados en presentaciones industriales.

i) Que el personal de la empresa tratará con respeto y cortesía a los comensales



SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

j) Que la presentación del personal será pulcra: bañado, afeitado, en caso de tener bigote, recortado a la medida de los labios, así como vestir uniforme limpio, usar cabello corto, en caso de utilizarlos largo, deberá mantenerlo sujeto

k) Que el personal deberá presentarse con uñas limpias, recortadas al ras de la yemas de los dedos, sin esmalte, sin presencia de hongos u otras enfermedades de la piel.

l) Que el personal no usará durante su jornada laboral joyería u otro objeto ornamental en cara, orejas, cuello, manos, ni brazos

4.5.4.- Escrito en papel membretado del Licitante, debidamente firmado por el representante legal, con la siguiente redacción:

Bajo protesta de decir verdad me comprometo, en caso de resultar adjudicado, a lo siguiente:

a) A que todo el personal que designe mi representada para recibir, almacenar, preparar y servir alimentos estará capacitado mediante el curso de 10 horas: manejo higiénico de alimentos, impartido por un instructor con registro vigente ante la Secretaría de Turismo (SECTUR).

b) A que mi representada verificará los envases de los alimentos, a fin de asegurar su integridad y limpieza. No se permitirá la introducción a las instalaciones de la contratante de cajas de cartón corrugado, huacales, arpillas y costales.

c) A que el suministro de las frutas y las verduras, las carnes, aves, y pescados, así como frijol, arroz, azúcar, chiles secos, flor de Jamaica y otros productos a granel, se hará en bolsas de plástico.

d) A que mi representada llevará registro en formato libre de temperaturas de equipos y de alimentos representativos al abrir, al cambio de turno y al finalizar la jornada, y conservar los registros por lo menos un mes, asimismo mi representada proporcionará los formatos de registro.

e) Que no se colocarán productos en contacto directo con el piso, ni el uso de tarimas de madera.

f) A que mi representada llevará una bitácora en formato libre en la cual se deberá de registrar la temperatura de preparación de cada platillo procesado mediante cocción

g) A que mi representada contará con un formato libre para el registro de las temperaturas internas de los alimentos exhibidos en la mesa caliente más representativos en cada tercio.

h) A que mi representada contará con un formato para el registro de las temperaturas internas de los alimentos exhibidos en la mesa fría más representativos en cada tercio.

i) A que mi representada informará a "la contratante", la situación que guardan los movimientos de su plantilla de personal contratado, la programación anticipada de los menús mensuales, los programas de: fumigación, limpieza, mantenimiento, recolección de basura; así como del registro y mantenimiento del programa de muestreo-control diario de los alimentos, este último a cargo de mi representada.

j) Que las unidades de reparto que elija para el suministro de insumos, víveres y productos para el resurtido de gas se recibirán los días lunes, miércoles y sábado en un horario comprendido de 9:00 a 17:00 horas.

k) Que el equipo de proceso como planchas, salamandras, hornos, etcétera, deberán desarmarse (cuando aplique), lavarse y desinfectarse después de su uso, al cambio de turno y/o al final de la jornada o por lo menos, cada 24 horas.

l) Que a través del encargado del comedor conservará una muestra de 250 gramos de cada platillo que elabore, conservando dichas muestras identificadas con nombre, fecha de elaboración y firma del personal designado por "la contratante" manteniéndolas en refrigeración durante 72 horas.

m) A que mi representada llevará un registro en formato libre de lectura de cloro libre residual en el agua de suministro (en el caso que proceda) o resultados de análisis microbiológicos del agua de suministro y del hielo elaborado en el establecimiento.

n) A que mi representada llevará un registro en formato libre de las observaciones del vehículo de transportación de materias primas.

o) A que mi representada llevará un programa de control de plagas y contrato de servicio

4.5.5.- Escrito en papel membretado del Licitante, debidamente firmado por el representante legal, con la siguiente redacción:

Bajo protesta de decir verdad manifiesto que el servicio ofertado por mi representada, cumplen con lo siguiente:

a) **NMX-F-605-NORMEX-2015**, "Manejo Higiénico en el Servicio de Alimentos Preparados para la Obtención del Distintivo H."



SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

b) **NMX-F-CC-22000 NORMEX-IMNC-2007 / ISO 22000:2005**, Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos-Requisitos para cualquier Organización en la Cadena Alimentaria.

c) **NMX-CC-9001-IMNC-2015 / ISO 9001:2015** o Norma Inmediata Anterior "Sistemas de Gestión de Calidad - Requisitos".

d) **NOM-008-ZOO-1994** "Especificaciones Zoonosológicas para la Construcción y Equipamiento de Establecimientos para el Sacrificio de Animales para Abasto y los dedicados a la Industrialización de Productos y Subproductos de Origen Animal, Acuícolas y Pesqueros".

e) **NOM-009-ZOO-1994**, Proceso Sanitario de la Carne.

f) **NOM-251-SSA1-2009**, Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

g) Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés)

h) **NMX-SAST-001-IMNC-2008 / OHSAS 18001:2007** Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – Requisitos.

i) **NMX-SAA-14001-IMNC-2015 / ISO 14001:2015** o Norma Inmediata Anterior, Sistema de Gestión Ambiental requisitos con orientación para su uso.

j) **NOM-201-SSA1-2015** "Productos y Servicios. Agua y Hielo para Consumo Humano, Envasados y a Granel. Especificaciones Sanitarias."

4.5.6.- Los licitantes deberán presentar junto con su propuesta técnica por lo menos 2 (dos) menús completos (sin repetición de platillos y de los tres grupos de alimentos). Dichos menús deberán especificar por cada platillo o ración su aporte de energía y contenido de proteínas, lípidos e hidratos de carbono, utilizando para efectuar el cálculo el Sistema Mexicano de Alimentos equivalentes. Dichos menús deberán cumplir con las características de una "dieta recomendable" debiendo encontrarse avalados y firmados por un nutriólogo, anexando original o copia certificada y copia simple para cotejo legible del título o cédula profesional del nutriólogo que los avalo.

4.5.7.- Los licitantes deberán presentar en su propuesta técnica en original o copia certificada y copia simple legible para cotejo de lo siguiente:

a) Cédula de Registro Patronal ante el IMSS, y en su caso, presentar la cédula patronal de la empresa

prestadora de servicios de personal, adjuntando el contrato de prestación de servicios.

b) Opinión de Cumplimiento de Obligaciones en Materia de Seguridad Social emitida por el Instituto Mexicano del Seguro Social, vigente al acto de presentación y apertura de propuestas.

4.5.8.- Los licitantes deberán anexar a su propuesta técnica en original o copia certificada y copia simple legible para su cotejo el **CERTIFICADO VIGENTE DEL DISTINTIVO H**, en el manejo de los alimentos emitido por la Secretaría de Salud Federal y la Secretaría de Turismo, perteneciente a un comedor en donde el licitante preste actualmente el suministro de insumos, víveres y productos para la preparación y entrega de alimentos en sitio, similar al objeto de la presente licitación.

Así mismo, los licitantes deberán contar con personal capacitado por un instructor con registro vigente ante SECTUR, en apego a la **NMX-F-605-NORMEX-2015** sobre el manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del "Distintivo H". Presentar en original o copia certificada y copia simple legible para cotejo constancias (mínimo 25) de los cursos impartidos al personal del área certificada donde se compruebe la capacitación recibida en dicha norma EMITIDAS POR SECTUR.

4.5.9.- Los licitantes deberán presentar original o copia certificada y copia simple legible para cotejo de la siguiente documentación del personal a su cargo:

1 Encargado general de comedor (representante) con estudios de carrera técnica o preparatoria mínimo o alguna certificación por la secretaría del trabajo o alguna otra instancia pública o privada en el ramo de alimentos y bebidas. Presentar título o cédula profesional o certificado de estudios, así como, curriculum vitae.

1 Licenciado o Técnico en Nutriología (titulado) con experiencia mínima de un año en el ramo de alimentos y bebidas. Con título o cédula profesional, así como, curriculum vitae.

1 Cocinero por tercio (mínimo) con estudios de carrera técnica o preparatoria mínimo o alguna certificación por la Secretaría del Trabajo o alguna otra Instancia Pública o privada en el ramo de alimentos y bebidas

4 Auxiliares de cocina por tercio (mínimo). Con estudios mínimos de primaria o secundaria y experiencia en el ramo de alimentos y bebidas presentar certificado o constancia de estudios, así como curriculum vitae.



SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

2 Ayudantes generales de cocina por tercio con estudios de primaria o secundaria. Presentar certificado o constancia de estudios.

2 Ayudantes generales de limpieza por tercio con estudios de primaria o secundaria. Presentar certificado o constancia de estudios.

4.5.10.- Los licitantes deberán presentar en su propuesta técnica copia simple de la **CERTIFICACIÓN TIF** (Tipo Inspección Federal) del proveedor de cárnicos de res, cerdo, pollo y embutidos que utilizará durante el suministro de insumos víveres y productos de alimentación en caso de resultar adjudicado, así como **carta en original** de respaldo expedida por su proveedor, en la que indique expresamente que se compromete a suministrarle la calidad y cantidad de los insumos de cárnicos de res, cerdo, pollo y embutidos requeridos para la preparación de los alimentos. La carta de respaldo deberá estar firmada por la persona que tenga poder notarial para actos de administración, adjuntando copia simple del poder notarial e identificación oficial vigente de la persona que firma. De igual forma se deberá presentar original y/o copia certificada y copia simple para su cotejo de por lo menos **doce facturas que correspondan a los últimos doce meses** (una por mes) previos a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas a nombre del licitante, en las que se especifique claramente la descripción de estos productos (res, cerdo o pollo y embutidos); y original y/o copia certificada y copia simple para su cotejo de **doce certificados zoonarios** de movilización y/o avisos de movilización de procedencia tif acompañados de sus hojas de trabajo, correspondientes a los últimos doce meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas técnicas a nombre del licitante para los cárnicos de res, cerdo o pollo y embutidos con el objeto de acreditar que el traslado de estos productos cumplen con la Norma Oficial Mexicana **NOM-009-ZOO-1994**.

4.5.11.- Los licitantes deberán presentar para la carne de res, **copia simple legible análisis del clembuterol** debiendo demostrar que la carne de res que oferta en el presente procedimiento, se encuentra libre de esta sustancia, expedido a nombre del licitante o del establecimiento tipo de Inspección Federal (TIF) de donde proceda la carne que ofertará, dichos análisis deberán ser realizados por un laboratorio de alimentos acreditado ante la EMA y contar con antigüedad no mayor a tres meses a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas; anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del laboratorio de alimentos.

4.5.12.- Los licitantes deberán anexar a su propuesta técnica la siguiente documentación:

a) Original o copia certificada y copia simple legible de **facturas de mínimo dos vehículos con una antigüedad no mayor a 10 años, equipo de refrigeración, carrocería y tarjeta de circulación** a nombre del licitante, en el caso de los vehículos que sean arrendados presentar original o copia certificada y copia simple legible del contrato de arrendamiento a nombre del licitante en el que se demuestre el uso, goce y disfrute de los mismos. Así mismo, deberá presentar **original y/o copia certificada y copia simple legible para su cotejo, auditoría sanitaria de cada uno de los vehículos con sus respectivos monitoreos ambientales**, realizados en base a la **NOM-251-SSA1-2009**, "Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios", por un laboratorio de alimentos acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) dichas auditorías deberán reflejar que cumple al 100% con las condiciones de seguridad e higiene, tanto la auditoría sanitaria como los monitoreos ambientales deberán contar con una antigüedad no mayor a tres meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de propuesta, anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del laboratorio.

b) Fotografías visibles de cada uno de los vehículos acreditados en el inciso anterior, en las que se deberán observar claramente la nomenclatura de la placa de la unidad.

c) Original o copia certificada y copia simple legible del **certificado vigente de su sistema de gestión de calidad**, de conformidad con la norma mexicana **NMX-CC-9001-IMNC-2015 / ISO 9001:2015** o Norma inmediata anterior, expedido por un organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA), anexando copia simple legible de la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador.

d) Original o copia certificada y copia simple legible del **certificado vigente de su Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo-Requisitos**, de conformidad con la Norma Mexicana **NMX-SAST-001-IMNC-2008 / OHSAS 18001:2007**, expedido por un organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de acreditación, A.C. (EMA) como Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, en el sector 30; el alcance del certificado otorgado al licitante deberá estar relacionado con la elaboración, abastecimiento y servicio de alimentos, anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador.

e) Original o copia certificada y copia simple legible del **certificado vigente de su sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos**, de conformidad con la Norma Mexicana **NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007 / ISO 22000:2005**, expedido por un organismo de



SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

certificación acreditado ante la entidad mexicana de acreditación, A.C. (EMA) como organismo de certificación de sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos, en la categoría/sector "e"; el alcance del certificado otorgado al licitante deberá estar relacionado con la elaboración, abastecimiento y servicio de alimentos, anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador.

f) Original o copia certificada y copia simple legible del **certificado vigente de su sistema de gestión ambiental**, de conformidad con la Norma Mexicana **NMX-SAA-14001-IMNC-2015 / ISO 14001:2015** o Norma inmediata anterior, expedido por un organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) como organismo de certificación de sistemas de gestión ambiental, en el sector hoteles y restaurantes; el alcance del certificado otorgado al licitante deberá estar relacionado con la elaboración, abastecimiento y servicio de alimentos, anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador.

g) Original o copia certificada y copia simple legible del **certificado vigente del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP por sus siglas en inglés)**, el alcance de la certificación otorgada al licitante deberá estar relacionado con la elaboración, abastecimiento y servicio de alimentos. El certificado deber ser expedido por un organismo de certificación acreditado ante la entidad mexicana de acreditación, A.C. (EMA), anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador.

Nota: la contratante se reserva el derecho de verificar la autenticidad de los documentos antes solicitados

4.5.13.- Los licitantes deberán presentar original del Estado de Resultados del **01 de Enero al 31 de Diciembre de 2015** y Balance General **al 31 de Diciembre de 2015** expedidos por el Contador Público de la Empresa, con firma autógrafa, debiendo adjuntar copia simple de su Cédula Profesional, identificación oficial vigente y teléfono de contacto.

4.5.14.- Original o copia certificada y Copia simple legible de 3 (tres) facturas expedidas por el licitante y/o copia de 3 contratos que haya celebrado con dependencias o entidades del sector público o privado, en los que compruebe que ha prestado servicios iguales o similares a los licitados, **dentro del periodo de Enero 2015 a la fecha**, con los precios visibles en las citadas facturas o contratos.

Nota: La factura expedida será válida para este procedimiento siempre y cuando el servicio haya sido prestado dentro del periodo señalado en este punto.

Si alguna de las facturas no presenta fecha del periodo de la prestación del servicio, se tomará como válida la fecha de expedición, siempre y cuando se encuentre dentro del periodo requerido.

Nota: Los contratos o facturas presentados deben ser de los clientes mencionado en el Anexo K.

Si alguna de las facturas solicitadas no hace referencia al periodo señalado en el punto 4.5.14, será motivo de descalificación.

4.6.- INFORMATIVOS.

4.6.1.- De acuerdo a lo dispuesto por la Ley de Ingresos del Estado de Puebla para el ejercicio fiscal 2017, en el apartado B de otros Servicios, el licitante que resulte adjudicado deberá obtener de la Secretaría de Finanzas y Administración, la "**Constancia de no adeudo relativa al cumplimiento formal de obligaciones y la inexistencia de créditos fiscales**" (VER ANEXO H), la cual tendrá una vigencia de 30 días naturales a partir del día de su expedición, misma que deberán exhibir al momento de la formalización del contrato; de no presentarla dentro del término legal, se procederá a la cancelación del mismo.

4.6.2.- El licitante podrá visitar las instalaciones de la Academia de Formación y Desarrollo Policial Puebla-Iniciativa Mérida General Ignacio Zaragoza, con la finalidad de que el mismo pueda presentar una mejor propuesta técnica y económica, domicilio: Camino vecinal a Santa Cruz Alpuyea Kilómetro 5.5 Amozoc, Puebla Tel: (01 222) 273-2800 previa cita

Los días de visita serán de lunes a viernes en días hábiles con un horario de 09:00 a 15:00 hrs. del 09 al 17 de enero de 2017, presentándose para tal fin con el Lic. Fernando Islas López, Subdirector de Enlace Administrativo de la Academia de Formación y Desarrollo Policial Puebla-Iniciativa Mérida "General Ignacio Zaragoza" Tel: (01 222) 273-28-00 ext. 30106

4.6.3.- La contratante podrá modificar según sus necesidades, los menús, características y/o demás condiciones del suministro.

4.6.4.- Se informa a los licitantes que para este procedimiento no se acepta la participación conjunta, toda vez que se requiere que un solo licitante presente las garantías solicitadas.

4.6.5.- Los Licitantes solo podrán presentar una propuesta técnica por partida, en caso de presentar dos opciones o más, serán descalificados en la partida, asimismo en la



SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

propuesta técnica solo se asentarán las características ofertadas.

4.6.6.- Se le solicita a los Licitantes que en la presentación de sus propuestas se maneje preferentemente letra mínimo tamaño 10, ya que permite una rápida identificación de los datos asentados.

4.6.7.- INTEGRACIÓN DE LAS PROPUESTAS

La propuesta técnica deberá presentarse dentro del segundo sobre, de la siguiente manera:

a) En 2 (dos) tantos (original y copia) exactamente iguales y separando los originales de las copias, en recopiladores diferentes.

b) La presentación de las propuestas será en recopiladores lefort de dos argollas preferentemente, o en carpetas de 3 argollas, solicitando atentamente **no presentar hojas sueltas y/o engrapadas, ni en folder con broche.**

c) La documentación deberá venir organizada, a través de separadores o pestañas, de acuerdo al orden de los puntos señalados en las presentes Bases.

d) Cada uno de los documentos que integren la propuesta técnica, deberán estar debidamente foliados o numerados, tanto en el original como en la copia, incluyendo toda la documentación anexa que se les haya solicitado, de conformidad con la nota indicada en el punto **4.1.1** de las presentes Bases.

e) Los documentos que se anexen y no hayan sido solicitados en las presentes Bases, no serán considerados para la evaluación técnica.

Debido a que los 2 juegos deberán ser exactamente iguales, se recomienda sacar las copias una vez que se haya integrado, firmado y foliado toda la documentación del original.

5.- ASPECTOS ECONÓMICOS

El **TERCER SOBRE** identificado con el nombre del licitante, número de licitación, la leyenda **Propuesta Económica "Sobre 3"**, deberá estar debidamente cerrado **y sellado con cinta adhesiva por todos sus lados** y deberá contener:

5.1.- PROPUESTA ECONÓMICA.

5.1.1.- El formato **ANEXO C**, deberá estar impresa en papel membretado original del Licitante, indicando el número de la presente **Licitación GESFAL-001/2017**

COMPRANET CE-921002997-E1-2017, solo en original, debiendo contener invariablemente la firma en todas y cada una de las hojas, por el representante legal, indicando nombre y puesto del licitante.

NOTA: Con la finalidad de dar certidumbre al procedimiento, el Licitante, bajo su más estricta responsabilidad, deberá presentar el formato ANEXO C y demás documentos solicitados, debidamente foliados en estricto orden consecutivo, sellados y firmados al calce en todas y cada una de las hojas por el representante legal. De no hacerlo así, no tendrá derecho a reclamar la pérdida de documento alguno.

La propuesta económica del Licitante deberá presentarse escaneada, en formato pdf en orden consecutivo igual a su propuesta impresa. Además, deberá presentar el Formato ANEXO C en **Excel**.

NOTA: El dispositivo **USB se les regresará** al finalizar el evento de apertura de propuestas económicas.

Cabe aclarar, que dicho formato será entregado por la Convocante, al término del evento de Junta de Aclaraciones, y el dispositivo solicitado deberá contener, asimismo, la información y modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.

5.1.1.1.- En caso de no presentar el dispositivo **USB** solicitado en el punto **5.1.1** o si el Anexo Económico no viene guardado en el dispositivo o cuando no se pueda abrir el archivo o este se presente en un formato diferente, o difiera de la propuesta impresa, prevalecerá la impresa.

5.1.2.- Los precios deberán presentarse en Moneda Nacional, con **2 decimales** como máximo, y deberán mencionar en la propuesta, que **"Los precios serán firmes hasta la total prestación del servicio"**. No presentarla así, será causa de descalificación.

5.1.3.- La propuesta económica deberá ser clara incondicionada e indubitable, por lo que se requiere estar ausente de raspaduras, enmendaduras, alteraciones y entrelineadas.

5.1.4.- En caso de que existan errores aritméticos, éstos serán rectificadas, prevaleciendo invariablemente el precio unitario ofertado. Sin embargo, si presenta un precio unitario en 0 pesos, la propuesta se tendrá por no puesta y será descalificado.

5.1.5.- Solo será cubierto por la contratante, el impuesto al valor agregado (IVA); cualquier otro impuesto o derecho deberá ser cubierto por el proveedor.

5.1.6.- En caso de que existiere algún error en el cálculo del IVA (16%), la convocante podrá hacer la corrección de



SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

dicho impuesto, sin que esto, sea motivo de descalificación de las partidas ofertadas.

5.1.7.- Si en el apartado de precio total ofertado, el importe plasmado con número no coincide con el recuadro que se haya ofertado con letra, la convocante tomará como bueno el precio más bajo. No obstante lo anterior, si el importe total se puede determinar aritméticamente de los precios unitarios, este será el que prevalezca.

Si al abrir el tercer sobre se observa que no se encuentra plasmado el importe con letra dentro de la oferta económica (ANEXO C), sólo se considerará el importe plasmado con número.

5.1.8.- Los Licitantes sólo podrán presentar una propuesta económica por partida, en caso de presentar dos propuestas o más, el Licitante será descalificado en la partida en cuestión.

5.1.9.- Se solicita que los precios unitarios presentados se protejan con cinta adhesiva preferentemente.

5.1.10.- En el precio ofertado, el Licitante deberá considerar lo concerniente a transportación, alimentación y viáticos en general, derivado de la contratación del servicio; por lo que en caso de resultar adjudicado, no podrá exigir mayor retribución por ningún otro concepto. No se aceptarán proposiciones escaladas de precios, las propuestas serán en precios fijos hasta el término del contrato.

Nota: Es importante que el Licitante verifique antes de incluir su dispositivo USB en el sobre, que el mismo contenga una etiqueta con el nombre del Licitante, número de licitación y "Propuesta Económica", que la información solicitada se encuentre debidamente capturada, no escaneada, a renglón seguido y que no tenga problema para leerse.

Lo anterior, con el objeto de que la misma se pueda plasmar, en el Acta correspondiente del evento señalado en el punto 12 de estas Bases. (No incluir imágenes).

5.2.- Todos los Licitantes deberán anexar a su propuesta económica, en el tercer sobre, lo siguiente:

5.2.1.- Garantía de seriedad, conforme al punto 6 de estas Bases, la cual deberá presentarse también escaneada, en formato pdf. No cumplir con lo anterior será causa de descalificación.

6.- GARANTÍA DE SERIEDAD DE PROPUESTA.

6.1.- En apego al Artículo 126 fracción I de la Ley, los Licitantes garantizarán la seriedad de sus propuestas,

mediante póliza de fianza o cheque cruzado, el cual deberá contener la leyenda de "No negociable", en cualquiera de los dos casos deberá expedirse a favor de la "**Secretaría de Finanzas y Administración del Gobierno del Estado de Puebla**" (no abreviado), por un importe equivalente al 10% (diez por ciento) **del monto total de su propuesta a cantidades máximas** sin incluir el IVA.

NOTA: En caso de presentar cheque cruzado este no deberá contener otra leyenda diversa a "No negociable", lo anterior de conformidad a lo establecido en el Artículo 178 de la Ley General de Títulos y Operaciones de Crédito.

La garantía se exige para cubrir al Gobierno del Estado de Puebla, contra el riesgo de incumplimiento por parte de los licitantes en los siguientes casos:

a) Si el Licitante retira su oferta.

b) Si el Licitante al que se le adjudicó el contrato derivado de esta licitación, no firma el mismo, de conformidad con los plazos establecidos en estas bases.

En cualquiera de estos casos, la garantía de seriedad se aplicará en beneficio del Gobierno del Estado de Puebla, como indemnización por los daños ocasionados. Esta garantía deberá presentarse dentro del "**Sobre 3**".

6.2.- En caso de que los Licitantes, para garantizar sus propuestas, decidan otorgar póliza de fianza, ésta deberá ser expedida por Afianzadora autorizada conforme a la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, y su redacción será conforme al **ANEXO D**.

6.3.- No se aceptarán garantías con enmendaduras, tachaduras, rotas o perforadas. Ni cheques de cuentas de persona distinta al licitante. El presentarlas así, será causa de descalificación.

Nota importante: En caso de presentar cheque cruzado, éste deberá estar en mica o sobre; por lo que no se aceptarán cheques engrapados o pegados en hojas blancas.

6.4.- Esta garantía se regresará a los licitantes que no hayan resultado adjudicados, en un tiempo de 15 días posteriores a la notificación del fallo respectivo.

6.5.- Por lo que respecta al proveedor adjudicado, se le devolverá una vez que presente la garantía de cumplimiento respectiva con sello de recibido por parte de la Convocante.



SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

6.6.- El horario para recoger las garantías, será los días viernes de 13:00 a 14:00 horas en las oficinas de la convocante; presentando lo siguiente:

a) Recibo de la garantía que le fue entregado en el evento de apertura económica;

En caso de no haber asistido a la apertura económica, asentar que por esa razón no presenta recibo de garantía;

b) Anexo I debidamente requisitado.

c) Copia de identificación oficial de la persona que recibirá la garantía; y

d) En caso de que acuda persona distinta del representante legal acreditado en la licitación o no sea la persona física que participó como licitante, deberá presentar carta poder simple anexando copia de identificación del poderdante y del apoderado.

Nota: Debido a la importancia de esta documentación, no será devuelta garantía alguna si no se cumplen los requisitos anteriormente establecidos.

6.7.- La devolución de las garantías de seriedad se realizará máximo dentro de los 6 meses posteriores a la comunicación del fallo de esta licitación; después de este plazo, las garantías serán consideradas como canceladas y resguardadas en el archivo general de la convocante.

EVENTOS DE LA LICITACIÓN

7.- PREGUNTAS PREVIAS A LA JUNTA DE ACLARACIONES.

7.1.- Las dudas referentes a las especificaciones descritas, puntos de las Bases y requisitos para los Licitantes, **SÓLO SERÁN RECIBIDAS HASTA EL DÍA 11 DE ENERO DE 2016 A LAS 14:00 horas, después de esta fecha y hora no se aceptará ninguna pregunta.**

Estas deberán ser enviadas invariablemente en el formato identificado como **ANEXO F, este anexo deberá elaborarse en WORD** (no escaneado y de preferencia en un sólo archivo), **única y exclusivamente a través del correo electrónico que a continuación se señala**, debiendo enviar copia legible escaneada del comprobante de pago de Bases respectivo, por el mismo medio:

juntadeaclaraciones.sa.pue@gmail.com

QUEDA BAJO LA MÁS ESTRICTA RESPONSABILIDAD DE LOS LICITANTES, LLAMAR AL TELÉFONO (222) 2 29 70 00 /13/ /14/ EXT. 5033 PARA CONFIRMAR QUE

SUS PREGUNTAS HAYAN SIDO RECIBIDAS, PREVIO A LA REALIZACIÓN DEL ACTO DE JUNTA DE ACLARACIONES.

Lo anterior, con el fin de que la convocante esté en posibilidad de analizar, responder y dar lectura a las respuestas de las dudas planteadas en tiempo y forma en el evento de Junta de Aclaraciones.

NOTA: En caso de que el licitante no envíe sus dudas al correo antes mencionado y tampoco confirme la recepción de las mismas en los teléfonos arriba señalados, la Convocante no se hace responsable de que las dudas presentadas no sean respondidas en el evento señalado en el punto 8.1 de estas bases.

7.2.- Por ningún motivo se aceptarán preguntas por escrito, en forma directa, en el mismo acto, ni vía fax, debiendo ser remitidas, invariablemente, el día señalado en el punto 7.1. Asimismo, no se aclarará, en el evento señalado en el punto 8 de estas Bases, duda alguna que no haya sido planteada con anterioridad o en el día antes señalado. Solo serán contestadas las preguntas de carácter técnico y legal previamente presentadas, reservándose la Convocante el derecho de resumirlas en caso de que éstas contengan comentarios adicionales.

7.3.- Las preguntas de los Licitantes deberán realizarse precisando a qué punto de las Bases o partida del **ANEXO 1** se refieren; en caso de no presentarse como se indica, no serán tomadas en cuenta.

7.4.- Asimismo, cuando el licitante pretenda proponer alguna opción diferente a lo requerido en el Anexo 1, ya sea de marca, color, medida, o en general alguna característica técnica "superior" o "similar" a lo solicitado, deberá detallar claramente en su pregunta la opción propuesta, con el fin de que la convocante esté en posibilidad de analizar y determinar si es viable.

7.5.- No se tomarán en cuenta las preguntas de aquellos Licitantes que no hayan enviado su comprobante de pago de Bases, así como las preguntas escaneadas y firmadas, previamente al evento de Junta de Aclaraciones.

8.- JUNTA DE ACLARACIONES.

8.1.- **FECHA, HORA Y LUGAR.-** Este evento se llevará a cabo el **VIERNES 13 DE ENERO DE 2017 A LAS 11:00 HORAS, EN LA SALA NO. 1 DE LA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS DE LA SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN**, ubicada en la Planta Baja del domicilio de la Convocante.



SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

NOTA: LOS LICITANTES DEBERÁN TRAER MEMORIA USB PARA QUE SE LES PROPORCIONE COPIA DEL ACTA DEL EVENTO.

8.2.- A los licitantes presentes se les hará entrega en forma impresa de las respuestas a las preguntas que los licitantes hayan presentado, previo a este evento y por escrito, en los términos señalados en el punto 7 de estas bases.

8.3.- Los representantes de la Convocante, de la Contratante y de la Secretaría de la Contraloría, así como los Licitantes presentes, firmarán el acta, en la que se encontrarán asentadas las aclaraciones a las dudas presentadas.

8.4.- Se entregará copia del acta a los asistentes y se procederá a subir la misma a la página electrónica de la presente licitación.

8.5.- Todo lo que se establezca en el Acta de la Junta de Aclaraciones, será parte integrante de estas Bases, de conformidad al Artículo 81 fracción II de la Ley. No cumplir con lo anterior, será causa de descalificación.

8.6.- La convocante podrá convocar a una segunda o subsecuente Junta de Aclaraciones, cuando a su criterio sea necesario para resolver cualquier incidencia dentro de la presente licitación. La notificación a los licitantes será realizada con la suficiente antelación a través del correo electrónico o número telefónico que haya registrado en el **Anexo G**.

NOTA: Toda vez que la presencia del Licitante no es requisito indispensable para participar en este evento, su inasistencia queda bajo su estricta responsabilidad, considerando que estará de acuerdo con las aclaraciones realizadas en la misma y que la Convocante se libera de cualquier responsabilidad en relación a que algún Licitante, carezca de alguna información proporcionada en este evento. No obstante lo anterior, podrá acudir al domicilio de la Convocante, para solicitar copia del acta correspondiente o solicitarla vía correo electrónico, o bien consultarla en la página correspondiente a esta licitación.

9.- PRESENTACIÓN DE DOCUMENTACIÓN LEGAL Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS

9.1.- FECHA, HORA Y LUGAR.- Este evento será el **MIÉRCOLES 18 DE ENERO DE 2017 A LAS 12:00 HORAS, EN LA SALA NO. 1 DE LA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS DE LA SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN**, ubicada en la Planta Baja del domicilio de la Convocante; el registro se llevará a cabo **15 minutos antes de esa hora. EXACTAMENTE** a la hora señalada y tomando como Base la hora que marca el reloj del recinto

mencionado, se cerrarán las puertas del mismo, no permitiéndose posteriormente, el ingreso a documentación o Licitante alguno, quedando descalificado automáticamente y sin responsabilidad alguna para la Convocante.

Para este evento, sólo podrá estar presente **una sola persona por Licitante** (el Licitante o su representante legal).

NOTA: LOS LICITANTES DEBERÁN TRAER MEMORIA USB PARA QUE SE LES PROPORCIONE COPIA DEL ACTA DEL EVENTO, O TAMBIÉN SE PODRÁ UTILIZAR LA MEMORIA PRESENTADA DENTRO DEL SEGUNDO SOBRE.

9.2.- Los Licitantes que adquirieron Bases y no estén presentes al iniciar este acto, quedarán automáticamente descalificados.

DESARROLLO DEL EVENTO.

9.3.- Se hará declaración oficial de apertura del evento.

9.4.- Se pasará lista de asistencia de los Licitantes, quienes deberán presentar, a través de sus representantes debidamente acreditados, los **TRES SOBRES IDENTIFICADOS, CERRADOS, FIRMADOS Y SELLADOS CON CINTA ADHESIVA, conforme a lo señalado en los puntos 3, 4 y 5 de estas Bases.**

9.5.- Con fundamento en el Artículo 85 fracción II de la Ley, se procederá a la apertura del primer sobre, con la documentación legal de cada Licitante, que debe contener los originales o copias certificadas y copias simples de la documentación solicitada, mismas que se cotejarán en el momento, y serán devueltos los originales o copias certificadas, excepto el **ANEXO A**. Las copias simples se quedarán invariablemente en poder de la Convocante.

En caso de que algún Licitante quede descalificado por no presentar uno o varios de los documentos legales solicitados en el punto 3 de las presentes Bases, se le hará entrega inmediatamente de los dos sobres que contienen la propuesta técnica, así como la económica, quedando bajo su elección el abandonar el recinto en ese momento.

9.6.- Una vez concluida la revisión cuantitativa de la documentación legal presentada, se procederá a abrir el segundo sobre de cada licitante, del cual se realizará de igual forma una revisión cuantitativa de lo solicitado en el punto 4 de estas bases.

9.7.- Las propuestas serán rubricadas por los asistentes al evento.



SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

9.8.- Se levantará acta circunstanciada del evento de Presentación de Documentación Legal y Apertura de propuestas técnicas, asentando los motivos de la descalificación de aquellos Licitantes que hubiesen omitido cualquiera de los requisitos a que se refieren los puntos **3** y **4** de las presentes Bases, las propuestas recibidas y las observaciones respectivas. El acta será firmada por los asistentes a este evento, entregándoles copia al final del mismo.

9.9.- La omisión de firmas por parte de algún Licitante o representante, no invalidará el contenido y efecto del acta.

9.10.- El tercer sobre de cada Licitante, cerrado y sellado, que debe contener la Propuesta Económica y la Garantía de Seriedad de la propuesta, será debidamente firmado por los asistentes, quedando los mismos, en custodia de la Convocante, hasta el día del evento de la Apertura de propuestas económicas.

9.11.- TODA LA DOCUMENTACIÓN LEGAL Y TÉCNICA DE LOS LICITANTES CUYAS PROPUESTAS SEAN ACEPTADAS EN ESTA PRIMERA REVISIÓN CUANTITATIVA, SE RECIBIRÁN PARA SU POSTERIOR Y DETALLADO ANÁLISIS, DANDO A CONOCER EL RESULTADO EL DÍA DEL EVENTO DE COMUNICACIÓN DE EVALUACIÓN TÉCNICA.

Una vez concluido el acto señalado en este numeral, la Convocante realizará el análisis cualitativo de la documentación legal recibida para determinar si se cumplen los requisitos legales solicitados y de esta manera proceder a la evaluación de las propuestas técnicas de los licitantes que hayan cumplido con dichos requisitos.

10.- DICTAMEN TÉCNICO

La Convocante y la Contratante realizarán el análisis cualitativo y la evaluación de las propuestas técnicas recibidas, si cumple con todos y cada uno de los requisitos solicitados en las presentes bases y sus posibles cambios en la Junta de Aclaraciones, para lo cual emitirán un Dictamen, mismo que se dará a conocer en el evento señalado en el punto **11** de estas Bases.

CRITERIOS QUE SE APLICARÁN PARA LA EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA

10.1.- Se verificará que la propuesta técnica ofertada por el Licitante cumpla con los requisitos esenciales solicitados en las bases de la presente licitación, así como los cambios derivados de la Junta de Aclaraciones. No cumplir con lo anterior, será causa de descalificación.

10.2.- Se efectuará un análisis y evaluación de las propuestas que se hayan admitido, comparando que las

diferentes condiciones ofrecidas por los licitantes cumplan con todo lo solicitado en las bases.

10.3.- Se emitirá un Dictamen por escrito, en el que se estipule quien reunió las condiciones legales y técnicas solicitadas.

10.4.- La evaluación de las propuestas, en ningún caso, estará sujeta a mecanismos de puntos o porcentajes.

11.- COMUNICACIÓN DE EVALUACIÓN TÉCNICA Y APERTURA DE PROPUESTAS ECONÓMICAS.

11.1.- FECHA, HORA Y LUGAR.- Este evento se llevará a cabo el **JUEVES 19 DE ENERO DE 2017 A LAS 12:00 HORAS, EN LA SALA NO. 1 DE LA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS DE LA SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN**, ubicada en la Planta Baja del domicilio de la Convocante.

NOTA: LOS LICITANTES DEBERÁN TRAER MEMORIA USB PARA QUE SE LES PROPORCIONE COPIA DEL ACTA DEL EVENTO, O TAMBIÉN SE PODRÁ UTILIZAR LA MEMORIA PRESENTADA DENTRO DEL TERCER SOBRE.

NO ES OBLIGATORIA LA PRESENCIA DE LOS LICITANTES, Y LA FALTA DE ALGUNA FIRMA NO INVALIDARÁ EL ACTA.

11.2.- La Convocante procederá a informar el resultado de la evaluación de las propuestas técnicas, de cada Licitante, según el dictamen correspondiente.

11.3.- Respecto de las propuestas técnicas descalificadas, el tercer sobre de los Licitantes, quedará en poder de la Convocante mismo que será devuelto después de comunicación del fallo.

El horario para recoger el sobre que contiene la propuesta económica será los días viernes de 13:00 a 14:00 horas en las oficinas de la Convocante.

Para realizar este trámite el Licitante deberá presentar lo siguiente:

- a) Anexo J debidamente requisitado;
- b) Copia simple legible de la identificación oficial de la persona que recoge el sobre;
- c) En caso de que acuda persona distinta del Representante Legal acreditado en la Licitación o no sea la persona física que participó como Licitante, deberá presentar carta poder simple anexando copia de identificación del poderdante y del apoderado.



SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

Nota: Debido a la importancia de esta documentación, no será devuelta garantía alguna si no se cumplen los requisitos anteriormente establecidos.

11.4.- La devolución del tercer sobre se realizará máximo dentro de los 6 meses posteriores a la comunicación del Fallo de esta Licitación; después de este plazo, el sobre será resguardado en el Archivo General de la Convocante.

11.5.- Una vez firmada el acta correspondiente a esta Comunicación de Evaluación Técnica, se procederá con:

12.- APERTURA DE PROPUESTAS ECONÓMICAS

DESARROLLO DEL EVENTO

12.1.- Se hará declaración oficial de inicio del evento de Apertura de propuestas económicas.

12.2.- Se pasará lista de asistencia de los Licitantes cuyas propuestas técnicas fueron aceptadas.

12.3.- Se procederá a la apertura del tercer sobre de cada Licitante, y una vez verificada la Garantía de Seriedad, se dará lectura en voz alta a las propuestas económicas.

12.4.- Cuando algún Licitante no asista a este evento, y su propuesta técnica sea aceptada, su tercer sobre que debe contener la propuesta económica así como la garantía solicitada, en ese instante, será abierto por un representante de la Convocante, y se procederá a dar lectura a la misma.

12.5.- Las propuestas económicas serán firmadas por los asistentes a este evento.

12.6.- Se levantará acta circunstanciada del evento, asentando los importes unitarios y totales de todas y cada una de las propuestas económicas aceptadas y las observaciones respectivas; firmando los representantes de la Contratante, Convocante y Secretaría de la Contraloría, así como de los Licitantes cuyas propuestas económicas fueron recibidas; y entregando copia, al final del evento, a los mismos.

NO ES OBLIGATORIA LA PRESENCIA DE LOS LICITANTES, Y LA FALTA DE ALGUNA FIRMA NO INVALIDARÁ EL ACTA DEL EVENTO.

12.7.- La Secretaría podrá negociar a la baja los precios contenidos en las propuestas económicas de los licitantes, cuando exista el riesgo de declararse desierto el procedimiento, siempre y cuando se haga del conocimiento previo de todos los licitantes presentes al momento de la apertura de propuestas; lo anterior de conformidad con la fracción III del Artículo 81 de la Ley de

Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

13.- FALLO.

13.1.- FECHA, HORA Y LUGAR.- Este evento se llevará a cabo el día **VIERNES 20 DE ENERO DE 2016 A LAS 12:00 HORAS, EN LA SALA NO. 1 DE LA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS DE LA SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN**, ubicada en la Planta Baja del domicilio de la Convocante.

NOTA: LOS LICITANTES DEBERÁN TRAER MEMORIA USB PARA QUE SE LES PROPORCIONE COPIA DEL ACTA DEL EVENTO.

NO ES OBLIGATORIA LA PRESENCIA DE LOS LICITANTES, Y LA FALTA DE ALGUNA FIRMA NO INVALIDARÁ EL ACTA. LOS LICITANTES PODRÁN SOLICITAR SU ACTA A TRAVÉS DE CORREO ELECTRÓNICO.

13.2.- En sustitución de este acto, la Convocante podrá optar por notificar el fallo, a través de medios electrónicos.

14.- DESCALIFICACIÓN DE LOS LICITANTES

14.1.- Será motivo de descalificación a los Licitantes que incurran en uno o más de los siguientes supuestos:

14.1.1.- Por no estar presentes al iniciar el evento de Presentación de Documentación Legal y Apertura de propuestas técnicas.

14.1.2.- Si no presenta o no cumple con todos y cada uno de los requisitos solicitados en las Bases de la presente licitación, de conformidad a lo señalado en el Artículo 80 fracción VII de la Ley, ya que todos los requisitos solicitados son esenciales.

14.1.3.- Si no presenta los formatos, anexos y escritos solicitados en los apartados **4** y **5** de las bases, en hoja membretada del licitante, indicando el número y descripción del procedimiento, datos completos de identificación del licitante solicitados en su respectivo Anexo, nombre del representante legal y/o persona física así como sello de la empresa.

14.1.4.- Por no presentar firma autógrafa al margen y al calce en todas las hojas cuando se requiera.

14.1.5.- Si se comprueba que tienen acuerdo con otros Licitantes que participen en esta licitación, para elevar los precios del servicio que se está licitando o cualquier otro acuerdo que tenga como fin obtener una ventaja sobre los demás licitantes;

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

14.1.6.- Si no presenta la garantía solicitada en el punto 6 de estas Bases dentro del tercer sobre, si no viene expedida a favor de la **Secretaría de Finanzas y Administración del Gobierno del Estado de Puebla** o bien, cuando el valor de la garantía para la seriedad de la propuesta, sea inferior al 10% (diez por ciento) **del monto total de su propuesta**, sin incluir el IVA., o bien dicha garantía se encuentra rota, perforada o a nombre de otra persona distinta al Licitante.

14.1.7.- Si se comprueba que incurrieron en falsedad en la información presentada.

14.1.8.- Cuando se compruebe que algún Licitante se encuentra dentro de los supuestos que marca el Artículo 77 de la Ley.

14.1.9.- Si su propuesta no indica el periodo de garantía o la prestación del servicio, o si cualquiera de los dos no cumple con los tiempos establecidos en estas Bases.

14.1.10.- Si en la propuesta ya sea legal, técnica o económica, existe información que se contraponga.

14.1.11.- En caso de que el escrito solicitado en el punto 3.1.8 se presente con alguna restricción o salvedad.

14.1.12.- Cualquier punto o concepto adicional no solicitado en las Bases, que sea presentado en la propuesta legal técnica o económica y que éste afecte a los intereses del Gobierno del Estado de Puebla.

14.1.13.- Si se demuestra que el Licitante utiliza o ha utilizado documentación no auténtica, falsa, apócrifa o declarado falsamente en este o en cualquier otro procedimiento de adjudicación, previsto por la Ley, en el que se encuentre participando, cualquiera que sea el estado del procedimiento en cuestión.

14.1.14.- La inclusión de elementos en cualquiera de las propuestas técnica, económica e incluso en la documentación legal, que implique el otorgamiento de bienes en condiciones inferiores a las establecidas por las Bases, y eventualmente modificadas por la Junta de Aclaraciones; toda vez que lo anterior, representa una negociación indirecta de las Bases, de conformidad con lo establecido en los artículos 79 fracción V y 80 fracción X de la Ley; numerales que expresamente establecen que el contenido de las Bases no es negociable.

14.1.15.- En aquellos casos en que la inclusión sea de elementos que impliquen condiciones superiores a las establecidas, se estará a lo que al efecto determine la Convocante, previo análisis de la conveniencia de la aceptación de dichas condiciones; por lo que de

determinarse que no son convenientes y por ende representan ofrecimiento de condiciones inferiores, será procedente la descalificación.

14.1.16.- Por no cumplir con la descripción detallada del servicio en el Formato **ANEXO B** de su propuesta técnica conforme al **ANEXO 1** de estas Bases, o por no considerar los cambios derivados de la Junta de Aclaraciones.

14.1.17.- Por no presentar los formatos **ANEXOS B Y C** debidamente requisitados conforme a lo solicitado, o bien la información contenida no coincida conforme a lo solicitado en el **ANEXO 1 y los cambios solicitados en la Junta de Aclaraciones**.

NOTA: En caso de existir algún error en el formato ANEXO B, prevalecerá lo solicitado en el apartado 4 por lo que deberá tenerlo en consideración o será descalificado.

14.1.18.- Por no presentar el comprobante con sello bancario, en original y copia simple legible; o bien, si el mismo no coincide con la referencia de la orden de cobro generada por la Convocante o no se encuentre pagado dentro del periodo y con el monto señalados en los puntos **2.2.1, 2.2.2 y 2.3.2** de las Bases.

14.1.19.- Si en el evento señalado en el punto 9 de estas Bases, no presenta todos o alguno de los 3 sobres requeridos.

14.1.20.- Por no aplicar en sus propuestas técnica y económica los cambios derivados de la Junta de Aclaraciones.

14.1.21.- Por no presentar o por no cumplir con algún requisito legal solicitado en el punto 3 de las presentes Bases.

14.1.22.- Por no presentar o por no cumplir con algún requisito técnico o económico solicitado.

14.1.23.- Si la unidad de medida no coincide con la solicitada o si algún licitante ofrece una cantidad de bienes distinta a la solicitada en el Anexo 1, si oferta dos o más opciones en cuanto a color, dimensiones, medidas, entre otras de acuerdo al **Anexo 1**. Si algún licitante ofrece cantidades mayores en la columna de cantidad mínima o cantidad máxima sólo se le adjudicará, en su caso, la cantidad establecida en el citado anexo. Si por el contrario la oferta es por una cantidad menor, el licitante quedará descalificado en la partida correspondiente.

14.1.24.- Por no coincidir el número de partida de acuerdo a lo solicitado en las bases y a lo ofertado en la propuesta técnica y económica del licitante.

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

14.1.25.- Por no presentar su propuesta técnica y demás documentos en español o con traducción simple al español, de conformidad con lo solicitado en el punto 2.1.4 de las bases.

14.1.26.- Por presentar información legal, técnica y económica inconsistente.

15.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.

15.1.- Se adjudicará el contrato, de entre los licitantes, a aquél cuya propuesta resulte solvente porque reúne, conforme a los criterios de adjudicación establecidos en las bases de la presente licitación, las condiciones legales, técnicas y económicas exigidas, considerando en particular los aspectos de calidad requeridos por el solicitante, y que garantice satisfactoriamente el cumplimiento de las obligaciones respectivas **por el precio más bajo por menú**, considerando para la elaboración de su propuesta económica que se tiene un consumo promedio máximo de 250,000 menús y un mínimo de 100,000 menús.

Nota: El precio de cualquiera de los tercios (desayuno, comida y cena) deberá ser el mismo, pudiendo variar las cantidades de cada uno de ellos, de acuerdo a las necesidades de la contratante.

15.2.- Si resultare que 2 o más propuestas satisficieran la totalidad de los requerimientos de la convocante, y existiera un empate en precio, se adjudicará la partida o partidas a:

- En primer término, a las micro empresas, a continuación, se considerará a las pequeñas empresas y en caso de no contarse con alguna de las anteriores, se adjudicará a la que tenga el carácter de mediana empresa.
- En caso de subsistir el empate entre empresas de la misma estratificación de los sectores señalados en el párrafo anterior, o bien, de no haber empresas de este sector y el empate se diera entre licitantes que no tienen el carácter de MIPYMES, se realizará la adjudicación del contrato a favor del licitante que resulte ganador del sorteo por insaculación que realice la convocante, el cual consistirá en depositar en una urna o recipiente transparente, las boletas con el nombre de cada licitante empatado, acto seguido se extraerá en primer lugar la boleta del licitante ganador y posteriormente las demás boletas de los licitantes que resultaron empatados en esa partida, con lo cual se determinarán los subsecuentes lugares que ocuparán tales proposiciones. Si hubiera más partidas empatadas se llevará a cabo un sorteo por cada una de ellas, hasta concluir con la última que estuviera en ese caso.

NOTA: Cuando se requiera llevar a cabo el sorteo por insaculación, la convocante deberá girar la invitación a la Secretaría de la Contraloría del Estado de Puebla, para que en su presencia se lleve a cabo el sorteo y se levantará acta que firmarán los asistentes, sin que la inasistencia, la negativa o falta de firma en el acta respectiva de los licitantes invalide el acto.

15.3.- La presente licitación es en la modalidad de contrato abierto por lo que el Consejo Estatal de Coordinación del Sistema Nacional de Seguridad Pública, en apego al artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal del Estado de Puebla, se compromete a adquirir obligatoriamente las cantidades mínimas señaladas y las cantidades restantes, correspondientes a las cantidades máximas, en función de las necesidades y la suficiencia presupuestal.

15.4.- La convocante podrá modificar las cantidades adjudicadas, pudiendo aumentar o reducir estas, ya sea por necesidades o por restricciones presupuestales Y A PETICIÓN DE LA Contratante.

16.- DECLARACIÓN DE LICITACIÓN Y/O PARTIDA DESIERTA O CANCELADA.

La presente licitación se podrá declarar desierta:

16.1.- Cuando todas las propuestas presentadas no reúnan los requisitos esenciales previstos en las Bases, con fundamento en el Artículo 92 fracción I de la Ley.

16.2.- Si después de efectuada la evaluación, no fuese posible adjudicar el contrato objeto de la presente licitación con ningún Licitante, porque sus precios rebasen el presupuesto autorizado, de conformidad con el Artículo 92 fracción II de la Ley.

16.3.- Cuando no adquieran estas Bases, por lo menos tres Licitantes, o habiéndose inscrito, no se presente ninguna propuesta, de conformidad con el Artículo 92 fracción III de la Ley.

Asimismo, se puede cancelar, modificar o dar desierta una partida o la Licitación:

16.4.- Por casos fortuitos o de fuerza mayor, o existan circunstancias que provoquen la extinción de la necesidad de esta licitación, de conformidad con el Artículo 91 de la Ley.

16.5.- Por restricciones presupuestales de la Contratante.

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

16.6.- Por así convenir a los intereses de la Convocante y/o Contratante, de conformidad con el Artículo 92 fracción IV de la Ley.

17.- GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.

17.1.- De conformidad con el Artículo 126 fracción III de la Ley, el proveedor ganador, garantizará el cumplimiento del contrato, así como la indemnización, por vicios ocultos, mediante cheque certificado, de caja, fianza o hipoteca otorgada a favor de la **Secretaría de Finanzas y Administración del Gobierno del Estado de Puebla**, por un importe equivalente al **10% (diez por ciento) del monto total adjudicado a cantidades máximas con IVA.**

Esta garantía deberá cubrir el cumplimiento oportuno del periodo de entrega, calidad y vicios ocultos y deberá presentarse a la firma del contrato citado, tomando como ejemplo el **ANEXO E**, en caso de ser fianza.

NOTA: En caso de que la garantía otorgada presente errores subsanables, se otorgará al licitante un lapso de 2 días hábiles a efecto de que enmiende los mismos, debiendo presentar dicha garantía en el domicilio de la convocante en horario de oficina.

17.2.- No se aceptarán garantías de cumplimiento de contrato diferente a cheque certificado, de caja, fianza o hipoteca, con independencia del texto del contrato y del importe adjudicado.

17.3.- Cabe destacar que en caso de que el proveedor adjudicado no presente la garantía de cumplimiento, le será aplicado lo señalado en el Artículo 105 de la Ley.

18.- CONTRATOS.

18.1.- El Licitante que obtenga adjudicación, deberá presentarse a firmar y recibir el contrato derivado de la presente licitación, dentro del término de 5 días hábiles contados a partir de la comunicación del fallo, en las instalaciones de la Contratante, en el domicilio citado en el punto 1.1.7 de las presentes Bases. Dichos documentos solamente se podrán entregar al representante acreditado, mediante la presentación de lo siguiente:

I.- Original y dos copias de la Garantía de Cumplimiento de contratos.

II.- Original y dos copias de la "Constancia de no adeudo relativa al cumplimiento formal de obligaciones y la inexistencia de créditos fiscales" **expedida por la Secretaría de Finanzas y Administración**, vigente a la fecha de la formalización del Contrato.

III.- Cédula de identificación fiscal o R.F.C. (Dos copias simples legibles)

IV.- Acta constitutiva de la persona jurídica (moral) o Acta de nacimiento, en caso de ser persona física (Dos copias simples legibles).

Nota: En caso de que la empresa haya tenido modificaciones a su Acta constitutiva, deberá presentar las últimas. (Dos copias simples legibles).

V.- Poder notarial del representante o apoderado legal de la empresa (Dos copias simples legibles).

VI.- Identificación Oficial vigente con fotografía del apoderado o representante legal (Dos copias simples legibles por ambos lados).

VII.- Comprobante de domicilio con antigüedad no mayor a tres meses (Dos copias simples legibles).

VIII.- En su caso, aquellos documentos que, con motivo de esta licitación, se hubieren comprometido a entregar.

18.2.- En caso de no presentarse a la formalización de los contratos, o no presentar alguno de los documentos mencionados en el punto 18.1 dentro del tiempo y lugar estipulado en el punto anterior, no se podrá proceder con la formalización del contrato y se hará efectiva la garantía de seriedad de propuesta y la contratación pasará al segundo lugar.

NOTA: En términos de lo que se establece en el artículo 25 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, Estatal y Municipal, al momento de resultar adjudicado con un contrato, deberá realizar los trámites administrativos y legales con la finalidad de obtener su registro en el padrón de proveedores.

18.3.- El licitante en caso de resultar adjudicado, deberá acreditar a la contratante el cumplimiento de las obligaciones en materia de Seguridad Social de forma mensual, durante la vigencia del contrato con cualquiera de los documentos indicados en el punto 3.1.11 de las presentes bases.

19.- MODIFICACIÓN DE LOS CONTRATOS

La Contratante podrá modificar los contratos bajo su responsabilidad y por razones fundadas, dentro de los seis meses posteriores a su firma; siempre que el monto total de las modificaciones no rebase, en conjunto o separadamente, el 20% (veinte por ciento) de los conceptos y volúmenes establecidos originalmente en los mismos. Esto se formalizará por escrito, de conformidad con el Artículo 112 de la Ley.



SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

20.- RESCISIÓN DEL CONTRATO.

La Contratante podrá rescindir administrativamente el contrato, cuando el Proveedor no cumpla con las obligaciones derivadas del mismo, tales como:

20.1.- Si no se lleva a cabo el servicio en el tiempo y forma convenido.

20.2.- Incumplimiento de las obligaciones del contrato celebrado.

20.3.- Cuando las diversas disposiciones legales aplicables, al respecto así lo señalen.

20.4.- Por casos fortuitos o de fuerza mayor.

Cuando se rescinda el contrato, la Contratante deberá informar a la Convocante, a efecto de que ésta verifique conforme al criterio de adjudicación, si existe otra proposición que resulte aceptable, en cuyo caso, el contrato se celebrará con el Licitante que ocupara el segundo lugar en precios más bajos y cuya oferta técnica haya sido aceptada.

20.5.- Para rescindir administrativamente el contrato por causas imputables al Proveedor, se hará de la siguiente manera:

a) Podrá iniciarse el procedimiento de rescisión, a partir del día siguiente a aquel en que se tenga conocimiento del incumplimiento.

b) Se comunicará por escrito al presunto infractor los hechos constitutivos de la infracción, para que dentro del término que para tal efecto se señale, y que no podrá ser menor a 3 (tres) días hábiles, exponga lo que a su derecho convenga y aporte las pruebas que estime pertinentes.

c) Transcurrido el término a que se refiere el punto anterior, se resolverá considerando los argumentos y pruebas que se hubiesen hecho valer; y

d) La resolución será debidamente fundada y motivada, se notificará personalmente o por correo certificado con acuse de recibo al infractor, dentro de un término de **15 DÍAS HÁBILES**.

21.- EMPAQUE DE BIENES Y TRANSPORTACIÓN

21.1.- La forma de transporte que utilice el Proveedor, será bajo su absoluta responsabilidad y deberá garantizar la entrega de los bienes, en el tiempo requerido y en condiciones óptimas, tales que preserven la calidad de estos.

21.2.- La transportación de los bienes, seguros y maniobras de descarga en los almacenes de la Contratante, no implicará costos adicionales a cargo de la misma, quedando estos a cargo del Proveedor.

21.3.- Cualquier parte que resulte dañada, por defectos de transporte, será devuelta al Proveedor y deberá ser sustituida a satisfacción de la Contratante.

22.- CONDICIONES Y LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

22.1.- LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO.- El servicio de suministro se llevará a cabo en las instalaciones de la Academia de Formación y Desarrollo Policial Puebla, Iniciativa Mérida General Ignacio Zaragoza, ubicada en Kilómetro 5.5 Camino Vecinal a Santa Cruz Alpuyeca, Amozoc de Mota Puebla, con el Lic. Fernando Islas López Subdirector de Enlace Administrativo de la Academia de Formación y Desarrollo Policial Puebla, Iniciativa Mérida General Ignacio Zaragoza” en el horario comprendido entre las 5:30 a 21:00 horas de lunes a domingo.

22.2.- El Proveedor deberá notificar a la Contratante por correo electrónico, a través del “Formato de Prestación de Servicios”, con una anticipación de por lo menos 24 horas a la fecha de entrega.

Correos para notificación:

d.maldonado@cesppuebla.gob.mx
fer_islas10@hotmail.com

Teléfono para notificación:

(222) 2 73 28 00 ext. 10619

22.3.- El proveedor, al momento de iniciar el servicio deberá llevar consigo la siguiente documentación:

- a) Dos copias fotostáticas del contrato.
- b) Original y copia fotostática de la factura

Lo anterior de conformidad con lo dispuesto por el Artículo 107 fracción IV de la Ley.

23.- SANCIONES Y PENAS CONVENCIONALES.

Las sanciones que la contratante aplicará serán las siguientes:

23.1.- Se hará efectiva la garantía de seriedad de la propuesta en los siguientes casos:

23.1.1.- Cuando los Licitantes no sostengan sus ofertas o se retiren de la licitación, después del acto de apertura de propuestas técnicas.



SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

23.1.2.- Cuando el Licitante adjudicado no confirme su aceptación para que se le adjudique el contrato dentro de los 5 (cinco) días hábiles siguientes a la fecha en que se hubiere comunicado el fallo.

23.1.3.- Cuando el Licitante adjudicado no entregue la garantía de cumplimiento, dentro de los 5 (cinco) días hábiles posteriores a la comunicación del fallo.

23.2.- Se hará efectiva la garantía de cumplimiento, cuando exista incumplimiento en el servicio, por no iniciar el servicio motivo de esta licitación en los plazos y especificaciones establecidos en las Bases, o por dar servicios de calidad inferior a la pactada.

23.3.- Las penas convencionales que se aplicarán por retraso en la fecha de inicio o prestación de servicio, serán las siguientes:

a) El **0.7%** del monto no entregado (sin incluir i.v.a.), por cada día natural de retraso, inclusive, por la entrega de bienes diferentes o bienes de calidad inferior a lo establecido en el contrato; mismo que será deducido a través de: cheque certificado, de caja o nota de crédito. Documento que deberá estar a nombre de: "Consejo Estatal de Coordinación del Sistema Nacional de Seguridad Pública" y deberá ser presentado previamente a la entrega de la facturación. La contratante podrá rescindir el contrato, total o parcialmente, según sea el caso, haciendo efectiva la póliza de garantía y podrá adjudicar el contrato al segundo lugar. En caso de que la contratante autorice una prórroga, por causas imputables al licitante, durante la misma, se aplicará la sanción establecida en este punto por cada día de prórroga.

b) Aplicación de las sanciones estipuladas en la Ley.

23.4.- El licitante que no firme el contrato por causas imputables al mismo será sancionado en los términos del artículo 136 de la Ley.

24.- PAGO.

24.1.- El pago se realizará a mes vencido, de acuerdo al número de menús suministrados al mes, dentro de los **20 días naturales**, previa presentación de la factura debidamente requisitada durante la vigencia del contrato.

24.2.- La factura deberá ser expedida, a nombre de la Contratante y tendrá que cubrir los requisitos fiscales correspondientes, de acuerdo a lo siguiente:

| RAZÓN SOCIAL | R.F.C. | DOMICILIO FISCAL |
|--------------|--------|------------------|
|--------------|--------|------------------|

| RAZÓN SOCIAL | R.F.C. | DOMICILIO FISCAL |
|--|--------------|--|
| CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA. | CEC0602243PA | 31 PONIENTE 1717, COL. LOS VOLCANES C.P. 72410, PUEBLA, PUEBLA |

NOTA: Se le recomienda al licitante adjudicado que cualquier duda que tenga en lo referente a la facturación o al lugar y trámites a realizar para el pago, lo confirme con la Contratante; lo anterior para evitar contratiempos.

24.2.1.- El proveedor deberá presentar junto con su factura, el documento que acredite el cumplimiento de las obligaciones en materia de seguridad social.

24.3.- La Contratante no otorgará anticipos al licitante adjudicado.

24.5.- Solo será cubierto por la Contratante el IVA, cualquier otro impuesto o derecho deberá ser cubierto por parte del Proveedor.

24.6.- PATENTES, MARCAS Y DERECHOS DE AUTOR.- El Licitante al que se le adjudique el contrato asumirá la responsabilidad total para el caso en que al prestar el servicio a la Contratante, infrinja la Ley de Fomento y Protección de la Propiedad Industrial.

25.- ASPECTOS VARIOS.

25.1.- Una vez que los Licitantes hayan ingresado al recinto establecido, durante cualquier etapa, no podrán utilizar aparatos de intercomunicación de ningún tipo, (Teléfonos celulares, computadoras portátiles, etc.), en caso de insistir deberán retirarse del evento.

Asimismo, al ingresar al recinto en los actos de comunicación de evaluación técnica y apertura de propuestas económicas, así como para la comunicación del fallo, los asistentes deberán presentar una identificación oficial o la carta poder mencionada en el punto **3.1.6.** de las presentes bases, de lo contrario deberán abstenerse de realizar cualquier tipo de comentario.

25.2.- Los lugares, fechas y horarios de los distintos eventos que conforman la licitación podrán ser suspendidos, cambiados o diferidos de conformidad con las necesidades de la Convocante, con el fin de proveer al óptimo desarrollo de la Licitación, siempre apeándose a lo dispuesto para tal efecto en la Ley; por lo anterior, será de la más estricta responsabilidad del Licitante, por medio de sí o de quien lo represente, el presentarse en todos y cada uno de los eventos tanto en las fechas indicadas en las presentes Bases, así como en las que al efecto sean señaladas como sustitución a éstas, lo cual



SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

invariablemente le será señalado en los eventos de Junta de Aclaraciones o de Aperturas.

Lo anterior, sin que bajo ninguna circunstancia tenga la Convocante obligación alguna de notificar personalmente al Licitante acerca del estado, resultado, fechas, horas o lugares de cualquier evento de la presente licitación pues en estas Bases le han sido informadas tales circunstancias o lo serán en las actas que al efecto se levanten.

25.3.- De conformidad con lo establecido en el artículo 25 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, Estatal y Municipal, en caso de resultar adjudicado con un contrato, deberá realizar los trámites administrativos y legales respectivos con la finalidad de obtener su registro en el padrón de proveedores.

Si Usted no está registrado o actualizado dentro del padrón de proveedores, le sugerimos consultar nuestra dirección de Internet http://cga.sfapuebla.gob.mx/app_proveedor es, a efecto de preparar y presentar su documentación y así actualizarse o registrarse mientras se desarrolla el proceso de Adjudicación.

26.- CONTROVERSIAS.

Las controversias que se susciten con motivo de la interpretación o ejecución derivadas de estas Bases, se resolverán con apego a lo previsto en la Ley.

A T E N T A M E N T E

**TERESITA MONTSERRAT GAMBOA CORZAS
DIRECTORA DE ADQUISICIONES DE BIENES Y
SERVICIOS**



SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

ANEXO A

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PRESENTE

Por medio de la presente, en mi carácter de representante legal de **(PERSONA FÍSICA O JURÍDICA)** declaro bajo protesta de decir verdad que:

1. Los documentos que presento en el punto **3.1.4** son los estatutos con los que se rige actualmente la empresa que represento.
2. El poder que exhibo no me ha sido revocado ni limitado en forma alguna.
3. Mi representada no se encuentra en ninguno de los supuestos del **Artículo 77 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal**, así como tampoco se encuentra inhabilitado, o su registro en el Padrón de Proveedores suspendido o cancelado para participar en cualquier procedimiento de adjudicación por resolución de: La Secretaría de la Contraloría.
4. Mi representada no se encuentra inhabilitada o suspendida para proveer BIENES O SERVICIOS a la Federación o a cualquier otra entidad federativa.
5. Conozco en su integridad y manifiesto mi conformidad con todos y cada uno de los puntos y requisitos establecidos en las Bases de licitación **GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017**. Asimismo conozco y estoy conforme con todo lo asentado en la junta de aclaraciones.
6. Que sujeto la información proporcionada en la documentación legal, en la propuesta técnica y en la propuesta económica a la evaluación de la Convocante y la Contratante.
7. El tamaño de mi representada es: MICRO, PEQUEÑA, MEDIANA o GRANDE Empresa (Debiendo indicar a cuál de las opciones pertenece).

**ATENTAMENTE
LUGAR Y FECHA**

**NOMBRE, PUESTO Y FIRMA
DEL REPRESENTANTE LEGAL Y/O PERSONA FÍSICA
SELLO DE LA EMPRESA**

Esta carta debe presentarse en original, dentro del primer sobre y dentro del fólder de copias.

"2017, Centenario de la Promulgación de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Puebla"

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

ANEXO A1

**DIRIGIDO A: SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PRESENTE**

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017, CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

Bajo protesta de decir verdad manifiesto que el siguiente personal se encuentra bajo el régimen laboral de sueldos asimilados a salarios:

| No. | Nombre | RFC | Cargo o puesto | Tipo de contratación |
|------|--------|-----|----------------|-------------------------------|
| 1 | | | | Sueldos asimilados a salarios |
| 2 | | | | |
| 3 | | | | |
| 4 | | | | |
| 5 | | | | |
| 6... | | | | |

**ATENTAMENTE
LUGAR Y FECHA**

**NOMBRE, PUESTO Y FIRMA
DEL REPRESENTANTE LEGAL Y/O PERSONA FÍSICA
SELLO DE LA EMPRESA**

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

ANEXO A2

**DIRIGIDO A: SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PRESENTE**

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017, CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

Bajo protesta de decir verdad manifiesto que el siguiente personal se encuentra contratado por servicios independientes o prestación de servicios profesionales:

| No. | Nombre | RFC | Cargo o puesto | No. Cédula profesional | Profesión | Tipo de contratación |
|------|--------|-----|----------------|------------------------|-----------|---|
| 1 | | | | | | Servicios independientes o prestación de servicios profesionales: |
| 2 | | | | | | |
| 3 | | | | | | |
| 4 | | | | | | |
| 5 | | | | | | |
| 6... | | | | | | |

**ATENTAMENTE
LUGAR Y FECHA**

**NOMBRE, PUESTO Y FIRMA
DEL REPRESENTANTE LEGAL Y/O PERSONA FÍSICA
SELLO DE LA EMPRESA**

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

CARÁTULA DEL ANEXO B

RESUMEN DE LA PROPUESTA TÉCNICA

HOJA DE PRESENTACIÓN

FECHA: _____

| NOMBRE DEL LICITANTE | | | |
|--------------------------------------|-------------------------|-----------------|--|
| DIRIGIDA A: | | | SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS |
| LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL | | | GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 |
| CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE: | | | SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.IM GRAL I.Z. |
| No. de Partida | Unidad de medida | Cantidad | Descripción General |
| 1 | PAQUETE | 1 | DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SUMINISTRO DE INSUMOS, VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA PREPARACIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS EN SITIO LA CONTRATANTE REQUIERE EL SUMINISTRO DE INSUMOS, VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA PREPARACIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS EN SITIO (INCLUYE DESAYUNO, COMIDA Y CENA) PARA LA ACADEMIA DE FORMACIÓN Y DESARROLLO POLICIAL PUEBLA INICIATIVA-MÉRIDA GRAL. IGNACIO ZARAGOZA, MEDIANTE CONTRATO ABIERTO CONFORME AL ARTÍCULO 108 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO, Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO ESTATAL Y MUNICIPAL, POR LO QUE LA CONTRATANTE ESTÁ OBLIGADA A LA ADQUISICIÓN DEL PRESUPUESTO MÍNIMO REQUERIDO, QUEDANDO EL MÁXIMO SUJETO A LAS NECESIDADES DE LA CONTRATANTE. PERIODO DE SUMINISTRO DE INSUMOS, VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA PREPARACIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS EN SITIO PARA LA A.F.D.P.P.IM GRAL I.Z. |

NOTA: EN EL PRESENTE FORMATO SOLO DEBERÁN INCLUIRSE LAS PARTIDAS QUE COTICE EL LICITANTE.

A T E N T A M E N T E

BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL Y/O PERSONA FÍSICA
SELLO DE LA EMPRESA**

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

ANEXO B

Formato para la presentación de la Propuesta Técnica con características originales, el Licitante tendrá que tomar en cuenta todos los cambios que se generen de la Junta de Aclaraciones para la presentación de su propuesta.

**DIRIGIDO A: SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PRESENTE**

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017, CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

| NOMBRE DEL LICITANTE: | | | | |
|--|----------|------------------|---|---------------------|
| PARTIDA | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA | PERIODO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO O SUMINISTRO | PERIODO DE GARANTÍA |
| 1 | 1 | PAQUETE | | |
| DESCRIPCIÓN TÉCNICA DETALLADA DEL SERVICIO O SUMINISTRO: | | | | |
| (DESCRIPCIÓN DETALLADA CONFORME AL ANEXO1) | | | | |

DATOS DEL LICITANTE
NOMBRE DEL LICITANTE:
RFC CON HOMOCALVE:
DOMICILIO FISCAL:
CALLE:
NÚMERO:
COLONIA:
C.P.:
DELEGACIÓN O MUNICIPIO:
ENTIDAD FEDERATIVA:
TELÉFONOS:
FAX:
CORREO ELECTRÓNICO:

Todos son requisitos esenciales la falta de alguno de ellos será causa de descalificación
Deberá presentarse en hoja membretada de la empresa, firmada y sellada en todas y cada una de sus hojas, indicando nombre y firma del representante legal.

NOTA: El Licitante deberá respetar y llenar el presente formato con toda la información solicitada, ya que en caso de no hacerlo así, será causa de descalificación. Este formato se presentará en WORD.

LUGAR Y FECHA

**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE
LEGAL Y/O PERSONA FÍSICA
SELLO DE LA EMPRESA**

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

ANEXO C

Formato para la presentación de la Propuesta Económica con características originales, el Licitante tendrá que tomar en cuenta todos los cambios que se generen de la Junta de Aclaraciones para la presentación de su propuesta.

**DIRIGIDO A: SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PRESENTE**

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017, CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

| NOMBRE DEL LICITANTE: | | | | | | | |
|--|---------------------------|---------------------------|------------------------|-------------------------------------|---------------------------|---|---|
| PARTIDA | (A) CANTIDAD MÍNIMA | (B) CANTIDAD MÁXIMA | UNIDAD DE MEDIDA | DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO | (C) PRECIO UNITARIO | (AxC) IMPORTE A CANTIDADES MÍNIMAS | (BxC) IMPORTE A CANTIDADES MÁXIMAS |
| 1 | 100,000 | 250,000 | MENU | | | | |
| IMPORTE TOTAL A CANTIDADES MÍNIMAS CON LETRA: | | | | | SUBTOTAL | | |
| | | | | | IVA (16%) | | |
| | | | | | TOTAL | | |

DATOS DEL LICITANTE
NOMBRE DEL LICITANTE:
RFC CON HOMOCLOVE:
DOMICILIO FISCAL:
CALLE:
NÚMERO:
COLONIA:
C.P.:
DELEGACIÓN O MUNICIPIO:
ENTIDAD FEDERATIVA:
TELÉFONOS:
FAX:
CORREO ELECTRÓNICO:

“LOS PRECIOS SERÁN FIRMES HASTA EL TOTAL DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO”.

Todos son requisitos esenciales la falta de alguno de ellos será causa de descalificación. Deberá presentarse en hoja membretada de la empresa, firmada y sellada en todas y cada una de sus hojas, indicando nombre y firma del representante legal.

NOTA: El Licitante deberá respetar y llenar el presente formato con toda la información solicitada, ya que en caso de no hacerlo así, será causa de descalificación. Este formato se presentará en EXCEL.

LUGAR Y FECHA

**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE
LEGAL Y/O PERSONA FÍSICA
SELLO**

“2017, Centenario de la Promulgación de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Puebla”

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

ANEXO D

GARANTÍA (FIANZA) DE SERIEDAD DE PROPUESTA ECONÓMICA

Ante o a favor de: **SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA**

Para garantizar por (nombre de la persona física o jurídica), con RFC. _____, con domicilio en _____, la seriedad de la oferta presentada en la **Licitación Pública Nacional GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017** realizada por el Gobierno del Estado de Puebla de conformidad con la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, por el **10% del monto total de su propuesta a cantidades máximas** sin incluir el IVA de \$ (número) (letra _____ M.N.)

Esta fianza permanecerá vigente aún cuando se interpongan juicios o recursos legales y hasta que no se dicte resolución firme por autoridad competente.

El sostenimiento de la oferta es por un período mínimo de 60 (sesenta) días contados a partir del acto de apertura de ofertas.

En los casos de hacerse exigible la fianza, esta compañía afianzadora pagara en los términos, de ley la cantidad de \$ (número) (letra _____ M.N.) que corresponde al **10% del monto total de la propuesta económica a cantidades máximas sin incluir IVA**. Como garantía de sostenimiento de oferta, para lo cual, (compañía afianzadora) acepta someterse expresamente al procedimiento de ejecución (con exclusión de cualquier otro) establecido en los artículos 178, 279, 282, 283 y 289 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

ANEXO E

FIANZA DE CUMPLIMIENTO

Ante o a favor de: **SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA**

Para garantizar por (nombre de la persona física o jurídica), con R.F.C. _____, con domicilio en _____, el fiel y exacto cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones derivadas de la adjudicación del procedimiento de LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, relativo a la CONTRATACIÓN DEL **SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.IM GRAL I.Z.** realizado por el Gobierno del Estado de Puebla de conformidad con la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, dentro del expediente No. _____ (Para licitaciones públicas: **GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017**, por el monto total adjudicado a cantidades máximas con IVA de \$ (número) (letra _____ M.N.)

Esta fianza permanecerá vigente en cuanto al cumplimiento del contrato No. _____, desde la fecha de su expedición hasta la total terminación de las obligaciones derivadas del mismo, aún cuando se otorguen prórrogas o esperas y para los casos en que se interpongan juicios o recursos legales y hasta que no se dicte resolución firme por autoridad competente.

Así mismo, esta fianza se otorga para garantizar el pago de la indemnización en los casos de vicios o defectos ocultos de los servicios contratados, quedando vigente un año posterior a la entrega o prestación de los mismos.

En los casos de hacerse exigible la fianza esta compañía afianzadora pagara en los términos, de ley la cantidad de \$ (número) (letra _____ M.N.) que corresponde al 10 % del monto total del contrato a **cantidades máximas con IVA**. Como garantía de su cumplimiento así como contra vicios o defectos ocultos, para lo cual, (compañía afianzadora) acepta someterse expresamente al procedimiento de ejecución (con exclusión de cualquier otro) establecido en los artículos 178, 279, 282, 283 y 289 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

ANEXO F

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017

EL FORMATO DE PREGUNTAS DEBERÁ SER LLENADO DE LA SIGUIENTE MANERA:

APARTADO DE REFERENCIA:

EN ESTE APARTADO EL LICITANTE DEBERÁ MENCIONAR A QUÉ PUNTO, PARTIDA O ANEXOS DE LAS BASES SE REFIERE.

EN EL CASO DE QUE SEA UN COMENTARIO GENERAL, DEJAR EL APARTADO DE REFERENCIA EN BLANCO.

APARTADO DE PREGUNTA:

EN ESTE APARTADO EL LICITANTE DEBERÁ HACER SU PREGUNTA U OBSERVACIÓN.

IMPORTANTE: SE LE SOLICITA AL LICITANTE NO MODIFICAR EL PRESENTE FORMATO Y SOLO ASENTAR LOS DATOS REQUERIDOS. EN EL CASO DE QUE REQUIERA MAS FILAS SOLO INSERTAR LAS MISMAS. **ESTE FORMATO SERÁ ELABORADO EN WORD.**

NOMBRE DEL LICITANTE:

| | | |
|---|------------|--|
| 1 | REFERENCIA | |
| | PREGUNTA | |
| | RESPUESTA | |
| 2 | REFERENCIA | |
| | PREGUNTA | |
| | RESPUESTA | |
| 3 | REFERENCIA | |
| | PREGUNTA | |
| | RESPUESTA | |
| 4 | REFERENCIA | |
| | PREGUNTA | |
| | RESPUESTA | |
| 5 | REFERENCIA | |
| | PREGUNTA | |
| 6 | REFERENCIA | |
| | PREGUNTA | |
| | RESPUESTA | |
| 7 | REFERENCIA | |
| | PREGUNTA | |
| | RESPUESTA | |

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

ANEXO G



No. DE LICITACIÓN: GESFAL-001/2017 COSTO DE LAS BASES: \$ 2,800.00

NOMBRE: _____

RFC (CON NÚMERO Y LETRA): _____

DIRECCIÓN: _____

COLONIA: _____ CALLE _____ C.P.: _____ NÚMERO _____

CIUDAD: _____

TELÉFONO DE LAS OFICINAS DEL LICITANTE: _____

NOMBRE DE LAS PERSONAS CON PODER GENERAL PARA ACTOS DE ADMINISTRACIÓN Y/O PODER ESPECIAL PARA PARTICIPAR EN PROCEDIMIENTOS DE ADJUDICACIÓN: _____

NOMBRE DE LOS SOCIOS QUE CONSTITUYEN LA SOCIEDAD: _____

CORREO ELECTRÓNICO DEL CONTACTO: _____

TELÉFONO CELULAR DEL CONTACTO: _____

DECLARO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE LOS DATOS ANTERIORMENTE MANIFESTADOS SON LOS DEL CONTACTO AUTORIZADO POR MI REPRESENTADA, Y ACEPTO Y LEGÍTIMO QUE LA DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO SEÑALADA, SEA EL MEDIO OFICIAL PARA LA O LAS NOTIFICACIONES RELATIVAS A ESTE PROCEDIMIENTO. ASIMISMO, MANIFIESTO QUE LA DIRECCIÓN SEÑALADA EN ESTE DOCUMENTO ES EL DOMICILIO OFICIAL DE MI REPRESENTADA, Y ES EL QUE SE DEBERÁ CONSIDERAR EN LA ELABORACIÓN DEL CONTRATO EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO, COMPROMETIÉNDOME A NOTIFICAR DE INMEDIATO A LA CONVOCANTE CUALQUIER CAMBIO EN EL MISMO.

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE
LEGAL Y/O PERSONA FÍSICA

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

ANEXO H



REQUISITOS PARA TRAMITAR LA CONSTANCIA DE NO ADEUDO A PROVEEDORES Y PRESTADORES DE SERVICIOS DEL GOBIERNO DEL ESTADO

PARA SOLICITAR EL TRÁMITE DE CONSTANCIA DE NO ADEUDO, LOS LICITANTES ADJUDICADOS DEBERÁN REALIZAR LO SIGUIENTE:

1. DIRIGIRSE AL **MÓDULO 8** UBICADO EN LA PLANTA BAJA DEL EDIFICIO DE LA SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN, UBICADO EN LA 11 ORIENTE No. 2224, COL. AZCÁRATE, PUEBLA, PUE.
2. SOLICITAR EL FORMATO DE SOLICITUD DE LA CONSTANCIA (PREGUNTAR POR **LIC. OLGA FABIOLA CARRETERO CABRAL**).
3. ENTREGAR FORMATO DEBIDAMENTE REQUISITADO EN EL CUAL SE INCLUIRÁ LA SIGUIENTE INFORMACIÓN:
 - a. RFC
 - b. CURP
 - c. CORREO ELECTRÓNICO (ACTIVO Y VIGENTE)
 - d. TELÉFONO(S)
 - e. DOMICILIO FISCAL
4. SOLICITAR GENERACIÓN DE ORDEN DE COBRO PARA EFECTUAR EL PAGO CORRESPONDIENTE DE \$410.00 (EN DICHA ORDEN SE INDICAN LOS BANCOS EN LOS QUE SE PODRÁ EFECTUAR EL PAGO).
5. REALIZAR EL PAGO DE LOS DERECHOS, DEL CUAL SE LE ENTREGARÁ EL COMPROBANTE DE PAGO A LA PERSONA QUE LES ATENDIÓ.
6. PASADAS 48 HORAS, DIRIGIRSE A LA OFICINA RECAUDADORA Y ENTREGAR EL COMPROBANTE CORRESPONDIENTE:
 - EN CASO DE QUE SU SITUACIÓN FISCAL SE ENCUENTRE AL CORRIENTE, LA CONSTANCIA LE SERÁ ENTREGADA EN ESE MOMENTO;
 - EN CASO DE QUE SU SITUACIÓN FISCAL REFLEJE ALGÚN CRÉDITO FISCAL, LA OFICINA RECAUDADORA LE INFORMARÁ LA FORMA DE PROCEDER PARA CORREGIR LA MISMA.

NOTA: LA VIGENCIA DE LA CONSTANCIA ES DE **30 DÍAS NATURALES** A PARTIR DE SU FECHA DE EXPEDICIÓN.

PARA MAYOR INFORMACIÓN, COMUNICARSE AL TELÉFONO **(01222) 2 29 70 71**.

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

ANEXO I



FORMATO DE SOLICITUD DE GARANTÍA DE SERIEDAD DE PROPUESTA ECONÓMICA

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PRESENTE

Por medio de la presente, en mi carácter de representante legal de **(PERSONA FÍSICA O JURÍDICA)** solicito la devolución de la Garantía de Seriedad de la Propuesta Económica, que fue presentada dentro del procedimiento no. **GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017**, Contratación del **SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.IM GRAL I.Z.**, consistente en un cheque cruzado o fianza no. XXXXX, del banco o compañía afianzadora XXXXXXXXXX, por un monto de \$XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, adjuntando al presente el recibo de garantía en original que me fue entregado en el evento de Apertura Económica y copia simple de la garantía de cumplimiento que se presentó al momento de formalizar el contrato.

**ATENTAMENTE
LUGAR Y FECHA**

**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE
LEGAL Y/O PERSONA FÍSICA**

Notas:

- En caso de que acuda persona distinta del Representante Legal acreditado en el procedimiento de adjudicación o no sea la persona física que participó como Licitante, deberá presentar carta poder simple anexando copia de identificación del poderdante y del apoderado.
- En caso de ser proveedor adjudicado, se le devolverá una vez que presente la garantía de cumplimiento respectiva con sello de recibido por parte de la Contratante.
- Anexar a la presente solicitud copia simple de la identificación oficial de la persona que recibirá la Garantía de Seriedad de la Propuesta Económica.

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

ANEXO J



FORMATO DE SOLICITUD DEL “SOBRE 3” Ó PROPUESTA ECONÓMICA

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PRESENTE

Por medio de la presente, en mi carácter de representante legal de **(PERSONA FÍSICA O JURÍDICA)** solicito la devolución del “**Sobre 3**” ó **Propuesta Económica**, que contiene la garantía de seriedad de la propuesta, mismo que fue presentado dentro del procedimiento no. **GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017**, Contratación del **SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.IM GRAL I.Z.**

ATENTAMENTE
LUGAR Y FECHA

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE
LEGAL Y/O PERSONA FÍSICA

Notas:

- En caso de que acuda persona distinta del Representante Legal acreditado en el procedimiento de adjudicación o no sea la persona física que participó como Licitante, deberá presentar carta poder simple anexando copia de identificación del poderdante y del apoderado.
- Anexar a la presente solicitud copia simple de la identificación oficial de la persona que recibirá el “Sobre 3” ó Propuesta Económica.

**SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA**

ANEXO K

CURRÍCULUM VITAE DE LA EMPRESA

INDICACIONES: **Todos los campos del presente anexo se deberán llenar sin excepción alguna. En caso de que no exista la información de alguno de los campos se deberá asentar "NO APLICA".**

Se podrán utilizar los espacios que requiera en cada uno de los campos del presente anexo.

_____(Nombre completo)_____, manifiesto bajo protesta de decir verdad, que los datos aquí asentados, son ciertos y han sido debidamente verificados así como que cuento con facultades suficientes para suscribir la propuesta en el presente procedimiento de adjudicación, a nombre y representación de: (persona moral); y que la documentación que se entrega con la propuesta es verídica, legítima y fidedigna.

| 1. INFORMACIÓN GENERAL | | |
|--|--|--|
| NOMBRE DE LA EMPRESA | | |
| RFC CON HOMÓCLAVE | | |
| DOMICILIO FISCAL | CALLE: | NÚMERO: |
| | COLONIA: | C.P. |
| | DELEGACIÓN O MUNICIPIO: | ENTIDAD FEDERATIVA: |
| TELÉFONOS | FAX: | |
| CORREO ELECTRÓNICO | FECHA DE FUNDACIÓN: | |
| ESCRITURA PÚBLICA EN LA QUE CONSTA SU ACTA CONSTITUTIVA | NÚMERO : | FECHA: |
| NOTARIO PÚBLICO ANTE EL CUAL SE DIO FE EL ACTA CONSTITUTIVA | NOMBRE: NÚMERO: LUGAR: | |
| RELACIÓN DE ACCIONISTAS | APELLIDO PATERNO: APELLIDO MATERNO: NOMBRES: RFC: | APELLIDO PATERNO: APELLIDO MATERNO: NOMBRES: RFC: |
| OBJETO SOCIAL | | |
| REFORMAS AL ACTA CONSTITUTIVA | | |
| DATOS DE INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO PÚBLICO DE COMERCIO | NÚMERO : | FOLIO: FECHA: |
| REPRESENTANTE LEGAL | APELLIDO PATERNO: APELLIDO MATERNO: NOMBRES: RFC: | |
| DOMICILIO FISCAL DEL REPRESENTANTE LEGAL | CALLE: | NÚMERO: |
| | COLONIA: | C.P. |
| | DELEGACIÓN O MUNICIPIO: | ENTIDAD FEDERATIVA: |
| TELÉFONOS | FAX: | |
| CORREO ELECTRÓNICO | | |
| DATOS DEL DOCUMENTO MEDIANTE EL CUAL ACREDITA SU PERSONALIDAD Y FACULTADES | NÚMERO DE ESCRITURA PÚBLICA: FECHA: NOMBRE DEL NOTARIO: NÚMERO DEL NOTARIO: DOMICILIO DE LA NOTARÍA: | |

| 2. ANTECEDENTES DE LA EMPRESA: (CÓMO SE FUNDÓ, CON QUÉ OBJETO Y CUÁL HA SIDO SU EVOLUCIÓN, HASTA LA PRESENTE FECHA). |
|---|
| |

| 3. PRINCIPALES SERVICIOS O PRODUCTOS QUE MANEJE, INDICANDO SUS PRINCIPALES MARCAS, (ÉSTOS DEBEN SER SERVICIOS O PRODUCTOS IGUALES O SIMILARES A LOS SOLICITADOS EN EL PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN/CONTRATACIÓN). |
|---|
| |

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

| |
|--|
| |
|--|

4. INDICAR LA EXPERIENCIA QUE SE TIENE EN LA VENTA DE BIENES O SERVICIOS IGUALES O SIMILARES A LOS SOLICITADOS EN EL PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN (ESTÁ DEBE SER POR LO MENOS DE 2 AÑOS DE ANTIGÜEDAD).

| |
|--|
| |
|--|

**5. RELACIÓN DE PRINCIPALES CLIENTES (MÍNIMO 3)
DEBERÁN SER DEL MISMO GIRO O SIMILAR AL SOLICITADO EN EL PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN/CONTRATACIÓN).**

| | | |
|---------------------|--|--|
| 1 | NOMBRE COMPLETO: | |
| | DEPARTAMENTO AL QUE SE LE VENDIÓ O SE PRESTÓ EL SERVICIO | |
| | CONTACTO DE VENTA (NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA) | |
| | ESPECIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO QUE SE PRESTÓ | |
| | DIRECCIÓN: | |
| TELÉFONOS CON LADA: | | |

| | | |
|---------------------|--|--|
| 2 | NOMBRE COMPLETO: | |
| | DEPARTAMENTO AL QUE SE LE VENDIÓ O SE PRESTÓ EL SERVICIO | |
| | CONTACTO DE VENTA (NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA) | |
| | ESPECIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO QUE SE PRESTÓ | |
| | DIRECCIÓN: | |
| TELÉFONOS CON LADA: | | |

| | | |
|---------------------|--|--|
| 3 | NOMBRE COMPLETO: | |
| | DEPARTAMENTO AL QUE SE LE VENDIÓ O SE PRESTÓ EL SERVICIO | |
| | CONTACTO DE VENTA (NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA) | |
| | ESPECIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO QUE SE PRESTÓ | |
| | DIRECCIÓN: | |
| TELÉFONOS CON LADA: | | |

Nota: El presente documento podrá ser reproducido por cada licitante en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido.

(Lugar y Fecha)

NOMBRE, CARGO Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

ANEXO 1

| PART | CANTIDAD | U MEDIDA | DESCRIPCIÓN |
|------|----------|----------|---|
| 1 | 1 | PAQUETE | <p>DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SUMINISTRO DE INSUMOS, VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA PREPARACIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS EN SITIO</p> <p>LA CONTRATANTE REQUIERE EL SUMINISTRO DE INSUMOS, VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA PREPARACIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS EN SITIO (INCLUYE DESAYUNO, COMIDA Y CENA) PARA LA ACADEMIA DE FORMACIÓN Y DESARROLLO POLICIAL PUEBLA INICIATIVA-MÉRIDA GRAL. IGNACIO ZARAGOZA, MEDIANTE CONTRATO ABIERTO CONFORME AL ARTÍCULO 108 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO, Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO ESTATAL Y MUNICIPAL, POR LO QUE LA CONTRATANTE ESTÁ OBLIGADA A LA ADQUISICIÓN DE LAS CANTIDADES MÍNIMAS REQUERIDAS, QUEDANDO LAS MÁXIMAS SUJETAS A LAS NECESIDADES DE LA CONTRATANTE.</p> <p>PERIODO DE SUMINISTRO DE INSUMOS, VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA PREPARACIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS EN SITIO PARA LA A.F.D.P.P.P.IM GRAL I.Z.</p> <p>EL PERIODO DEL SUMINISTRO SERÁ DEL 1 DE FEBRERO DE 2017 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2017, DE MANERA DIARIA, CONFORME A LO QUE SE DESCRIBE A CONTINUACIÓN:</p> <p>I. HORARIOS GENERALES:</p> <p>A) HORARIO DE INICIO Y CIERRE DE ACTIVIDADES DEL SUMINISTRO DE INSUMOS, VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA PREPARACIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS EN SITIO DE 5:30 HORAS A 23:00 HORAS DE LUNES A DOMINGO</p> <p>B) HORARIO DE ENTREGA DE ALIMENTOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • DESAYUNO: 07:00 A 09:00 HRS • COMIDA: 12:00 A 15:30 HRS • CENA: 19:00 A 21:00 HRS <p>NOTA: LOS HORARIOS PODRÁN SER AJUSTADOS CONFORME A LAS NECESIDADES DE LA ACADEMIA DE FORMACIÓN Y DESARROLLO POLICIAL PUEBLA INICIATIVA-MÉRIDA GRAL. IGNACIO ZARAGOZA, PARA LA CUAL SE LE NOTIFICARÁ VÍA TELEFÓNICA O VÍA CORREO ELECTRÓNICO AL PROVEEDOR CON 24 HORAS DE ANTICIPACIÓN.</p> <p>EL PROVEEDOR OCUPARÁ LAS INSTALACIONES DE RECEPCIÓN, ALMACÉN, COCINA Y COMEDOR DE LUNES A DOMINGO DE LAS 5:30 HORAS A LAS 23:00 HORAS DEL DÍA CON LA FINALIDAD DE QUE PUEDA REALIZAR LA LIMPIEZA DEL COMEDOR.</p> <p>II. PERSONAL REQUERIDO.</p> <p>GENERALIDADES.</p> <p>EL PROVEEDOR DEBERÁ CONTAR CON CUANDO MENOS 29 PERSONAS PARA EL SUMINISTRO DE INSUMOS, VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA PREPARACIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS EN SITIO, ASIGNADAS DE LA SIGUIENTE MANERA:</p> <p>1 ENCARGADO GENERAL DE COMEDOR, QUE SERÁ EL REPRESENTANTE ANTE LA CONTRATANTE, A FIN DE ATENDER LAS SOLICITUDES QUE SE DERIVEN DE LA OPERACIÓN Y LA SUPERVISIÓN, CON ESTUDIOS DE CARRERA TÉCNICA O PREPARATORIA (CERTIFICADO POR LA SECRETARÍA DEL TRABAJO O ALGUNA OTRA INSTANCIA PÚBLICA O PRIVADA EN EL RAMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS)</p> <p>1 LICENCIADO O TÉCNICO EN NUTRICIÓN CON EXPERIENCIA MÍNIMA DE UN AÑO EN EL RAMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, QUE DISEÑE Y VALIDE LOS MENÚS, A FIN DE GARANTIZAR QUE LA DIETA SEA: ADECUADA, VARIADA, COMPLETA, SUFICIENTE, EQUILIBRADA E INOCUA.</p> <p>1 COCINERO POR TERCIO (MÍNIMO), CON ESTUDIOS MÍNIMOS DE NIVEL MEDIO SUPERIOR O BÁSICO.</p> <p>4 AUXILIARES DE COCINA POR TERCIO (MÍNIMO), CON ESTUDIOS MÍNIMOS DE PRIMARIA O SECUNDARIA Y EXPERIENCIA EN EL RAMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.</p> <p>2 AYUDANTES GENERALES DE COCINA POR TERCIO (MÍNIMO), CON ESTUDIOS MÍNIMOS DE PRIMARIA O SECUNDARIA.</p> <p>2 AYUDANTES GENERALES DE LIMPIEZA POR TERCIO (MÍNIMO), CON ESTUDIOS MÍNIMOS DE PRIMARIA O SECUNDARIA.</p> <p>"EL PROVEEDOR", DEBERÁ ENTREGAR A LA CONTRATANTE LOS EXPEDIENTES DEL PERSONAL QUE SE PRESENTARÁ PARA LLEVAR A CABO EL "SUMINISTRO DE INSUMOS, VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA PREPARACIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS EN SITIO ", DE ACUERDO A LA PLANTILLA DE PERSONAL EN LA QUE SE INDICA EL PUESTO Y LA FUNCIÓN, A LOS 10 DÍAS HÁBILES POSTERIORES A LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO Y DEBERÁ NOTIFICAR DE FORMA INMEDIATA Y POR ESCRITO CADA VEZ QUE TENGA CAMBIOS DE PERSONAL, A FIN DE QUE SEAN CONSIDERADOS.</p> |

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

| PART | CANTIDAD | U MEDIDA | DESCRIPCIÓN |
|------|----------|----------|---|
| | | | <p>DICHO EXPEDIENTE DEBERÁ INTEGRARSE POR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - CURRICULUM -ANÁLISIS CLÍNICOS (QUE DEMUESTREN QUE ESTÁN SANOS) -CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN EN EL MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS, EXPEDIDO POR LA SECRETARÍA DE TURISMO O SECRETARÍA DE SALUD. <p>EL PERSONAL DESIGNADO POR EL PROVEEDOR PARA EL SUMINISTRO DE INSUMOS, VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA PREPARACIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS EN SITIO DEBERÁ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - OBSERVAR CORTESÍA Y RESPETO HACIA LOS COMENSALES, ABSTENIÉNDOSE EN TODO MOMENTO DE SOLICITAR O RECIBIR CUALQUIER TIPO DE PROPINA, DADIVA O REMUNERACIÓN AL PERSONAL QUE HAGA USO DE LOS INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS. - OBSERVAR EN TODO MOMENTO LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD ESTABLECIDAS POR LA CONTRATANTE. - MANTENER ESCRUPULOSA LIMPIEZA EN TODAS LAS ÁREAS EN TODO MOMENTO. - PORTAR UNIFORME COMPLETO QUE INCLUYA: PANTALÓN, CHAZARILLA, CALCETÍN, CALZADO CERRADO COLOR BLANCO ANTIDERRAPANTE (NO TENIS), MANDIL DE TELA O PLÁSTICO, CUBRE PELO DESECHABLE, CUBREBOCA-NARIZ DESECHABLE, SEGÚN LA ACTIVIDAD QUE SE REALICE Y CON TODO LO NECESARIO PARA EL MANEJO DE MATERIAL PELIGROSO, ASÍ COMO GAFETE DE IDENTIFICACIÓN. - PRESENTARSE PULCRO: CON UÑAS LIMPIAS, RECORTADAS AL RAS DE LAS YEMAS DE LOS DEDOS, SIN ESMALTE, SIN HONGOS U OTRA ENFERMEDAD DE LA PIEL, BAÑADO, AFEITADO, EN CASO DE TENER BIGOTE RECORTADO HASTA LA COMISURA DE LOS LABIOS, ASÍ COMO VESTIR ROPA LIMPIA, PELO CORTO Y SI LO USAN LARGO, DEBERÁN MANTENERLO RECOGIDO Y CON RED. - PRESENTARSE SIN JOYERÍA U OTRO OBJETO ORNAMENTAL EN CARA, OREJAS, CUELLO, MANOS NI BRAZOS DEL PERSONAL QUE RECIBE, ALMACENA O PREPARA ALIMENTOS. <p>NOTA: CUALQUIER OMISIÓN AL PRESENTE PUNTO, POR PARTE DEL PERSONAL ASIGNADO POR EL PROVEEDOR SERÁ SUJETO A LAS SANCIONES CORRESPONDIENTES DE ACUERDO AL ANEXO 6.</p> <p>EL PROVEEDOR DEBERÁ:</p> <p>SUPERVISAR LAS PRÁCTICAS DE HIGIENE PERSONAL DEL PERSONAL DESIGNADO EN CUANTO A:</p> <ul style="list-style-type: none"> - LAVARSE LAS MANOS Y BRAZOS HASTA LOS CODOS ANTES DE COMENZAR SUS LABORES, MANIPULAR ALIMENTOS Y VAJILLA LIMPIA; DESPUÉS DE: AUSENTARSE DEL ÁREA DE TRABAJO, MANIPULAR BASURA, SONARSE LA NARIZ, TOSER, RASCARSE, SALUDAR DE MANO, IR AL BAÑO, MANIPULAR DINERO (PROPIO) O ALIMENTOS CRUDOS, TOCAR LAS PERILLAS, PUERTAS O EQUIPO SUCIO, Y DESPUÉS DE CUALQUIER SITUACIÓN QUE IMPLIQUE CONTAMINACIÓN, DE CONFORMIDAD CON LA NORMA MEXICANA NMX-F-605-NORMEX 2015 Y EL 5.12.4 DE LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009. - EN EL CASO DE USAR GUANTES, SE EXIGIRÁ EL LAVADO DE MANOS ANTES DE COLOCÁRSELOS. ESTOS DEBERÁN SER DESECHABLES Y CAMBIARLOS DESPUÉS DE CADA INTERRUPCIÓN. - NO SE PERMITIRÁ FUMAR, COMER, MASCAR O BEBER EN LAS ÁREAS DONDE SE MANEJEN LOS ALIMENTOS. CUANDO SE PROCEDA A PROBAR LA SAZÓN, SE DEBERÁN EMPLEAR UTENSILIOS ESPECÍFICOS O DESECHABLES PARA ESTE FIN. - TODO EL PERSONAL DEBERÁ EVITAR EL USO DE BROCHES, BOLÍGRAFOS U OTROS OBJETOS QUE PUEDAN CAER ACCIDENTALMENTE A LOS ALIMENTOS DURANTE SU PREPARACIÓN O SUMINISTRO DE INSUMOS, VÍVERES Y PRODUCTOS. <p>SUPERVISAR EN TODO MOMENTO QUE EL PERSONAL ASIGNADO CUMPLA COMO MÍNIMO CON LAS MEDIDAS DE SALUD REQUERIDAS TALES COMO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - NO PODRÁ PRESENTARSE A LABORAR NINGUNA PERSONA CON HERIDAS EXPUESTAS EN MANOS, BRAZOS O CARA, O CON ALGUNA ENFERMEDAD TRANSMISIBLE RESPIRATORIA, GASTROINTESTINAL O PARASITOSIS QUE MUESTRE SÍNTOMAS (OBSTRUCCIÓN O ESCURRIMIENTO NASAL, DOLOR DE GARGANTA, LAGRIMEO, FIEBRE, DIARREA, VÓMITO) O ASINTOMÁTICA DEBERÁ TRABAJAR EN LAS ÁREAS DE PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS, VÍVERES Y PRODUCTOS. - TAMPOCO DEBERÁ LABORAR AQUELLA PERSONA QUE HAYA CONSUMIDO ALCOHOL O DROGAS EN LAS ÚLTIMAS 24 HORAS O QUE DEMUESTRE ESTAR EN ESTADO INCONVENIENTE PARA LABORAR A CAUSA DEL CONSUMO DE SUSTANCIAS ENERVANTES, ALCOHOL, AYUNO PROLONGADO, ENFERMEDAD O CANSANCIO. <p>CONTAR CON PERSONAL SUPLENTE, PARA LOS CASOS EN QUE SEA NECESARIO SUSTITUIR ALGÚN INTEGRANTE, PARA LO CUAL TENDRÁ MÁXIMO UNA HORA, SANCIONÁNDOSE PARA TAL CASO DE ACUERDO AL ANEXO 6.</p> <p>SER EL ÚNICO RESPONSABLE EN CASO DE ALGÚN ACCIDENTE DE SU PERSONAL, DE LAS PÉRDIDAS DE ARTÍCULOS PERSONALES, DE LAS PÉRDIDAS QUE PUDIERA SUFRIR EN SUS MATERIALES DE TRABAJO, EN LOS DAÑOS DE SUS VEHÍCULOS DE TRANSPORTE, ASÍ MISMO SERÁ RESPONSABLE POR LOS DAÑOS Y PERJUICIOS QUE SU PERSONAL REALICE EN LAS INSTALACIONES DE LA CONTRATANTE, MISMO QUE SE EXIGIRÁ SE REPARE LOS MISMOS A LA BREVEDAD POSIBLE.</p> <p>NOTA: CUALQUIER OMISIÓN EN ESTE PUNTO POR PARTE DEL PERSONAL DEL PROVEEDOR SERÁ MOTIVO PARA NEGARLE LA ENTRADA A LAS INSTALACIONES DE LA CONTRATANTE.</p> <p>III. CONSIDERACIONES GENERALES DEL SUMINISTRO.</p> <p>EL PROVEEDOR DEBERÁ PLANEAR Y PROVEER MENÚS QUE CUMPLAN CON LAS CARACTERÍSTICAS DE UNA "DIETA</p> |

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

| PART | CANTIDAD | U MEDIDA | DESCRIPCIÓN |
|------|----------|----------|---|
| | | | <p>RECOMENDABLE", MISMAS QUE EL PERSONAL ASIGNADO POR EL PROVEEDOR ESPECIFICARÁ, PARA EL CASO DE UNA DIETA NORMAL.</p> <p>1. PUNTOS IMPORTANTES QUE DEBERÁ, CONSIDERAR EL PROVEEDOR EN LA PLANEACIÓN DE SUS MENÚS ASÍ COMO EN LA PREPARACIÓN Y ENTREGA DE LOS ALIMENTOS, PARA GARANTIZAR UNA DIETA RECOMENDABLE:</p> <p>A) COMPLETA.- QUE CONTIENE TODOS LOS NUTRIMENTOS QUE PROPORCIONAN LOS ALIMENTOS DE LOS TRES GRUPOS (DE ACUERDO A LAS RECOMENDACIONES DE LA RDA 10TH EDITION NATIONAL RESEARCH COUNCIL).</p> <p>B) EQUILIBRADA.- QUE GUARDE PROPORCIONES ADECUADAS ENTRE LOS NUTRIMENTOS, LO QUE PERMITIRÁ UNA NUTRICIÓN ADECUADA. •50 - 70% HIDRATOS DE CARBONO. •10 - 15% PROTEÍNAS. •25 - 30% LÍPIDOS.</p> <p>C) INOCUA.- REFIERE A LA DIETA CUYO CONSUMO HABITUAL NO IMPLICA RIESGOS PARA LA SALUD, PARA LO CUAL SE DEBERÁ GARANTIZAR SU CALIDAD MEDIANTE PROCEDIMIENTOS Y CONTROLES QUE EVITEN LAS PRESENCIA DE MICROORGANISMOS PATÓGENOS, TOXINAS Y CONTAMINANTES.</p> <p>D) SUFICIENTE.- QUE PROPORCIONE LA CANTIDAD DE ALIMENTOS QUE EL INDIVIDUO NECESITA PARA CUBRIR SUS NECESIDADES NUTRIMENTALES</p> <p>E) VARIADA.- INCLUYE DIFERENTES ALIMENTOS EN CADA COMIDA SEGÚN LA ESTACIÓN DEL AÑO, TEMPERATURA Y DE ACUERDO A PATRONES CULTURALES DE ALIMENTACIÓN.</p> <p>NOTA: LA CONTRATANTE PODRÁ REALIZAR SUPERVISIONES DE CALIDAD EXTERNA PARA EVALUAR EL SUMINISTRO DE INSUMOS, VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA PREPARACIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS EN SITIO.</p> <p>2. EN LAS DIFERENTES INGESTAS, LA CONTRATANTE ENTREGARÁ AL PERSONAL VALES INDIVIDUALES QUE SERÁN CANJEADOS EN EL COMEDOR POR LOS ALIMENTOS YA SEAN DESAYUNO, COMIDA Y CENA.</p> <p>3. MENÚS.</p> <p>EL PROVEEDOR DEL "SUMINISTRO DE INSUMOS, VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA PREPARACIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS EN SITIO DEBERÁ ELABORAR MENÚS DESAYUNOS, COMIDAS Y CENAS (TERCIOS) CONSIDERANDO LOS EJEMPLOS DEL ANEXO 2, TOMANDO EN CUENTA ÚNICAMENTE LA LISTA DE INGREDIENTES QUE UTILIZARÁ PARA ELABORAR DICHOS MENÚS CONFORME AL ANEXO 4.</p> <p>DESAYUNO: PARA EL PRIMER TERCIO, SE INCLUIRÁ UN PLATO FUERTE. COMIDA: PARA EL SEGUNDO TERCIO, EL PROVEEDOR DEBERÁ OFRECER, SOPA SECA O SOPA AGUADA Y 2 OPCIONES DE PLATO FUERTE, ADEMÁS DE POSTRE. CENA: PARA EL TERCER TERCIO DEBERÁ INCLUIR UN PLATO FUERTE Y POSTRE.</p> <p>EL PROVEEDOR DEBERÁ ENTREGAR LOS DÍAS 23 DE CADA MES LA PROPUESTA DE 30 MENÚS POR ESCRITO DEBIDAMENTE REQUISITADOS DURANTE EL PERIODO QUE DURE EL CONTRATO, PARA AUTORIZACIÓN PREVIA DE LA CONTRATANTE (DEBERÁ BASARSE EN EL ANEXO 2, DE ACUERDO A LO ESTIPULADO EN EL ANEXO 4).</p> <p>NOTA: EN CASO DE QUE EL DÍA DE LA PRESENTACIÓN DE LOS MENÚS RESULTE SER EN DÍA INHÁBIL, TENDRÁ QUE PRESENTAR LA PROPUESTA EL DÍA HÁBIL ANTERIOR AL DÍA SEÑALADO.</p> <p>A) EL PROVEEDOR DEBERÁ PREPARAR PRUEBAS DE AL MENOS 10 MENÚS CUANDO LA CONTRATANTE LO REQUIERA PARA VERIFICAR PREPARACIÓN Y SAZÓN DE LOS MISMOS.</p> <p>B) CADA MENÚ CONTARÁ CON LOS SIGUIENTES COMPLEMENTOS: - PAN DE CAJA, TORTA O BOLILLO (PUDIENDO SER INTEGRALES), - PAN DE DULCE (PARA DESAYUNO Y CENA) - TORTILLAS DE MAÍZ (5 PIEZAS POR PERSONA) - AGUA DE SABOR O AGUA PURIFICADA ENVASADA - LECHE -CAFÉ O TE (DESAYUNO Y CENA) - SALSA O PICANTE (PARA LA COMIDA Y CENA) - FRIJOLES (PARA LA COMIDA)</p> <p>TODOS ESTOS PRODUCTOS DEBERÁN SER ELABORADOS EL MISMO DÍA DE SU CONSUMO Y SE SUMINISTRARÁN EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL.</p> <p>EL PROVEEDOR DEBERÁ SUMINISTRAR PARA DESAYUNO EL PAN DE DULCE Y TORTILLAS A LAS 6:00 A.M. Y PARA LA COMIDA TORTILLAS A LA 11:00 A.M.</p> <p>EL PAN Y LAS TORTILLA NO UTILIZADAS EN EL PRIMER TERCIO (DESAYUNO) O SEGUNDO TERCIO (COMIDA), PODRÁ REUTILIZARSE PARA EL TERCIO SIGUIENTE (CENA), SIN EMBARGO LAS PIEZAS DE PAN NO UTILIZADO Y SOBRENTE DEBERÁ DESECHARSE EL MISMO DÍA, QUEDANDO ESTRICTAMENTE PROHIBIDA SU REUTILIZACIÓN PARA ELABORAR OTROS ALIMENTOS COMO PAN MOLIDO U OTRO POSTRE O PLATILLO A BASE DE ESTOS.</p> <p>LAS BEBIDAS SE DEBERÁN PREPARAR DIARIAMENTE A BASE DE PRODUCTOS NATURALES Y DE AGUA ENVASADA</p> |

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

| PART | CANTIDAD | U MEDIDA | DESCRIPCIÓN |
|------|----------|----------|---|
| | | | <p>PURIFICADA, O AGUA APTA PARA USO Y CONSUMO HUMANO, SEGÚN LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-201-SSA1-2015. DEBERÁN SER DE SABORES VARIADOS DIARIAMENTE, NO PUDIENDO REPETIR UN SABOR EN SIETE DÍAS CONSECUTIVOS.</p> <p>LAS SALSAS DEBERÁN SER NATURALES, SOLO EN CASO FORTUITO O DE FUERZA MAYOR, EL PROVEEDOR PODRÁ SUMINISTRAR CONCENTRADOS O SALSAS INDUSTRIALIZADAS.</p> <p>CONSIDERACIONES GENERALES PARA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS:</p> <p>1) SAL: CADA ALIMENTO DEBERÁ SER COCINADO CON LA CANTIDAD ADECUADA DE SAL DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO POR LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD (OMS, MENOS DE 5 GRAMOS POR PERSONA AL DÍA).</p> <p>2) PRODUCTOS LÁCTEOS: LA LECHE DEBERÁ SER PASTEURIZADA YA SEA ENTERA, DESCREMADA O PARCIALMENTE DESCREMADA, NO DEBERÁ CONTENER GRASA DE ORIGEN VEGETAL, PARA LA ELABORACIÓN DE BEBIDAS O PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS. EL PROVEEDOR DEBERÁ CONTAR CON LA RESERVA DE LECHE DESLACTOSADA INDICADA POR LA CONTRATANTE PARA EL DESAYUNO Y CENA EN CASO DE QUE SEA SOLICITADA POR ALGÚN USUARIO DEL COMEDOR.</p> <p>"LA CONTRATANTE", LE INDICARÁ POR ESCRITO AL PROVEEDOR MENSUALMENTE LA CANTIDAD DE LECHE DESLACTOSADA QUE DEBERÁ TENER EN STOCK.</p> <p>TODOS LOS PRODUCTOS LÁCTEOS (LECHE, QUESO, MANTEQUILLA, YOGURT, JOCOQUE, CREMA, REQUESÓN, ENTRE OTROS), DEBERÁN ESTAR PROCESADOS A PARTIR DE LECHE PASTEURIZADA, LO CUAL SERÁ DEMOSTRABLE EN LA ETIQUETA QUE OSTENTE, AUN EN PRODUCTOS SUMINISTRADOS EN PRESENTACIONES INDUSTRIALES.</p> <p>3) ENDULZANTES: EL PROVEEDOR DEBERÁ TENER DISPONIBLE LA CANTIDAD DE "SUSTITUTO DE AZÚCAR" QUE "LA CONTRATANTE" LE INDIQUE POR ESCRITO DE MANERA MENSUAL AL PROVEEDOR.</p> <p>**NOTA** EL PROVEEDOR, DEBERÁ CONTAR CON UNA RESERVA DE ALIMENTOS EQUIVALENTE AL 20% DE MENÚS, DEPENDIENDO DEL NÚMERO DE ELEMENTOS QUE SE ENCUENTREN EN CAPACITACIÓN.</p> <p>4) EL PROVEEDOR DEBERÁ CUBRIR LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS AL ENTREGARSE LOS ALIMENTOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • PRESENTACIÓN. • TEMPERATURA ADECUADA. • HIGIENE ÓPTIMA Y ESCRUPULOSA DURANTE LA MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE LOS ALIMENTOS. • VARIEDAD EN PREPARACIÓN DE SALSAS Y ADEREZOS. • COLACIONES VARIADAS, APETITOSAS Y A TEMPERATURA ADECUADA. • UTILIZACIÓN DE ALIMENTOS NATURALES Y DISMINUCIÓN DE AQUELLOS INDUSTRIALIZADOS. • ABASTO OPORTUNO DE ALIMENTOS Y MATERIA PRIMA EN CALIDAD Y CANTIDAD. • MÉTODOS ADECUADOS DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS. • CONTAR CON RESERVA DE ALIMENTOS PARA CUBRIR NECESIDADES INESPERADAS. <p>5) EN EL SUMINISTRO DE LOS MENÚS SE DEBERÁ ENCONTRAR EN EL GUSTO PROPIO DE CADA ALIMENTO, POR LO QUE EL USO DE CONDIMENTOS, IRRITANTES, GRASA, SAL Y AZÚCAR DEBERÁ SER MODERADO.</p> <p>6) EL PROVEEDOR DEBERÁ PROPORCIONAR LA DISTRIBUCIÓN DE JARRAS CON AGUA Y SU REPLAZO EN LAS MESAS DEL COMEDOR O CADA VEZ QUE SE REQUIERA.</p> <p>7) DEBERÁ ASEAR LAS MESAS CADA VEZ QUE SE REQUIERA</p> <p>4. ABASTECIMIENTO DE GAS</p> <p>A) EL PROVEEDOR DEBERÁ SER EL RESPONSABLE DEL SUMINISTRO DEL GAS QUE CONSUMA PARA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS, PARA LO CUAL DEBERÁ REALIZAR LAS ADECUACIONES E INSTALACIONES NECESARIAS DE UN TANQUE DE GAS ESTACIONARIO RODEADO POR UNA MALLA CICLÓNICA PARA EL SUMINISTRO DEL COMBUSTIBLE. LA CONTRATANTE TIENE ASIGNADO UN LUGAR PARA TAL INSTALACIÓN</p> <p>B) LAS UNIDADES DE REPARTO QUE ELIJA EL PROVEEDOR PARA EL RESURTIDO DE GAS SE RECIBIRÁN LOS DÍAS LÚNES, MIÉRCOLES Y SÁBADO DE 9:00 A 17:00 HORAS.</p> <p>C) EL PROVEEDOR DEBERÁ SER EL ÚNICO RESPONSABLE DEL ABASTO DE GAS, ASÍ COMO LOS DAÑOS O PERJUICIOS QUE PUDIERAN OCASIONAR LAS UNIDADES DE REPARTO DE GAS QUE ELIJA, DURANTE LAS MANIOBRAS DE ABASTO DEL MISMO.</p> <p>IV) CONDICIONES PARA EL MANEJO DE INSUMOS Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.</p> <p>A) LAVADO Y DESINFECCIÓN DE FRUTAS, VERDURAS Y HONGOS.</p> <p>LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL Y LOS HONGOS SE DEBERÁN LAVAR EN FORMA INDIVIDUAL O EN MANOJOS PEQUEÑOS CON AGUA POTABLE Y JABÓN, CON EL APOYO DE ESTROPAJOS, FIBRAS O CEPILLOS EN CASO NECESARIO, ASIMISMO, SE DEBERÁN ENJUAGAR CON AGUA Y DESINFECTAR CON ALGÚN PRODUCTO QUÍMICO A BASE DE CLORO, YODO, PLATA COLOIDAL, SEMILLAS CÍTRICAS O ÁCIDOS ORGÁNICOS, EN LAS CONCENTRACIONES, TIEMPOS DE EXPOSICIÓN Y PROCEDIMIENTOS DE EMPLEO RECOMENDADAS POR EL FABRICANTE.</p> |

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

| PART | CANTIDAD | U MEDIDA | DESCRIPCIÓN |
|------|----------|----------|--|
| | | | <p>NOTA: LOS PRODUCTOS QUÍMICOS QUE SERVIRÁN COMO DESINFECTANTES DEBERÁN SER PROPORCIONADOS POR EL PROVEEDOR.</p> <p>B) DESCONGELACIÓN Y RE CONGELACIÓN.</p> <p>DE NINGUNA MANERA DEBERÁN RECONGELARSE LAS PORCIONES DE ALIMENTO NO UTILIZADAS, POR LO QUE SÓLO SE DEBERÁN DESCONGELAR LAS PORCIONES QUE VAYAN A UTILIZARSE.</p> <p>C) PREPARACIÓN POR COCCIÓN</p> <p>EL PROVEEDOR DEBERÁ CONTAR CON TERMÓMETROS DE VÁSTAGO BIMETÁLICO EN BUEN ESTADO Y FUNCIONANDO PARA LA TOMA DE LECTURAS INTERNAS DE LOS ALIMENTOS. ÉSTOS DEBERÁN AJUSTARLOS POR PUNTO DE CONGELACIÓN TODOS LOS DÍAS, CUANDO SE CAIGAN O SE CAMBIE BRUSCAMENTE LA TEMPERATURA. DEBERÁ LAVARLOS Y DESINFECTARLOS ANTES DE CADA USO.</p> <p>LOS PLATILLOS A BASE DE CARNE DE CERDO, CARNE MOLIDA DE RES Y PREPARACIONES CON HUEVO, DEBERÁN COCINARSE A UNA TEMPERATURA INTERNA DE NO MENOS DE 69°C DURANTE EL TIEMPO NECESARIO PARA SU COCCIÓN.</p> <p>LOS PLATILLOS A BASE DE AVES Y CARNES RELLENAS, DEBERÁN COCINARSE A UNA TEMPERATURA INTERNA DE NO MENOS DE 74°C DURANTE EL TIEMPO NECESARIO PARA SU COCCIÓN.</p> <p>LOS OTROS PLATILLOS A BASE DE PESCADOS, VEGETALES Y DEMÁS ALIMENTOS, DEBERÁN COCINARSE A UNA TEMPERATURA INTERNA DE NO MENOS DE 63°C DURANTE EL TIEMPO NECESARIO PARA SU COCCIÓN.</p> <p>EL PROVEEDOR DEBERÁ LLEVAR UNA BITÁCORA EN LA CUAL DEBERÁ REGISTRAR LA TEMPERATURA DE PREPARACIÓN DE CADA PLATILLO PROCESADO MEDIANTE COCCIÓN. EL PROVEEDOR DEBERÁ CONSERVAR LOS REGISTROS POR LO MENOS UN MES.</p> <p>LOS ALIMENTOS PREPARADOS, EXHIBIDOS Y CONSERVADOS EN MESAS CALIENTES O BAÑOS MARÍA, DEBERÁN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA CONSTANTE DE POR LO MENOS 60° C EN TODAS SUS PARTES, POR NO MÁS DE 4 HORAS Y DESPUÉS DESECHAR LOS SOBANTES. CONTARÁ CON UN FORMATO LIBRE PARA EL REGISTRO DE LAS TEMPERATURAS INTERNAS DE LOS ALIMENTOS EXHIBIDOS EN LA MESA CALIENTE MÁS REPRESENTATIVOS EN CADA TURNO.</p> <p>LOS ALIMENTOS PREPARADOS, EXHIBIDOS Y CONSERVADOS O LOS MENCIONADOS EN EL ANEXO 5, EN MESAS FRÍAS O BAÑOS DE HIELO, DEBERÁN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA CONSTANTE DE NO MÁS DE 7 °C EN TODAS SUS PARTES, POR NO MÁS DE 4 HORAS Y DESPUÉS DESECHAR LOS SOBANTES, CON EXCEPCIÓN DE LAS SALSAS, ADEREZOS, ENSALADAS Y FRUTAS FRESCAS RECIÉN PREPARADAS, MISMOS QUE NO PODRÁN PERMANECER POR MÁS DE DOS HORAS EN EXHIBICIÓN A UNA TEMPERATURA SUPERIOR DE 7 °C. DEBERÁ CONTAR CON UN FORMATO LIBRE PARA EL REGISTRO DE LAS TEMPERATURAS INTERNAS DE LOS ALIMENTOS EXHIBIDOS EN LA MESA FRÍA MÁS REPRESENTATIVOS EN CADA TURNO.</p> <p>D) ENFRIAMIENTO Y RECALENTAMIENTO</p> <p>LOS ALIMENTOS PREPARADOS QUE NO SE VAN A SERVIR DE INMEDIATO DEBERÁN SOMETERSE A UN PROCESO DE ENFRIAMIENTO RÁPIDO, CRUZANDO LA ZONA DE PELIGRO DE LA TEMPERATURA (SUPERIOR A 4°C HASTA 60°C) EN EL MENOR TIEMPO POSIBLE, ES DECIR, EN MÁXIMO 4 HORAS.</p> <p>EL RECALENTAMIENTO DE LOS ALIMENTOS DEBERÁ HACERSE DE MANERA INMEDIATA UNA VEZ SACADO DE REFRIGERACIÓN, HASTA LLEGAR A UNA TEMPERATURA INTERNA MÍNIMA DE 74°C DURANTE EL TIEMPO NECESARIO PARA SU COCCIÓN.</p> <p>V. NORMATIVIDAD Y CONTROL SANITARIO</p> <p>1. EL PROVEEDOR DEBERÁ CUMPLIR CON UN CONTROL BACTERIOLÓGICO, DE ACUERDO A LO SIGUIENTE:</p> <p>A) PROGRAMAS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA HIGIENIZACIÓN DE LAS DIFERENTES ÁREAS. B) HIGIENE DE COCINA Y ÁREAS CORRESPONDIENTES PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS. C) LAVADO DE LOZA, INSTRUMENTOS DE COCINA Y DEMÁS EQUIPO. D) HIGIENE DEL PERSONAL QUE LABORA EN SUMINISTRO DE INSUMOS, VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA PREPARACIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS EN SITIO. E) CONTROL DE FAUNA NOCIVA (FUMIGACIONES): EL PROVEEDOR SERÁ EL RESPONSABLE DE FUMIGAR PERIÓDICAMENTE LAS INSTALACIONES QUE UTILICE TOMANDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD APLICABLE, PRESENTANDO A LA CONTRATANTE UN PROGRAMA CALENDARIZADO DE FUMIGACIÓN, CON AL MENOS 48 HORAS DE ANTICIPACIÓN A LA REALIZACIÓN, EMITIENDO COMPROBANTES DEL CONTROL O FUMIGACIÓN MISMOS QUE DEBERÁN CONSERVARSE AL MENOS POR TRES MESES. NO SE PERMITIRÁ EL USO DE TRAMPAS PARA ROEDORES QUE CONTENGAN CEBOS IMPREGNADOS DE VENENO O ANTICOAGULANTES EN LAS ÁREAS DONDE SE MANEJEN ALIMENTOS. TAMPOCO SE PERMITIRÁ EL USO DE LÁMPARAS DE ATRACCIÓN DE LUZ ULTRAVIOLETA DE CHOQUE ELÉCTRICO. ÚNICAMENTE SE PERMITIRÁ SU USO EN ÁREAS EXTERNAS AJENAS AL ÁREA DE PREPARACIÓN, SI EL PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS ASÍ LO ESPECIFICA O SI HAY EVIDENCIA DE INFESTACIÓN Y SÓLO SE UTILIZARÁN DURANTE EL TIEMPO QUE DURE EL TRATAMIENTO. LOS CEBOS DEBERÁN ESTAR EN ESTACIONES RODENTICIDAS FIJAS AL SUSTRATO, CON CERRADURA.</p> |

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

| PART | CANTIDAD | U MEDIDA | DESCRIPCIÓN |
|------|----------|----------|--|
| | | | <p>2. MUESTRAS DE RETENCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS.</p> <p>EL PROVEEDOR A TRAVÉS DEL ENCARGADO DEL COMEDOR CONSERVARÁ UNA MUESTRA DE 250 GRAMOS DE CADA PLATILLO QUE ELABORE, CONSERVÁNDOLAS CON NOMBRE, FECHA DE ELABORACIÓN Y FIRMA DEL PERSONAL DESIGNADO POR "LA CONTRATANTE" MANTIENDIÉNDOLAS EN REFRIGERACIÓN DURANTE 72 HORAS; DICHAS MUESTRAS SE ALMACENARÁN EN LAS INSTALACIONES DE LA CONTRATANTE, SU TRANSPORTACIÓN Y ALMACENAMIENTO CORRERÁ A CUENTA DEL PROVEEDOR. EN EL CASO DE QUE SE PRESENTE UN BROTE DE INFECCIÓN, INTOXICACIÓN O TOXIINFECCIÓN, ESTAS MUESTRAS SE TURNARÁN A UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN (EMA) O DE UNA AUTORIDAD COMPETENTE ELEGIDA POR "LA CONTRATANTE" PARA LA REALIZACIÓN DEL ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO CORRESPONDIENTE, A FIN DE CORROBORAR SI EL BROTE SE ORIGINÓ POR EL CONSUMO DE ALIMENTOS O BEBIDAS PREPARADAS EN EL SUMINISTRO DE INSUMOS, VÍVERES Y PRODUCTOS POR EL PROVEEDOR O NO. EN EL CASO DE QUE SE DEMUESTRE QUE EL BROTE ES IMPUTABLE A EL PROVEEDOR, EL COSTO DE LOS ANÁLISIS SERÁ CUBIERTO POR ÉL MISMO Y SERÁ CAUSA SUFICIENTE DE RESCISIÓN DEL CONTRATO Y SI NO FUERA ASÍ, EL COSTO LO PAGARÁ "LA CONTRATANTE".</p> <p>3. SUPERVISIÓN Y SEGUIMIENTO A LA CALIDAD SANITARIA.</p> <p>CADA TRIMESTRE EL PROVEEDOR DEBERÁ SOMETERSE A ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO EN ALGÚN LABORATORIO ACREDITADO POR LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN (EMA) LAS MUESTRAS DE ALIMENTOS ELEGIDAS AL AZAR CUANDO MENOS DE: AGUAS FRESCAS, SALSAS, ENSALADAS, SOPAS, GUIRADOS Y POSTRES, ASÍ COMO DE LAS MANOS DEL PERSONAL QUE PREPARE LOS ALIMENTOS QUE SE SIRVEN FRESCOS (SUPERFICIES VIVAS), Y DE TABLAS Y CUCHILLOS CON QUE SE CORTAN ALIMENTOS LISTOS PARA SU CONSUMO (SUPERFICIES INERTES). LA SELECCIÓN DE LOS ALIMENTOS A ANALIZAR SERÁ DE COMÚN ACUERDO CON LA PERSONA DESIGNADA POR "LA CONTRATANTE" Y EL MUESTREO SE EFECTUARÁ EN LA PRESENCIA DE ESA MISMA PERSONA.</p> <p>LOS RESULTADOS DEBERÁN PRESENTARLOS A LA PERSONA DESIGNADA POR LA "LA CONTRATANTE". EL COSTO DE DICHOS ANÁLISIS SERÁ ABSORBIDO POR EL PROVEEDOR. "LA CONTRATANTE" SE RESERVA EL DERECHO DE REALIZAR LOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS A CUALQUIER ALIMENTO, BEBIDA, SUPERFICIE VIVA O SUPERFICIE INERTE, EN CUALQUIER MOMENTO QUE ESTIME NECESARIO. SI EN LOS RESULTADOS DE ALGÚN ALIMENTO, BEBIDA O SUPERFICIE SE IDENTIFICA LA PRESENCIA DE BACTERIAS PATÓGENAS, VIRUS, PARÁSITOS, HONGOS, SUSTANCIAS QUÍMICAS O MATERIA EXTRAÑA NO PROPIAS DEL PRODUCTO, O QUE LA CARGA BACTERIANA ESTÁ FUERA DE LOS LÍMITES PERMITIDOS POR LA LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE EN LA MATERIA, EL COSTO DE LOS ANÁLISIS SERÁ CUBIERTO POR EL PROVEEDOR Y SERÁ CAUSA SUFICIENTE DE RESCISIÓN DEL CONTRATO Y SI NO FUERA ASÍ, EL COSTO LO PAGARÁ "LA CONTRATANTE".</p> <p>ASIMISMO, POR LO MENOS UNA VEZ AL MES, EL ENCARGADO DEL COMEDOR JUNTO CON UNA PERSONA DESIGNADA POR "LA CONTRATANTE" REALIZARÁN UNA VISITA DE INSPECCIÓN A LAS INSTALACIONES, OPERACIÓN, PERSONAL Y DOCUMENTACIÓN, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN LA NORMA NMX-F-605-NORMEX-2015, A FIN DE DAR SEGUIMIENTO A LA CALIDAD. "LA CONTRATANTE" MEDIANTE PERSONAL DESIGNADO POR LA MISMA, SE RESERVA EL DERECHO DE REALIZAR SUPERVISIONES DIARIAS SIN PREVIO AVISO, A FIN DE EVALUAR EL SUMINISTRO DE INSUMOS, VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA PREPARACIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS EN TODAS A CUALQUIER PARTE DEL PROCESO, INCLUYENDO MENÚS, TAMAÑOS DE RACIÓN, VALOR NUTRIMENTAL DE LOS PLATILLOS, O CUALQUIER OTRO QUE SE CONSIDERE NECESARIO.</p> <p>NOTA: "LA CONTRATANTE" SE RESERVA EL DERECHO DE EVALUAR LA CALIDAD, EN CUALQUIER MOMENTO QUE LO CONSIDERE PERTINENTE MEDIANTE EL PERSONAL QUE DESIGNE. EL PROVEEDOR DEBERÁ DAR TODAS LAS FACILIDADES PARA QUE DICHA EVALUACIÓN SE EJECUTE DE ACUERDO A LOS RESULTADOS OBTENIDOS, EL PROVEEDOR DEBERÁ REALIZAR DE MANERA INMEDIATA LOS CAMBIOS PERTINENTES, A FIN DE SATISFACER LAS NECESIDADES DE "LA CONTRATANTE" CON APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN LA MATERIA. LA PETICIÓN DE MODIFICACIONES AL PROVEEDOR SE REALIZARÁ POR ESCRITO A TRAVÉS DE "LA CONTRATANTE".</p> <p>4. LA LIMPIEZA GENERAL DE LAS ÁREAS DONDE SE LLEVARÁ A CABO TANTO EL SUMINISTRO DE INSUMOS, VÍVERES Y PRODUCTOS, COMO LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LA ENTREGA Y CONSUMO DE LOS MISMOS.</p> <p>A) LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.</p> <p>EL PERSONAL QUE OPERE LA COCINA DEBERÁ OBSERVAR Y APLICAR LAS SIGUIENTES BUENAS PRÁCTICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:</p> <ul style="list-style-type: none"> - CONTAR CON UN PROGRAMA MAESTRO DE LIMPIEZA PROFUNDA QUE CONSIDERE TODAS LAS ÁREAS DE MANEJO DE LOS ALIMENTOS. - TODAS LAS SUPERFICIES DE CONTACTO CON LOS ALIMENTOS DEBERÁN LAVARSE Y DESINFECTARSE ANTES Y DESPUÉS DE SU USO. - UTILIZAR DIFERENTES TRAJOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS CRUDOS Y OTROS PARA LOS ALIMENTOS LISTOS PARA SU CONSUMO; SE LAVARÁN Y SE DESINFECTARÁN DESPUÉS DE CADA USO. - EL EQUIPO DE PROCESO COMO PLANCHAS, SALAMANDRAS, HORNOS, ETCÉTERA, DEBERÁN DESARMARSE (CUANDO APLIQUE), LAVARSE Y DESINFECTARSE DESPUÉS DE SU USO, AL CAMBIO DE TURNO Y/O AL FINAL DE LA JORNADA O POR LO MENOS, CADA 24 HORAS. - OTROS EQUIPOS DE PROCESO CON SUPERFICIES DE CONTACTO CON LOS ALIMENTOS COMO |

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

| PART | CANTIDAD | U MEDIDA | DESCRIPCIÓN |
|------|----------|----------|--|
| | | | <p>REBANADORAS, MOLINOS, PICADORAS, ETCÉTERA, SE LAVARÁN Y DESINFECTARÁN DESPUÉS DE SU USO Y SE ASEARÁN AL FINAL DEL TURNO.</p> <ul style="list-style-type: none"> - LAS MESAS DE TRABAJO SE LAVARÁN Y DESINFECTARÁN ANTES Y DESPUÉS DE SU USO. EN PROCESOS CONTINUOS NO SE EXCEDERÁN LAS 2 HORAS PARA EFECTUAR SU LAVADO Y DESINFECCIÓN. - CUANDO SE LLEVE A CABO LA LIMPIEZA DE REFRIGERADORES O CONGELADORES SE TRANSFERIRÁN LOS PRODUCTOS A OTROS EQUIPOS TEMPORALMENTE, EN TANTO SE REALIZA EL ASEO. - DESPUÉS DE LAVAR Y DESINFECTAR LAS SUPERFICIES DE CONTACTO CON LOS ALIMENTOS SE DEBERÁN DEJAR SECAR A TEMPERATURA AMBIENTE. - EN EL CASO DE EMPLEAR TRAJOS PARA SECAR LOZA, CRISTALERÍA O CUBERTERÍA, ÉSTOS DEBERÁN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS: LIMPIOS (LAVADOS Y DESINFECTADOS), DE COLORES CLAROS, EXCLUSIVOS PARA ESTE FIN, DE TAMAÑO SUFICIENTE PARA QUE LAS MANOS NO TOQUEN LOS UTENSILIOS. - EL LAVADO Y DESINFECCIÓN MANUAL DE LOZA, CUBIERTOS Y UTENSILIOS SE DEBERÁ LLEVAR A CABO DE CONFORME A LO ESTABLECIDO EN LA NORMA NMX-F-605-NORMEX-2015. - EL LAVADO DE JERBAS, TRAPEADORES Y OTROS ARTÍCULOS DE LIMPIEZA DEBERÁ LLEVARSE A CABO EN UN SÉPTICO O LAVADERO EXCLUSIVO PARA DICHO FIN, NUNCA EN LAS TARJAS DONDE SE LAVAN Y DESINFECTAN ALIMENTOS O UTENSILIOS. <p>B) DISPOSICIÓN DE DESPERDICIOS (BASURA).</p> <p>EL PROVEEDOR DEBERÁ PROVEER LA EXISTENCIA DE BOTES DE BASURA, QUE CONTENGAN LAS CARACTERÍSTICAS NECESARIAS Y SUFICIENTES PARA EL SUMINISTRO DE INSUMOS, VÍVERES Y PRODUCTOS, EVITANDO LA ACUMULACIÓN EXCESIVA DE BASURA, ELIMINÁNDOLA UNA VEZ QUE LOS BOTES PARA BASURA ESTÉN LLENOS A TRES CUARTAS PARTES DE SU CAPACIDAD.</p> <p>LOS BOTES DEBERÁN LAVARSE, DESINFECTARSE Y SECARSE DIARIAMENTE EN CADA RECAMBIO POR ELIMINACIÓN DE BASURA. SE DEBEN MANTENER LIMPIOS Y EN BUENAS CONDICIONES.</p> <p>EL PROVEEDOR DEBERÁ SEPARAR LA BASURA ORGÁNICA DE LA INORGÁNICA EN RECIPIENTES BIEN IDENTIFICADOS, Y DEPOSITARLA EN EL ÁREA QUE EL PERSONAL DE "LA CONTRATANTE" LE INDIQUE, Y SI ES PRECISO PAGAR SU RECOLECCIÓN.</p> <p>LOS BOTES PARA BASURA EN NINGÚN CASO SE DEBERÁN EMPLEAR PARA EL ALMACENAMIENTO, PREPARACIÓN O CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS O BEBIDAS.</p> <p>EL PROVEEDOR DEBERÁ DRENAR PERFECTAMENTE LA BASURA ANTES DE COLOCARLA EN RECIPIENTES DE TRASLADO A LOS CONTENEDORES DE BASURA, EN DICHS CONTENEDORES DEBERÁ ROTULAR SIEMPRE EL TIPO DE BASURA, ORGÁNICA E INORGÁNICA, EN CASO DE DERRAMES DE LÍQUIDOS Y/O SÓLIDOS, LOS DEBERÁ LAVAR INMEDIATAMENTE.</p> <p>VI. OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES DEL PROVEEDOR</p> <p>A) SUMINISTRO DE INSUMOS, VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA PREPARACIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS EN SITIO.</p> <p>TODOS LOS INSUMOS QUE SE UTILIZARÁN PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DEBERÁN FORMAR PARTE DEL LISTADO PRESENTADO EN EL ANEXO 4.</p> <p>DEBERÁN ESTAR EN BUEN ESTADO, FRESCOS, LIBRES DE MATERIA EXTRAÑA O SUSTANCIAS QUE PUEDAN CAUSAR DAÑO A LA SALUD APLICA PARA CARNES, FRUTAS Y/O VERDURAS</p> <p>PARA LOS INSUMOS, PRODUCTOS Y/O VÍVERES EMPACADOS INDUSTRIALMENTE, TALES COMO LECHE, ENLATADOS, ENTRE OTROS DEBERÁN CONTAR CON FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO SIEMPRE "VIGENTE".</p> <p>TODOS LOS ALIMENTOS FRESCOS CONSIDERADOS DE FÁCIL DESCOMPOSICIÓN, TALES COMO LA CARNE Y DERIVADOS, AVES Y DERIVADOS, PESCADOS, LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS, HUEVO, ASÍ COMO FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS, DEBERÁN INSPECCIONARSE ANTES DE INTRODUCIRLOS AL ESTABLECIMIENTO, POR EL PERSONAL DESIGNADO POR "LA CONTRATANTE" DE ACUERDO A SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES U ORGANOLÉPTICAS COMO SON: COLOR, OLOR, TEXTURA A FIN DE ACEPTAR O RECHAZAR AQUELLOS QUE PRESENTEN CARACTERÍSTICAS INDESEABLES, TALES COMO MOHOS, COLORACIÓN O MATERIA EXTRAÑA, MANCHAS, MAGULLADURAS O MAL OLOR, RASTROS DE LA PRESENCIA DE INSECTOS O ROEDORES, DE ACUERDO A LA NOM-251-SSA1-2009 Y CONFORME A LA NMX-F-605-NORMEX-2015.</p> <p>ASIMISMO, SE DEBERÁ CORROBORAR QUE LAS TEMPERATURAS INTERNAS DE TODOS ESTOS ALIMENTOS A EXCEPCIÓN DEL HUEVO ENTERO, FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS SEA DE 4 °C MÁXIMO PARA LOS PRODUCTOS FRESCOS Y DE -18 °C PARA LOS CONGELADOS. LOS ALIMENTOS CONGELADOS NO DEBERÁN MOSTRAR SIGNOS DE DESCONGELACIÓN O RE CONGELACIÓN. LOS PRODUCTOS QUE SE RECIBAN ENHIELADOS NO DEBERÁN ESTAR EN CONTACTO DIRECTO CON EL HIELO.</p> <p>EL PROVEEDOR DEBERÁ CONSIDERAR LOS ATRIBUTOS SENSORIALES DE LOS ALIMENTOS Y EL REGISTRO DE LA</p> |

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

| PART | CANTIDAD | U MEDIDA | DESCRIPCIÓN |
|------|----------|----------|--|
| | | | <p>TOMA DE LA TEMPERATURA INTERNA DE LOS PRODUCTOS CONSIDERADOS DE FÁCIL DESCOMPOSICIÓN, EN EL MOMENTO DE LA RECEPCIÓN, DE CONFORMIDAD LA NOM-251-SSA-2009.</p> <p>EL PROVEEDOR DEBERÁ VERIFICAR LOS ENVASES DE LOS ALIMENTOS, A FIN DE ASEGURAR SU INTEGRIDAD Y LIMPIEZA. NO SE DEBERÁN PERMITIR LA INTRODUCCIÓN A LAS INSTALACIONES DE LA CONTRATANTE DE CAJAS DE CARTÓN CORRUGADO, HUACALES, ARPILLAS Y COSTALES, DE CONFORMIDAD CON LAS DISPOSICIONES SANITARIAS VIGENTES EN LA MATERIA. LAS FRUTAS Y LAS VERDURAS, LAS CARNES, AVES, Y PESCADOS, ASÍ COMO FRIJOL, ARROZ, AZÚCAR, CHILES SECOS, FLOR DE JAMAICA Y OTROS PRODUCTOS A GRANEL, SE DEBERÁN RECIBIR EN BOLSAS DE PLÁSTICO.</p> <p>LOS GRANOS, HARINAS Y OTROS PRODUCTOS SECOS SE RECHAZARÁN CUANDO ESTOS PRESENTEN MOHOS, COLORACIONES NO PROPIAS DEL PRODUCTO Y/O EVIDENCIA DE PLAGAS, ASÍ COMO DE MATERIA EXTRAÑA.</p> <p>LOS PRODUCTOS ENLATADOS NO DEBERÁN PRESENTAR ABOLLADURAS, ABOMBAMIENTO O CORROSIÓN.</p> <p>NOTA: "LA CONTRATANTE" SE RESERVA EL DERECHO DE RECHAZAR LOS INSUMOS, VÍVERES Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN EL MOMENTO DE LA RECEPCIÓN, SI DURANTE LA SUPERVISIÓN CORROBORA QUE LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES U ORGANOLÉPTICAS DE LAS MISMAS NO ESTÁN CONFORMES CON LAS DISPOSICIONES ESTABLECIDAS EN LAS NORMAS CITADAS Y ANTERIORMENTE DESCRITAS.</p> <p>LAS CARNES (RES Y CERDO) Y AVES FRESCAS DEBERÁN PROVENIR DE RASTROS, OBRADORES O ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF).</p> <p>NOTA: PARA CERCIORARSE DE LA PROVENIENCIA DE LA CARNE, LA CONTRATANTE PODRÁ VERIFICAR QUE LA CARNE CUENTE CON EL SELLO TIF SEGÚN REGISTRO DE LA SSA</p> <p>LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS SERÁN PROCESADOS A PARTIR DE LECHE PASTEURIZADA, MOSTRANDO EVIDENCIA IMPRESA EN LA ETIQUETA. NO SE UTILIZARÁN GRASAS VEGETALES HIDROGENADAS TALES COMO LAS MARGARINAS.</p> <p>NO SE AUTORIZARÁ EL SUMINISTRO DE ABARROTES, LÁCTEOS Y EMBUTIDOS SIN MARCA.</p> <p align="center">- ABASTECIMIENTO DE AGUA Y HIELO POTABLE.</p> <p>SOLO PODRÁ PROPORCIONAR AGUA QUE CUMPLA CON LA NORMA NOM-201-SSA1-2015.</p> <p>LA CONTRATANTE REQUIERE QUE PARA EL ÁREA DE COMEDOR EL PROVEEDOR CONSIDERE UN PRIMER SURTIDO DE 90 GARRAFONES DE AGUA ENVASADA Y PURIFICADA, CONSIDERANDO UN GASTO DIARIO DE 16 GARRAFONES. POR NINGÚN MOTIVO EL PROVEEDOR DEL SUMINISTRO DE INSUMOS, VÍVERES Y PRODUCTOS DEBERÁ TENER MENOS DE 30 GARRAFONES SEMANALES; EL PROVEEDOR DEBERÁ PROPORCIONAR SUS PROPIOS RACKS PARA LA COLOCACIÓN DE LOS PRODUCTOS, Y DEBERÁ ASEGURARSE DE QUE EL RE-SURTIDO SEA LOS DÍAS LUNES Y JUEVES EN UN HORARIO COMPRENDIDO ENTRE LAS 09:00 A.M. HASTA LAS 18:00 HORAS.</p> <p>EL AGUA DE GARRAFÓN PURIFICADA DEBERÁ SER DE MARCA COMERCIAL RECONOCIDA QUE OSTENTE EN SU ETIQUETA LA INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, EN CASO DE PROVEER AGUA DE MARCA LIBRE DEBERÁ COMPROBAR QUE ES APTA PARA CONSUMO HUMANO CON SUS PRUEBAS DE LABORATORIO ACREDITADO POR LA EMA CORRESPONDIENTES, PRESENTANDO DICHO ANÁLISIS AL INICIO DEL SUMINISTRO DE INSUMOS, VÍVERES Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y POSTERIORMENTE, CADA TRES MESES, MISMO QUE DEBERÁN CUMPLIR CON LO ESTIPULADO EN LA NORMA NOM-201-SSA1-2015.</p> <p>EL HIELO QUE SE CONSUMA EN EL ESTABLECIMIENTO, YA SEA ADQUIRIDO O ELABORADO, DEBERÁ SER POTABLE Y CUMPLIR CON LAS DISPOSICIONES LEGALES EN LA MATERIA.</p> <p>LOS RECIPIENTES QUE CONTENGAN EL HIELO Y UTENSILIOS CON LOS QUE SE MANIPULE DEBERÁN ESTAR LIMPIOS Y DESINFECTADOS. SE DEBERÁN UTILIZAR PINZAS, CUCHARÓN O CUALQUIER OTRO UTENSILIO QUE EVITE EL CONTACTO DIRECTO DEL HIELO CON LAS MANOS O CUALQUIER OTRA SUPERFICIE CONTAMINADA.</p> <p>EL HIELO QUE SE UTILICE PARA EL ENFRIAMIENTO DE BOTELLAS O ALIMENTOS NO PODRÁ EMPLEARSE PARA CONSUMO HUMANO.</p> <p>B) ALMACENAMIENTO.</p> <p>1.- ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS SECOS.</p> <p>TODOS LOS ALIMENTOS SECOS DEBERÁN ALMACENARSE EN LOS ANAQUELES, ALACENAS Y ESTANTES DISPUESTOS PARA DICHO FIN, ACOMODADOS CONFORME AL SISTEMA PEPS (PRIMERAS ENTRADAS – PRIMERAS SALIDAS) PARA GARANTIZAR SU ADECUADA ROTACIÓN, PONIENDO ESPECIAL ÉNFASIS EN LAS FECHAS DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE. NO SE PERMITE COLOCAR PRODUCTOS EN CONTACTO DIRECTO CON EL PISO, NI EL USO DE TARIMAS DE MADERA. EL CITADO EQUIPAMIENTO DEBE LLEVARLO A CABO EL PROVEEDOR DEL "SUMINISTRO DE INSUMOS, VÍVERES Y PRODUCTOS".</p> <p>LOS ALIMENTOS SE ALMACENARÁN EN RECIPIENTES LIMPIOS, DE SUPERFICIE LISA Y MATERIAL INERTE, EN BUEN ESTADO Y QUE CUENTEN CON TAPADERA. ELIMINAR LAS CAJAS DE CARTÓN CORRUGADO, HUACALES, ARPILLAS Y COSTALES.</p> |

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

| PART | CANTIDAD | U MEDIDA | DESCRIPCIÓN |
|------|----------|----------|---|
| | | | <p>EN EL CASO DE ALMACENAMIENTO TEMPORAL DE PRODUCTOS RECHAZADOS O NO CONFORMES, ESTOS DEBERÁN ESTAR CLARAMENTE IDENTIFICADOS EN FORMA INDIVIDUAL, Y SEPARADOS DEL RESTO DE LOS ALIMENTOS, TENIENDO PARA ELLO UN ÁREA ESPECÍFICA Y BIEN IDENTIFICADA.</p> <p>EL ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS SECOS DEBERÁ PERMANECER LIMPIA Y LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA, FAUNA NOCIVA, MASCOTAS Y ARTÍCULOS PERSONALES DE LOS EMPLEADOS.</p> <p>2.- ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS QUÍMICOS.</p> <p>EL ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA: DESINFECTANTES, DETERGENTES, LIMPIADORES Y OTROS PRODUCTOS QUÍMICOS PROPORCIONADOS POR EL PROVEEDOR, SE REALIZARÁ EN UN LUGAR DELIMITADO Y SEPARADO DE CUALQUIER ÁREA DE MANEJO O ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS. CADA PRODUCTO DEBERÁ ESTAR CLARAMENTE IDENTIFICADO, TAPADO Y SER APTO PARA USO EN SUMINISTRO DE INSUMOS, VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA PREPARACIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS EN SITIO.</p> <p>TODOS LOS PRODUCTOS QUÍMICOS QUE SE EMPLEEN EN LAS INSTALACIONES DE LA CONTRATANTE DEBERÁN CONTAR CON FICHA TÉCNICA Y HOJA DE SEGURIDAD.</p> <p>ESTARÁ ESTRICTAMENTE PROHIBIDO QUE LOS RECIPIENTES QUE CONTUVIERON PRODUCTOS QUÍMICOS SE UTILICEN PARA ALMACENAR ALIMENTOS Y TAMBIÉN QUE LOS RECIPIENTES QUE CONTUVIERON ALIMENTOS SE UTILICEN PARA ALMACENAR PRODUCTOS QUÍMICOS CONCENTRADOS O DILUIDOS.</p> <p>LOS UTENSILIOS Y EQUIPOS UTILIZADOS PARA EL MANEJO DE PRODUCTOS QUÍMICOS DEBERÁ ALMACENARSE EN UN ÁREA ESPECÍFICA Y BIEN IDENTIFICADA.</p> <p>3.- ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN REFRIGERADORES Y CONGELADORES.</p> <p>TODOS LOS ALIMENTOS CONSIDERADOS DE FÁCIL DESCOMPOSICIÓN DEBERÁN ESTAR ALMACENADOS EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN PARA SU MEJOR CONSERVACIÓN, LOS CUALES SERÁN COLOCADOS EN EL ÁREA DESIGNADA.</p> <p>PARA EFECTOS DE LOS SUMINISTRO DE INSUMOS, VÍVERES Y PRODUCTOS SE REQUIERE DEL MANEJO DE ALIMENTOS FRESCOS. LA DESCONGELACIÓN SOLO PODRÁ REALIZARSE POR LOS MÉTODOS SEGUROS COMO SON: COCCIÓN DIRECTA EN AGUA, EN HORNO CONVENCIONAL O EN HORNO DE MICROONDAS; DESCONGELACIÓN EN REFRIGERADOR O AL CHORRO DEL AGUA CORRIENTE, A UNA TEMPERATURA MÁXIMA DE 20° C POR NO MÁS DE DOS HORAS, EVITANDO ESTANCAMIENTOS. QUEDA ESTRICTAMENTE PROHIBIDO DESCONGELAR A TEMPERATURA AMBIENTE O POR INMERSIÓN DE LOS ALIMENTOS EN AGUA CALIENTE O FRÍA.</p> <p>LOS EQUIPOS PARA LA REFRIGERACIÓN DEBERÁN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA ENTRE LOS 0 Y 2 °C PARA QUE LA TEMPERATURA INTERNA DE LOS ALIMENTOS ESTE A NO MÁS DE 4°C. LLEVAR REGISTRO DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS Y DE ALIMENTOS REPRESENTATIVOS AL ABRIR, AL CAMBIO DE TURNO Y AL FINALIZAR LA JORNADA. EL PROVEEDOR DEBERÁ CONSERVAR LOS REGISTROS POR LO MENOS UN MES, ASIMISMO PROPONDRÁ LOS FORMATOS DE REGISTRO.</p> <p>LOS EQUIPOS PARA LA CONGELACIÓN DEBERÁN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA ENTRE LOS -20 Y -22 °C PARA QUE LA TEMPERATURA INTERNA DE LOS ALIMENTOS ESTE A NO MAS DE -18°C. LLEVAR REGISTRO DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS Y DE ALIMENTOS REPRESENTATIVOS AL ABRIR, AL CAMBIO DE TURNO Y AL FINALIZAR LA JORNADA. EL PROVEEDOR DE LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS, VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA PREPARACIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS EN SITIO DEBERÁ CONSERVAR LOS REGISTROS POR LO MENOS UN MES, ASIMISMO PROPONDRÁ LOS FORMATOS DE REGISTRO.</p> <p>TODOS LOS PRODUCTOS LOCALIZADOS EN LOS EQUIPOS DEBERÁN ESTAR IDENTIFICADOS Y ACOMODADOS CONFORME AL SISTEMA PEPS (PRIMERAS ENTRADAS-PRIMERAS SALIDAS) PARA GARANTIZAR SU ADECUADA ROTACIÓN (CON EXCEPCIÓN DE LAS FRUTAS Y LAS VERDURAS), PONIENDO ESPECIAL ÉNFASIS EN LAS FECHAS DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE. NO SE PERMITIRÁ COLOCAR PRODUCTOS EN CONTACTO DIRECTO CON EL PISO, NI EL USO DE TARIMAS DE MADERA.</p> <p>LOS ALIMENTOS SE DEBERÁN ALMACENAR EN RECIPIENTES LIMPIOS, DE SUPERFICIE LISA Y MATERIAL INERTE, EN BUEN ESTADO Y QUE CUENTEN CON TAPADERA. ELIMINAR LAS CAJAS DE CARTÓN CORRUGADO, HUACALES, ARPILLAS Y COSTALES.</p> <p>EN EL CASO DE ALMACENAMIENTO TEMPORAL DE PRODUCTOS RECHAZADOS O NO CONFORMES, ESTOS DEBERÁN ESTAR CLARAMENTE IDENTIFICADOS EN FORMA INDIVIDUAL, Y SEPARADOS DEL RESTO DE LOS ALIMENTOS, TENIENDO PARA ELLO UN ÁREA ESPECÍFICA Y BIEN IDENTIFICADA.</p> <p>LOS EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN DEBERÁN PERMANECER LIMPIOS, ORDENADOS Y LIBRES DE OXIDO, MATERIA EXTRAÑA Y FAUNA NOCIVA; CONTAR CON TERMÓMETRO EN BUEN FUNCIONAMIENTO Y VISIBLE.</p> <p>LOS ALIMENTOS CRUDOS DEBERÁN COLOCARSE EN ENVASES LIMPIOS Y TAPADOS EN LA PARTE INFERIOR DE LOS EQUIPOS Y LOS ALIMENTOS COCIDOS O LISTOS PARA SU CONSUMO EN LA PARTE SUPERIOR, PARA EVITAR CONTAMINACIÓN CRUZADA POR ESCURRIMIENTOS.</p> <p>C) TRANSPORTE.</p> <p>EL PROVEEDOR DEBERÁ CONTAR COMO MÍNIMO CON DOS VEHÍCULOS DE TRANSPORTE ADECUADOS PARA EL</p> |

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

| PART | CANTIDAD | U MEDIDA | DESCRIPCIÓN |
|------|----------|----------|--|
| | | | <p>SUMINISTRO DE INSUMOS, VÍVERES Y PRODUCTOS PARA PREPARAR ALIMENTOS, DE LOS CUALES UNO DEBERÁ SER CON CAJA REFRIGERADA; LOS MODELOS DEBERÁN TENER UN MÁXIMO DE 10 AÑOS DE ANTIGÜEDAD; TENIENDO ESPECIAL CUIDADO EN QUE EL ÁREA QUE ESTE EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS SE ENCUENTRE LIMPIA Y QUE NO MUESTRE RASTROS DE PRESENCIA DE PLAGAS O MOHOS. DEBERÁ VERIFICAR TAMBIÉN QUE EL VEHÍCULO QUE TRANSPORTE ALIMENTOS NO TRANSPORTE PRODUCTOS QUÍMICOS, PLANTAS, ANIMALES U OTROS ARTÍCULOS QUE PUEDAN SER UNA FUENTE DE CONTAMINACIÓN A LOS ALIMENTOS. "LA CONTRATANTE" SE RESERVA EL DERECHO DE RECHAZAR MERCANCÍA EN EL MOMENTO DE LA RECEPCIÓN, SI EN LA SUPERVISIÓN CORROBORA QUE NO SE CUMPLEN DICHAS DISPOSICIONES.</p> <p>EN EL CASO DE VEHÍCULOS CON CAJA REFRIGERADA, DEBERÁ PRESENTAR LAS FACTURAS DEL EQUIPO DE REFRIGERACIÓN A NOMBRE DEL PROVEEDOR. TODOS LOS VEHÍCULOS, DEBERÁN PRESENTAR ADICIONALMENTE COPIAS SIMPLES LEGIBLES DE LAS TARJETAS DE CIRCULACIÓN CORRESPONDIENTE, TALES VEHÍCULOS PODRÁN SER PROPIEDAD DEL PROVEEDOR Y/O ARRENDADOS.</p> <p>EL ÁREA DEL VEHÍCULO QUE SE UTILICE PARA EL SUMINISTRO DE LOS INSUMOS DEBERÁ MANTENERSE LIMPIA Y LIBRE DE FAUNA NOCIVA O MASCOTAS, ESTO APLICA AL PROVEEDOR DEL "SUMINISTRO DE INSUMOS, VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA PREPARACIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS EN SITIO "; ASIMISMO SE DEBERÁ LLEVAR EL REGISTRO DE LAS OBSERVACIONES REALIZADAS DURANTE LA INSPECCIÓN.</p> <p>LOS ALIMENTOS DEBERÁN TRANSPORTARSE POR CUENTA Y RIESGO DEL PROVEEDOR, EN RECIPIENTES CERRADOS O EN ENVASES DESECHABLES Y NO DEBERÁN ESTAR EN CONTACTO CON EL PISO DEL VEHÍCULO.</p> <p>LOS VEHÍCULOS QUE TRANSPORTAN ALIMENTOS CONSIDERADOS DE FÁCIL DESCOMPOSICIÓN DEBERÁN CONTAR CON UN SISTEMA DE CONTROL DE TEMPERATURAS (POR EJEMPLO TERMOKING), ÉSTOS NO ESTARÁN EXPUESTOS A LA ZONA DE PELIGRO DE LA TEMPERATURA POR MÁS DE DOS HORAS.</p> <p>ADICIONALMENTE ES NECESARIO QUE PARA EL BUEN FUNCIONAMIENTO DEL SUMINISTRO DE INSUMOS, VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA PREPARACIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS EN SITIO EL PROVEEDOR DEBERÁ PROPORCIONAR EL TRANSPORTE PARA SU PERSONAL CONTRATADO, CON EL OBJETO DE QUE SE CUMPLAN LOS HORARIOS ESTABLECIDOS PARA PROPORCIONAR LOS INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS.</p> <p>VII. OTROS ASPECTOS GENERAL DEL SUMINISTRO:</p> <p>A) ENERGÍA: EN CASO DE ALGUNA FALLA EN EL SUMINISTRO DE ENERGÍA EN LAS INSTALACIONES DE LA CONTRATANTE, EL PROVEEDOR DEBERÁ SER RESPONSABLE DE LA ENTREGA A TIEMPO DE LOS ALIMENTOS ASÍ COMO DE SU PRESERVACIÓN, EN CASO DE PÉRDIDAS O MERMA EN LOS INSUMOS, LA CONTRATANTE NO SE HARÁ RESPONSABLE POR LA REPOSICIÓN DE LOS MISMOS. SOLO EN CASO FORTUITO O DE FUERZA MAYOR, LA CONTRATANTE PODRÁ OTORGAR AL PROVEEDOR UNA PRÓRROGA DE UNA HORA PARA EL SUMINISTRO DE LOS ALIMENTOS.</p> <p>VIII. REGISTROS EN FORMATOS LIBRES.</p> <p>EL PROVEEDOR, DEBERÁ PROPORCIONAR Y REQUISITAR LOS FORMATOS QUE A CONTINUACIÓN SE RESUMEN:</p> <ul style="list-style-type: none"> - REGISTRO DE CONTROL DE RECEPCIÓN. REGISTRO DE CONTROL DE TEMPERATURA AMBIENTE EN UNIDADES DE REFRIGERACIÓN Y DE TEMPERATURA INTERNA DE ALIMENTOS REPRESENTATIVOS REFRIGERADOS, TRES VECES AL DÍA: AL INICIAR LA JORNADA, A LA MITAD DE LA JORNADA Y AL FINALIZARLA. - REGISTRO DE CONTROL DE TEMPERATURA AMBIENTE, EN UNIDADES DE CONGELACIÓN Y DE TEMPERATURA INTERNA DE ALIMENTOS REPRESENTATIVOS CONGELADOS, TRES VECES AL DÍA: AL INICIAR LA JORNADA, A LA MITAD DE LA JORNADA Y AL FINALIZARLA. - REGISTRO EN FORMATO LIBRE DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE LOS ALIMENTOS SUJETOS A COCCIÓN. - REGISTRO EN FORMATO LIBRE DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE ALIMENTOS EXHIBIDOS EN MESA CALIENTE. - REGISTRO EN FORMATO LIBRE DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE ALIMENTOS EXHIBIDOS EN MESA FRÍA. - REGISTRO EN FORMATO LIBRE DE LECTURA DE CLORO LIBRE RESIDUAL EN EL AGUA DE SUMINISTRO (EN EL CASO QUE PROCEDA) O RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DEL AGUA DE SUMINISTRO Y DEL HIELO ELABORADO EN EL ESTABLECIMIENTO.. - REGISTRO EN FORMATO LIBRE DE LAS OBSERVACIONES DEL VEHÍCULO DE TRANSPORTACIÓN DE MATERIAS PRIMAS. - PROGRAMA CALENDARIZADO DE FUMIGACIONES. - HOJAS DE SEGURIDAD DE LOS PLAGUICIDAS EMPLEADOS - PROGRAMA DE LIMPIEZA PROFUNDA. - FICHAS TÉCNICAS Y HOJAS DE SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS QUÍMICOS. |

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

| PART | CANTIDAD | U MEDIDA | DESCRIPCIÓN |
|------|----------|----------|--|
| | | | <ul style="list-style-type: none"> - EVIDENCIA DE CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS, IMPARTIDA POR UN INSTRUCTOR CON REGISTRO VIGENTE ANTE LA SECRETARÍA DE TURISMO O SECRETARÍA DE SALUD - EVIDENCIA DE LA POTABILIDAD DEL AGUA, SEGÚN ANÁLISIS PRACTICADOS POR ALGÚN LABORATORIO CERTIFICADO POR LA EMA. - LISTA DE VERIFICACIÓN CONFORME A LO ESTABLECIDO EN LA NORMA NMX-F-605-NORMEX-2015. - RESULTADOS DE ANÁLISIS CLÍNICOS PRACTICADOS AL PERSONAL DE FORMA TRIMESTRAL. - RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS PRACTICADOS A ALIMENTOS, SUPERFICIES VIVAS Y SUPERFICIES INERTES PRACTICADOS AL PERSONAL DE FORMA TRIMESTRAL. <p>IX. CAUSAS DE INCIDENCIA.</p> <p>NIVELES DE INCIDENCIA:</p> <p>A) MENOR: AFECTA LA CALIDAD DEL PRODUCTO (LA SUMA DE 3 INCIDENCIAS MENORES ACUMULADAS EN UN MES HACE UNA MAYOR) CON LA PRESTACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS, VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA PREPARACIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS EN SITIO QUE NO DAÑAN LA SALUD DEL COMENSAL.</p> <p>B) MAYOR: PUEDE CAUSAR DAÑO A LA SALUD DEL COMENSAL, CONTAMINAR LOS ALIMENTOS, LAS SUPERFICIES DE TRABAJO O LOS EQUIPOS – MALAS PRÁCTICAS DE HIGIENE.</p> <p>C) CRÍTICA: CAUSA DAÑO A LA SALUD DEL COMENSAL, O SE FAVORECE LA CORRUPCIÓN, PROVOCAR UN BROTE DE INFECCIÓN, INTOXICACIÓN O TOXIINFECCIÓN.</p> <p>CAUSAS DE INCIDENCIAS:</p> <p>A) MENOR (SIN DAÑO A LA SALUD DE LOS COMENSALES PERO SI AL SUMINISTRO DE INSUMOS, VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA PREPARACIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS EN SITIO.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) INICIAR LA PRESTACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS, VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA PREPARACIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS EN SITIO 15 MINUTOS DESPUÉS DEL HORARIO COMPROMETIDO. 2) NO DISPONER DE PAN DE CAJA, TORTA, TORTILLA, PAN DE DULCE, LECHE, CAFÉ, FRIJOLES, AGUA DE FRUTAS NATURALES, SALSAS, PICANTES U OTRO ALIMENTO COMPLEMENTARIO EN EL MENÚ EN CANTIDAD SUFICIENTE PARA TODOS LOS COMENSALES EN CADA TIEMPO DE COMIDA. 3) SUMINISTRAR LOS ALIMENTOS FRÍOS. 4) SUSTITUIR LA LECHE DE VACA (CON GRASA BUTÍRICA) POR OTRA SIMILAR O UTILIZAR LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS QUE NO HAYAN SIDO SOMETIDOS A LA PASTEURIZACIÓN. 5) REPETIR LOS SABORES DE LAS AGUAS FRESCAS EN EL LAPSO DE 7 DÍAS NATURALES. 6) QUE EL PERSONAL NO ESTÉ CAPACITADO EN EL TEMA "CALIDAD EN EL SUMINISTRO DE INSUMOS, VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA PREPARACIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS " 7) QUE EL PERSONAL NO MUESTRE CORTESÍA Y RESPETO HACIA LOS COMENSALES. 8) QUE EL MANEJO DE LA BASURA NO SE LLEVE A CABO CONFORME A LO DISPUESTO EN LA DISPOSICIÓN DE DESPERDICIOS, EN CUALQUIERA DE LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS. 9) NO CONTAR CON EL NÚMERO DE PERSONAL ESTABLECIDO. 10) NO ENTREGAR COPIA DE LOS MENÚS MENSUAL A "LA CONTRATANTE" UNA SEMANA ANTES DE INICIAR EL MES EN QUE SE OTORQUE EL SUMINISTRO DE INSUMOS, VÍVERES Y PRODUCTOS. 11) SERVIR MENOR CANTIDAD DE RACIÓN DE LO PACTADO. 12) NO PONER EN OPERACIÓN UNO O MÁS DE LOS MENÚS DE EMERGENCIA CUANDO SE REQUIERA. 13) NO DISPONER DE POR LO MENOS UN PLATILLO FUERTE 30 MINUTOS ANTES DE LA CONCLUSIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS, VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA PREPARACIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS. 14) PRESTAR EL SUMINISTRO DE INSUMOS, VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA PREPARACIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS EN SITIO CON MENOS DEL 70% DEL NÚMERO DE PERSONAS CONTRATADAS EN LA PLANTILLA. 15) NO CONTAR CON EL PERSONAL SUFICIENTE PARA CUBRIR EVENTOS ESPECIALES QUE SE LLEVAN A CABO EN LAS INSTALACIONES DE LA CONTRATANTE. 16) NO CONTAR CON EL MATERIAL SUFICIENTE PARA CUBRIR LOS EVENTOS ESPECIALES QUE SE LLEVAN A CABO EN LAS INSTALACIONES DE LA CONTRATANTE |

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

| PART | CANTIDAD | U MEDIDA | DESCRIPCIÓN |
|------|----------|----------|---|
| | | | <p>B) MAYOR (QUE PUEDEN CAUSAR DAÑO A LA SALUD).</p> <p>1) SERVIR CARNES, PESCADOS, AVES, ADEREZOS, SALSAS O HUEVOS CRUDOS COMO PLATILLO TERMINADO O COMO INGREDIENTE FINAL DE UN PLATILLO.</p> <p>2) REUTILIZAR SOBANTES DE SALSAS, PAN, TORTILLAS, AGUAS FRESCAS O CUALQUIER OTRO PLATILLO QUE SE HAYA ELABORADO, SERVIDO O MANIPULADO EN UN TIEMPO DE COMIDA, PARA OTRA PREPARACIÓN.</p> <p>3) PREPARAR LAS BEBIDAS EN BOTES DE PLÁSTICO O METAL QUE SIMULTÁNEAMENTE ESTÉN SIENDO UTILIZADOS PARA EL MANEJO DE BASURA, LAVANDERÍA O CUALQUIER OTRO QUE NO SEA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS.</p> <p>4) EXHIBIR ALIMENTOS Y BEBIDAS POR MÁS DE 4 HORAS, AÚN BAJO CONTROL DE TEMPERATURA.</p> <p>5) NO BRINDAR EL SUMINISTRO DE INSUMOS, VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA PREPARACIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS POR DESABASTO DE MATERIAS PRIMAS O POR FALTA DE PLANEACIÓN U ORGANIZACIÓN INTERNA.</p> <p>6) CAMBIAR PERSONAL SIN PREVIO AVISO A LA CONTRATANTE.</p> <p>7) EN CASO DE SUSTITUIR AL PERSONAL, NO PRESENTAR EVIDENCIA DOCUMENTAL QUE ACREDITEN QUE SE ENCUENTRA SANO.</p> <p>8) PRESENCIA DE PERSONAL QUE PADEZCA ALGUNA ENFERMEDAD INFECTO-CONTAGIOSA TRANSMISIBLE O ALGUNA HERIDA EXPUESTA EN MANOS, BRAZOS O CARA; O QUE SE ENCUENTRE EN ESTADO INCONVENIENTE PARA LABORAR POR EL CONSUMO DE SUSTANCIAS ENERVANTES, ALCOHOL, AYUNO PROLONGADO, ENFERMEDAD O CANSANCIO.</p> <p>9) NO ENTREGAR A LOS 10 DÍAS POSTERIORES A LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO LOS ANÁLISIS CLÍNICOS DEL PERSONAL ASIGNADO.</p> <p>10) PRESENCIA DE PERSONAL QUE NO CUENTE CON SU ALTA EN EL IMSS Y NO TENGA REALIZADOS TODOS LOS TRÁMITES NECESARIOS, DE CONFORMIDAD CON LA LEGISLACIÓN EN LA MATERIA.</p> <p>11) QUE EL PERSONAL QUE PREPARA Y SIRVE ALIMENTOS O MANEJA LA VAJILLA LIMPIA, REALICE LABORES DE LIMPIEZA DURANTE EL SUMINISTRO DE INSUMOS, VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA PREPARACIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS EN SITIO</p> <p>12) QUE NO DISPONGA DE PERSONAL DE INTENDENCIA ESPECÍFICO PARA LA LIMPIEZA DE LAS SUPERFICIES E INSTALACIONES.</p> <p>13) CONTAR CON PERSONAL SIN EXPERIENCIA ESPECÍFICA EN LA FUNCIÓN QUE REALIZA DE POR LO MENOS UN AÑO.</p> <p>14) OCUPAR LAS INSTALACIONES ASIGNADAS PARA REALIZAR ACTIVIDADES NO RELACIONADAS CON EL PROPÓSITO DEL CONTRATO, O POR UTILIZARLAS EN DÍAS Y HORARIOS NO APROBADOS, O POR EMPLEARLAS SIN LA AUTORIZACIÓN PREVIA DE LA CONTRATANTE, PARA CASOS EXTRAORDINARIOS.</p> <p>15) QUE EL PERSONAL DEL PROVEEDOR NO OBSERVE LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD DE "LA CONTRATANTE" Y DE LAS INSTALACIONES.</p> <p>16) QUE EL PERSONAL DEL PROVEEDOR INCUMPLA CUALQUIERA DE LAS DISPOSICIONES ESTABLECIDAS EN LOS PUNTOS DE ESTA REQUISICIÓN.</p> <p>17) QUE LAS MATERIAS PRIMAS, LOS PRODUCTOS INTERMEDIOS Y LOS PRODUCTOS TERMINADOS NO SEAN ALMACENADOS O CONSERVADOS DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN ESTA REQUISICIÓN.</p> <p>18) QUE EL SUMINISTRO DE INSUMOS, VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA PREPARACIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO SE LLEVEN A CABO CONFORME A LO ESTABLECIDO EN ESTA REQUISICIÓN.</p> <p>19) QUE EL TRANSPORTE DE LOS INSUMOS NO SE EFECTÚE CONFORME A LO DISPUESTO EN ESTA REQUISICIÓN.</p> <p>20) QUE EL PROGRAMA CALENDARIZADO DE CONTROL DE FAUNA NOCIVA NO SE LLEVE A CABO CONFORME A LO ESTABLECIDO EN ESTA REQUISICIÓN.</p> <p>21) QUE EL CONTROL DE LA CALIDAD SANITARIA DEL AGUA Y HIELO QUE SE EMPLEEN EN EL SUMINISTRO DE INSUMOS, VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA PREPARACIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS EN SITIO, NO SE LLEVE A CABO DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN ESTA REQUISICIÓN ABASTECIMIENTO DE AGUA Y HIELO POTABLES.</p> <p>22) QUE LOS PROCEDIMIENTOS DE SANEAMIENTO DE ALIMENTOS, EQUIPOS, UTENSILIOS, ARTÍCULOS DE ASEO E INSTALACIONES NO SE LLEVEN A CABO CONFORME A LO ESTABLECIDO EN ESTA REQUISICIÓN.</p> <p>23) REINCIDIR EN 5 OCASIONES AL MES EN UNA MISMA INCIDENCIA MENOR.</p> |

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

| PART | CANTIDAD | U MEDIDA | DESCRIPCIÓN |
|------|----------|----------|---|
| | | | <p>24) NO REALIZAR LOS ESTUDIOS TRIMESTRALES A LOS ALIMENTOS</p> <p>25) NO TENER LAS MUESTRAS DE RETENCIÓN CUANDO SE LE SOLICITEN</p> <p>26) ENCONTRAR CABELLOS EN CUALQUIERA DE LOS PLATILLOS QUE BRINDE EL SUMINISTRO DE INSUMOS, VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA PREPARACIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS, SI SE PRESENTAN MÁS DE 2 VECES EN EL MES, SE CONSIDERARÁ COMO INCIDENCIA CRÍTICA.</p> <p>27) NO CONTAR CON EL EQUIPO PARA EL REGISTRO DE TEMPERATURAS.</p> <p>28) CARECER DE ENCARGADO DE COMEDOR EN LOS TÉRMINOS ESTABLECIDOS EN ESTA REQUISICIÓN.</p> <p>29) QUE A LOS EQUIPOS, UTENSILIOS, NO SE LES DE EL MANTENIMIENTO Y CONTROL O NO CUMPLAN CON LO DISPUESTO EN LO ESTABLECIDO EN ESTA REQUISICIÓN</p> <p>C) CRÍTICA (QUE CAUSAN DAÑO A LA SALUD O SE FAVORECE LA CORRUPCIÓN).</p> <p>1) BROTE DE INFECCIÓN POR EL CONSUMO DE LOS ALIMENTOS Y/O BEBIDAS PREPARADOS Y SERVIDOS POR EL PROVEEDOR, EN LOS COMENSALES, CON EVIDENCIA CLÍNICA Y AVALADA POR UN MÉDICO CON CÉDULA PROFESIONAL.</p> <p>2) BROTE DE INTOXICACIÓN POR EL CONSUMO DE LOS ALIMENTOS Y/O BEBIDAS PREPARADOS Y SERVIDOS POR EL PROVEEDOR, EN LOS COMENSALES, CON EVIDENCIA CLÍNICA Y AVALADA POR UN MÉDICO CON CÉDULA PROFESIONAL.</p> <p>3) BROTE DE TOXIINFECCIÓN POR EL CONSUMO DE LOS ALIMENTOS Y/O BEBIDAS PREPARADOS Y SERVIDOS POR EL PROVEEDOR, EN LOS COMENSALES, CON EVIDENCIA CLÍNICA Y AVALADA POR UN MÉDICO CON CÉDULA PROFESIONAL.</p> <p>4) PRESENCIA DE CONTAMINANTES QUÍMICOS QUE CAUSEN DAÑO A LA SALUD (POR EJEMPLO: PLAGUICIDAS, METALES PESADOS, DETERGENTES, DESINFECTANTES U OTROS PRODUCTOS QUÍMICOS QUE SE ENCUENTREN PRESENTES EN EXCESO, FUERA DE LOS LÍMITES DE SEGURIDAD ESTABLECIDOS POR LA LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE EN LA MATERIA) EN ALIMENTOS Y/O BEBIDAS PREPARADOS Y SERVIDOS POR EL PROVEEDOR.</p> <p>5) PRESENCIA DE CONTAMINANTES FÍSICOS QUE CAUSEN DAÑO A LA SALUD: ARETES, VIDRIOS, NAVAJAS, GRAPAS, REBABA DE METALES, ENTRE OTROS, ENCONTRADOS EN ALIMENTOS Y/O BEBIDAS PREPARADOS Y SERVIDOS POR EL PROVEEDOR.</p> <p>6) PRESENCIA DE CONTAMINANTES BIOLÓGICOS COMO MICROORGANISMOS PATÓGENOS, PARÁSITOS, VIRUS EN LOS ALIMENTOS Y/O BEBIDAS, U OTROS ORGANISMOS FUERA DE LOS LÍMITES DE SEGURIDAD ESTABLECIDOS POR LA LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE EN LA MATERIA, CON EVIDENCIA MEDIANTE RESULTADOS DE ANÁLISIS EN UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA EMA O TERCERO AUTORIZADO POR LA SECRETARÍA DE SALUD.</p> <p>7) QUE EL PERSONAL QUE PREPARA LOS ALIMENTOS NO ESTE CAPACITADO POR LO MENOS CON 10 HORAS EN EL MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS, CON EVIDENCIA DOCUMENTADA MEDIANTE CONSTANCIA, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN ESTA REQUISICIÓN</p> <p>8) QUE LOS RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS CLÍNICOS DEMUESTREN QUE CIERTA(S) PERSONA(S) CURSA(N) CON ALGUNA(S) ENFERMEDAD(ES) INFECCIO-CONTAGIOSA(S) TRANSMISIBLE(S) SINTOMÁTICA(S) O ASINTOMÁTICA(S) Y QUE TAL(ES) PERSONA(S) ENFERMA(S) NO HAYA(N) SIDO RETIRADA(S) DEL SUMINISTRO DE INSUMOS, VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA PREPARACIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS EN SITIO, DE CONFORMIDAD CON ESTA REQUISICIÓN</p> <p>9) QUE LAS MATERIAS PRIMAS EMPLEADAS PARA LA PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS, VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA PREPARACIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS EN SITIO NO SEA DE LA CALIDAD SANITARIA ESTABLECIDA POR LA LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE EN LA MATERIA.</p> <p>10) QUE EL PERSONAL DEL PROVEEDOR RECIBA DINERO O CUALQUIER OTRA DÁDIVA EN ESPECIE POR LA REALIZACIÓN DE SU TRABAJO.</p> <p>11) CUALQUIER ACTO QUE INDUZCA O FAVOREZCA LA CORRUPCIÓN AL PERSONAL DEL PROVEEDOR</p> <p>X. REFERENCIA FINAL DE CONSUMOS</p> <p>DE ACUERDO A LOS DATOS HISTÓRICOS CON LOS QUE CUENTA LA CONTRATANTE, SE TIENE UN CONSUMO PROMEDIO DE MÁXIMO DE 250,000 MENÚS Y MÍNIMO DE 100,000 MENÚS, ENTRE DESAYUNOS, COMIDAS Y CENAS SEGÚN EL PERIODO CONTEMPLADO PARA EL SUMINISTRO.</p> <p>NOTA: EL PROMEDIO DE CONSUMO ES DE REFERENCIA, PARA EFECTO DEL CÁLCULO DE LA PROPUESTA ECONÓMICA, PUDIENDO LA CONTRATANTE VARIAR LA CANTIDAD DE LOS MENÚS EN CADA TERCIO SEGÚN SUS NECESIDADES (DESAYUNO, COMIDA Y CENA).</p> |

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

ANEXO 2

EJEMPLO 1
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL

DIRECCIÓN Y TELÉFONO

DATOS FISCALES

Menú No. Fecha

| Desayuno | | | Comida | | | Cena | | |
|--|-----------------------------------|--------------|---|---|--------------|---|--|--------------|
| Juego de naranja Salchichas a la mexicana Frijoles Tortillas Pan dulce Leche, café, te Aceite para cocinar Aceite 1,2,3, Capullo, Nutrioli | | | Sopa de acelga y champiñón Pollo parmesano con papas a la francesa opción 1 albóndigas al chipotle opción 2 Salsa verde Frijoles, Tortillas Agua de sabor Aceite para cocinar Aceite 1,2,3, Capullo, Nutrioli POSTRE 100 GRs. | | | Gelatina con queso crema 100 GRs. Hamburguesa Rajitas en vinagre Leche Café Te Aceite para cocinar Aceite 1,2,3, Capullo, Nutrioli | | |
| Ingredientes | Marca | Grs./persona | Ingredientes | Marca | Grs./persona | Ingredientes | Marca | Grs./persona |
| Jugo de naranja | Producto Natural | 240 ml. | Caldo de pollo | Knorr/Rosa Blanca/Maggi | 150 ml. | Leche | Lala/Alpura/Santa Clara | 100 ml. |
| Salchicha | Food/ San Antonio | 100 | Acelga | Producto Natural | 50 | Polvo para gelatina | Sayes/Pronto/Great value | 10 |
| Jitomate | Producto Natural | 60 | Champiñón | Herdez/San Marcos/La Costeña | 30 | Queso crema | Philadelphia | 20 |
| Cebolla | Producto Natural | 20 | Pollo | Pilgrims/Bachoco/Tyson | 120 | Bollo | Wonder/Bimbo/Marcas Propias | 140 |
| Frijoles | Verde Valle/ Morelos/Great value | 100 | Pan molido | Wonder/Bimbo/Gourmet | 10 | Carne de res | Ric/Keken/Comercializada Internacional de Carnes | 120 |
| Tortillas | Producto Natural (Tortillería) | 67 | Papa | Producto Natural | 100 | Cebolla | Producto Natural | 30 |
| Pan dulce | - Producto Natural (Panadería) | 70 | Salsa, jitomate, tomate, cebolla, cilantro, ajo y chile | Producto Natural | 30 ml. | Perejil | Producto Natural | 6 |
| Leche | Lala/Alpura/Santa Clara | 240 ml. | Frijoles | Verde Valle/Morelos/great value | 100 | Lechuga | Producto Natural | 80 |
| Café | Los Portales/ Caffé de Altura/Oro | 240 ml. | Tortillas | Producto Natural (Tortillería) | 100 | Jitomate | Producto Natural | 40 |
| Te | Laggs/McCormick/Therbal | 240 ml. | Agua de sabor | Producto Natural Junghans/Electropura/Bona font | 480 ml. | Mayonesa | McCormick/Hellmans/Great value | 10 |
| | | | | | | Mostaza | McCormick/Hellmans/Great value | 10 |
| | | | | | | Catsup | Del Monte/Henz/Great value | 10 |
| | | | | | | Rajitas en vinagre | La Morena/San Marcos/Great value | 40 |
| | | | | | | Leche | Lala/Alpura/Santa Clara | 240 ml. c/u |
| | | | | | | Café | Los Portales/ Caffé de Altura/Oro | |
| | | | | | | Te | Laggs/McCormick/Therbal | |

Menú elaborado por: **Nombre del Responsable por la Empresa**

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

EJEMPLO 2
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL
DIRECCIÓN Y TELÉFONO
DATOS FISCALES

Menú No. Fecha

| Desayuno | | | Comida | | | Cena | | |
|---|-----------------------------------|--------------|--|--|--------------|---|-----------------------------|--------------|
| Coctel de frutas Chilaquiles verdes Frijoles Pan de sal Pan dulce Leche, café, te Aceite para cocinar Aceite 1,2,3, Capullo, Nutrioli | | | Alberjones con nopales Croqueta de atún con ensalada de zanahoria Enchiladas de pollo en salsa Roja Salsa Frijoles, Tortillas Agua de sabor Aceite para cocinar Aceite 1,2,3, Capullo, Nutrioli POSTRE 100 GRS | | | Natilla 100 GRS. Pan de hojaldra con frijoles con chorizo, queso y chipotle Leche Café Te Aceite para cocinar Aceite 1,2,3, Capullo, Nutrioli | | |
| Ingredientes | Marca | Grs./persona | Ingredientes | Marca | Grs./persona | Ingredientes | Marca | Grs./persona |
| Papaya | Producto Natural | 70 | Alberjón | Producto Natural | 100 | Leche | Lala/Alpura | 100 ml. |
| Piña | Producto Natural | 70 | Nopales | Producto Natural | 50 | Polvo para natilla | Sayes/Pronto | 10 |
| Melón | Producto Natural | 70 | Atún | Herdez/Dolores/Great value | 100 | Nuez | Producto Natural | 5 |
| Tortillas | Producto Natural (Tortillería) | 100 | Papa | Producto Natural | 50 | Hojaldra | 2 | 140 |
| Tomate | Producto Natural | 100 ml. | Cebolla | Producto Natural | 10 | Frijoles | Verde Valle/Morelos | 100 |
| Pollo | Bachoco/Pilgrims | 100 | Cilantro | Producto Natural | 5 | Chorizo | Food/ Swan/San Rafael | 60 |
| Crema | Alpura / Lala/Chipilo | 30 ml. | Pan molido | Wonder/Bimbo/Great value | 10 | Queso | Nestle/Chipilo/Lala | 40 |
| Queso | Nestle/Chipilo/Lala | 30 | Zanahoria | Producto Natural | 100 | Chipotle | La Morena/San Marcos/Herdez | 40 |
| Cebolla | Producto Natural | 20 | Limón | Producto Natural | Al gusto | Leche | Lala/Alpura/Santa Clara | 240 ml. |
| Frijoles | Verde Valle/ Morelos/ Great value | 100 | Salsa | Producto Natural | 30 ml. | Café | Los Portales/ Altura/Oro | 240 ml. |
| Pan de sal | Producto Natural (Panadería) | 80 | Frijoles | Verde Valle/Morelos/ Great value | 100 | Te | Tag | 240 ml. |
| Pan dulce | Producto Natural (Panadería) | 70 | Tortillas | Producto Natural (Tortillería) | 100 | | | |
| Leche | Lala/Alpura/Santa Clara | 240 ml. | Agua de sabor | Producto Natural Junghans/Electropura/Bonafont | 480 ml. | | | |
| Café | Los Portales/ Caffé de Altura/Oro | 240 ml. | | | | | | |
| Te | Laggs/McCormick/Therbal | 240 ml. | | | | | | |

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

EJEMPLO 3
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL
DIRECCIÓN Y TELÉFONO
DATOS FISCALES

Menú No. Fecha

| Desayuno | | | Comida | | | Cena | | |
|--|--------------------------------|--------------|--|----------------------------------|--------------|--|----------------------------------|--------------|
| Melón Consomé de pollo con verduras Tortillas Pan dulce Leche, café, te Aceite para cocinar Aceite 1,2,3, Capullo, Nutrioli | | | Tallarines a la mantequilla Pollo con rajas a la crema opción 1 Costilla de cerdo en salsa verde Frijoles Tortillas Agua de sabor Aceite para cocinar Aceite 1,2,3, Capullo, Nutrioli POSTRE 100 GRS | | | Natilla con nuez 100 GRS. Hot dogs Leche Café Te Aceite para cocinar Aceite 1,2,3, Capullo, Nutrioli | | |
| Ingredientes | Marca | Grs./persona | Ingredientes | Marca | Grs./persona | Ingredientes | Marca | Grs./persona |
| Melón | Producto Natural | 200 | Tallarín | La Italiana/La Moderna/Italpasta | 150 | Leche | Lala/Alpura/Santa Clara | 100 ml. |
| Pollo | Keken/Bachoco | 100 | Crema | Lala/Alpura/Santa Clara | 30 ml. | Polvo para natilla | Sayes/Pronto/ Great value | 10 |
| Caldo de pollo | Knorr | 100 ml. | Mantequilla | Chipilo/Iberia/Lala | 10 | Nuez | Producto Natural | 5 |
| Calabacita | Producto Natural | 50 | Pollo | Bachcoco/Pilgrims/ | 120 | Medias noches | Wonder/Bimbo/ Great value | 150 |
| Elote | Herdez/Costeña/ Great value | 30 | Chile poblano | Producto Natural | 50 | Salchicha | Food/San Antonio/Swan | 150 |
| Zanahoria | Producto Natural | 50 | Leche | Lala/Alpura/Sanata Clara | 100 ml. | Cátsup | Del Monte/ Henz/ClementeJacks | 15 |
| Tortillas | Producto Natural (Tortillería) | 67 | Elote | Herdez/San Marcos/Great Value | 30 | Mostaza | McCormick / Helmmans/Great Value | 15 |
| Pan dulce | Producto Natural (Panadería) | 70 | Cebolla | Producto Natural | 10 | Mayonesa | McCormick/Hellmans/ Great value | 15 |
| Leche | Lala/Alpura/Santa Clara | 240 ml. | Frijoles | Verde Valle/Morelos/ Great value | 100 | Jitomate | Producto Natural | 60 |
| Café | Los Portales/ Altura/Oro | 240 ml. | Tortillas | Producto Natural (Tortillería) | 100 | Cebolla | Producto Natural | 30 |
| Te | Laggs/McCormick/Therbal | 240 ml. | Agua de sabor | Junghans/Electropura/Bonafont | 480 ml. | Leche | Lala/Alpura/Sanata Clara | 240 ml. |
| | | | | | | Café | Los Portales/ Altura/Oro | 240 ml |
| | | | | | | Te | Laggs/McCormick/Therbal | 240 ml. |

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

ANEXO 3

EQUIPOS Y UTENSILIOS

| NO. PROG. | DESCRIPCIÓN (ESPECIFICACIONES) | MARCA | COLOR | ESTADO |
|-----------|---|-------|-------|--------|
| 1 | Baño María Frio | | | |
| 2 | Baño María Caliente | | | |
| 3 | Porta Cubiertos | | | |
| 4 | Barra de alimentos | | | |
| 5 | Carro Térmico | | | |
| 6 | Mesa de trabajo de .50x.50 | | | |
| 7 | Termo | | | |
| 8 | Barandal de línea divisoria | | | |
| 9 | Recamara de Verduras | | | |
| 10 | Congelador de Carnes | | | |
| 11 | Mesa de trabajo de .50x.50 | | | |
| 12 | Barra de Alimentos | | | |
| 13 | Tarja con Triturador de Alimentos | | | |
| 14 | Mini barra | | | |
| 15 | Tarja de Lavar Verduras | | | |
| 16 | Refrigerador 1 puerta | | | |
| 17 | Mesa de Trabajo con Granito | | | |
| 18 | Horno Eléctrico 5 Divisiones | | | |
| 19 | Lavamanos | | | |
| 20 | Estufones | | | |
| 21 | Estufones | | | |
| 22 | Barra de preparación de alimentos | | | |
| 23 | Horno Combinado | | | |
| 24 | Barra de preparación de alimentos | | | |
| 25 | Refrigerador de una Puerta | | | |
| 26 | Mesa de Trabajo | | | |
| 27 | Refrigerador 2 Puertas | | | |
| 28 | Mesa de Trabajo 2 Mtros con Repisa | | | |
| 29 | Mesa de Trabajo 2 con Tabla de corte (plástico) | | | |
| 30 | Mesa de Trabajo 2 con Repisa | | | |
| 31 | Lavamanos con Mezcladora | | | |
| 32 | Mesa de trabajo de .50x.50 | | | |
| 33 | Freidora con dos Caladeras | | | |
| 34 | Estufa 1 Mtro con 4 Quemadores | | | |
| 35 | Estufa 1 Mtro con 4 Quemadoras | | | |
| 36 | Plancha con 4 Quemadores | | | |
| 37 | Plancha con 4 Quemadores | | | |
| 38 | Campana 6 Mtros | | | |
| 39 | Campana 6 Mtros | | | |
| 40 | Sartén Eléctrico Industrial (sarteneta) | | | |
| 41 | Mesa de Trabajo 2 Mtros con Repisa | | | |
| 42 | Mesa de Trabajo 2 con Repisa | | | |
| 43 | Mesa-Gabinete c/cajón | | | |
| 44 | Marmita | | | |
| 45 | Tarja de triple | | | |
| 46 | Tarja c/regadera | | | |
| 47 | 40 Anaqueles de 1metro. c/4 repisas | | | |
| 48 | 4 Anaqueles para charolas c/12divisiones | | | |
| 49 | 3 Bancos de 1metro X .50 metro | | | |
| 50 | Carro de servicio | | | |
| 51 | 2 Dispensador de agua caliente y fría | | | |
| 52 | Licuada para Malteadas | | | |
| 53 | Lava vajillas | | | |
| 54 | Bascula | | | |
| 55 | 2 Contenedores para granos | | | |
| 56 | 40 Mesas para 10 personas de madera con terminación en formaica | | | |
| 57 | 400 Sillas acojinadas | | | |

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

ANEXO 4

INSUMOS

1. Deberá contemplar contar con un mínimo del 20% de los alimentos que corresponden al cuadro nutricional además de los accesorios descritos a continuación, y tenerlos en existencia permanentemente en el almacén.

| | |
|-------------------------------|-------------|
| 1. Proteínas de origen animal | 2. Verduras |
| 3. Fruta | 4. Cereales |
| 5. Otros | |

Alimentos que se deben tener en existencia en almacén del comedor:

Proteínas de origen animal:

Carnes
Huevos
Quesos
Pollo cocido (pechuga)
Pollo crudo (pechuga)
Bistec de res (crudo)
Jamón de pavo
Salchicha de pavo
Queso panela sin sal
Requesón sin sal

Fruta:

Manzana cocida
Manzana fresca
Pera fresca
Plátano
Papaya
Melón
Sandía
Uvas
Limón

Verduras:

Zanahoria cocida
Zanahoria cruda
Chayote cocido
Calabaza cruda
Lechuga fresca
Pepino fresco
Nopales frescos
Jitomate fresco
Papa blanca cruda
Ejote crudo

Otros:

Agua purificada embotellada
Aceite de maíz
Sal yodatada
Helado o nieve
Jugo de manzana
Jugo de durazno
Jugo de mango
Jugo de naranja
Jugo de la marca jumex, del valle o florida

Cereales:

Galletas marías
Tortillas de maíz
Pan blanco
Pan tostado
Hojuelas de maíz azucaradas
Hojuelas de maíz con fibra
Cereal infantil de arroz
Cereal infantil de avena
Arroz
Pastas para sopa
Pan dulce Azúcares
Miel de maíz Azúcar
Gelatina
Lácteos
Leche entera en polvo nido o Alpura
Yogurt con fruta

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

ANEXO 5

| ALIMENTOS Y SUMINISTROS QUE SE DEBEN TENER EN EXISTENCIA EN EL ALMACÉN DEL COMEDOR PERMANENTEMENTE 20% como máximo deberá tener en existencia de alimentos y otros. | |
|---|--|
| Proteínas de origen animal | Verduras: |
| POLLO: Características físicas: Carne firme y rosada, piel color amarillo o blanco sin plumas, olor: fresco y agradable, textura: firme, húmedo, libre de vísceras y hematomas, temperatura: entre 2 y 4 °C, sin quemaduras producidas por falta de humedad o mala refrigeración, no congelado, empaquetado sin exceso de sangre, deberá contar con Reg. S.S.A. Con sello TIF | Zanahoria cocida |
| CARNE DE RES: Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte delgado y magro, sin tejido conectivo, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, deberá contar con Reg. S.S.A. Con sello TIF. | Papa blanca cruda |
| CARNE DE CERDO: Características físicas: color: rojo brillante, olor: ligero característico, textura: firme, elástica y ligeramente húmeda, corte delgado y magro, sin tejido conectivo, que no exista deshidratación excesiva por escurrimiento de sangre, temperatura: entre 2 y 4 °C, no congelado, deberá contar con Reg. S.S.A. Con sello TIF. | ejote crudo |
| Huevo blanco, (Bachoco, Calvario, Tehuacán) | Zanahoria cruda |
| Queso Manchego (Nestlé, Nochebuena, Caperucita) | Chayote cocido |
| Jamón de pavo (San Rafael, Swan, Capistrano) | Calabaza cruda |
| Salchicha de pavo (San Rafael, Swan, Capistrano) | Lechuga fresca |
| Queso panela sin sal (Lala, Esmeralda, La Villita) | Pepino fresco |
| Requesón sin sal pasteurizado (nochebuena, Caperucita, Los volcanes) | Nopales frescos |
| | Jitomate fresco |
| Fruta: | Cereales: |
| sandía | Galletas marías (Gamesa, Cuétara, Gapsa) |
| uvas | Tortillas de maíz |
| limón | Pan blanco (Bimbo, Wonder) |
| manzana cocida | Pan tostado (Bimbo, Wonder) |
| manzana fresca | Hojuelas de maíz azucaradas (Kellogs, Maizoro, Nestlé) |
| pera fresca | Hojuelas de maíz con fibra(Kellogs, Nestlé) |
| plátano | Cereal infantil de arroz (Gerber, Nestum, Trigo) |
| Papaya | Cereal infantil de avena de arroz (Gerber, Nestum, Trigo) |
| Melón | Arroz, largo o grueso (valle verde, Morelos, knorr) |
| | Pastas para sopa (Barilla, Italpasta, Moderna) |
| Otros: | Pan dulce |
| Agua purificada embotellada (Bonafon, Ciel, Nestlé) | Sustituto de Azúcar (Canderel, Splenda, Sweet'n low) |
| Aceite de maíz (123, Capullo, Nutrioli) | miel de maíz |
| Sal Yodatada (La fina, Elefante) | Azúcar Morena (Zulka, Great Value, Soriana) |
| Helado o nieve (Nestlé, Holanda, Santa Clara) | Gelatina (Pronto, Gary, jell'o) |
| Jugos de manzana (Del valle, Jumex, Florida 7) | Lácteos (Alpura, Lala, Santa Clara) |
| Jugo de durazno (Del valle, Jumex, Florida 7) | Leche entera en polvo (Nido, Alpura, Pharnalap, lala, Santa Clara) |
| Jugo de mango (Del valle, Jumex, Florida 7) | Yogurt con fruta (Nestle, Danone, yoplay) |

“2017, Centenario de la Promulgación de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Puebla”

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

ANEXO 6

SANCIONES POR INCURRIR EN FALTAS DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LA CONTRATANTE.

| | DESCRIPCION | MONTO |
|---|--|----------------------------|
| 1 | POR NO PROPORCIONAR EL MENU ACORDADO | 15 DIAS DE SALARIO MINIMO. |
| 2 | NO CONTAR CON EL 20% DE STOCK | 15 DIAS DE SALARIO MINIMO |
| 3 | POR NO SUPLIR O OPERAR EL SERVICIO CON LA PLANTILLA MINIMA | 15 DIAS DE SALARIO MINIMO |

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-001/2017 COMPRANET CE-921002997-E1-2017 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.IM GRAL I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

**LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS
DEL SECTOR PÚBLICO ESTATAL Y MUNICIPAL**

ARTÍCULO 77

La Secretaría, los Comités Municipales, las dependencias y las entidades se abstendrán de recibir propuestas o celebrar contrato alguno en las materias a que se refiere esta Ley, en su caso, con las personas siguientes:

I. Aquéllas en que el servidor público que intervenga en cualquier etapa de los procedimientos de adjudicación y contratación, tenga interés personal, familiar o de negocios, incluyendo aquéllas de las que pueda resultar algún beneficio para él, su cónyuge o sus parientes consanguíneos hasta el cuarto grado, por afinidad o civiles, o para terceros con los que tenga relaciones profesionales, laborales o de negocios, o para socios o sociedades de las que el servidor público o las personas antes referidas formen o hayan formado parte;

II. Las que desempeñen un empleo cargo o comisión en el servicio público, o bien las sociedades de que dichas personas formen parte, así como las inhabilitadas para desempeñar un empleo, cargo o comisión en el servicio público;

III. Aquellos proveedores que, por causas imputables a ellos mismos, la contratante les hubiere rescindido administrativamente más de un contrato dentro de un lapso de dos años calendario contados a partir de la notificación de la primera rescisión, impedimento que prevalecerá ante todas las dependencias o entidades estatales y municipales durante dos años calendario contados a partir de la notificación de la rescisión del segundo contrato;

IV. Las que se encuentren inhabilitadas por resolución de la Secretaría de la Contraloría, los Comités Municipales o la Contraloría Municipal, en los términos de este ordenamiento o de la Ley de Obras Públicas y Servicios Relacionados con las mismas para el Estado de Puebla; o su inscripción en el Padrón de Proveedores se encuentre suspendida o cancelada;

V. Los proveedores que se encuentren en situación de atraso en las entregas de los bienes o en la prestación de los servicios por causas imputables a ellos mismos, respecto de otro u otros contratos celebrados de la misma Administración Pública Estatal o Municipal, siempre y cuando éstas hayan resultado gravemente perjudicadas.

VI. Aquéllas que hayan sido declaradas en suspensión de pagos, estado de quiebra o sujetas a concurso de acreedores;

VII. Aquéllas que presenten propuestas en una misma partida de un bien o servicio en un procedimiento de contratación y que se encuentren vinculadas entre sí por algún socio o asociado común;

VIII. Las que pretenden participar en un procedimiento de contratación y previamente hayan realizado o se encuentren realizando, por sí o a través de empresas que conformen parte del mismo grupo empresarial, en virtud de otro contrato, trabajos de análisis y control de calidad, preparación de especificaciones, presupuesto, o la elaboración de cualquier documento vinculado con el procedimiento con el que se encuentran interesados en participar;

IX. Aquéllas que por sí o a través de empresas que formen parte del mismo grupo empresarial pretendan ser contratadas para elaboración de dictámenes, Peritajes y avalúos, cuando estos hayan de ser utilizados para resolver discrepancias derivadas de los contratos en que dichas personas o empresas sean parte;

X. Las que celebren contratos sobre las materias reguladas por esta Ley contraviniéndola o sin estar facultadas para hacer uso de derecho de propiedad intelectual, o las que actúen dolosamente o de mala fe; y

XI. Las demás que por cualquier causa se encuentren impedidas para ello por disposición de Ley.