

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



SECRETARÍA
FINANZAS Y
ADMINISTRACIÓN
GOBIERNO DE PROGRESO

BASES

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

GESFAL-094-707/2018

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

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

SEPTIEMBRE DE 2018



SECRETARÍA
FINANZAS Y
ADMINISTRACIÓN
GOBIERNO DE PROGRESO



CERTIFICADO ISO 9001:2015 / NMX-CC-9001-IMNC-2015

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESFAL-094-707/2018 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y
PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.I.M. GRAL. I.Z.
PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE
SEGURIDAD PÚBLICA.

CALENDARIO	
FECHA DE PUBLICACIÓN DE LICITACIÓN	VIERNES 14 DE SEPTIEMBRE DE 2018
PERIODO DE (COMPRA DE BASES).	A PARTIR DE LA FECHA DE LA CONVOCATORIA Y HASTA EL LUNES 17 DE SEPTIEMBRE DE 2018 A LAS 16:00 HORAS
ENVÍO DE DUDAS.	A PARTIR DE LA FECHA DE CONVOCATORIA HASTA LAS 17:00 HORAS DEL LUNES 17 DE SEPTIEMBRE DE 2018
VISITA A LAS INSTALACIONES.	LUNES A VIERNES EN DÍAS HÁBILES CON UN HORARIO DE 09:00 A 15:00 HRS. (OPCIONAL)
JUNTA DE ACLARACIONES.	EL MIÉRCOLES 19 DE SEPTIEMBRE DE 2018 A LAS 16:00 HORAS SALA DE JUNTAS DE LA CONVOCANTE
PRESENTACIÓN DE DOCUMENTACIÓN LEGAL Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS.	EL LUNES 24 DE SEPTIEMBRE DE 2018 A LAS 10:00 HORAS SALA DE JUNTAS DE LA CONVOCANTE
COMUNICACIÓN DE EVALUACIÓN TÉCNICA Y APERTURA DE PROPUESTAS ECONÓMICAS.	EL JUEVES 27 DE SEPTIEMBRE DE 2018 A LAS 14:40 HORAS SALA DE JUNTAS DE LA CONVOCANTE
FALLO.	EL VIERNES 28 DE SEPTIEMBRE DE 2018 A LAS 14:30 HORAS SALA DE JUNTAS DE LA CONVOCANTE

INDICE	
1.- DEFINICIONES	14.- FALLO
2.- DESCRIPCIÓN GENERAL.	15.- DESCALIFICACIÓN DE LOS LICITANTES
3.- PODERES DE REPRESENTACIÓN Y ACREDITACIÓN DE PERSONAS FÍSICAS Y JURÍDICAS.	16.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.
4.- ASPECTOS TÉCNICOS	17.- DECLARACIÓN DE LICITACIÓN Y/O PARTIDA DESIERTA O CANCELADA
5.- ASPECTOS ECONÓMICOS	18.- GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.
6.- ASPECTOS INFORMATIVOS	19.- CONTRATOS.
7.- GARANTÍA DE SERIEDAD DE PROPUESTA.	20.- MODIFICACIÓN DE LOS CONTRATOS
8.- PREGUNTAS PREVIAS A LA JUNTA DE ACLARACIONES.	21.- RESCISIÓN DEL CONTRATO.
9.- JUNTA DE ACLARACIONES.	22.- LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO.
10.- PRESENTACIÓN DE DOCUMENTACIÓN LEGAL Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS.	23.- SANCIONES Y PENAS CONVENCIONALES
11.- EVALUACIÓN TÉCNICA.	24.- PAGO.
12.- COMUNICACIÓN DE EVALUACIÓN TÉCNICA	25.- ASPECTOS VARIOS.
13.- APERTURA DE PROPUESTAS ECONÓMICAS	26.- CONTROVERSIAS

ANEXOS	
ANEXO A: CARTA MODELO ARTICULO 77, ESTATUTOS GENERALES Y ESCRITO PODER	
CÁRATULA DEL ANEXO B	
ANEXO B: FORMATO PROPUESTA TÉCNICA	
ANEXO B1: FORMATO CURRÍCULUM DEL LICITANTE	
ANEXO C: FORMATO PROPUESTA ECONÓMICA	
ANEXO D: FORMATO GARANTÍA (FIANZA) DE SERIEDAD DE PROPUESTA	
ANEXO E: FORMATO GARANTÍA (FIANZA) DE CUMPLIMIENTO	
ANEXO F: FORMATO ELABORACIÓN DE PREGUNTAS	
ANEXO G: FORMATO CARTA DATOS GENERALES	
ANEXO H: FORMATO DE NOTIFICACIÓN DE INICIO DE SERVICIO (PARTES 1 Y 2)	
ANEXO 1: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO	ANEXO 4: INSUMOS
ANEXO 2: EJEMPLOS MENUS	ANEXO 5: ALIMENTOS Y SUMINISTROS EN EXISTENCIA EN EL ALMACÉN DEL COMEDOR PERMANENTEMENTE
ANEXO 3: EQUIPOS Y UTENSILIOS	ANEXO 6: SANCIONES



RECOMENDACIONES

Se recomienda leer cuidadosamente las bases ya que la omisión de algún requisito es causa de descalificación, asimismo ser puntuales a los eventos de la presente licitación.

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 segundo párrafo, 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 2018, de conformidad con los Artículos 10 fracción III y 69 del Reglamento Interior de la Secretaría de Finanzas y Administración, se emiten las siguientes:

Bases para la Licitación Pública Nacional

GESFAL-094-707/2018 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.I.M. GRAL. I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

1.- DEFINICIONES.

Para los efectos de las presentes bases, se dan las siguientes definiciones:

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

1.2.- 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.

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

1.4.- 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.

1.5.- 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.

1.6.- DOMICILIO DE LA CONTRATANTE: Calle 31 Poniente Num. 1717, Col. Volcanes, Puebla, Pue.

1.7.- FINALIDAD DE LA LICITACIÓN: La presente Licitación Pública Nacional tiene como objeto atender los requerimientos de la contratante.

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

1.9.- LICITACIÓN: La Licitación Pública Nacional **GESFAL-094-707/2018**.

1.10.- CONTRALORÍA: La Secretaría de la Contraloría del Gobierno del Estado de Puebla.

1.11.- LICITANTE: La persona física o jurídica que participe en la licitación de conformidad con lo que establecen las presentes bases.

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



1.13.- **PROVEEDOR:** La persona física o jurídica que celebre contratos de adquisiciones, con la contratante como resultado de la presente Licitación.

INFORMACIÓN GENERAL DE LA LICITACIÓN:

2.- DESCRIPCIÓN GENERAL.

2.1.- **CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.I.M. GRAL. I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA,** según cantidades, especificaciones y características descritas en el **ANEXO 1** de las presentes bases.

2.2.- El carácter de esta licitación es: **Nacional.**

2.3.- El origen de los recursos es: **Propios.**

2.4.- **CONSULTA Y COMPRA DE BASES.**

2.4.1.- **PERIODO DE COMPRA DE BASES: DEL VIERNES 14 AL LUNES 17 DE SEPTIEMBRE DE 2018.**

2.4.2.- **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 VIERNES 14 AL LUNES 17 DE SEPTIEMBRE DE 2018,** en días hábiles y en un horario de **9:00 a 16:00 horas.**

2.4.3.- **GENERACIÓN DE ORDEN DE COBRO Y PAGO DE BASES:** Para adquirir las bases de la presente licitación deberán efectuar el pago de las mismas dentro del periodo comprendido en el punto 2.4.1. Bajo los siguientes datos:

2.4.3.1.- **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 (IFE/INE VIGENTE, PASAPORTE VIGENTE O CÉDULA PROFESIONAL) de la persona que firma el Anexo G. Esta orden de cobro se expedirá **EN LAS INSTALACIONES DE LA CONVOCANTE DEL VIERNES 14 AL LUNES 17 DE SEPTIEMBRE DE 2018,** en un horario de 9:00 a 16:00 horas.

2.4.3.1.1.- *“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, 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"
2. Ícono: "Negocio"
3. Constancia de no inhabilitación de adjudicación para proveedor o contratista.
4. Iniciar (clic)

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 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 2.4.1.

2.4.3.1.2.- 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:

maria.espinosag@puebla.gob.mx

Por esa vía, se podrá generar la orden de cobro y les será enviada su referencia de pago. Sólo se generará dicha orden DEL VIERNES 14 AL LUNES 17 DE SEPTIEMBRE DE 2018 en un horario de 9:00 a 16:00 horas.

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 2.4.3.2.

2.4.3.2.- PAGO DE BASES: Una vez obtenida la Orden de Cobro, se deberá pagar el monto establecido en el punto 2.4.4 en los bancos referidos en dicha orden teniendo como fecha límite el LUNES 17 DE SEPTIEMBRE DE 2018.

2.4.4.- 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.

2.4.5.- 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 2.4.2 y 2.4.3.2.

2.4.6.- Es requisito indispensable para participar en la presente licitación la adquisición de las bases y en ningún caso el derecho de participación será transferible.

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 2.4.3.1. de las bases.

2.4.7.- INTEGRACIÓN DE LAS PROPUESTAS. El licitante deberá presentar tres (3) sobres o empaques debidamente cerrados, sellados con cinta adhesiva e identificados con nombre del licitante, número de licitación **GESFAL-094-707/2018** y número de sobre; en el lugar y fechas establecidas en el punto 10 de estas bases.

El **PRIMER SOBRE** deberá contener:

3.- PODERES DE REPRESENTACIÓN Y ACREDITACIÓN DE PERSONAS FÍSICAS Y/O JURÍDICAS.



3.1.- Dos copias simples legibles y original para cotejo de los siguientes documentos:

A) PERSONA FÍSICA

- Acta de Nacimiento de la persona física que firma la propuesta.
- Registro Federal de Contribuyentes, debiendo anexar constancia de situación fiscal actualizada al año 2018 (original o copia certificada para cotejo y copia simple legible, si es por vía electrónica, con la liga digital correspondiente).
- Identificación Oficial con fotografía vigente (**IFE/INE, PASAPORTE O CÉDULA PROFESIONAL**) de la persona que firma, y
- Comprobante de domicilio con antigüedad no mayor a 3 meses, (**RECIBO DE TELÉFONO, LUZ, AGUA O PREDIAL**).

B) PERSONA JURÍDICA

- Registro Federal de Contribuyentes, debiendo anexar constancia de situación fiscal actualizada al año 2018 (original o copia certificada para cotejo y copia simple legible, si es por vía electrónica, con la liga digital correspondiente).
- Acta Constitutiva de la Empresa en tamaño carta; en caso de que hubiese modificaciones sustantivas a los estatutos, deberán de presentar las dos últimas. Resaltando, preferentemente, en qué consiste la modificación (El objeto social indicado en el acta constitutiva de la empresa, deberá coincidir o estar relacionado con el servicio, motivo de esta Licitación).
- Poder Notarial de la persona con poder general para Actos de Administración y/o poder especial para participar en Procedimientos de Adjudicación, con facultades para presentar y firmar propuestas en tamaño carta;
- Identificación Oficial con fotografía vigente (**IFE/INE, PASAPORTE O CÉDULA PROFESIONAL**) de la persona que firma, y

- Comprobante de domicilio con antigüedad no mayor a 3 meses, (**RECIBO DE TELÉFONO, LUZ, AGUA O PREDIAL**).

En caso de que la persona que asista no tenga el Poder Notarial, 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 y de quien recibe (original para cotejo y copia simple)**.

La Carta Poder simple deberá presentarse sólo en original, dentro del fólder 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.

3.2.- Carta original dirigida a la Convocante, (de acuerdo al ANEXO A) indicando el procedimiento **GESFAL-094-707/2018**, en hoja membretada, sellada, numerada o foliada, suscrita y firmada por el representante legal de la empresa, en la que manifieste bajo protesta de decir verdad que:

A) PERSONA FÍSICA

- Que no me encuentro en ninguno de los supuestos del artículo 77 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal. (El cual se transcribe para su conocimiento en la última hoja de la presente licitación).
- Que conozco en su integridad y manifiesto mi conformidad con todos y cada uno de los puntos y requisitos esenciales establecidos en el presente procedimiento **GESFAL-094-707/2018**.



- Que sujeto la información proporcionada en la documentación legal, en la propuesta técnica y económica a la evaluación de la Convocante y la Contratante.
- Soy: **MICRO, PEQUEÑA, MEDIANA ó GRANDE** empresa. (Si es persona física, es por su propio derecho), ó

B) PERSONA JURÍDICA

- Cuento con facultades suficientes para suscribir a nombre de mi representada la propuesta correspondiente.
- Que el poder con el que acredito mi representación no me ha sido revocado ni limitado en forma alguna.
- Que 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. (El cual se transcribe para su conocimiento en la última hoja de la presente licitación).
- Que conoce en su integridad y manifiesta su conformidad con todos y cada uno de los puntos y requisitos esenciales establecidos en el presente procedimiento **GESFAL-094-707/2018**.
- Que sujeto la información proporcionada en la documentación legal, en la propuesta técnica y económica a la evaluación de la Convocante y la Contratante.
- Manifiesto que mi representada es: **MICRO, PEQUEÑA, MEDIANA ó GRANDE** empresa.

3.3.- Copia simple del Registro en el Padrón de Proveedores del Gobierno del Estado de Puebla, vigente.

- En caso de que el licitante no se encuentre inscrito o actualizado en el Padrón de Proveedores del Gobierno del Estado, deberá presentar carta en hoja membretada del licitante, debidamente sellada y firmada por el representante legal, dirigida a la convocante y haciendo referencia al presente procedimiento

GESFAL-094-707/2018, en la que se compromete en caso de que se le adjudique el contrato, a iniciar los trámites ante la Secretaría de la Contraloría, para inscribirse o actualizarse en dicho Padrón.

3.4.- Se solicita a todos los licitantes que la documentación legal, original y copia solicitada según sea el caso, se presente debidamente señalada (las copias con marca-textos) para su rápida identificación, en un solo sobre o paquete invariablemente cerrado y sellado con cinta adhesiva, debidamente identificado con el nombre del licitante, número de licitación y la leyenda "Documentación legal o Sobre 1", de la cual los originales o copias certificadas estarán en un fólдер y las copias simples en tamaño **carta** en fólдер con broche baco (cada juego de copias en un fólдер), dentro del sobre o paquete, respetando en ambos casos el orden de presentación.

4.- ASPECTOS TÉCNICOS

El **SEGUNDO SOBRE**, debidamente sellado con cinta adhesiva e identificada con nombre del licitante, número de licitación y con la leyenda "Propuesta Técnica" o Sobre 2, deberá contener:

4.1.- PROPUESTA TÉCNICA.

4.1.1.- La propuesta técnica (**CARÁTULA DEL ANEXO B y ANEXO B**) así como demás cartas y documentos solicitados, que se anexen a la misma invariablemente deberán estar impresos en papel original membretado del licitante, y deberán presentarse en **original y copia**, indicando el número de la presente Licitación **GESFAL-094-707/2018** dirigido a la convocante, **contener sello y firma al calce en todas y cada una de las hojas por la persona autorizada para ello** conforme al poder notarial, debiendo la última hoja además, contener el nombre y puesto del representante legal del licitante y encontrarse dentro del segundo sobre, en caso de no cumplir con estos requisitos, la propuesta será descalificada. El licitante deberá considerar que la falta de alguno de los elementos mencionados en este punto, será total responsabilidad del mismo. Todo en



original y copia debidamente separados, en diferentes recopiladores de dos argollas, debiendo los dos tantos ser exactamente iguales, tanto en anexos, cartas, etc. y separando los originales de las copias.

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, con copia simple para su cotejo, copias **foliadas, selladas** y debidamente **firmadas** por la persona autorizada para ello conforme al poder notarial.

4.1.3.- La propuesta técnica tomando como ejemplo los formatos (**CARÁTULA DEL ANEXO B y ANEXO B**), estarán debidamente capturadas **en formato Word** en 2 dispositivos **USB** (original y respaldo), los cuales serán proporcionados por el licitante; en caso de que el licitante no presente dichos dispositivos o los mismos no contengan la información correspondiente serán descalificados.

Es importante que el licitante verifique antes de incluir sus dispositivos en el sobre, que éstos no estén en blanco sin información, que no contengan virus, que los mismos estén identificados con el nombre del licitante, número de licitación y “Propuesta Técnica”, que la información solicitada se encuentre debidamente capturada, no escaneada, no presentar el formato como imagen, a renglón seguido no dividir la tabla y que no tengan problemas para leerse. Lo anterior con el objeto de que la misma se pueda plasmar en el Acta correspondiente del evento señalado en el punto 10 de estas bases, el no hacerlo será motivo de descalificación.

4.2.- Todas las características y especificaciones que se manifiesten en su Propuesta Técnica (**ANEXO B**) deberán basarse invariablemente en lo requerido en el **ANEXO 1**, indicando lo visto, en su caso en la Junta de Aclaraciones, el no cumplir con lo anterior será causa de descalificación.

4.3.- PERIODO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Será del **día hábil posterior a la formalización del**

contrato hasta el 31 de diciembre de 2018.

4.3.1.- El presente procedimiento es en la modalidad de contrato abierto de conformidad al artículo 108 de la Ley de Adquisiciones Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, por lo que la contratante se obliga a adquirir las cantidades mínimas requeridas en función de las necesidades de la misma, para el período del primer día hábil posterior a la formalización del contrato hasta el 31 de diciembre de 2018.

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

4.5.- El licitante solo podrá presentar una propuesta técnica por partida, en caso de presentar dos opciones o más el licitante será descalificado.

Los datos anteriores deberán estar asentados en la propuesta técnica. (Puntos **4.3** y **4.4**) **VER ANEXO B.**

4.6.- REQUISITOS TÉCNICOS QUE COMPLEMENTAN Y CONFORMAN LA PROPUESTA TÉCNICA: Deberá anexar a su Propuesta Técnica (tanto en el original como en la copia) dentro del segundo sobre lo siguiente:

4.6.1.- Los licitantes deberán presentar currículum en hoja membretada de la empresa en el que indique su experiencia **mínima de un año**, en suministros de insumos, víveres y productos iguales o similares al requerido en instituciones pública del orden municipal, estatal o federal o en el ámbito privado de acuerdo con el **Anexo B1**, en el cual se incluya, copia simple de 2 contratos suscritos por los licitantes a diferentes clientes, celebrados durante los últimos años sin exceder tres años, en los que compruebe que ha vendido bienes iguales o similares a los requeridos.

4.6.2.- Los licitantes deberán presentar en hoja membretada de la empresa y debidamente firmada por la persona autorizada para ello, de por lo menos **2 (dos)** menús completos variados (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”, debiendo encontrarse avalados y firmados por un nutriólogo, anexando original o copia certificada y copia simple legible para cotejo legible del título o cédula profesional del nutriólogo que los avalo.

4.6.3.- Los licitantes deberán indicar en su propuesta técnica **la marca, color**, así como el **estado de los bienes ofertados**, conforme al **Anexo 3**.

4.6.4.- Los licitantes deberán presentar carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada de la empresa y debidamente firmada por la persona autorizada para ello donde se comprometan en caso de resultar adjudicado a lo siguiente:

a) Habilitar las instalaciones adecuadamente, así como dotar del equipamiento mínimo necesario en las áreas de cocina y comedor, a fin de llevar a cabo el suministro de insumos y 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 y deberán de contar mínimo con los equipos y utensilios descritos en el **Anexo 3**.

b) 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, el cual deberá de ser en un tiempo **no mayor a 5 días hábiles**, posteriores a la firma del contrato.

4.6.5.- Los licitantes deberán presentar copia simple de la certificación **TIF (tipo inspección federal)** de cárnicos de res, cerdo, pollo y embutidos que utilizará durante el suministro de insumos, víveres y productos.

4.6.6.- Los licitantes deberán presentar carta de respaldo en original expedida por su proveedor, en la que indique expresamente que se compromete con el

licitante 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 de la persona que firma.

4.6.7.- Los licitantes deberán presentar original o copia certificada para cotejo y copia simple legible de por lo menos **12 facturas** del proveedor TIF que correspondan a los últimos doce meses (una por mes), a favor del licitante, en las que se especifique claramente la descripción de los productos; res, cerdo, pollo y embutidos.

4.6.8.- Los licitantes deberán presentar original o copia certificada para cotejo y copia simple legible de **12 certificados zoonosanitarios de movilización y/o avisos de movilización de procedencia TIF**, acompañados de sus hojas de trabajo, correspondientes a los últimos doce meses, para los cárnicos de res, cerdo, pollo, y embutidos, con el objeto de acreditar que el traslado de estos productos cumplen con la norma oficial mexicana **NOM-009-ZOO-1994**, proceso sanitario de la carne.

4.6.9.- Los licitantes deberán presentar original o copia certificada para cotejo y copia simple legible de **análisis del clenbuterol** para la carne de res, expedido a favor de los licitantes o del establecimiento **TIF** de donde proceda la carne que se utilizará, debiendo el licitante demostrar que la carne de res que oferta, se encuentra libre de esta sustancia dichos análisis deberán ser realizados por un laboratorio en la rama de sanidad agropecuaria acreditado ante la ema y contar con antigüedad no mayor a tres meses a la fecha; anexando copia simple legible de la acreditación vigente ante la ema del laboratorio de alimentos.

4.6.10.- Los licitantes deberán presentar carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada de la empresa, debidamente firmada por la persona autorizada para ello donde se manifieste qué cumple con la norma **NOM-251-SSA1-2009** “prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o



suplementos alimenticios”

4.6.11.- Los licitantes deberán presentar original para cotejo o copia simple legible de los siguientes análisis:

a) Análisis microbiológicos y físico-químicos de por lo menos de 6 alimentos preparados que mínimo cuenten y cumplan con los siguientes parámetros:

- Mesofílicos aerobios
- E.Coli
- Salmonella
- Staphylococcus aureus
- Súmedad
- Grasa y proteína

Dichos análisis deben estar relacionados con los menús que se integran en el **Anexo 2**.

b) Auditoría sanitaria de las instalaciones realizada con base a la **NOM-251-SSA1-2009**, reflejando que cumple al **100%** con las condiciones de seguridad e higiene establecidas en la norma oficial mexicana mencionada.

c) Análisis microbiológicos de por lo menos 6 superficies inertes de las instalaciones.

d) Análisis microbiológicos y físico-químicos de agua y hielo que mínimo, cuenten y cumplan con los siguientes parámetros:

- Coliformes totales
- Color
- Olor
- Sabor
- Turbidez y cianuros

Presentandolos sin desviaciones a la norma correspondiente de sus instalaciones.

e) Análisis ambientales efectuados a las instalaciones operativas y al comedor de los licitantes.

f) Análisis clínicos practicados al personal manipulador de alimentos que incluyan:

- Coprocultivo
- Reacciones febriles en suero
- Cultivo de exudado faríngeo especial y examen

coproparasitoscópico (3 muestras).

Dichos análisis deberán ser realizados por laboratorio (s) clínico (s) acreditado (s) ante la e.m.a., anexando copia simple legible de la acreditación vigente de dicho laboratorio.

Los resultados de los análisis clínicos deberán reflejar que el personal se encuentra totalmente sano, de conformidad con lo establecido en la **NOM-251-SSA-2009**, numeral 5.12.1 (de dicha norma), que a la letra dice: “debe excluirse de cualquier operación en la que pueda contaminar al producto, a cualquier persona que presente signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o lesiones en áreas corporales que entren en contacto directo con los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. solo podrá reincorporarse a sus actividades hasta que se encuentre sana o estos signos hayan desaparecido”.

Todos los análisis y auditoría sanitaria que se solicitan en los anteriores numerales, deberán ser realizados por un laboratorio acreditado ante la entidad mexicana de acreditación (**EMA**), y deberán contar con una antigüedad no mayor a tres meses, anexando copia simple legible de la acreditación vigente de los laboratorios.

4.6.12.- Los licitantes deberán presentar contrato de fumigación celebrado con compañía especializada, con su programa calendarizado y al menos dos facturas correspondientes al servicio de fumigación; anexando copia simple legible de la licencia sanitaria de la empresa que proporciona el servicio de fumigación.

4.6.13.- Los licitantes deberán presentar original para cotejo o copia certificada y copia simple legible de la siguiente documentación:

a) Certificado vigente del sistema de gestión de calidad, de conformidad con la norma mexicana **NMX-CC-9001-IMNC-2015/ISO 9001:2015**, correspondiente a las instalaciones operativas del licitante, en el que acredite que es expedido por un organismo de certificación acreditado ante la **Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.)**, como organismo de certificación de sistemas de gestión de calidad, en el



SECRETARÍA
FINANZAS Y
ADMINISTRACIÓN
GOBIERNO DE PROGRESO



CERTIFICADO ISO 9001:2015 / NMX-CC-9001-IMNC-2015

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESFAL-094-707/2018 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y
PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.I.M. GRAL. I.Z.
PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE
SEGURIDAD PÚBLICA.

sector 30 dicho documento deberá tener un alcance para la elaboración, abastecimiento y servicio de alimentos así mismo los licitantes deberán anexar copia simple legible de la acreditación vigente ante la **E.M.A.** del organismo de certificación.

b) Original de la carta de autenticidad del certificado vigente del sistema de gestión de calidad, expedida por el organismo de certificación que lo emitió, en el cual preferentemente se incluyan los datos del contacto de éste y se indique expresamente que el organismo de certificación cuenta con la autorización por parte de la e.m.a del organismo de certificación.

c) Certificado vigente del sistema de gestión ambiental, de conformidad con la norma mexicana **NMX-SAA-14001-IMNC-205/ ISO 14001:2015**, correspondiente a las instalaciones operativas, expedido por un organismo de certificación acreditado ante la **Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.)**, como organismo de certificación de sistema de gestión ambiental, en el sector 30 hoteles y restaurantes y deberá tener alcance el certificado otorgado al licitante para la elaboración, abastecimiento y servicio de alimentos así mismo los licitantes deberán anexar copia simple legible de la acreditación vigente ante la **E.M.A.** del organismo de certificación.

d) Original de la carta de autenticidad del certificado vigente en sistema de gestión ambiental, expedida por el organismo de certificación que lo emitió, en el cual preferentemente incluya los datos del contacto de éste y se indique expresamente que el organismo de certificación cuenta con la autorización por parte de la **E.M.A.** para expedir dicho certificado en sistemas de gestión ambiental, en el sector hoteles y restaurantes.

e) Certificado vigente de 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** correspondiente a las instalaciones operativas de los licitantes expedido por un organismo de certificación acreditado ante la **Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.)**, como organismo de certificación de sistemas de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, en el

sector 30 dicho certificado otorgado a los licitantes deberá tener alcance relacionado con la elaboración, abastecimiento y servicio de alimentos. así mismo deberá anexar copia simple legible de la acreditación vigente ante la **E.M.A.** del organismo de certificación.

f) Original de la carta de autenticidad del certificado vigente en sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo en el sector 30 requisitos, expedida por el organismo de certificación que lo emitió, en el cual preferentemente incluya los datos del contacto de éste y se indique expresamente que el organismo certificador cuenta con la autorización por parte de la e.m.a. para expedir dicho certificado en sistemas de gestión de seguridad y salud en el trabajo en el sector 30.

g) Certificado vigente de sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos, de conformidad con la norma mexicana **NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMCC-2007/ISO 22000:2005**, sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria, expedido por un organismo de certificación acreditado ante la **Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.)**, como organismo de certificación de sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos, en la categoría/sector "e", correspondiente a las instalaciones operativas y en el que se acredite el presente. el alcance del certificado otorgado al licitante deberá estar relacionado con la elaboración, abastecimiento servicio de alimentos. Así mismo los licitantes deberán anexar copia simple legible de la acreditación vigente ante la **E.M.A.** del organismo de certificación.

h) La carta de autenticidad del certificado vigente de sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos, expedida por el organismo de certificación que lo emitió, en el cual se incluya los datos del contacto de este y se indique expresamente que el organismo de certificación cuenta con la autorización por parte de la e.m.a. para expedir dicho certificado en sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos, en la categoría/sector "e".

4.6.14.- Los licitantes deberán presentar original y/o



copia certificada y copia simple legible del certificado vigente del sistema de análisis de peligrosos y puntos críticos de control (haccp por sus siglas en inglés), correspondiente a las instalaciones operativas de los licitantes, y el alcance de la certificación otorgada al licitante deberá estar relacionado con la elaboración, abastecimiento y servicio de alimentos dicho certificado deberá ser expedido por un organismo de certificación acreditado ante la **Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.)**, en sistemas de gestión de inocuidad de los alimentos en la categoría/sector “e”, anexando copia simple legible de la acreditación vigente ante la **E.M.A.** del organismo de certificación.

4.6.15.- Los licitantes deberán presentar carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada de la empresa, debidamente firmada por la persona autorizada para ello, donde se comprometa en caso de resultar adjudicado a lo siguiente:

a) A entregar al siguiente día hábil posterior a la formalización del contrato, una póliza de responsabilidad civil general que garantice los daños que puedan causarse a la contratante y a terceros en sus bienes o personas, por una suma asegurada del 10% del monto total contratado, dicho seguro deberá ser expedido por una compañía aseguradora establecida en territorio nacional durante la vigencia del contrato.

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

c) A coordinarse con el subdirector de enlace administrativo de la ACADEMIA DE DESARROLLO Y FORMACIÓN POLICIAL PUEBLA INICIATIVA MÉRIDA “GRAL. IGNACIO ZARAGOZA”, en caso de hacer cambio de personal.

d) A contar con manuales, programas y normas de organización, administración, higienización; asimismo deberá brindar la capacitación de su personal como del suministro de insumos, víveres y productos.

e) A contar con imagen corporativo y uniforme completo, con equipo de protección, el cual consistirá 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.

f) A que planeará y proveerá menús que cumplan con las características de una “dieta recomendable”

g) A garantizar el suministro de los insumos para la preparación de los alimentos en cantidad suficiente para brindar el servicio de conformidad con las cantidades de ración que se indican; de tal manera que nunca habrá que hacer uso de menús de emergencia por desabasto, falta de planeación, de organización o de cualquier otra cosa imputable a los licitantes en el suministro de alimentos.

h) A presentar durante la primera semana posterior a la firma del contrato, listado de la plantilla del personal contratada para el suministro, junto con el expediente personal de cada uno de los que integran su plantilla, mismo que deberá contar con copia simple legible de la siguiente documentación:

1. Currículo o solicitud de empleo con fotografía
2. Carta de antecedentes no penales.
3. Dos cartas de recomendación.
4. Copia de acta de nacimiento.
5. Copia de identificación oficial.
6. Comprobante del último grado de estudios.
7. Constancia de afiliación a institución de seguridad social
8. Análisis clínicos practicados que demuestren que están completamente sanos.
9. Constancias de capacitación en manejo higiénico de los alimentos.
10. Copia simple legible de los resultados de la prueba de antidoping, cuando la contratante así se lo solicite.

i) A dar aviso a la contratante de los movimientos del personal como son alta y baja, en un plazo no mayor a setenta y dos horas posteriores al movimiento del personal, presentando al nuevo expediente para el



caso de altas.

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

k) A ser el único responsable de la relación laboral, pago oportuno de sus salarios, deslindando de cualquier responsabilidad a la contratante y en ningún caso se considera a la contratante como patrón sustituto o patrón solidario, responsabilizándose así por el personal que participe para la prestación del servicio.

l) A que el personal que brindará el suministro deberá portar su identificación que lo acredite como empleado, así mismo deberá obtenerse en todo momento de solicitar o recibir cualquier remuneración, dádiva o propina por parte de cualquier persona que intervenga en el proceso del objeto del contrato.

m) A que todas las materias primas que utilice en el suministro, estarán en buen estado, frescas o congeladas según corresponda, libres de materia extraña o sustancias que puedan causar daño a la salud, con la fecha de caducidad o de consumo siempre "vigente"

n) A que todos los alimentos frescos considerados potencialmente peligrosos, tales como la carne y derivados, aves y derivados, pescados, leches y productos lácteos, huevo, así como frutas y verduras frescas, deberán ser 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 y 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 las normas **NOM-251-SSA1-2009** y **NMX-F-605-NORMEX-2015**.

o) A cumplir con lo dispuesto en las normas oficiales mexicanas específicas para todos los productos envasados.

p) A contar con los equipos y utensilios para el servicio de alimentos, 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.

q) A proporcionar básculas y licuadoras suficientes en comodato que cuenten con la capacidad requerida de acuerdo a las necesidades de la contratante.

r) A contratar a una empresa con licencia sanitaria, vigente para que realice por lo menos una vez al mes la inspección y control de la fauna nociva en sus vehículos y a presentar el contrato y copia simple legible del aviso de funcionamiento ante la ssa (secretaría de salud) a los 10 días naturales posteriores a la formalización del contrato.

s) A que el prestador del servicio de fumigación que contrate, deberá contar con licencia sanitaria vigente, misma que deberá entregar en copia simple legible, así como las hojas de seguridad de los productos químicos que empleará en las instalaciones, programa de control, registros e informes que avalen el servicio durante los últimos tres meses, (según sea el caso), a los 10 días naturales posteriores a la formalización del contrato.

t) A presentar ante la contratante el documento que acredite, de acuerdo a las disposiciones de la normatividad en la materia el cumplimiento de las obligaciones de seguridad social mensualmente durante la vigencia del contrato.

u) A ser el único responsable por el resguardo del equipo y material deslindando de cualquier responsabilidad a la contratante.



v) A ser el único 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.

w) A presentar el programa de limpieza

x) A 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**), 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.

4.6.16.- Los licitantes deberán acreditar la posesión de **mínimo 2** vehículos de transporte para el suministro de insumos, víveres y materias primas, de modelos recientes (**2007 en adelante**) anexando lo siguiente:

a) Facturas o contratos de arrendamiento de los vehículos o contrato de arrendamiento financiero.

b) Fotografías claramente visibles de cada uno de ellos, en dichas fotografías se deberá observar claramente la nomenclatura de las placas de cada unidad y de la misma forma, que cuenten con cajas refrigeradoras.

c) 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 con 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. (E.M.A.)**, 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.

d) Para el caso de vehículos con caja refrigerada, deberá presentar las facturas del equipo de refrigeración a nombre del licitante.

e) A presentar copia simple legible de las tarjetas de circulación correspondiente.

4.6.17.- Los licitantes deberán presentar carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada de la empresa debidamente firmada por la persona autorizada para ello donde se comprometa en caso de resultar adjudicado a que conoce y cumple las siguientes normas en su proceso de suministro de insumos, víveres y productos alimentarios:

a) **NMX-F-605-NORMEX-2015**, “manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo h.”

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) **NOM-008-ZOO-1994** “especificaciones zoonosanitarias para la construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos carnicos”.

d) **NOM-009-ZOO-1994**, proceso sanitario de la carne.

e) **NOM-251-SSA1-2009**, prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

f) Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (**HACCP** por sus siglas en inglés)

g) **NOM-201-SSA1-2015** “productos y servicios agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel especificaciones sanitarias.”

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.

4.6.18.- Los licitantes deberán de presentar carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada de la empresa y debidamente firmada por la persona autorizada para ello donde se comprometa en caso de resultar adjudicado a proporcionar y requisitar los formatos que a continuación se resumen:

a) Registro en formato libre 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, en formato libre.

b) Registro en formato libre 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.

c) Registro en formato libre de control de temperaturas de los alimentos sujetos a cocción.

d) Registro en formato libre de control de temperaturas de alimentos exhibidos en mesa caliente.

e) Registro en formato libre de control de temperaturas de alimentos exhibidos en mesa fría.

f) 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.

g) Registro en formato libre de las observaciones del vehículo de transportación de materias primas.

4.6.19.- VISITA A LAS INSTALACIONES: Los licitantes podrán visitar las instalaciones de LA

ACADEMIA DE FORMACIÓN Y DESARROLLO POLICIAL PUEBLA-INICIATIVA MÉRIDA GENERAL IGNACIO ZARAGOZA, con la finalidad de que los mismos puedan presentar una mejor propuesta técnica y económica, domicilio: Camino Vecinal a Santa Cruz Alpuyecá kilómetro 5.5 Amozoc, Puebla, tel: (01 222) 273-2800 previa cita en un horario de 9: 00 a 18:00 horas de lunes a viernes.

Los días de visita serán de lunes a viernes en días hábiles con un horario de 09:00 a 15:00 hrs. presentándose para tal fin con el lic. Fernando Corral Salamanca 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

4.7.- INTEGRACIÓN DE LA INFORMACIÓN:

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

a) En original y copia cuya información deberá coincidir con la que contengan los dos dispositivos señalados en el punto **4.1.3**, siendo causa de **descalificación** el que la información no coincida o tenga problemas para leerse.

b) Deberán presentar 2 recopiladores Lefort de dos argollas, uno con la documentación en original y el otro con la copia. De igual forma, se les solicita no presentar hojas sueltas y engrapadas, engargoladas o en fólder con broche.

c) Se solicita que la documentación venga organizada de acuerdo al orden de los puntos señalados en las presentes bases, incluyendo separadores o pestañas.

d) Cada uno de los documentos que integren la propuesta técnica **foliados, sellados y firmados por la persona autorizada para ello** conforme al poder notarial en todas sus hojas, tanto en el original como en la copia, el licitante deberá considerar que la falta de alguno de los elementos mencionados en este punto, será total responsabilidad del mismo; incluyendo toda la documentación anexa; ejemplo:



cartas, permisos, etc., que se les haya solicitado.

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

f) En la propuesta técnica podrá asentarse en la columna de Periodo de Entrega: “el periodo requerido por la contratante” o “según bases”.

g) En la propuesta técnica podrá asentarse en la columna de Periodo de Garantía: “el periodo requerido por la contratante” o “según bases”.

h) Todos los documentos y requisitos solicitados en los aspectos técnicos deberán ser debidamente foliados, si carecen del mismo no será responsabilidad de la convocante, por lo que el licitante deberá revisar su información y documentación.

5.-ASPECTOS ECONÓMICOS

El **TERCER SOBRE**, debidamente sellado con cinta adhesiva e identificado con nombre del licitante, número de licitación y con la leyenda “Propuesta Económica” o Sobre 3, deberá contener:

5.1.- PROPUESTA ECONÓMICA.

5.1.1.- La propuesta económica **ANEXO C**, así como todos los demás documentos solicitados que se anexen a la misma, deberán presentarse en folio tamaño carta con broche baco, estar impresos en papel membretado original del licitante, dirigida a la convocante, indicando el número de la presente Licitación **GESFAL-094-707/2018**, debiendo contener **folio, sello y firma en todas y cada una de las hojas, por la persona autorizada para ello** conforme al poder notarial, debiendo indicar, adicionalmente en la última hoja, el nombre del mismo.

La propuesta económica del licitante, tomando como ejemplo el **ANEXO C**, deberá considerar cada uno de los puntos que aquí se enumeran debidamente capturados en dos dispositivos **USB** (Un original y una copia de respaldo), mismos que serán proporcionados

por el licitante. En caso de que el licitante no presente dichos dispositivos o los mismos no contengan la información correspondiente serán descalificados.

5.1.2.- Los precios deberán presentarse en moneda nacional, con 2 decimales como máximo. El no presentarla así será causa de descalificación. Adicionalmente, se deberá anexar la leyenda “**Los precios serán firmes durante la vigencia del contrato, dichos precios ya incluyen todo lo requerido para la prestación del servicio**”.

5.1.3.- La propuesta económica no deberá presentar raspaduras, enmendaduras o correcciones en la misma.

5.1.4.- En caso de existir descuentos se deberán incluir en el precio unitario.

5.1.5.- En caso de que existan errores aritméticos éstos serán rectificadas prevaleciendo invariablemente el precio unitario. Si el Licitante, en uno u otro caso, no acepta la corrección, su propuesta será rechazada.

5.1.6.- Los licitantes solo podrán presentar una propuesta económica por partida, en caso de presentar dos o más opciones, el licitante será descalificado.

5.1.7.- Se solicita que, preferentemente, los precios presentados se protejan con cinta adhesiva.

Es importante que el licitante verifique antes de incluir sus dispositivos en el sobre, que los mismos contengan 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 problemas para leerse, ni que contenga virus. Lo anterior, con el objeto de que la misma se pueda plasmar en el acta correspondiente del evento señalado en el punto 13 de estas bases. (No incluir imágenes).

Todos los documentos y requisitos solicitados en los aspectos económicos deberán ser debidamente foliados, si carecen del mismo no será responsabilidad



de la convocante, por lo que el licitante deberá revisar su información y documentación.

5.2.- REQUISITOS ECONÓMICOS: Todos los licitantes deberán anexar a su propuesta económica, (tercer sobre), los requisitos que a continuación se mencionan, la falta de alguno de ellos será causa de descalificación.

5.2.1.- Garantía de seriedad conforme al punto 7 de estas bases.

5.2.2.- Los licitantes deberán de presentar junto con su propuesta económica, copia simple legible del acuse de **recibo del sat** con el sello o liga digital correspondiente, de la declaración anual y/o la última declaración presentada.

Asimismo, deberá presentar, copia simple legible de 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 revisión de documentación legal y apertura de propuestas técnicas.

5.2.3.- Los licitantes deberán considerar en su propuesta económica entre otros, los gastos por concepto de fumigaciones, los análisis clínicos trimestrales de su personal y los análisis microbiológicos y físico-químicos trimestrales de los alimentos, bebidas, agua, superficies vivas y superficies inertes, gas lp, y en caso necesario, los análisis microbiológicos de las muestras de retención.

5.2.4.- 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.

6.- ASPECTOS INFORMATIVOS.

6.1.- Los licitantes interesados en participar en procedimientos de adjudicación deberán presentar Constancia de no Inhabilitado de personas físicas y/o jurídicas, para participar en procedimientos de

adjudicación o para suscribir contratos de obra pública o servicios realizados con la misma, de adquisiciones, arrendamientos o servicios conforme al punto **2.4.3.1.1.** En términos del acuerdo de la Secretaría de la Contraloría, publicado en el periódico oficial del estado de fecha 27 de mayo de 2011.

6.2.- No se acepta participación conjunta, toda vez que se requiere que un solo licitante presente las garantías solicitadas.

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

7.- GARANTÍA DE SERIEDAD DE PROPUESTA.

7.1.- En apego al Artículo 126 fracción I de la Ley, los licitantes deberán garantizar la seriedad de sus propuestas, mediante cheque cruzado el cual deberá contener la leyenda de **“no negociable”**, o fianza 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 ofertado **a cantidades máximas** sin incluir el IVA.

En caso de presentar cheque cruzado este no deberá contener otra leyenda diversa a **“No negociable”**, de acuerdo a lo previsto en el Artículo 178 de la Ley General de Títulos y Operaciones de Crédito.

En caso de exhibir cheque cruzado, éste deberá presentarse dentro de una mica o de un sobre, (no enmicado) por lo que no se aceptarán cheques engrapados o pegados en hojas blancas.

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 (los) licitante(s) retira(n) su oferta.

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



SECRETARÍA
FINANZAS Y
ADMINISTRACIÓN
GOBIERNO DE PROGRESO



CERTIFICADO ISO 9001:2015 / NMX-CC-9001-IMNC-2015

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESFAL-094-707/2018 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y
PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.I.M. GRAL. I.Z.
PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE
SEGURIDAD PÚBLICA.

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 tercer sobre.

7.2.- 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**.

7.3.- 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.

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

7.5.- Por lo que respecta al licitante adjudicado, le será devuelto una vez que presente la garantía de cumplimiento respectiva, debidamente sellada de recibido por la contratante.

7.6.- El horario para recoger dichas garantías será de lunes a viernes de 10:00 a 15:00 horas en las oficinas de la Convocante, presentando el recibo y oficio de solicitud respectivo y copia de identificación de la persona que recibirá la garantía.

7.7.- La devolución de las garantías de seriedad a los licitantes se realizará en un periodo máximo de tres 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.

EVENTOS DE LA LICITACIÓN:

8.- PREGUNTAS PREVIAS A LA JUNTA DE ACLARACIONES.

8.1.- Las dudas referentes a las especificaciones

descritas, puntos de las bases y requisitos para los licitantes, serán recibidas a partir de la fecha de publicación y hasta las **17:00 HORAS DEL LUNES 17 DE SEPTIEMBRE DE 2018**, mismas que invariablemente deberán ser enviadas en el formato identificado como **ANEXO F** (no escaneado y en formato WORD), **única y exclusivamente a través del correo electrónico que a continuación se señala** (se deberá indicar en el asunto del correo la leyenda **“PREGUNTAS GESFAL-094-707/2018 NOMBRE DEL LICITANTE”**) 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; en caso de no enviarlas al correo antes mencionado, en el formato correspondiente y dentro del término señalado anteriormente, la Convocante **NO SE HARÁ RESPONSABLE QUE LAS DUDAS PRESENTADAS NO SEAN RESPONDIDAS EN LA JUNTA MENCIONADA.**

Por ningún motivo se aceptarán preguntas por escrito y en forma directa, debiendo ser **invariablemente** a través de la dirección electrónica y hasta la hora prevista. Asimismo, no se aclarará en el evento señalado en el punto 9 de estas bases, duda alguna que no haya sido planteada con anterioridad o en el horario antes mencionado. 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.



8.2.- Las preguntas de los licitantes deberán realizarse precisando a que punto de las bases o del **ANEXO 1 o anexos** a que se refieren, en caso de no presentarse como se indica, no serán tomadas en cuenta.

8.3.- No se tomarán en cuenta las preguntas de aquellos Licitantes que no hayan enviado su comprobante de pago de Bases, así como las preguntas, previamente al evento de Junta de Aclaraciones, de conformidad con el punto **8.1** de estas bases.

9.- JUNTA DE ACLARACIONES.

9.1.- FECHA, HORA Y LUGAR.- Este evento se llevará a cabo el día **MIÉRCOLES 19 DE SEPTIEMBRE DE 2018 A LAS 16:00 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.

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

9.2.- Uno de los representantes de la convocante dará lectura a las respuestas de las preguntas que los licitantes hayan presentado previo a este evento por escrito en los términos señalados en el punto **8** de estas bases.

9.2.1.- Una vez que se concluya la lectura de las preguntas y respuestas por parte del funcionario que presida el evento, el Licitante podrá solicitar aclaración en base a sus preguntas planteadas, por lo que el Licitante deberá tomar nota, quedando bajo su responsabilidad estar atento a la lectura de las mismas.

9.3.- Los representantes de la Convocante y de la Contratante, así como los licitantes, firmarán el acta en la cual se encuentran asentadas las aclaraciones a las dudas presentadas y se entregará copia del acta ya

sea impresa o en medio electrónico a los asistentes.

9.4.- Todo lo que se establezca en el acta de Junta de Aclaraciones, será parte integrante de las bases de la presente licitación, de conformidad al Artículo 81 fracción II de la Ley, por lo que los cambios realizados deberán considerarse para la presentación de sus propuestas. El no cumplir con lo anterior será causa de descalificación.

9.5.- 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.

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

10.1.- FECHA Y HORA.- Este evento será el día **LUNES 24 DE SEPTIEMBRE DE 2018 A LAS 10:00 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 **10 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 el ingreso a documentación ó licitante alguno, quedando descalificado automáticamente y sin responsabilidad alguna para la Convocante.

Para este evento solo podrá estar presente el licitante o su representante debidamente acreditado.

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.



10.2.- Los licitantes que adquirieron bases y se inscribieron, que no estén presentes al iniciar este acto, quedarán automáticamente descalificados.

DESARROLLO DEL EVENTO.

10.3.- Se hará declaración oficial del evento de presentación de documentación legal y apertura de propuestas técnicas.

10.4.- Se hará la presentación de los representantes de la Dirección de Adquisiciones de Bienes y Servicios.

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

10.6.- 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 ó copias certificadas y copias simples de la documentación solicitada, mismas que se cotejarán en el momento. Los originales o copias certificadas serán devueltos a los licitantes, excepto lo solicitado en 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.

10.7.- En caso de que la documentación presentada se encuentre completa, se procederá a abrir el segundo sobre de cada licitante, el cual debe contener lo solicitado en el punto 4 de estas bases.

10.8.- Las propuestas serán rubricadas al menos por un asistente a este evento.

10.9.- 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, entregando copia ya sea impresa o en medio magnético al finalizar.

10.10.- La omisión de firmas por parte de algún asistente no invalidará el contenido y efecto del acta.

10.11.- El tercer sobre de cada licitante, cerrado y sellado, que debe contener la propuesta económica y la garantía de seriedad de propuestas, 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.

10.12.- Si se da el caso en el que algún licitante no presente alguno o ninguno de los sobres solicitados y haya comprado bases, se le dará acceso al evento pero quedará automáticamente descalificado, situación que será asentada en el acta correspondiente.

11.- EVALUACIÓN TÉCNICA.

La Dirección de Adquisiciones de Bienes y Servicios realizará la evaluación de las propuestas técnicas recibidas, para determinar el dictamen técnico respectivo, mismo que se dará a conocer en el evento señalado en el punto **12** de estas bases.

CRITERIOS QUE SE APLICARÁN PARA LA EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS

11.1.- Se evaluará que la descripción técnica ofertada por el licitante corresponda invariablemente con lo solicitado en el **ANEXO 1** más los documentos solicitados en el punto 4.6, ambos de las presentes bases.

El no cumplir con lo anterior será causa de descalificación



11.2.- Elementos para la evaluación técnica.- La evaluación de las propuestas técnicas se realizará comparando el servicio ofertado por los licitantes, con:

- a) Todo lo solicitado en estas bases;
- b) Cartas, Anexos, etc. y
- c) Demás requisitos que se soliciten en la junta de aclaraciones.

12.- COMUNICACIÓN DE EVALUACIÓN TÉCNICA.

12.1.- FECHA, HORA Y LUGAR.- Este evento se llevará a cabo el día **JUEVES 27 DE SEPTIEMBRE DE 2018 A LAS 14:40 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.

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

12.3.- Con relación a las propuestas técnicas descalificadas, en ese momento será devuelto el tercer sobre al o los licitantes correspondientes.

12.4.- Si la propuesta técnica es rechazada y el licitante no asiste a este evento, el tercer sobre cerrado y sellado, quedará en poder de la Convocante, hasta en tanto el licitante acuda a solicitarlo, mediante escrito firmado por la persona autorizada para ello. Una vez firmada el acta correspondiente a esta comunicación de evaluación técnica, se procederá con:

13.- APERTURA DE PROPUESTAS ECONÓMICAS.

DESARROLLO DEL EVENTO:

13.1.- Se hará declaración oficial del evento de apertura de propuestas económicas.

13.2.- Se pasará lista de asistencia de los licitantes cuyas propuestas técnicas fueron aceptadas.

13.3.- En el caso de las propuestas aceptadas, se

procederá a la apertura del tercer sobre y una vez verificada la garantía de seriedad, se dará lectura en voz alta a la propuesta económica.

13.4.- Cuando algún licitante no asista a este evento y su propuesta técnica sea aceptada, el 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.

13.5.- Las propuestas económicas serán firmadas por los asistentes.

13.6.- 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 asistentes y entregando copia a los mismos, ya sea impresa o en medio óptico y/o electrónico.

13.7.- Para los fines de la evaluación económica, en caso de error aritmético, prevalecerán los precios unitarios. Cuando se presente un error de cálculo en las propuestas presentadas, solo habrá lugar a su rectificación por parte de la convocante, cuando la corrección no implique la modificación de precios unitarios. En caso de discrepancia entre las cantidades escritas con letra y con número prevalecerá la cantidad con letra, por lo que de presentarse errores en las cantidades o unidad de medida solicitados, estas podrán corregirse. De continuar discrepancia entre la cantidad con letra y corrección aritmética, la propuesta será rechazada.

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

13.8.- 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.

13.9.- Si se da el caso de negociación, la Convocante levantará el acta respectiva junto con la Contraloría y la Contratante, y el Licitante donde se asentará el resultado de este hecho.

14.- FALLO.

14.1.- Este evento se llevará a cabo el día **VIERNES 28 DE SEPTIEMBRE DE 2018 A LAS 14:30 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.

ASPECTOS GENERALES:

15.- DESCALIFICACIÓN DE LOS LICITANTES

Será motivo de descalificación a los licitantes que incurran en uno o más de los siguientes supuestos:

15.1.- Por no estar presentes al iniciar el evento de presentación de documentación legal y apertura de propuestas técnicas.

15.2.- 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 de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, ya que todos los requisitos solicitados son esenciales.

15.3.- Si la propuesta técnica, económica y demás documentos solicitados no se presentan en hojas membretadas originales del licitante, dirigidas a la Convocante, indicando número de licitación, selladas y firmadas por el representante legal, indicando en la última hoja, el nombre y puesto del mismo.

15.4.- Si se comprueba que algún licitante ha acordado

con otro u otros elevar los precios servicio, o cualquier otro acuerdo que tenga como fin obtener una ventaja sobre los demás licitantes.

15.5.- Si no presenta la garantía solicitada en el punto **6** de estas bases dentro del tercer sobre o cuando el valor de la garantía para la seriedad de propuestas, sea inferior al 10% (diez por ciento) del monto total de la oferta sin incluir el I.V.A. (según sea el caso), o si esta garantía no se encuentra debidamente requisitada.

15.6.- Cuando se compruebe que algún licitante se encuentre dentro de los supuestos que marca el Artículo 77 de la Ley.

15.7.- Si no presenta original y copia de la propuesta técnica o si esta última estuviera incompleta.

15.8.- Si su propuesta no indica el periodo de prestación del servicio o periodo de garantía o si éstos no se ajustan a los establecidos en estas bases.

15.9.- Si en la propuesta ya sea técnica o económica, o en ambas, existe información que se contradiga o bien por no anexar los dispositivos solicitados que contienen de manera electrónica las propuestas.

15.10.- En caso de que la carta solicitada en el punto **3.2** se presente con alguna restricción o salvedad

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

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

15.13.- La inclusión de elementos en cualquiera de las propuestas técnica, económica e incluso en la documentación legal, que implique el otorgamiento de



bienes o servicios 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 de la materia expresamente establecen que el contenido de las bases no es negociable.

15.14.- 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.

15.15.- Por no cumplir con la descripción detallada del servicio en su propuesta técnica conforme al **ANEXO 1** de estas bases, así como por no considerar los cambios derivados de la junta de aclaraciones.

15.16.- Por no presentar los **ANEXOS B y C**, debidamente requisitados, o bien la información requerida no coincida conforme a lo solicitado en el **ANEXO 1** o bien, si éste no se presenta en los formatos indicados en estas bases.

15.17.- Si en el evento señalado en el punto **10** de estas bases, no presenta alguno de los 3 sobres requeridos.

15.18.- Por no aplicar en sus propuestas, los cambios derivados de la junta de aclaraciones.

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

15.20.- Por no presentar o por no cumplir con algún requisito técnico solicitado en el punto **4.6** de las presentes bases.

15.21.- Por no presentar o por no cumplir con algún requisito económico solicitado en el punto **5** de las

presentes bases

15.22.- Por no anexar los dispositivos USB o medios electrónicos que contengan las propuestas técnicas o los mismos no contengan la información correspondiente o en blanco.

16.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.

16.1.- El criterio de adjudicación será al **precio más bajo por menú**, considerando para la elaboración de su propuesta económica que se tiene un consumo promedio **máximo de 75,000 menús y un mínimo de 55,000 menús**.

16.2.- Si resultare que 2 o más propuestas satisfacen la totalidad de los requerimientos de la convocante, y exista un empate en el precio, se adjudicará el servicio a aquel licitante que siendo persona física o jurídica, tenga establecido su domicilio fiscal dentro del territorio del Estado de Puebla; entendido como tal, el que se haya manifestado ante el registro federal de contribuyentes para los efectos fiscales.

16.3.- Si una vez verificado lo establecido en el punto anterior, apareciere que más de un proveedor tiene la personalidad de poblano, la partida o partidas se dividirán entre los participantes empatados y en caso de que no sea susceptible de ser dividido, se establecerá el procedimiento de puja a la baja, en el cual todos los Licitantes en empate, podrán en ese mismo acto reevaluar sus propuestas y otorgar un nuevo precio **mismo que por ningún motivo deberá ser superior al originalmente presentado**, de conformidad con el artículo 89 de la ley en la materia.

16.4.- El presente procedimiento se realizará en la modalidad de contrato abierto; lo anterior con fundamento en el artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, por lo que la contratante se obliga a adquirir las cantidades mínimas requeridas, quedando las máximas sujetas en función de las necesidades y suficiencia presupuestal de la misma.

16.5.- 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.

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

La presente licitación podrá declararse desierta y/o cancelada en los siguientes casos:

17.1.- Cuando las propuestas presentadas no reúnan los requisitos esenciales previstos en las bases de la presente licitación, con fundamento en el Artículo 92 fracción I de la Ley de Adquisiciones Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

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

17.3.- Cuando no adquieran las bases de esta licitación por lo menos tres licitantes o habiéndose inscrito no se presente ninguna propuesta, de acuerdo con el Artículo 92 fracción III de la Ley.

17.4.- Si después de realizarse la evaluación, no fuera posible adjudicar el contrato a ninguno de los licitantes por así convenir a los intereses de la convocante y/o contratante, de conformidad con el artículo 92 fracción IV de la Ley.

17.5.- Por caso fortuito o fuerza mayor, o bien existan circunstancias que provoquen la extinción de la necesidad de esta licitación de conformidad con el Artículo 91 de la Ley.

17.6.- Por restricciones presupuestales de la solicitante.

18.- GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.

18.1.- 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.**

Garantía que deberá cubrir el cumplimiento oportuno en la entrega de los bienes, calidad y vicios ocultos, la cual deberá presentarse a la firma del contrato citado. En caso de ser fianza deberá presentarse conforme al **ANEXO E.**

18.2.- 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.

18.3.- Cabe destacar que en caso de que algún proveedor adjudicado no presente la garantía de cumplimiento, se estará a lo previsto en el artículo 105 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

19.- CONTRATOS.

19.1.- El proveedor adjudicado, deberá presentarse a firmar y recibir el contrato derivado de la presente licitación dentro de los **5 DÍAS HÁBILES** siguientes a la notificación del fallo respectivo, en las instalaciones de la contratante, con los documentos señalados (original y dos copias) y a través de los representantes acreditados:

a) Garantía de Cumplimiento del contrato.

b) Cédula de identificación fiscal o R.F.C.

c) Acta constitutiva de la persona jurídica o acta de nacimiento en caso de ser persona física. Para el caso de que la empresa haya tenido modificaciones a su acta constitutiva, deberá presentar las últimas modificaciones correspondientes.

d) Poder notarial del representante o apoderado legal de la empresa.

e) Identificación Oficial vigente con fotografía del apoderado o representante legal.

f) Comprobante de domicilio con antigüedad no mayor a tres meses.



g) 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. (De acuerdo al artículo 28 de la Ley de Ingresos del Estado de Puebla, para el Ejercicio Fiscal 2018).

De acuerdo a lo establecido por la ley de ingresos del estado de puebla para el ejercicio fiscal 2018, artículo 28 apartado b de otros servicios, los licitantes adjudicados que pretendan formalizar algún contrato, como proveedores y prestadores de servicios del gobierno del estado deberán obtener de la secretaría de finanzas y administración del estado de puebla, la constancia de no adeudo relativa al cumplimiento formal de obligaciones y la inexistencia de créditos fiscales, ya que en ningún caso las dependencias y entidades de la administración pública del estado, podrán contratar adquisiciones, arrendamientos o servicios si estos se encuentran en alguno de los supuestos establecidos en el código fiscal del estado de puebla vigente.

En caso de que el licitante adjudicado no exhiba su constancia de no adeudo relativa al cumplimiento formal de obligaciones y la inexistencia de créditos fiscales vigente a la fecha de formalización del contrato, dentro del término legal se procederá a la cancelación del mismo y se adjudicará a la siguiente propuesta viable y que cumpla con todos los requisitos de ley.

La documentación original será devuelta inmediatamente después de que se haya cotejado, a excepción de la garantía de cumplimiento.

19.2.- En caso de no presentarse a la formalización del contrato o no entregar la garantía de cumplimiento dentro del tiempo y lugar estipulado en el punto anterior, se hará efectiva la garantía de seriedad de propuesta.

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

19.3.- En caso de no presentarse a la formalización de

los contratos, o no presentar alguno de los documentos mencionados en el punto **19.1** dentro del tiempo y lugar estipulado en el punto anterior, no se podrá proceder a la formalización del contrato y se hará efectiva la garantía de seriedad de propuesta y la contratación pasará al segundo lugar.

En términos de lo previsto 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.

19.4.- 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.

20.- MODIFICACIÓN DE LOS CONTRATOS

20.1.- La contratante bajo su responsabilidad y por razones fundadas podrá modificar el contrato 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 en tiempo y monto) de los conceptos y volúmenes establecidos originalmente en los mismos. Estos se formalizarán por escrito, de conformidad con el Artículo 112 de la Ley.

21.- RESCISIÓN DEL CONTRATO.

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

21.1.- Si no cumple con la entrega de los bienes en el tiempo y forma convenidos.

21.2.- Por el incumplimiento de las demás obligaciones del contrato celebrado.

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

21.4.- 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.

21.5.- Para rescindir administrativamente el contrato por causas imputables al proveedor se hará de la siguiente manera:

- a) Podrá iniciarse al 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 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 y se notificará personalmente por correo certificado con acuse de recibo al infractor, dentro de un término de **15 DÍAS HÁBILES**.

22.- LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

22.1.- LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO.- El suministro de víveres y productos 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 Alpuyecá, Amozoc de Mota Puebla, con el Licenciado Fernando Corral Salamanca, Subdirector de Enlace Administrativo de **LA ACADEMIA DE FORMACIÓN Y DESARROLLO POLICIAL PUEBLA INICIATIVA MÉRIDA “GENERAL IGNACIO ZARAGOZA”**, en el horario comprendido de 5:30 a 23:00 horas de lunes a domingo.

22.2.- El inicio del servicio deberá ser notificado a la convocante mediante el formato identificado como

“ANEXO H” parte 1 al correo electrónico **maria.espinosag@puebla.gob.mx** y a la contratante parte 2 al correo electrónico **claudia.cote07@gmail.com** y **lic.corral@gmail.com**, con una anticipación mínima de 24 hrs, de conformidad con lo dispuesto por el Artículo 107 fracción IV de la Ley.

Teléfono para notificación: **(222) 2 73 28 00 ext. 10619 y 30152.**

22.3.- La supervisión del servicio se hace consistir en una facultad de la convocante, la cual puede o no ejercer, de acuerdo a lo dispuesto por el Artículo 133 de la Ley, sin que lo dispuesto por la fracción XII del Artículo 45 de la misma Ley se contraponga a aquella disposición.

23.- SANCIONES Y PENAS CONVENCIONALES

Las sanciones que las contratantes aplicarán serán las estipuladas en la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

Se harán efectivas las garantías respectivas a la seriedad de las propuestas en los siguientes casos:

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

23.2.- 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.

23.3.- Cuando el licitante adjudicado no entregue la garantía de cumplimiento, dentro de los **5 (cinco) días hábiles** posteriores a la firma del contrato.

23.4.- 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.



23.5.- Las penas convencionales que se aplicarán por causas imputables al licitante, cuando existan retrasos en el suministro del servicio las fechas de entrega de los bienes, o en las subsecuentes entregas conforme a:

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. Dicho documento deberá estar a nombre de **SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA** 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 que resulte adjudicado, durante la misma, se aplicara la sanción establecida en este punto por cada día de prórroga.

b) Aplicación de las sanciones estipuladas en la ley.

las facturas correspondientes si éstas no cuentan con toda la documentación que ampare la total realización del servicio.

24.3.- Los licitantes deberán presentar de manera mensual la factura, conforme al número de servicios de alimentación otorgados en dicho período, misma que deberá cumplir con los requisitos fiscales y administrativos, contemplando como fecha de corte los días **30 de cada mes**, lo cual será pagada a los 15 días naturales después de la presentación de la factura debidamente requisitada.

24.3.1.- El licitante adjudicado deberá presentar junto con su (s) factura el documento que acredite el cumplimiento de las obligaciones en materia de seguridad social.

24.4.- Para este procedimiento no se dara anticipo alguno.

24.5.- Para este procedimiento no aplica la retención del 5 al millar.

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

24.- PAGO

24.1.- El proveedor deberá ingresar sus facturas con la Contratante cubriendo los requisitos legales y administrativos vigentes, ya que será la responsabilidad del proveedor, los problemas que para su cobro representen. Las facturas deberán ser expedidas de acuerdo a lo siguiente:

NOMBRE	Consejo Estatal De Coordinación Del Sistema Nacional De Seguridad Pública.
R.F.C.	31 Poniente 1717, COL. Los Volcanes C.P. 72410, Puebla, Puebla
DIRECCIÓN	CEC0602243PA.

24.2.- La contratante no cubrirá factura que no esté validada en su totalidad, además no liberará el pago de

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, radios, computadoras portátiles, etc.).

25.2.- Una vez iniciado el evento de presentación de documentación legal y apertura de propuestas técnicas, no podrá ingresar licitante alguno o introducir al recinto documento alguno.

25.3.- 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



SECRETARÍA
FINANZAS Y
ADMINISTRACIÓN
GOBIERNO DE PROGRESO



CERTIFICADO ISO 9001:2015 / NMX-CC-9001-IMNC-2015

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESFAL-094-707/2018 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y
PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.I.M. GRAL. I.Z.
PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE
SEGURIDAD PÚBLICA.

apegándose 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 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.

26.- CONTROVERSIAS.

26.1.- 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
CUATRO VECES HEROICA PUEBLA DE
ZARAGOZA A 14 DE SEPTIEMBRE DE 2018**

**PAOLA ARELLANO DE LA ROSA
DIRECTORA DE ADQUISICIONES DE BIENES Y
SERVICIOS**

JHVV/JPL/MSEG



SECRETARÍA
FINANZAS Y
ADMINISTRACIÓN
GOBIERNO DE PROGRESO



CERTIFICADO ISO 9001:2015 / NMX-CC-9001-IMNC-2015

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESFAL-094-707/2018 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y
PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.I.M. GRAL. I.Z.
PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE
SEGURIDAD PÚBLICA.

ANEXO A

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-094-707/2018 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.I.M. 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
PRESENTE

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

PERSONA FÍSICA

- Que no me encuentro en ninguno de los supuestos del artículo 77 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal. (El cual se transcribe para su conocimiento en la última hoja de la presente licitación).
- Que conozco en su integridad y manifiesto mi conformidad con todos y cada uno de los puntos y requisitos esenciales establecidos en el presente procedimiento **GESFAL-094-707/2018**.
- Que sujeto la información proporcionada en la documentación legal, en la propuesta técnica y económica a la evaluación de la Convocante y la Contratante.
- Soy: **MICRO, PEQUEÑA, MEDIANA ó GRANDE** empresa. (Si es persona física, es por su propio derecho), ó

PERSONA JURÍDICA

- Cuento con facultades suficientes para suscribir a nombre de mi representada la propuesta correspondiente.
- Que el poder con el que acredito mi representación no me ha sido revocado ni limitado en forma alguna.
- Que 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. (El cual se transcribe para su conocimiento en la última hoja de la presente licitación).
- Que conozco en su integridad y manifiesta su conformidad con todos y cada uno de los puntos y requisitos esenciales establecidos en el presente procedimiento **GESFAL-094-707/2018**.
- Que sujeto la información proporcionada en la documentación legal, en la propuesta técnica y económica a la evaluación de la Convocante y la Contratante.
- Manifiesto que mi representada es: **MICRO, PEQUEÑA, MEDIANA ó GRANDE** empresa.

**ATENTAMENTE
LUGAR Y FECHA**

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



SECRETARÍA
FINANZAS Y
ADMINISTRACIÓN
GOBIERNO DE PROGRESO



CERTIFICADO ISO 9001:2015 / NMX-CC-9001-IMNC-2015

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESFAL-094-707/2018 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.I.M. 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-094-707/2018
CONTRATACIÓN DEL:	SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.P.I.M. GRAL. I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

No. de Partida	Unidad de medida	Cantidad	Descripción General
1	SUMINISTRO	1	I. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO SE 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 Y SUFICIENCIA PRESUPUESTAL DE LA MISMA.

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
FINANZAS Y
ADMINISTRACIÓN
GOBIERNO DE PROGRESO



CERTIFICADO ISO 9001:2015 / NMX-CC-9001-IMNC-2015

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESFAL-094-707/2018 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y
PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.P.I.M. GRAL. I.Z.
PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE
SEGURIDAD PÚBLICA.

ANEXO B

PROPUESTA TÉCNICA

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.

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-094-707/2018 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.P.I.M. 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
PRESENTE

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

LUGAR Y FECHA

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

NOTAS:

- 1.- 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**.
- 2.- El licitante deberá capturar y presentar su propuesta técnica a renglón seguido, evitando dividir la tabla o presentando hoja por partida, tampoco se deberán intercalar datos entre las filas de la tabla. Únicamente podrán configurar la página para que ésta se imprima correctamente en sus hojas membretadas.
- 3.- Todos son requisitos esenciales la falta de alguno de ellos será causa de descalificación
- 4.- Firmada y sellada en todas y cada una de sus hojas, indicando nombre y puesto de la persona autorizada.



ANEXO B1

CURRÍCULUM VITAE DEL LICITANTE

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 jurídica); y que la documentación que se entrega con la propuesta es verídica, legítima y fidedigna.

1. INFORMACIÓN GENERAL		
NOMBRE DE LA EMPRESA		
RFC CON HOMOCLOAVE		
DOMICILIO FISCAL	CALLE:	NÚMERO:
	COLONIA:	C.P.
	DELEGACIÓN O MUNICIPIO:	ENTIDAD FEDERATIVA:
TELÉFONOS		
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		
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



SECRETARÍA
FINANZAS Y
ADMINISTRACIÓN
GOBIERNO DE PROGRESO



CERTIFICADO ISO 9001:2015 / NMX-CC-9001-IMNC-2015

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESFAL-094-707/2018 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y
PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.I.M. GRAL. I.Z.
PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE
SEGURIDAD PÚBLICA.

PRODUCTOS IGUALES O SIMILARES A LOS SOLICITADOS EN EL PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN).

4. INDICAR LA EXPERIENCIA QUE SE TIENE EN LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS IGUALES O SIMILARES A LOS SOLICITADOS EN EL PROCEDIMIENTO (ESTÁ DEBE SER POR LO MENOS DE 1 AÑO 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:	

ATENTAMENTE

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



SECRETARÍA
FINANZAS Y
ADMINISTRACIÓN
GOBIERNO DE PROGRESO



CERTIFICADO ISO 9001:2015 / NMX-CC-9001-IMNC-2015

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESFAL-094-707/2018 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y
PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.I.M. GRAL. I.Z.
PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE
SEGURIDAD PÚBLICA.

ANEXO C

PROPUESTA ECONÓMICA

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.

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GESFAL-094-707/2018 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.I.M. 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
PRESENTE

NOMBRE DEL LICITANTE:

PARTIDA	CANTIDAD MINIMA (A)	CANTIDAD MÁXIMA (B)	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO	PRECIO UNITARIO (C)	IMPORTE A CANTIDADES MÍNIMAS (A*C)	IMPORTE A CANTIDADES MÁXIMAS (B*C)
1	55,000	75,000	SUMINISTRO				
IMPORTE TOTAL A CANTIDADES MÍNIMAS CON LETRA:			IMPORTE TOTAL A CANTIDADES MÁXIMAS CON LETRA:		SUBTOTAL		
					IVA (16%)		
					TOTAL		

“Los precios serán firmes hasta la total prestación del servicio, dichos precios ya incluyen todo lo requerido para la prestación del servicio.”

Vigencia de la cotización: 60 días naturales.

LUGAR Y FECHA

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

NOTAS:

- 1.- 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**.
- 2.- El licitante deberá capturar y presentar su propuesta económica a renglón seguido, evitando dividir la tabla o presentando hoja por partida, tampoco se deberán intercalar datos entre las filas de la tabla. Únicamente podrán configurar la página para que ésta se imprima correctamente en sus hojas membretadas.
- 3.- Todos son requisitos esenciales la falta de alguno de ellos será causa de descalificación
- 4.- Firmada y sellada en todas y cada una de sus hojas, indicando nombre y puesto de la persona autorizada.



SECRETARÍA
FINANZAS Y
ADMINISTRACIÓN
GOBIERNO DE PROGRESO



CERTIFICADO ISO 9001:2015 / NMX-CC-9001-IMNC-2015

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESFAL-094-707/2018 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y
PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.I.M. GRAL. I.Z.
PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE
SEGURIDAD PÚBLICA.

ANEXO D

GARANTÍA (FIANZA) DE SERIEDAD DE PROPUESTA ECONÓMICA (TRAMITADA ANTE INSTITUCIÓN FINANCIERA)

Ante o a favor de la: **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 _____, la seriedad de la propuesta presentada en la licitación pública nacional número: **GESFAL-094-707/2018 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.I.M. GRAL. I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA**, 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 un importe total de \$ (número) (letra _____ M.N.) sin incluir IVA.

Esta fianza permanecerá vigente aun 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 naturales 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
FINANZAS Y
ADMINISTRACIÓN
GOBIERNO DE PROGRESO



CERTIFICADO ISO 9001:2015 / NMX-CC-9001-IMNC-2015

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESFAL-094-707/2018 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y
PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.I.M. 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: **LA SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA**
(TRAMITADA ANTE INSTITUCIÓN FINANCIERA)

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 del contrato (**CONTRATO DEPENDENCIA**) relativo a **CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.I.M. GRAL. I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA**, realizada 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. **GESFAL-094-707/2018**, 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, 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.

Asimismo, esta fianza se otorga para garantizar el pago de la indemnización en los casos de vicios o defectos ocultos de los bienes o 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
FINANZAS Y
ADMINISTRACIÓN
GOBIERNO DE PROGRESO



CERTIFICADO ISO 9001:2015 / NMX-CC-9001-IMNC-2015

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESFAL-094-707/2018 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y
PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.I.M. GRAL. I.Z.
PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE
SEGURIDAD PÚBLICA.

ANEXO F

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-094-707/2018 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.P.I.M. GRAL. I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

NOMBRE DEL LICITANTE		
1	REFERENCIA	
	PREGUNTA	
	RESPUESTA	
2	REFERENCIA	
	PREGUNTA	
	RESPUESTA	
3	REFERENCIA	
	PREGUNTA	
	RESPUESTA	
4	REFERENCIA	
	PREGUNTA	
	RESPUESTA	

LUGAR Y FECHA
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL

INSTRUCCIONES DE LLENADO:

REFERENCIA: EN ESTE APARTADO EL LICITANTE DEBERÁ MENCIONAR A QUE 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, ADEMÁS SE DEBERÁ PRESENTAR EN **FORMATO WORD**.



SECRETARÍA
FINANZAS Y
ADMINISTRACIÓN
GOBIERNO DE PROGRESO



CERTIFICADO ISO 9001:2015 / NMX-CC-9001-IMNC-2015

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESFAL-094-707/2018 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y
PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.I.M. GRAL. I.Z.
PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE
SEGURIDAD PÚBLICA.

ANEXO G

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-094-707/2018 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.I.M. GRAL. I.Z. PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA

Fecha: _____

Por medio de la presente declaro bajo protesta de decir verdad que los datos asentados a continuación son los correspondientes a mi representada

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	
REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES	
NACIONALIDAD	
DOMICILIO FISCAL	(CALLE_____, NÚMERO_____, COLONIA_____, DELEGACIÓN O MUNICIPIO_____, C.P. _____, ENTIDAD FEDERATIVA_____)
TELÉFONOS Y FAX	
CORREO ELECTRÓNICO	
DATOS DE LA ESCRITURA PÚBLICA EN LA QUE CONSTA SU ACTA CONSTITUTIVA	(NUMERO_____ Y FECHA_____)
DATOS DEL NOTARIO PÚBLICO ANTE EL CUAL SE DIO FE DE LA MISMA	(NOMBRE_____ NÚMERO_____ Y LUGAR_____)
DATOS REGISTRALES	(NUMERO_____, TOMO_____, FOLIOS_____, FECHA_____)
DESCRIPCIÓN DEL OBJETO SOCIAL	
REFORMAS AL ACTA CONSTITUTIVA	
NOMBRE DEL APODERADO O REPRESENTANTE LEGAL QUE FIRMA LA PROPUESTA TÉCNICA/ ECONÓMICA:	
DATOS DEL DOCUMENTO MEDIANTE EL CUAL ACREDITA SU PERSONALIDAD Y FACULTADES:	(NÚMERO_____ Y FECHA_____)
DATOS DEL NOTARIO PÚBLICO ANTE EL CUAL SE OTORGÓ:	(NOMBRE_____ NÚMERO_____ Y LUGAR_____)

LUGAR Y FECHA

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



SECRETARÍA
FINANZAS Y
ADMINISTRACIÓN
GOBIERNO DE PROGRESO



CERTIFICADO ISO 9001:2015 / NMX-CC-9001-IMNC-2015

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESFAL-094-707/2018 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y
PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.I.M. GRAL. I.Z.
PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE
SEGURIDAD PÚBLICA.

ANEXO H

**FORMATO DE NOTIFICACIÓN DE INICIO DE
SERVICIO**

**DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE
BIENES Y SERVICIOS**

Se hace del conocimiento de los licitantes adjudicados, que es necesario comunicar a la Dirección de Adquisiciones de Bienes y Servicios, el inicio del servicio con una anticipación de al menos 24 horas, al siguiente correo electrónico maria.espinosag@puebla.gob.mx mediante el presente documento denominado "FORMATO DE NOTIFICACIÓN DE INICIO DE SERVICIO" debiendo asentar lugar, día y hora.

Parte 1 (Expediente Dirección de Adquisiciones de Bienes y Servicios)

Procedimiento: GESFAL-094-707/2018

DATOS DE LA ENTREGA:

Proveedor: _____

Dependencia/Entidad: _____

Cantidad: _____

Descripción genérica del servicio:

1.- _____

2.- _____

3.- _____

Fecha: _____ Hora: _____

ATENTAMENTE

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



SECRETARÍA
FINANZAS Y
ADMINISTRACIÓN
GOBIERNO DE PROGRESO



CERTIFICADO ISO 9001:2015 / NMX-CC-9001-IMNC-2015

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESFAL-094-707/2018 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y
PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.I.M. GRAL. I.Z.
PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE
SEGURIDAD PÚBLICA.

FORMATO DE NOTIFICACIÓN DE INICIO DE SERVICIO

DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS

Se hace del conocimiento de los licitantes adjudicados, que es necesario comunicar a la **CONTRATANTE**, el inicio del servicio con una anticipación de al menos 24 horas, al siguiente correo electrónico **claudia.cote07@gmail.com** y **lic.corral@gmail.com** mediante el presente documento denominado "FORMATO DE NOTIFICACIÓN DE INICIO DE SERVICIO" debiendo asentar lugar, día y hora.

Parte 2 (Expediente Dependencia/Entidad)

Procedimiento: GESFAL-094-707/2018

DATOS DE LA ENTREGA:

Proveedor: _____

Dependencia/Entidad: _____

Cantidad: _____

Descripción genérica del servicio:

1.- _____

2.- _____

3.- _____

Fecha: _____

Hora: _____

ATENTAMENTE

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



ANEXO 1

Part	Cantidad	U Medida	Descripción
1	1	SUMINISTRO	<p>I. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO</p> <p>SE 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 Y SUFICIENCIA PRESUPUESTAL DE LA MISMA.</p> <p>II. LUGAR DEL SERVICIO</p> <p>EL LUGAR DONDE SE REALIZARÁ EL SUMINISTRO DE INSUMOS, VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA PREPARACIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS SERÁ EN LA A.F.D.P.P.I.M. GRAL I.Z. UBICADA EN KILOMETRO 5.5 CAMINO VECINAL A SANTA CRUZ ALPUYECA, AMOZOC DE MOTA PUEBLA.</p> <p>III. PERÍODO DEL SERVICIO</p> <p>EL PERIODO DEL SERVICIO SERÁ DEL DÍA HÁBIL POSTERIOR A LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DE 2018, DE MANERA DIARIA, CONFORME A LO QUE SE DESCRIBE A CONTINUACIÓN:</p> <p>IV. DESCRIPCIÓN DETALLADA DEL SERVICIO</p> <p>SE REQUIERE CONTRATAR EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS, INSUMOS Y VÍVERES PARA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS CONSISTENTES EN TRES TIEMPOS (DESAYUNO, COMIDA Y CENA), CON UN MÍNIMO DE 55,000 MENÚS Y UN MÁXIMO DE 75,000 MENÚS, ENTRE DESAYUNOS, COMIDAS Y CENAS, LOS CUALES DEBERÁN CONTENER COMO MÍNIMO LO DESCRITO EN EL MENÚ DEL ANEXO 2.</p> <p>EL PROMEDIO DE CONSUMO ES DE REFERENCIA, PUDIENDO LA CONTRATANTE VARIAR LA CANTIDAD DE LOS MENÚS EN CADA TERCIO SEGÚN SUS NECESIDADES (DESAYUNO, COMIDA Y CENA).</p> <p>V. 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>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>VI. PERSONAL REQUERIDO.</p> <p>EL PROVEEDOR DEBERÁ CONTAR CON CUANDO MENOS 23 PERSONAS CON EXPERIENCIA MÍNIMA DE 1 AÑO, 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), CON EXPERIENCIA MÍNIMA DE 1 AÑO.</p>



Part	Cantidad	U Medida	Descripción
			<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>3. AUXILIARES DE COCINA POR TERCIO (MÍNIMO), CON ESTUDIOS MÍNIMOS DE PRIMARIA O SECUNDARIA Y EXPERIENCIA EN EL RAMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.</p> <p>3. AYUDANTES GENERALES DE COCINA POR TERCIO (MÍNIMO), CON ESTUDIOS MÍNIMOS DE PRIMARIA O SECUNDARIA.</p> <p>EL PROVEEDOR NOTIFICARÁ A LA CONTRATANTE EL LISTADO DE LA PLANTILLA DEL PERSONAL, SU PUESTO Y SU FUNCIÓN, AL INICIO DEL SUMINISTRO DE LOS INSUMOS, VÍVERES Y PRODUCTOS, ADEMÁS DE ENTREGAR LOS EXPEDIENTES DEL PERSONAL. EL REPRESENTANTE FUNGIRÁ COMO ENLACE ENTRE EL PROVEEDOR Y LA CONTRATANTE, ADEMÁS DEBERÁ NOTIFICAR DE FORMA INMEDIATA Y POR ESCRITO CADA VEZ QUE TENGA CAMBIOS DE PERSONAL, A FIN DE QUE SEAN CONSIDERADOS.</p> <p>DICHO EXPEDIENTE DEBERÁ INTEGRARSE POR:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. CURRÍCULO O SOLICITUD DE EMPLEO CON FOTOGRAFÍA 2. CARTA DE ANTECEDENTES NO PENALES. 3. DOS CARTAS DE RECOMENDACIÓN. 4. COPIA DE ACTA DE NACIMIENTO. 5. COPIA DE IDENTIFICACIÓN OFICIAL. 6. COMPROBANTE DEL ÚLTIMO GRADO DE ESTUDIOS. 7. CONSTANCIA DE AFILIACIÓN A INSTITUCIÓN DE SEGURIDAD SOCIAL 8. ANÁLISIS CLÍNICOS PRACTICADOS QUE DEMUESTREN QUE ESTÁN COMPLETAMENTE SANOS. 9. CONSTANCIAS DE CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS. 10. COPIA SIMPLE LEGIBLE DE LOS RESULTADOS DE LA PRUEBA DE ANTIDOPING, CUANDO LA CONTRATANTE ASÍ SE LO SOLICITE. <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>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



SECRETARÍA
FINANZAS Y
ADMINISTRACIÓN
GOBIERNO DE PROGRESO



CERTIFICADO ISO 9001:2015 / NMX-CC-9001-IMNC-2015

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESFAL-094-707/2018 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.I.M. GRAL. I.Z.
PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA.

Part	Cantidad	U Medida	Descripción
			<p>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.</p> <p>- 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.</p> <p>- 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.</p> <p>- 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> <p>SUPERVISAR EN TODO MOMENTO QUE EL PERSONAL ASIGNADO CUMPLA COMO MÍNIMO CON LAS MEDIDAS DE SALUD REQUERIDAS TALES COMO:</p> <p>- 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.</p> <p>- 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> <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, MISMOS QUE SE EXIGIRÁ SE REPAREN LOS MISMOS A LA BREVEDAD POSIBLE.</p> <p>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>VII. CONSIDERACIONES GENERALES DEL SUMINISTRO.</p> <p>EL PROVEEDOR DEBERÁ PLANEAR Y PROVEER MENÚ QUE CUMPLAN CON LAS CARACTERÍSTICAS DE UNA "DIETA 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 CONTENGA 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.</p> <p>•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>



SECRETARÍA
FINANZAS Y
ADMINISTRACIÓN
GOBIERNO DE PROGRESO



CERTIFICADO ISO 9001:2015 / NMX-CC-9001-IMNC-2015

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESFAL-094-707/2018 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y
PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.I.M. GRAL. I.Z.
PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE
SEGURIDAD PÚBLICA.

Part	Cantidad	U Medida	Descripción
			<p>E) VARIADA.- QUE INCLUYA DIFERENTES ALIMENTOS EN CADA COMIDA SEGÚN LA ESTACIÓN DEL AÑO, TEMPERATURA Y DE ACUERDO A PATRONES CULTURALES DE ALIMENTACIÓN.</p> <p>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 ENCARGADO DEL COMEDOR 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.</p> <p>COMIDA: PARA EL SEGUNDO TERCIO, EL PROVEEDOR DEBERÁ OFRECER, SOPA SECA O SOPA AGUADA Y 2 OPCIONES DE PLATO FUERTE, ADEMÁS DE POSTRE.</p> <p>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>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:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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>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 A LAS 6:00 AM Y PARA LA CENA A LAS 7:00 P.M. Y TORTILLAS A LAS 6:00 A.M. PARA LA COMIDA A LAS 11:00 A.M. Y PARA LA CENA A LAS 7:00 PM.</p> <p>EL PAN Y LAS TORTILLAS NO UTILIZADAS EN EL PRIMER TERCIO (DESAYUNO) O SEGUNDO TERCIO (COMIDA), PODRÁN REUTILIZARSE PARA EL TERCIO SIGUIENTE (CENA), SIN EMBARGO LAS PIEZAS DE PAN Y TORTILLAS NO UTILIZADOS Y SOBRLANTES 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 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. LAS SALSAS NO UTILIZADAS EN EL PRIMER TERCIO (DESAYUNO) O SEGUNDO TERCIO (COMIDA), PODRÁN REUTILIZARSE PARA EL TERCIO SIGUIENTE (CENA).</p>



Part	Cantidad	U Medida	Descripción
			<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, CON DOS DÍAS HÁBILES MÍNIMO DE ANTICIPACIÓN.</p> <p>TODOS LOS PRODUCTOS LÁCTEOS (LECHE, QUESO, MANTEQUILLA, YOGURT, 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, CON MÍNIMO DOS DÍAS HÁBILES DE ANTICIPACIÓN.</p> <p>EL PROVEEDOR, DEBERÁ CONTAR CON UNA RESERVA DE ALIMENTOS EQUIVALENTE AL 20% DE MENÚS, DEPENDIENDO DEL NÚMERO DE ELEMENTOS QUE SE ENCUENTREN EN CAPACITACIÓN. EL CUAL LA CONTRATANTE LE HARÁ SABER AL ENCARGADO DEL COMEDOR.</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 REEMPLAZO 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>8) 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, EL CUAL DEBERÁ DE SER EN UN TIEMPO NO MAYOR A 5 DÍAS HÁBILES, POSTERIORES A LA FIRMA DEL CONTRATO.</p> <p>B) LAS UNIDADES DE REPARTO QUE ELIJA EL PROVEEDOR PARA EL RESURTIDO DE GAS SE RECIBIRÁN LOS DÍAS LUNES, 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>



Part	Cantidad	U Medida	Descripción
			<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> <p>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 UN FORMATO LIBRE 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, PARA QUE LOS ALIMENTOS SE ENCUENTREN EN BUEN ESTADO DE CONSERVACIÓN.</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 SOBRLANTES. 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 SOBRLANTES, 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>



SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESFAL-094-707/2018 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.I.M. GRAL. I.Z.
PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA.

Part	Cantidad	U Medida	Descripción
			<p>a) PROGRAMAS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA HIGIENIZACIÓN DE LAS DIFERENTES ÁREAS.</p> <p>b) HIGIENE DE COCINA Y ÁREAS CORRESPONDIENTES PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.</p> <p>c) LAVADO DE LOZA, INSTRUMENTOS DE COCINA Y DEMÁS EQUIPO.</p> <p>d) HIGIENE DEL PERSONAL QUE LABORA EN SUMINISTRO DE INSUMOS, VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA PREPARACIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS EN SITIO.</p> <p>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 ESPECÍFICA 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> <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 MANTENIÉNDOLAS 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 AL 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>EL PROVEEDOR DEBERÁ SOMETERSE A ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO POR LO MENOS 1 VEZ DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO 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.</p> <p>LOS RESULTADOS DEBERÁN PRESENTARLOS A LA PERSONA DESIGNADA POR LA CONTRATANTE Y SERÁN LOS SIGUIENTES:</p> <p>1.- ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS Y FÍSICO-QUÍMICOS DE POR LO MENOS DE 6 ALIMENTOS PREPARADOS QUE MÍNIMO CUENTEN Y CUMPLAN CON LOS SIGUIENTES PARÁMETROS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • MESOFÍLICOS AEROBIOS • E. COLI • SALMONELLA • STAPHYLOCOCCUSAUREUS • HÚMEDAD • GRASA Y PROTEÍNA <p>2.- AUDITORÍA SANITARIA REALIZADA EN BASE A LA NOM-251-SSA1-2009, REFLEJANDO QUE CUMPLE AL 100% CON LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE ESTABLECIDAS EN LA NORMA OFICIAL MEXICANA MENCIONADA.</p> <p>3.- ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE POR LO MENOS 6 SUPERFICIES INERTES.</p>



Part	Cantidad	U Medida	Descripción
			<p>4.- ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS Y FÍSICO-QUÍMICOS DE AGUA Y HIELO QUE MÍNIMO, CUENTEN Y CUMPLAN CON LOS SIGUIENTES PARÁMETROS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • COLIFORMES TOTALES • COLOR • OLOR • SABOR • TURBIDEZ Y CIANUROS <p>5.- ANÁLISIS CLÍNICOS PRACTICADOS AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS QUE INCLUYAN:</p> <ul style="list-style-type: none"> • COPROCULTIVO • REACCIONES FEBRILES EN SUERO • CULTIVO DE EXUDADO FARÍNGEO ESPECIAL Y EXAMEN COPROPARASITOSCÓPICO (3 MUESTRAS). <p>LOS RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS CLÍNICOS DEBERÁN REFLEJAR QUE EL PERSONAL SE ENCUENTRA TOTALMENTE SANO, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LA NOM-251-SSA-2009, NUMERAL 5.12.1 (DE DICHA NORMA), QUE A LA LETRA DICE: "DEBE EXCLUIRSE DE CUALQUIER OPERACIÓN EN LA QUE PUEDA CONTAMINAR AL PRODUCTO, A CUALQUIER PERSONA QUE PRESENTE SIGNOS COMO: TOS FRECUENTE, SECRECIÓN NASAL, DIARREA, VÓMITO, FIEBRE, ICTERICIA O LESIONES EN ÁREAS CORPORALES QUE ENTREN EN CONTACTO DIRECTO CON LOS ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. SOLO PODRÁ REINCORPORARSE A SUS ACTIVIDADES HASTA QUE SE ENCUENTRE SANA O ESTOS SIGNOS HAYAN DESAPARECIDO".</p> <p>TODOS LOS ANÁLISIS Y AUDITORIA SANITARIA QUE SE SOLICITAN EN LOS ANTERIORES NUMERALES, DEBERÁN SER REALIZADOS POR UN LABORATORIO ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN (EMA), ANEXANDO COPIA SIMPLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE DE LOS LABORATORIOS.</p> <p>EL COSTO DE DICHOS ANÁLISIS SERÁ ABSORBIDO POR EL PROVEEDOR, 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, SERÁ CAUSA SUFICIENTE DE RESCISIÓN DEL CONTRATO.</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 O CUALQUIER PARTE DEL PROCESO, INCLUYENDO MENÚS, TAMAÑOS DE RACIÓN, VALOR NUTRIMENTAL DE LOS PLATILLOS, O CUALQUIER OTRO QUE SE CONSIDERE NECESARIO.</p> <p>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.



SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESFAL-094-707/2018 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.I.M. 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"> - 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 REBANADORAS, MOLINOS, PICADORAS, ETCÉTERA, SE LAVARÁN Y DESINFECTARÁN DESPUÉS DE SU USO Y SE ASEARÁN AL FINAL DEL TURNO. - 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 DEBIDAMENTE CON LAS LEYENDAS "ORGÁNICA" E "INORGÁNICA", 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 DICHO 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 APLICADA 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>



SECRETARÍA
FINANZAS Y
ADMINISTRACIÓN
GOBIERNO DE PROGRESO



CERTIFICADO ISO 9001:2015 / NMX-CC-9001-IMNC-2015

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESFAL-094-707/2018 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y
PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.I.M. GRAL. I.Z.
PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE
SEGURIDAD PÚBLICA.

Part	Cantidad	U Medida	Descripción
			<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 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>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) Y/O LOS DESCRITOS EN LOS EJEMPLOS 1, 2 Y 3.</p> <p>PARA CERCIORARSE DE LA PROVENIENCIA DE LA CARNE, LA CONTRATANTE PODRÁ VERIFICAR QUE LA CARNE CUENTE CON EL SELLO TIF SEGÚN REGISTRO DE LA SECRETARÍA DE SALUD (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>- 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>



SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESFAL-094-707/2018 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.I.M. GRAL. I.Z.
PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA.

Part	Cantidad	U Medida	Descripción
			<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.</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>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 POR PARTE DEL PROVEEDOR.</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>LOS REFRIGERADORES SERÁN LOS QUE EL PROVEEDOR CREA NECESARIOS PARA PODER BRINDAR EL SERVICIO ADEMÁS DE QUE SERÁN PROPORCIONADOS E INSTALADOS POR EL MISMO.</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</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
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESFAL-094-707/2018 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.P.I.M. GRAL. I.Z.
PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA.

Part	Cantidad	U Medida	Descripción
			<p>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 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 11 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>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 Y CAJAS QUE TRANSPORTAN ALIMENTOS CONSIDERADOS DE FÁCIL DESCOMPOSICIÓN DEBERÁN CONTAR CON UN SISTEMA DE CONTROL DE TEMPERATURAS (POR EJEMPLO THERMOKING), 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</p>



SECRETARÍA
FINANZAS Y
ADMINISTRACIÓN
GOBIERNO DE PROGRESO



CERTIFICADO ISO 9001:2015 / NMX-CC-9001-IMNC-2015

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESFAL-094-707/2018 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y
PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.I.M. GRAL. I.Z.
PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE
SEGURIDAD PÚBLICA.

Part	Cantidad	U Medida	Descripción
			<p>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. LA CONTRATANTE SERÁ LA RESPONSABLE DE LOS GASTOS GENERADOS POR LA ENERGÍA.</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 EN FORMATO LIBRE 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, EN FORMATO LIBRE. - REGISTRO EN FORMATO LIBRE 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. - EL PROVEEDOR DEBERÁ ENTREGAR A LA CONTRATANTE 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, DENTRO DE LOS 10 DÍAS HÁBILES POSTERIORES A LA FIRMA DE CONTRATO. - EL PROVEEDOR DEBERÁ ENTREGAR A LA CONTRATANTE EVIDENCIA DE LA POTABILIDAD DEL AGUA, SEGÚN ANÁLISIS PRACTICADOS POR ALGÚN LABORATORIO CERTIFICADO POR LA EMA (ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN), DENTRO DE LOS 10 DÍAS HÁBILES POSTERIORES A LA FIRMA DE CONTRATO. - EL PROVEEDOR DEBERÁ ENTREGAR A LA CONTRATANTE LISTA DE VERIFICACIÓN CONFORME A LO ESTABLECIDO EN LA NORMA NMX-F-605-NORMEX-2015, DENTRO DE LOS 10 DÍAS HÁBILES POSTERIORES A LA FIRMA DE CONTRATO. - RESULTADOS DE ANÁLISIS CLÍNICOS 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</p>



Part	Cantidad	U Medida	Descripción
			<p>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> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>3) SUMINISTRAR LOS ALIMENTOS FRÍOS.</p> <p>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.</p> <p>5) REPETIR LOS SABORES DE LAS AGUAS FRESCAS EN EL LAPSO DE 7 DÍAS NATURALES.</p> <p>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 “</p> <p>7) QUE EL PERSONAL NO MUESTRE CORTESÍA Y RESPETO HACIA LOS COMENSALES.</p> <p>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.</p> <p>9) NO CONTAR CON EL NÚMERO DE PERSONAL ESTABLECIDO.</p> <p>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.</p> <p>11) SERVIR MENOR CANTIDAD DE RACIÓN DE LO PACTADO.</p> <p>12) NO PONER EN OPERACIÓN UNO O MÁS DE LOS MENÚS DE EMERGENCIA CUANDO SE REQUIERA.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>15) NO CONTAR CON EL PERSONAL SUFICIENTE PARA CUBRIR EVENTOS ESPECIALES QUE SE LLEVAN A CABO EN LAS INSTALACIONES DE LA CONTRATANTE.</p> <p>16) NO CONTAR CON EL MATERIAL SUFICIENTE PARA CUBRIR LOS EVENTOS ESPECIALES QUE SE LLEVAN A CABO EN LAS INSTALACIONES DE LA CONTRATANTE</p> <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>



SECRETARÍA
FINANZAS Y
ADMINISTRACIÓN
GOBIERNO DE PROGRESO



CERTIFICADO ISO 9001:2015 / NMX-CC-9001-IMNC-2015

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESFAL-094-707/2018 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y
PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.I.M. GRAL. I.Z.
PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE
SEGURIDAD PÚBLICA.

Part	Cantidad	U Medida	Descripción
			<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 ANTERIORES.</p> <p>17) QUE LAS MATERIAS PRIMAS, LOS PRODUCTOS INTERMEDIOS Y LOS PRODUCTOS TERMINADOS NO SEAN ALMACENADOS O CONSERVADOS DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO A LO SOLICITADO EN EL SERVICIO.</p> <p>18) QUE EL SUMINISTRO DE INSUMOS, VÍVERES Y PRODUCTOS PARA LA PREPARACIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS NO SE LLEVEN A CABO CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL SERVICIO.</p> <p>19) QUE EL TRANSPORTE DE LOS INSUMOS NO SE EFECTÚE CONFORME A LO SOLICITADO EN EL SERVICIO.</p> <p>20) QUE EL PROGRAMA CALENDARIZADO DE CONTROL DE FAUNA NOCIVA NO SE LLEVE A CABO CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL SERVICIO.</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 EEN EL SERVICIO 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 EL SERVICIO.</p> <p>23) REINCIDIR EN 5 OCASIONES AL MES EN UNA MISMA INCIDENCIA MENOR.</p> <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,</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
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESFAL-094-707/2018 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y
PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.I.M. GRAL. I.Z.
PARA EL CONSEJO ESTATAL DE COORDINACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE
SEGURIDAD PÚBLICA.

Part	Cantidad	U Medida	Descripción
			<p>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 EL SERVICIO.</p> <p>29) QUE A LOS EQUIPOS, UTENSILIOS, NO SE LES DE EL MANTENIMIENTO Y CONTROL O NO CUMPLAN CON LO ESTABLECIDO EN EL SERVICIO</p> <p>C) CRÍTICA (QUE CAUSAN DAÑO A LA SALUD).</p> <p>1) BROTE DE INFECCIÓN POR EL CONSUMO DE LOS ALIMENTOS Y/O BEBIDAS PREPARADAS Y SERVIDAS 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 PREPARADAS Y SERVIDAS 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 PREPARADAS Y SERVIDAS 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 PREPARADAS Y SERVIDAS 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 EL SERVICIO.</p> <p>8) QUE LOS RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS CLÍNICOS DEMUESTREN QUE CIERTA(S) PERSONA(S) CURSA(N) CON ALGUNA(S) ENFERMEDAD(ES) INFECTO-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 LO ESTABLECIDO EN EL SERVICIO.</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>



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 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 1,2,3, Capullo, Nutrioli POSTRE 100 GRs.			Gelatina con queso crema 100 GRs. Hamburguesa Rajitas en vinagre Leche Café Te Aceite para cocinar 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 Deslactosada Lala/Alpura	100 ml.
Salchicha	Fud/ San Antonio	100	Acelga	Producto Natural	50	Polvo para gelatina	Sayes/Pronto/Great value	10
Jitomate	Producto Natural	60	Champiñón	Producto Natural y/o Herdez/San Marcos/La Costeña	30	Queso crema	Philadelfia	20
Cebolla	Producto Natural	20	Pollo	Pilgrims/Bachoco	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/Comercializadora 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 Deslactosada Lala/Alpura	240 ml.	Frijoles	Verde Valle/Morelos/great value	100	Lechuga	Producto Natural	80
Café	Los Portales/ Caffe 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/Bonafont	480 ml.	Mayonesa	McCormick/Hellmans/Great value	10
						Mostaza	McCormick/Hellmans/Great value	10
						Catsup	Del Monte/Henz/ClementeJacks	10
						Rajitas en vinagre	La Morena/San Marcos/Great value	40
						Leche	Lala/Alpura/Santa Clara	240 ml. c/u
						Café	Los Portales/ Caffe de Altura/Oro	
						Te	Laggs/McCormick/Therbal	

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



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 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 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 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/Santa Clara Deslactosada 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	Fud/ 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 Deslactosada Lala/Alpura	240 ml.
Frijoles	Verde Valle/ Morelos/ Great value	100	Salsa	Producto Natural	30 ml.	Café	Los Portales/ Caffé de Altura/Oro	240 ml.
Pan de sal	Producto Natural (Panadería)	80	Frijoles	Verde Valle/Morelos/ Great value	100	Te	Laggs/MacCormick/Th herbal	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.			
Cafe	Los Portales/ Caffé de Altura/Oro	240 ml.						
Te	Laggs/McCormick/Th herbal	240 ml.						



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 1,2,3, Capullo, Nutrioli			Tallarines a la mantequilla Pollo con rajitas a la crema opción 1 Costilla de cerdo en salsa verde Frijoles Tortillas Agua de sabor Aceite para cocinar 1,2,3, Capullo, Nutrioli POSTRE 100 GRS			Natilla con nuez 100 GRS. Hot dogs Leche Café Te Aceite para cocinar 1,2,3, Capullo, Nutrioli		
Ingredien tes	Marca	Grs./pers ona	Ingredien tes	Marca	Grs./pers ona	Ingredien tes	Marca	Grs./pers ona
Melón	Producto Natural	200	Tallarín	La Italiana/La Moderna/Italpasta	150	Leche	Lala/Alpura/Santa Clara Deslactosada Lala/Alpura	100 ml.
Pollo	Bachoco/Pilgrims	100	Crema	Lala/Alpura/Santa Clara	30 ml.	Polvo para natilla	Sayes/Pronto/ Great value	10
Caldo de pollo	Knorr/Rosa Blanca/Maggi	100 ml.	Mantequilla	Chipilo/Iberia/Lala	10	Nuez	Producto Natural	5
Calabacita	Producto Natural	50	Pollo	Bachoco/Pilgrims	120	Medias noches	Wonder/Bimbo/ Great value	150
Elote	Herdez/Costeña/ Great value	30	Chile poblano	Producto Natural	50	Salchicha	Fud/San Antonio/Swan	150
Zanahoria	Producto Natural	50	Leche	Lala/Alpura/Sanata Clara	100 ml.	Cátsup	Del Monte/ Henz/Clemente/Jacks	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 Deslactosada Lala/Alpura	240 ml.	Frijoles	Verde Valle/Morelos/ Great value	100	Jitomate	Producto Natural	60
Café	Los Portales/ Coffe de Altura/Oro	240 ml.	Tortillas	Producto Natural (Tortillería)	100	Cebolla	Producto Natural	30
Te	Laggs/McCormick/T herbal	240 ml.	Agua de sabor	Junghans/Electropura/Bo nafont	480 ml.	Leche	Lala/Alpura/Sanata Clara Deslactosada Lala/Alpura	240 ml.
						Café	Los Portales/ Coffe de Altura/Oro	240 ml
						Te	Laggs/McCormick/T herbal	240 ml.



ANEXO 3

EQUIPOS Y UTENSILIOS

NO. PROG.	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN (ESPECIFICACIONES)	MARCA	COLOR	ESTADO
1	1	Baño María Frio			
2	1	Baño María Caliente			
3	4	Porta Cubiertos			
4	1	Barra de alimentos			
5	1	Carro Térmico			
6	1	Mesa de trabajo de .50x.50 metros			
7	1	Termo			
8	1	Barandal de línea divisoria			
9	1	Recamara de Verduras			
10	1	Congelador de Carnes			
11	1	Barra de Alimentos			
12	1	Tarja con Triturador de Alimentos			
13	1	Mini barra			
14	1	Tarja de Lavar Verduras			
15	1	Refrigerador 1 puerta			
16	1	Mesa de Trabajo con Granito			
17	1	Horno Eléctrico 5 Divisiones			
18	2	Lavamanos			
19	2	Estufones 4 quemadores			
20	1	Barra de preparación de alimentos			
21	1	Horno Combinado			
22	1	Barra de preparación de alimentos			
23	1	Refrigerador de una Puerta			
24	1	Refrigerador 2 Puertas			
25	1	Mesa de Trabajo 2 metros con Repisa			
26	1	Mesa de Trabajo 2 metros con Tabla de corte (plástico			
27	1	Mesa de Trabajo con 2 Repisas			
28	1	Lavamanos con Mezcladora			
29	1	Freidora con dos Caladeras			
30	1	Estufa 1 metro con 4 Quemadores			
31	1	Plancha con 4 Quemadores			
32	1	Campana 6 metros			
33	1	Sartén Eléctrico Industrial (sarteneta)			
34	1	Mesa de Trabajo 2 metros con Repisa			
35	1	Mesa-Gabinete c/cajón			
36	1	Marmita			
37	1	Tarja de triple			
38	1	Tarja c/regadera			
39	40	Anaqueles de 1 metro c/4 repisas			
40	4	Anaqueles para charolas c/12 divisiones			
41	3	Bancos de 1 metro X .50 metros			
42	3	Carro de servicio			
43	2	Dispensador de agua caliente y fría			
44	5	Licuada para Malteadas			
45	4	Lava vajillas			
46	2	Bascula			
47	2	Contenedores para granos			
48	40	Mesas para 10 personas de madera con terminación en formaica			
49	400	Sillas acojinadas			
50	200	Vajillas			



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 (cerdo y res)
Huevos
Quesos
Pollo cocido
Pollo crudo
Bistec de res
Jamón de pavo
Salchicha de pavo
Queso panela sin sal
Requesón sin sal
Queso manchego
Chorizo

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

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

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 ó
Alpura
Yogurt con fruta

Otros:
Agua purificada embotellada
Aceite de maíz/soya/Canola
Sal yodada
Helado o nieve
Jugo de manzana
Jugo de durazno
Jugo de mango
Jugo de naranja
Jugo de la marca jumex, del valle o florida



SECRETARÍA
FINANZAS Y
ADMINISTRACIÓN
GOBIERNO DE PROGRESO



CERTIFICADO ISO 9001:2015 / NMX-CC-9001-IMNC-2015

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESFAL-094-707/2018 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y
PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.I.M. 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, Capercita)	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, Capercita, 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, Italtapa, Moderna)
Otros:	Pan dulce
Agua purificada embotellada (Bonafont, Junghanss, electropura)	Sustituto de Azúcar (Canderel, Splenda, Sweet'n low)
Aceite de maíz/ soya y Canola (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, Pharmalap, lala, Santa Clara)
Jugo de mango (Del valle, Jumex, Florida 7)	Yogurt con fruta (Nestle, Danone, yoplay)
Jugo de naranja (Del valle, Jumex, Florida 7)	



SECRETARÍA
FINANZAS Y
ADMINISTRACIÓN
GOBIERNO DE PROGRESO



CERTIFICADO ISO 9001:2015 / NMX-CC-9001-IMNC-2015

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESFAL-094-707/2018 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y
PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.I.M. 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
FINANZAS Y
ADMINISTRACIÓN
GOBIERNO DE PROGRESO



CERTIFICADO ISO 9001:2015 / NMX-CC-9001-IMNC-2015

SECRETARÍA DE FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES Y ADJUDICACIONES DE OBRA PÚBLICA
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS
PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
GESFAL-094-707/2018 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE INSUMOS VÍVERES Y
PRODUCTOS PARA LA A.F.D.P.P.I.M. 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.