Fiscalía General de la República

Coordinación de Planeación y Administración

Dirección General de Recursos Materiales y Servicios Generales

Dirección General Adjunta de Recursos Materiales

Dirección de Adquisiciones

Calle Privada de Río Pilcomayo número 169, Piso 4, Colonia Argentina Poniente, Alcaldía Miguel Hidalgo, C.P. 11230, en la Ciudad de México.

Convocatoria

Licitación Pública Nacional Electrónica

No. LA-017000999-E108-2019

"Suministro de alimentos en sitio (desayuno, comida, cena, suministro de café, menú ejecutivo y box lunch."

<u>Procedimiento consolidado</u>

ÍNDICE

GLOSARIO 6

1. IDENTIFICACIÓN DE LA LICITACIÓN PÚBLICA. 8

1.1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN 8
1.2. MEDIO Y CARÁCTER DE LA LICITACIÓN: 8
1.3. NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN DE LA LICITACIÓN PÚBLICA ASIGNADO POR COMPRANET. 8
1.4. INDICACIÓN DE LOS EJERCICIOS FISCALES PARA LA CONTRATACIÓN. 8
1.5. IDIOMA. 8
1.6. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTARIA. 9

2. OBJETO Y ALCANCE DE LA LICITACIÓN PÚBLICA. 9

2.1. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN. 9
2.2. INDICACIÓN DE AGRUPAMIENTO. 9
2.3. PRECIO MÁXIMO DE REFERENCIA 9
2.4. NORMAS OFICIALES MEXICANAS, NORMAS MEXICANAS, INTERNACIONALES, REFERENCIA O ESPECIFICACIONES. 9
2.5. MÉTODO DE PRUEBA E INSTITUCIÓN PÚBLICA O PRIVADA QUE LO REALIZARÁ. 13
2.6. TIPO DE CONTRATACIÓN. 13
2.7. MODALIDAD DE CONTRATACIÓN. 14
2.8. FORMA DE ADJUDICACIÓN 14
2.9. MODELO DE CONTRATO. 14

3. FORMA Y TÉRMINOS QUE REGIRÁN LOS DIVERSOS ACTOS DE LA LICITACIÓN. 18

3.1. FECHA, HORA Y LUGAR PARA LOS ACTOS DE LA LICITACIÓN 18
3.2. JUNTA DE ACLARACIONES 18
3.3. ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES 18
3.4. PROPOSICIONES CONJUNTAS. 19
3.5. ENVÍO DE UNA SOLA PROPOSICIÓN. 20
3.6. PRESENTACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN DISTINTA A LA PROPUESTA TÉCNICA Y PROPUESTA ECONÓMICA. 20
3.7. ACREDITAMIENTO DE PERSONALIDAD JURIDICA Y DATOS DE NOTIFICACIÓN. 20
3.8. DOCUMENTACIÓN QUE SE RUBRICARÁ 20
3.9. ACTO DE FALLO Y FIRMA DE CONTRATO. 20
a) Acto de Fallo *20*
b) Firma de Contrato *20*

4. REQUISITOS QUE LOS LICITANTES DEBEN CUMPLIR. 26

4.1. DOCUMENTACIÓN LEGAL. 27
a) Acreditamiento de Personalidad Jurídica y datos de notificación. *27*
c) Escrito de los supuestos establecidos en los artículos 50 y 60 de la LAASSP. *27*
d) Declaración de Integridad *27*
e) Escrito de estratificación de las micro, pequeñas y medianas empresas *28*
f) Escrito de aceptación de las disposiciones del sistema CompraNet *28*
g) Convenio de participación conjunta. *28*

h) Información reservada y confidencial. *28*
i) Declaración de Integridad que expide el Protocolo de Actuación en materia de Contrataciones Públicas y Otorgamiento y Prórroga de Licencias, Permisos, Autorizaciones y Concesiones. *29*
j) Escrito de no conflicto de Interés *29*
k) Relación de documentos que debe presentar el licitante. *29*
4.2. PROPUESTA TÉCNICA 30
4.3. PROPUESTA ECONÓMICA 30
4.4. CAUSALES EXPRESAS DE DESECHAMIENTO. 31

5. CRITERIOS ESPECÍFICOS CONFORME A LOS CUALES SE EVALUARÁN LAS PROPOSICIONES **32**

5.1. EVALUACIÓN LEGAL 32
5.2. EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA TÉCNICA. 33
5.3. EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA ECONÓMICA. 41
5.4. ADJUDICACIÓN DE CONTRATO. 42

6. INCONFORMIDADES. **43**

NULIDADES. **43**

CONTROVERSIAS. **43**

7. CANCELACIÓN DE LA LICITACIÓN, PARTIDA(S), O CONCEPTOS INCLUIDOS EN ÉSTA. **43**

8. FORMATOS QUE FACILITARÁN Y AGILIZARÁN LA PRESENTACIÓN Y RECEPCIÓN DE LAS PROPOSICIONES **44**

9. NOTA INFORMATIVA OCDE. **44**

10. PROTOCOLO DE ACTUACIÓN EN MATERIA DE CONTRATACIONES PÚBLICAS Y OTORGAMIENTO Y PRÓRROGA DE LICENCIAS, PERMISOS, AUTORIZACIONES Y CONCESIONES. **44**

ANEXO TÉCNICO **46**

SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN SITIO (DESAYUNO, COMIDA, CENA, SUMINISTRO DE CAFÉ, MENÚ EJECUTIVO Y BOX LUNCH). **46**

ANEXO II MANIFESTACIÓN DE INTERÉS EN PARTICIPAR EN LA LICITACIÓN **100**

ANEXO III FORMATO DE SOLICITUD DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA **101**

ANEXO IV MODELO DE CONVENIO DE PARTICIPACIÓN CONJUNTA **102**

ANEXO V A ACREDITAMIENTO DE PERSONALIDAD JURÍDICA PERSONA FÍSICA **106**

ANEXO V B ACREDITAMIENTO DE PERSONALIDAD JURÍDICA PERSONA MORAL **107**

ANEXO VI ESCRITO DE LOS SUPUESTOS ESTABLECIDOS EN LOS ARTÍCULOS 50 Y 60 DE LA LAASSP **108**

ANEXO VII DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD **109**

ANEXO VIII ESTRATIFICACIÓN DE LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS **110**

ANEXO IX ACEPTACIÓN DE CONDICIONES DEL SISTEMA COMPRANET....112

ANEXO X FORMATO DE INFORMACION RESERVADA Y CONFIDENCIAL....113

ANEXO XI DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD PROTOCOLO DE ACTUACIÓN....114

ANEXO XII NOTA OCDE....115

ANEXO XIII PROPUESTA ECONÓMICA....118

ANEXO XIV ACUSE DE RECEPCIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN LEGAL Y DE LA PROPUESTA TÉCNICA CONFORME AL NUMERAL VI.2 DE LA CONVOCATORIA....122

Acreditamiento de Personalidad Jurídica y datos de notificación. (*)....122
Declaración de Integridad(*)....122
Escrito de estratificación de las micro, pequeñas y medianas empresas....122
Escrito de aceptación de las disposiciones del sistema CompraNet(*)....122
Convenio de participación conjunta....122
Información reservada y confidencial. (*)....122
Declaración de Integridad que expide el Protocolo de Actuación en materia de Contrataciones Públicas y Otorgamiento y Prórroga de Licencias, Permisos, Autorizaciones y Concesiones....122
Escrito de no conflicto de Interés....122
Relación de documentos que debe presentar el licitante....122

ANEXO XV ESCRITO DE MANIFIESTACIÓN QUE NO DESEMPEÑA EMPLEO, CARGO O COMISIÓN EN EL SERVICIO PÚBLICO O, EN SU CASO, QUE A PESAR DE DESEMPEÑARLO, CON LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO CORRESPONDIENTE NO SE ACTUALIZA UN CONFLICTO DE INTERÉS....124

ANEXO XVI MODELO DEL CONTRATO....125

QUINTA.- DESCRIPCIÓN DEL "SUMINISTRO"....129

NOVENA.- GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO....130

DÉCIMA SEGUNDA.- OBLIGACIONES DE "LA FISCALÍA"....131

DÉCIMA CUARTA.- ADMINISTRACIÓN Y VERIFICACIÓN....132

DÉCIMA SÉPTIMA.- MODIFICACIÓN AL CONTRATO....132

"LA FISCALÍA" PODRÁ ACORDAR CON "EL PROVEEDOR" LA MODIFICACIÓN DEL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO, EN LOS TÉRMINOS PREVISTOS EN EL ARTÍCULO 52 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y 91 DE SU REGLAMENTO....132

"EL PROVEEDOR" DEBERÁ PRESENTAR EL AJUSTE DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO RESPECTIVA, DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN LOS ARTÍCULOS 85 FRACCIÓN IV Y ÚLTIMO PÁRRAFO DEL ARTÍCULO 91 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO, O BIEN CONFORME LO ESTABLECIDO EN LA FRACCIÓN II Y EL ÚLTIMO PÁRRAFO DEL ARTÍCULO 103 DE DICHO REGLAMENTO....132

DÉCIMA OCTAVA.- PENA CONVENCIONAL, PENA CONTRACTUAL Y DEDUCCIONES....133

DÉCIMA NOVENA.- PATENTES, MARCAS Y DERECHOS DE AUTOR.....135
VIGÉSIMA PRIMERA.- PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN 136
VIGÉSIMA TERCERA.- SUSPENSIÓN TEMPORAL DEL CONTRATO. 137
ANEXO XVII FORMA DE REDACCIÓN DE LA PÓLIZA QUE GARANTICE EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO 141

GLOSARIO

Para efectos de la presente **Convocatoria**, se entenderá por:

Acuerdo:	Acuerdo por el que se establecen las disposiciones que se deberán observar para la utilización del Sistema Electrónico de Información Pública Gubernamental denominado **CompraNet**, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 28 de junio de 2011.
Administrador de contrato:	Servidor Público con nivel mínimo de Director de área, que tiene bajo su responsabilidad la administración, vigilancia y supervisión de las estipulaciones contenidas en los instrumentos jurídicos derivados de los procedimientos de contratación y convenios modificatorios, que en su caso se realicen.
Anexo Técnico:	El apartado de la presente **Convocatoria** que contiene las características, especificaciones técnicas y alcances de la contratación del **servicio** solicitado.
Áreas Requirentes:	La Dirección General de Servicios Aéreos (DGSA), la Agencia de Investigación Criminal (AIC), la Coordinación General de Servicios Periciales (CGSP), el Instituto de Formación Ministerial Policial y Pericial (IFMPP), el Centro Nacional de Planeación; Análisis e Información para el Combate a la Delincuencia" (CENAPI); Agencia de Investigación Criminal" (Muralla).
Área Contratante:	La Dirección General de Recursos Materiales y Servicios Generales a tráves de la Dirección de Adquisiciones.
Área Técnica:	Dirección de Administración y Finanzas en la DGSA, Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales en la AIC, Coordinación Administrativa en la Coordinación General de Servicios Periciales, Coordinación Administrativa en el IFMPP, Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales en el CENAPI y Coordinación de la Academia en la Muralla.
CompraNet:	En términos del **Acuerdo**, el Sistema Electrónico de Contrataciones Gubernamentales, desarrollado por la Secretaría de la Función Pública, con dirección electrónica en internet: https://www.compranet.funcionpublica.gob.mx.
Contrato:	El (los) instrumento (s) jurídicos que regulará (n) los derechos y obligaciones entre la **FGR** y el (los) licitante(s) que resulten adjudicado (s), derivado (s) de la presente Licitación.
Convocante:	La Fiscalía General de la República a través de la Dirección General de Recursos Materiales y Servicios Generales.
Convocatoria:	El documento que contiene conceptos y criterios que regirán y serán aplicados para la contratación del **Servicio** objeto de esta **Licitación**.
D.O.F.:	El Diario Oficial de la Federación.
DA	La Dirección de Adquisiciones.
Escrito libre:	El documento que deberá cumplir como mínimo con los datos requeridos en la Convocatoria, no importando el orden y/o ubicación del contenido.
FGR	La Fiscalía General de la República
Identificación Oficial Vigente:	La credencial de elector, cédula profesional, pasaporte o cartilla.
Licitación:	La Licitación Pública Nacional Electrónica No. LA-017000999-E108-2019.
IVA:	Impuesto al Valor Agregado.
Ley:	La Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

Licitante(s):	La(s) persona(s) física(s) o moral(es) que participa(n) en este procedimiento de **Licitación.**
Licitante(s) Adjudicado(s):	La(s) persona(s) física(s) o moral(es) que resulte(n) adjudicada(s) por haber cumplido con todos los requisitos técnicos, económicos, administrativos y legales, que presente(n) las **Proposiciones** solventes, conforme a los criterios de adjudicación; con la(s) que se celebrará(n) el(los) **Contratos.**
MIPYMES	Las micro, pequeñas y medianas empresas de nacionalidad mexicana a que hace referencia la Ley para el Desarrollo de la Competitividad de la Micro, Pequeña y Mediana Empresa
Propuesta Económica	El documento que contiene la información proporcionada por los **Licitante(s)** con los montos que ofertarán a la **Convocante** para efectos del presente procedimiento de **Licitación**, mismo que deberá realizarse conforme a los términos y condiciones contenidos en la presente **Convocatoria** y su **Anexo Técnico**.
Propuesta Técnica	El documento que contiene la información proporcionada por los **Licitante(s)** con las características y especificaciones del **Servicio** que ofertan para efectos del presente procedimiento de **Licitación**, mismo que deberá realizarse conforme a los términos y condiciones contenidos en la presente **Convocatoria** y su **Anexo Técnico**.
OIC	Órgano Interno de Control en la **FGR**
Partidas:	La descripción y clasificación de los rubros del **Servicio** solicitado por la **Convocante** en el **Anexo Técnico**.
Proposiciones:	Conjunto integrado por la **propuesta Técnica** y la **propuesta Económica** conforme a lo señalado en el propio glosario que presente(n) el(los) **Licitante(s)**.
Proveedor:	La persona que con motivo de la adjudicación celebre el contrato.
Reglamento:	El **Reglamento** de la **Ley**.
SAT	El Sistema de Administración Tributaria.
SE:	La Secretaría de Economía.
Servicio:	Refiere al Suministro de alimentos en sitio (desayuno, comida, cena, suministro de café, menú ejecutivo y box lunch, objeto de esta **Licitación**, descrito en el **Anexo Técnico** de la presente **Convocatoria**.
SFP:	La Secretaría de la Función Pública.
SHCP:	La Secretaría de Hacienda y Crédito Público.

CONVOCATORIA

En observancia al artículo 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, de conformidad con los artículos 25 primer párrafo, 26 fracción I, 26 bis fracción II, 27, 28 fracción I, 29, 47 y 51 de la Ley; así como los artículos 39, 40, 42 y 52 de su Reglamento y otras disposiciones aplicables en la materia, se convoca a las personas físicas o morales de nacionalidad mexicana, cuyo objeto social o actividad comercial esté relacionada con el servicios a contratar, descrito en los documentos adjuntos a la convocatoria denominados **"Suministro de alimentos en sitio (desayuno, comida, cena, suministro de café, menú ejecutivo y box lunch."**, que forman parte de la presente Convocatoria.

1. IDENTIFICACIÓN DE LA LICITACIÓN PÚBLICA.

1.1. Datos de identificación.

Institución	Fiscalía General de la República.
Área contratante:	La Dirección General de Recursos Materiales y Servicios Generales a traves de la Dirección de Adquisiciones.
Domicilio:	Privada de Río Pilcomayo número 169, Piso 4, Colonia Argentina Poniente, Alcaldía Miguel Hidalgo, C.P. 11230, en la Ciudad de México
Área Requirente:	La Dirección General de Recursos Materiales y Servicios Generales.

1.2. Medio y carácter de la licitación:

La licitación pública conforme al medio utilizado es **"Electrónica"**; por lo cual los licitantes deberán enviar su proposición a través de medios remotos de comunicación electrónica CompraNet, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 26 Bis fracción II de la LAASSP, y en el Acuerdo.

Por lo anterior, aquellos interesados en participar en esta licitación que requieran asesoría o presenten situaciones particulares sobre el manejo del sistema CompraNet, deberán dirigirse con el personal de dicho sistema perteneciente a la SFP; los datos de contacto podrán ser localizados en la página web https://compranet.funcionpublica.gob.mx

El carácter de este procedimiento de contratación es **Nacional.**

1.3. Número de identificación de la licitación pública asignado por CompraNet.

LA-017000999-E108-2019

1.4. Indicación de los ejercicios fiscales para la contratación.

Esta contratación implica únicamente el ejercicio fiscal 2019.

1.5. Idioma.

Las proposiciones deberán presentarse únicamente en idioma español.

1.6. Disponibilidad presupuestaria.

La Convocante cuenta con la disponibilidad presupuestal suficiente para el presente procedimiento de contratación, con cargo a la partida presupuestal 22101 "Productos alimenticios para el ejército, fuerza aérea y armada mexicanos, y para los efectivos que participen en programas de seguridad pública" 22102 "Productos alimenticios para personas derivados de la prestación de servicios públicos en unidades de salud, educativas, de readaptación social y otras" y la partida presupuestal 22104 "Productos alimenticios para el personal en las instalaciones de las dependencias y entidades" del Clasificador por Objeto del Gasto vigente, debidamente autorizada únicamente para el ejercicio fiscal 2019, según consta en las Suficiencias Presupuestales Nos. 055, 074, 027, 037, 090, 103 de fechas 11, 13, 19, 22 de febrero 7 y 12 de marzo de 2019, emitidas por la Dirección General de Programación y Presupuesto.

2. OBJETO Y ALCANCE DE LA LICITACIÓN PÚBLICA.

2.1. Objeto de la contratación.

ES el Suministro de alimentos en sitio (desayuno, comida, cena, suministro de café, menú ejecutivo y box lunch, que se conforma de una **partida única**.

2.2. Indicación de agrupamiento.

NO aplica para la presente licitación.

2.3. Precio máximo de referencia

NO aplica para la presente licitación.

2.4. Normas Oficiales Mexicanas, Normas Mexicanas, Internacionales, Referencia o Especificaciones.

"EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado se compromete a que el suministro de alimentación ofertado cumpla con las siguientes normas:

NOM-251-SSA1-2009.- Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

NMX-F605-NORMEX-2015.- Alimentos manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo "H", emitido por unidad verificadora autorizada por la secretaría de turismo, el cual deberá estar vigente durante el suministro y deberá corresponder a la instalaciones operativas del licitante.

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.

NMX-CC-9001-IMNC-2015 / ISO 9001:2015 O NMX-CC-9001-IMNC-2008 / ISO 9001:2008 Sistema de gestión de la calidad – requisitos.

NMX-SAST-001-IMNC-2008 / OHSAS 18001:2007 Sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo relacionado al servicio de alimentos.

NMX-SAA-14001-IMNC-2015 / ISO 14001:2015 O NMX-SAA-14001-IMNC-2004 / ISO 14001:2004, Sistema de gestión ambiental sector hoteles y restaurantes.

NOM-008-ZOO-1994. Especificaciones zoosanitarias para la construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales para abasto y los dedicados a la industrialización de productos y subproductos de origen animal, acuícolas y pesqueros

Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control.

Requisitos técnicos indispensables para participar en el presente proceso de licitación, cuyo incumplimiento total o parcial afecta la solvencia de la proposición y motivaría su desechamiento.

Con la finalidad de que la convocante compruebe el cumplimiento de las normas aplicables en el presente proceso de licitación, los licitantes deberán presentar la siguiente documentación correspondientes a sus instalaciones operativas que acrediten en el presente procedimiento de licitación:

✓ **NMX-F-605-NORMEX-2015 O NMX-F-605-NORMEX-2004** Alimentos manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo "H". emitido por unidad verificadora autorizada por la secretaría de turismo.

✓ **NMX-SAST-001-IMNC-2008 / OHSAS 18001:2007** Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – requisitos. certificación vigente de su sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, expedida de conformidad con la norma mexicana NMX-SAST-IMNC-2008 (BSI OHSAS 18001:2007) por un organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana De Acreditación, A.C. (E.M.A.) en sistemas de administración, seguridad y salud en el trabajo, sector 30; conforme a la Ley Federal Sobre Metrología y Normalización, el alcance del certificado deberá estar relacionado con el servicio de alimentos objeto de la presente licitación, anexando la acreditación vigente ante la E.M.A. del organismo certificador.

✓ **NMX-SAA-14001-IMNC-2015 / ISO 14001:2015 O NMX-SAA-14001-IMNC-2004 / ISO 14001:2004,** Sistema de Gestión Ambiental-requisitos con orientación para su uso. certificación vigente de su Sistema de Gestión Ambiental expedida de conformidad con la Norma Mexicana NMX-SAA-14001-IMNC-2015 / ISO 14001:2015 o NMX-SAA-14001-IMNC-2004 / ISO 14001:2004 por un organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en Sistemas de Gestión Ambiental, Sector Hoteles y Restaurantes, conforme a la Ley Federal Sobre Metrología y Normalización; el alcance del certificado deberá estar relacionado con el servicio de alimentos objeto de la presente licitación, anexando copia simple de la acreditación vigente ante la E.M.A. del organismo certificador.

✓ **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. certificación vigente de su Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, expedida de conformidad con la Norma Mexicana NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007 / ISO 22000:2005, por un organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, Sector E, conforme a la Ley Federal Sobre Metrología y Normalización, el alcance del certificado deberá estar relacionado con el servicio de alimentos objeto de la presente licitación, anexando la acreditación vigente ante la E.M.A. del organismo certificador.

Así como certificado vigente del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), expedido por un organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en Sistemas de Gestión, conforme a La Ley Federal Sobre Metrología y Normalización; el alcance del certificado deberá estar relacionado con el servicio de alimentos objeto de la presente licitación, anexando la acreditación vigente ante la E.M.A. del organismo certificador.

✓ **NMX-CC-9001-IMNC-2015 / ISO 9001:2015 O NMX-CC-9001-IMNC-2008 / ISO 9001:2008** Sistema de Gestión de la Calidad – requisitos. certificación vigente de su Sistema de Gestión de la Calidad, expedida de conformidad con la Norma Mexicana NMX-CC-9001-IMNC-2015 / ISO 9001:2015 O NMX-CC-9001-IMNC-2008 / ISO 9001:2008 por un organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en Sistemas de Gestión de la Calidad, Sector 30, conforme a la Ley Federal Sobre Metrología y Normalización; el alcance del certificado deberá estar relacionado con el servicio de alimentos objeto de la presente licitación, anexando la acreditación vigente ante la E.M.A. del organismo certificador.

✓ **NOM-251-SSA1-2009**. Los licitantes deberán presentar una carta en la que manifiesten que cumplen con la Norma NOM-251-SSA1-2009 **"Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios"**. asimismo, deberá de acompañarse con los siguientes documentos:

- Análisis microbiológicos y físico-químicos de alimentos que cuenten y cumplan con los siguientes parámetros: mesofílicos aerobios, e. coli, salmonella, staphylococcus aureus, humedad, grasa y proteína, presentándolos sin desviaciones a su norma correspondiente.
- Análisis microbiológicos de superficies inertes, presentándolos sin desviaciones a su norma correspondiente.
- Análisis microbiológicos y físico-químicos de agua y hielo que mínimo cuenten y cumplan con los siguientes parámetros: coliformes totales, color, olor y sabor presentándolos sin desviaciones a su norma correspondiente.
- Análisis ambientales efectuados a las instalaciones.
- Auditoría sanitaria realizada en base a la NOM-251-SSA1-2009, reflejando que las instalaciones cumplen al 100% con las condiciones de seguridad e higiene establecidas en la norma oficial mexicana mencionada.
- Contrato de fumigación celebrado con compañía especializada, con su programa calendarizado 2017 y presentar al menos dos facturas con sus correspondientes

certificados de aplicación; anexando la licencia sanitaria de la empresa que proporciona el servicio de fumigación.

Todos los análisis y la auditoria sanitaria que se requieren en este viñeta, deberán ser realizados por un laboratorio de prueba acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA), contar con una antigüedad no mayor a tres meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, anexando copia simple legible de la acreditación vigente del laboratorio.

- Los licitantes deben presentar los certificados vigentes de competencia laboral en el estándar de competencia del manejo higiénico de los alimentos emitidos por el consejo nacional de normalización y certificación de competencias laborales del siguiente personal: chefs, cocineros y ayudantes de cocina.

Resultados de los análisis clínicos practicados por laboratorio clínico acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) de los chefs, cocineros y ayudantes de cocineros, que incluyan: exudado faríngeo, coprocultivo, coproparasitoscopico en serie de tres, frotis de manos o superficies vivas o cultivo de manos y uñas, con una antigüedad no mayor de 3 meses a la fecha de presentación y apertura de proposiciones, con los que se demuestre que el personal que se propone para la prestación del servicio se encuentra en las condiciones sanitarias adecuadas, Lo anterior de conformidad con lo establecido en la mencionada norma.

Los certificados y documentación requerida en las viñetas 1°, 2°, 3°, 4°, 5° y 6° deberá corresponder al domicilio de las instalaciones de la cocina central que el licitante acredite en el presente procedimiento de licitación pública nacional de servicios.

De igual forma, el licitante deberá presentar lo siguiente:

✓ Constancia tipo inspección federal (TIF) expedida al establecimiento TIF de su proveedor de cárnicos (res, cerdo y pollo) y embutidos que utilizará durante la prestación del servicio de comedor para empleados de la FGR, así como, carta de respaldo emitida por su proveedor, en la que se indique expresamente que se compromete con el licitante a garantizarle el abasto de los productos cárnicos (res, cerdo y pollo) y embutidos para la preparación de los alimentos durante la vigencia del contrato. La carta de respaldo deberá estar dirigida a la convocante, mencionando el número de licitación y firmada por la persona que tenga poder notarial para actos de administración, adjuntando su poder notarial e identificación oficial vigente.

El licitante deberá presentar los resultados de los análisis hormonales de CLENBUTEROl realizados a los cárnicos de res, cerdo y pollo procedentes del establecimiento TIF que le otorgue su respaldo en el presente procedimiento de licitación y en los cuales se indiquen que se encuentran libres de dicha sustancia, expedidos a nombre del licitante o del establecimiento TIF de donde proceden dichos cárnicos. Los análisis hormonales deberán estar realizados por laboratorio de sanidad agropecuaria acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), dentro de los tres últimos meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, anexando la acreditación vigente de dicho(s) laboratorio(s).

✓ El licitante debe presentar por lo menos doce facturas de sus proveedores **TIF,** que correspondan a los últimos doce meses (una por mes) previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, a nombre del licitante, en las que se especifiquen claramente la

descripción de los cárnicos (res, cerdo y pollo) y embutidos, acompañadas de su aviso de movilización y hojas de trabajo respectivamente.

En caso de que algún certificado, durante la prestación del suministro llegara a perder la vigencia, tendrán la obligación de actualizar dichos certificados al día hábil siguiente de su vencimiento.

2.5. Método de prueba e institución pública o privada que lo realizará.

NO aplica para la presente licitación.

2.6. Tipo de contratación.

Contrato abierto de conformidad con el artículo 47 fracción I de la LAASSP, conforme a los siguientes presupuestos mínimos y máximos:

ÁREA REQUIRENTE	MONTO MÍNIMO	MONTO MÁXIMO
DGSA	$985,824.00	$2'464,560.00
AIC	$8'800,000.00	$22'000,000.00
CGSP	$600,000.00	$1'500,000.00
IFMPP	$423,360.00	$1'058,400.00
CENAPI	$1'782,000.00	$4'455,000.00
MURALLA	$5'800,000.00	$14'500,000.00
	$18'391,184.00	**$45'977,960.00**

22101 "Productos alimenticios para el ejército, fuerza aérea y armada mexicanos, y para los efectivos que participen en programas de seguridad pública"

ÁREA REQUIRENTE	MONTO MÍNIMO	MONTO MÁXIMO
AIC	$8'800,000.00	$22'000,000.00

22104 "Productos alimenticios para el personal en las instalaciones de las dependencias y entidades" y **22102** Productos alimenticios para personas derivados de la prestación de servicios públicos en unidades de salud, educativas, de readaptación social y otras"

El **monto mínimo** estimado que se podrá ejercer por el suministro de alimentación efectivamente entregados es de **$18'391,184.00** (Dieciocho millones trescientos noventa y un mil ciento ochenta y cuatro pesos 00/100 M.N.), incluye I.V.A.

El **monto máximo** estimado que se podrá ejercer por el suministro de alimentación efectivamente entregados es de **$45'977,960.00** (Cuarenta y cinco millones novecientos setenta y siete mil novecientos sesenta pesos 00/100 M.N.) incluye I.V.A.

2.7. Modalidad de contratación.

La presente licitación es con la modalidad de puntos y porcentajes y contrato abierto, como se indica en ésta convocatoria.

2.8. Forma de adjudicación.

La adjudicación será por la totalidad de la única partida de conformidad con los documentos adjuntos a la convocatoria denominado **"Anexo técnico" y la convocatoria**.

2.9. Modelo de contrato.

Con fundamento en lo dispuesto por los artículos 29 fracción XVI de la LAASSP y 39 fracción II inciso i) de su Reglamento, se adjunta a la presente convocatoria, el modelo de contrato que se anexa a la presente como parte integrante de la misma. **Anexo XVI**, el cual se elabora de conformidad con la Ley, su Reglamento, la Convocatoria y las demás disposiciones legales aplicables, cuyo modelo, en caso de discrepancia, en el contenido del contrato en relación con la Convocatoria, prevalecerá lo estipulado en esta última, así como del resultado de las Juntas de Aclaraciones.

Con fundamento a lo establecido en el párrafo segundo del articulo 51 de la LAASSP, en caso de incumplimiento en los pagos la FGR, a solicitud del proveedor, deberá pagar gastos financieros conforme a la tasa que será igual a la establecida por la Ley de Ingresos de la Federación, dicho concepto deberá formar parte del contrato respectivos.

a) Terminación de la relación contractual.

I. Rescisión administrativa del contrato.

La FGR podrá en cualquier momento rescindir administrativamente el(los) contrato(s) cuando el proveedor incumpla total o parcialmente con cualquiera de las obligaciones establecidas en la convocatoria y/o en el contrato y sus anexos respectivos de conformidad con el artículo 54 de la LAASSP.

II. Terminación anticipada

La FGR podrá dar por terminado anticipadamente el contrato, sin responsabilidad para ésta y sin necesidad de que medie resolución judicial alguna, cuando concurran razones de interés general o bien cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir los bienes objeto del contrato y se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas se ocasionaría un daño o perjuicio a la FGR o se determine la nulidad total o parcial de los actos que dieron origen al instrumento jurídico con motivo de la resolución de una inconformidad, de conformidad con el artículo 54 Bis de la LAASSP.

b) Las penas convencionales

Las penas convencionales se aplicarán de conformidad con los artículos 53 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 96 de su Reglamento de acuerdo a lo siguiente:

Se aplicará la penalidad de 1% (uno por ciento) por cada media hora de atraso sobre el precio unitario sin considerar el I.V.A. del suministro de los insumos entregado fuera de tiempo.

La acumulación de dichas penas no excederá del importe de garantía del cumplimiento del contrato, es decir del 10% (diez por ciento del monto máximo del contrato) de conformidad con el artículo 53 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

El pago se realizará de forma electrónica a través de la dirección que le proporcione el Administrador del Contrato que corresponda y presentarlo en el domicilio de la Fiscalía. Remitiendo al Administrador del Contrato el comprobante del pago respectivo, o bien, **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado podrá solicitar por escrito que el pago por concepto de pena convencional sea descontado del pago del comprobante fiscal que corresponda, en el entendido de que en el supuesto que sea rescindido el contrato, no procederá el cobro de dicha penalización, ni la contabilización de la misma para hacer efectiva la garantía de cumplimiento del contrato. Lo anterior, sin perjuicio del derecho de que la convocante pueda optar entre exigir el cumplimiento del contrato o rescindirlo, de conformidad a lo establecido en el artículo 54 de la Ley".

c) Deducciones

Para el caso de presentarse las incidencias establecidas en esta convocatoria, se aplicarán deductivas a **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado, conforme a lo establecido en el artículo 53 Bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 97 de su Reglamento.

CAUSAS DE INCIDENCIAS.

1. Incurrir en incumplimiento en cuanto a la calidad de los alimentos considerando su temperatura, cocimiento (cocción), gramaje, contenido nutricional.
2. Por incumplimiento parcial en la entrega de alguno de los alimentos que componen cada menú, por cada comensal que no se le suministre el menú completo.
3. Que **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado no cuente con los insumos suficientes para **"EL SUMINISTRO"** tales como saleros, servilletas, vajilla, vasos, cubiertos, jarras.
4. No disponer de cualquiera de los elementos que constituyen la modalidad del suministro de café o que no se suministre de acuerdo a lo señalado en el presente Anexo Técnico.
5. No disponer de pan blanco, integral, dulce, tortilla u otro alimento complementario en el menú en cantidad suficiente para todos los comensales en cada tiempo de comida.
6. Suministrar los alimentos fríos.
7. 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.
8. No disponer en todo momento de sustituto de azúcar (0 kcal) o sustituto de sal (cloruro de potasio).
9. No disponer de cebolla y/o cilantro y/o chile serrano fresco lavados, desinfectados y picados, así como limón partido previamente higienizado cuando se sirva el caldo.

10. Preparar las aguas frescas a partir de algún concentrado a base de fruta o fruta en polvo más de una vez a la semana.
11. Repetir los sabores de las aguas frescas en el lapso de una misma semana.
12. No entregar copia de menú a **"EL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO"** cada viernes anterior a la semana en que se otorgue **"EL SUMINISTRO".**
13. Modificar un día de la semana más de un platillo del menú semanal sin causa justificada.
14. Repetir cualquiera de las 2 opciones de plato fuerte en un lapso menor de 2 semanas.
15. Servir menor cantidad de ración de lo especificado.
16. No poner en operación uno o más de los menús de emergencia cuando se requiera.
17. No disponer por lo menos de uno de los platillos fuertes 30 minutos antes de la conclusión de **"EL SUMINISTRO"**.
18. Que **"EL SUMINISTRO"** no alcance a cubrir el 100% del requerimiento correspondiente.
19. Que el Suministro de pan blanco, integral o dulce no esté envasado en bolsa de polietileno o celofán individual cerrada (excepto el pan de caja).
20. Que las materias primas, los productos intermedios y los productos terminados no sean almacenados o conservados de conformidad con lo dispuesto en el punto del anexo técnico relativo al Almacenamiento, en por lo menos una de las disposiciones establecidas.
21. Encontrar cabellos o cualquier otro cuerpo extraño en cualquiera de los platillos que brinde **"EL SUMINISTRO"**, si se presenta más de 2 veces en el mes, se considerará como causa de rescisión del contrato.
22. Que el personal no esté capacitado en el tema "calidad en el servicio" (distintivo h).
23. Que el personal no muestre cortesía y respeto hacia el personal usuario del suministro de alimentos.
24. Que el manejo de la basura no se lleve a cabo conforme a lo dispuesto en el anexo técnico.
25. No contar con el número de personal establecido en el anexo técnico.
26. Cambiar personal sin previo aviso al administrador del contrato
27. No presentar al administrador del contrato, los análisis clínicos del personal nuevo así como los cursos de capacitación de por lo menos 10 horas en el manejo higiénico de los alimentos, con evidencia documental mediante constancia, conforme a lo establecido en el anexo técnico.
28. Presencia de personal que padezca alguna enfermedad infecto-contagiosa transmisible o alguna herida expuesta en manos, brazos o cara, o que se encuentren en estado inconveniente para laborar por el consumo de sustancias enervantes, alcohol, ayuno prolongado, enfermedad o cansancio.
29. Que el personal que prepara y sirve alimentos o maneje la vajilla limpia, realice labores de limpieza durante el suministro de alimentos.
30. Que el proveedor no cuente con personal de intendencia específico para la limpieza de las superficies e instalaciones.
31. Que el control de la fauna nociva no se lleve a cabo conforme a lo establecido en el punto del anexo técnico relativo al control de fauna nociva, en por lo menos una de las disposiciones.
32. Que el control de la calidad sanitaria del agua y hielo que se emplean en el suministro, no se lleve a cabo de conformidad con lo establecido en el punto del anexo técnico relativo al abastecimiento de agua y hielo potables, en por lo menos una de las disposiciones.
33. Que los procedimientos de saneamiento de alimentos, equipos, utensilios, artículos del aseo e instalaciones no se lleven a cabo conforme a lo establecido en el punto del anexo técnico relativo a la limpieza y desinfección, en por lo menos una de las disposiciones.
34. No realizar los estudios trimestrales a los alimentos como indica el anexo técnico.

35. No tener las muestras de retención cuando se le soliciten como indica el anexo técnico.
36. No contar con los instrumentos para el registro de temperatura.
37. Carecer de encargado de comedor.
38. Que el personal del proveedor reciba dinero o cualquier otra dádiva en especie por la realización de su trabajo, por cualquier comensal.
39. Por cada acción realizada de las señaladas como prohibidas en el anexo técnico, será considerada como una incidencia.
40. Acciones que pongan en riesgo las instalaciones y/o servidores públicos de la Coordinación General de Servicios Periciales, ya que en el inmueble se cuenta con gases de alta pureza, nitrogeno liquido, reactivos y sustancias quimicas, geneticas y dactiloscopicas utilizadas para la operación de los laboratorios que son altamente flamables en caso de algun incidente.

Las deductivas se aplicarán al Comprobante fiscal Digital que presente **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado, de acuerdo a la siguiente tabla:

No. DE INCIDENCIAS	DEDUCTIVAS
De 1 a 3 incidencias acumuladas en un mes	3% de la facturación mensual correspondiente
De 4 a 5 incidencias acumuladas en un mes	3.5% de la facturación mensual correspondiente
De 6 a 7 incidencias acumuladas en un mes	4 % de la facturación mensual correspondiente

"EL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO" notificará por escrito (oficio y/o o correo electrónico) a **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado cualquier incumplimiento parcial y/o deficiente en que haya incurrido en **"EL SUMINISTRO"**, para que éste realice las acciones pertinentes.

La acumulación de las deducciones al pago no excederá el 10% de la garantía de cumplimiento del contrato, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado.

d) Penas contractuales

Para el caso de que no sean sustituidos por concepto de calidad de los productos y del suministro, en el plazo señalado en el anexo técnico, se aplicará una pena contractual equivalente al 10% (diez por ciento) del costo de los alimentos de que se trate antes de IVA, por cada hora de atraso y hasta que materialmente se cumpla con la obligación.

"EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado efectuara el pago por concepto de pena contractual, de forma electrónica a través de la dirección que les proporcione el **"ADMINISTRADOR DEL CONTRATO".**

Una vez realizado el pago de la pena contractual, **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado deberá presentar el comprobante respectivo al **"ADMINISTRADOR DEL CONTRATO"**.

3. FORMA Y TÉRMINOS QUE REGIRÁN LOS DIVERSOS ACTOS DE LA LICITACIÓN.

3.1. Fecha, hora y lugar para los actos de la licitación.

EVENTOS	FECHA	HORA	LUGAR
Junta de Aclaraciones a la Convocatoria a la Licitación Pública.	21 de marzo del 2019	9:00 a.m	Los actos se realizarán de conformidad con lo establecido en el artículo 26 Bis, fracción II de la LAASSP, a través del Sistema Electrónico de Compras Gubernamentales. CompraNet. Al tratarse de una licitación electrónica, los licitantes únicamente podrán participar en los actos a través de ese medio.
Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones. Se efectuará sin reducción de plazos	28 de marzo del 2019	9:00 a.m	
Acto de Fallo	1 de abril del 2019	17:45 p.m	
Firma del contrato	16 de abril del 2019	De 9:00 a.m a 15:00 p.m	Conforme al Fallo y lo establecido en el numeral 3.9 de la presente convocatoria.

Los eventos se realizaran en el piso 4 del domicilio de la convocante.

3.2. Junta de aclaraciones

La Junta de Aclaraciones se llevará a cabo conforme a lo dispuesto en los artículos 33 Bis de la LAASSP, 45 y 46 del Reglamento, por lo que los licitantes que manifiesten su interés en participar en la licitación pública deberán enviar un escrito, por sí o en representación de un tercero, de acuerdo con el **Anexo II,** que se adjunta para tal efecto, con el cual serán considerados como licitantes y tendrán derecho a formular solicitudes de aclaración utilizando para tal caso el **Anexo III** de la presente Convocatoria, mismo que deberá ser legible, en caso de presentar preguntas ilegibles, serán desechadas.

Con el objeto de agilizar la Junta de Aclaraciones se solicita a los licitantes remitir las aclaraciones en formato Word, a través del sistema CompraNet, por tratarse de una licitación electrónica.

No se omite señalar que con fundamento en el artículo 26 de la LAASSP, a los actos del procedimiento de licitación pública podrá asistir cualquier persona en calidad de observador, bajo la condición de registrar su asistencia y abstenerse de intervenir en cualquier forma en los mismos.

3.3. Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones.

Las proposiciones se recibirán a través de CompraNet, por lo que se estará a lo dispuesto en el Acuerdo y el soporte documental deberá remitirse de forma legible (en archivo PDF sin utilizar baja resolución, formato imagen jpg o equivalente).

En el presente procedimiento no se reciben proposiciones a través del servicio postal o mensajería, ni de forma presencial.

Una vez recibidas las proposiciones en la fecha y hora establecidas, éstas no podrán retirarse o dejarse sin efecto, por lo que deberán considerarse vigentes dentro del procedimiento de contratación hasta su conclusión.

3.4. Proposiciones conjuntas.

El representante común de la agrupación deberá señalar que la proposición se presenta en forma conjunta. El convenio a que hace referencia este numeral se presentará con la proposición y, en caso, de que a los licitantes que la hubieren presentado se les adjudique el contrato, dicho convenio, formará parte integrante del mismo como uno de sus anexos, para lo cual deberán de firmar todos los representantes de las personas fisicas o morales que hayan firmado el convenio de participación conjunta, o el representante de la nueva sociedad, lo cual deberá de constar en escritura pública.

Cualquiera de los integrantes de la agrupación, podrá presentar el escrito mediante el cual manifieste su interés en participar en la junta de aclaraciones y en el procedimiento de contratación.

Las personas que integran la agrupación deberán celebrar en los términos de la legislación aplicable el convenio de proposición conjunta, en el que se establecerán con precisión los aspectos siguientes:

- Nombre, domicilio y Registro Federal de Contribuyentes de las personas integrantes, señalando, en su caso, los datos de los instrumentos públicos con los que se acredita la existencia legal de las personas morales y, de haberlas, sus reformas y modificaciones así como el nombre de los socios que aparezcan en éstas;

- Nombre y domicilio de los representantes de cada una de las personas agrupadas, señalando, en su caso, los datos de las escrituras públicas con las que acrediten las facultades de representación;

- Designación de un representante común, otorgándole poder amplio y suficiente, para atender todo lo relacionado con la proposición y con el procedimiento de licitación pública;

- Descripción de las partes objeto del contrato que corresponderá cumplir a cada persona integrante, así como la manera en que se exigirá el cumplimiento de las obligaciones, y

- Estipulación expresa de que cada uno de los firmantes quedará obligado junto con los demás integrantes, en forma mancomunada, para efectos del procedimiento de contratación y del contrato, en caso de que se les adjudique el mismo;

Asimismo, las personas que integren la proposición conjunta deberán de presentar cada una los siguientes documentos: Acreditamiento de personalidad jurídica y datos de notificación (**Anexo V**), Escrito de los supuestos establecidos en los artículos 50 y 60 de la LAASSP (**Anexo VI**), Escrito de Declaración de Integridad **(Anexo VII)** y en su caso, Manifestación que el licitante cuenta con estratificación como micro, pequeña o mediana empresa (**Anexo VIII)**

3.5. Envío de una sola proposición.

Los licitantes sólo podrán presentar una proposición para esta licitación.

3.6. Presentación de la documentación distinta a la propuesta técnica y propuesta económica.

El licitante podrá presentar a su elección, dentro o fuera de los parámetros técnicos y económicos la documentación distinta a la propuesta técnica y propuesta económica, misma que invariablemente forma parte de su proposición.

3.7. Acreditamiento de personalidad juridica y datos de notificación.

El licitante deberá presentar **Anexo V** debidamente requisitado.

3.8. Documentación que se rubricará

Serán rubricadas por los servidores públicos que asistan al acto de presentación y apertura de proposiciones, las propuestas económicas.

3.9. Acto de Fallo y Firma de Contrato.

a) Acto de Fallo

El Fallo se emitirá de conformidad con el artículo 37 de la LAASSP, en la fecha y hora establecida en el numeral 3.1, en caso de que en la fecha originalmente prevista no se pueda emitir, el mismo podrá ser diferido hasta por veinte días naturales posteriores a la fecha señalada en dicho numeral.

El contenido de dicho fallo, se difundirá a través de CompraNet el mismo día en que se emita, en el entendido de que esta publicación sustituye a la notificación personal, asi mismo se remitirá a los Licitantes correo electrónico con un aviso informándoles que el acta de fallo se encuentra a su disposición en CompraNet, conforme lo establecido en el artículo 37 sexto párrafo de la Ley.

b) Firma de Contrato

La firma del contrato que se derive de la presente contratación se llevará a cabo el día 16 de abril de 2019, de 9:00 a 15:00 hrs., conforme a lo señalado en el artículo 46 de la Ley y 84 de su Reglamento, se firmará en la Dirección de Contratos y Control de la Información de la convocante, sito en Calle Privada de Río Pilcomayo número 169, Piso 4, Colonia Argentina Poniente, Alcaldía Miguel Hidalgo, C.P. 11230, en la Ciudad de México, con teléfono 5346-0000, extensión 504858.

En el caso de que el día quince natural siguiente a la notificación del fallo fuera un día inhábil, la firma del contrato se realizará el día hábil inmediato anterior.

Los licitantes adjudicados deberán presentar a partir del día siguiente hábil del Acto de Fallo, los siguientes documentos (NO deberán integrarse en la proposición a fin de agilizar la recepción de las proposiciones):

Persona moral:

a. Acta constitutiva y, en su caso, sus respectivas modificaciones.
b. Poder notarial del representante legal que firmará el contrato.

Persona física:

a. Copia Certificada del Acta de nacimiento o carta de naturalización.
b. CURP

Para ambos:

a. Identificación oficial vigente y con fotografía del representante legal.
b. Registro Patronal.
c. Cédula de Registro Federal de Contribuyentes.
d. Comprobante de domicilio con vigencia no mayor a 3 meses.
e. Opinión positiva de cumplimiento de obligaciones fiscales emitida por el SAT vigente a la firma del contrato, en términos del artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación.
f. Opinión positiva de cumplimiento de obligaciones en materia de seguridad social vigente a la firma del contrato emitida por el IMSS, en términos del artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación y del Acuerdo ACDO.SA1.HCT.101214/281.P.DIR publicado en el DOF el 27 de febrero de 2015.
En caso de que el licitante no cuente con trabajadores debido a que celebró contrato de prestación de servicios con otra empresa que es la que tiene contratados a los trabajadores (outsourcing), deberá presentar dicho contrato, así como escrito libre en el que manifieste que no se encuentra obligado debido a tal situación y opinión positiva vigente de cumplimiento de obligaciones en materia de seguridad social de la empresa subcontratada emitidad por el IMSS.
En caso de que el licitante no cuente con trabajadores, deberá presentar escrito libre en el que manifieste que no se encuentra obligado a inscribirse ante el IMSS, por lo que no puede obtener la opinión de cumplimiento de obligaciones en materia de seguridad social, así como documento emitido por el IMSS, en el que se haga constar que no se puede emitir la opinión de cumplimiento.
En caso de que el licitante cuente con trabajadores contratados bajo el régimen de honorarios asimilados a salarios, deberá presentar el(los) contrato(s) con los que acredite el régimen de contratación, así como escrito libre en el que manifieste que no se encuentra obligado a inscribirse ante el IMSS debido a tal situación, por lo que no puede obtener la opinión de cumplimiento de obligaciones en materia de seguridad social, así como documento emitido por el IMSS, en el que se haga constar que no se puede emitir la opinión de cumplimiento.
En caso de que el licitante forme parte de un grupo comercial y uno de los entes que forma parte del grupo se encarga de administrar la plantilla laboral de todas las empresas que lo conforman, será necesario que exhiba el documento que acredite la subcontratación para situarse en el supuesto del segundo párrafo del presente numeral,

así como documento emitido por el IMSS, en el que se haga constar que no se puede emitir la opinión de cumplimiento.
Aplicable en caso que la cuantía del contrato menor a $300,000.00, manifestación de que sus trabajadores se encuentran inscritos en el régimen obligatorio del seguro social y que se encuentra al corriente en el pago de las cuotas obrero patronales a que haya lugar, conforme a lo dispuesto en la Ley del Seguro Social, cuyas constancias correspondientes debidamente emitidas por el Instituto, y que exhibirá para efectos de la suscripción del contrato y que cuenta con el registro patronal citado en el anverso del presente instrumento jurídico.

g. Opinión en el que conste que se encuentra al corriente de cumplimiento de obligaciones en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos del Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores a la firma del contrato emitida por el INFONAVIT, en términos del artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación y ACUERDO del H. Consejo de Administración del Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores por el que se emiten las Reglas para la obtención de la constancia de situación fiscal en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos publicado en el DOF el 28 de junio de 2017.

h. Escrito en el cual el particular manifieste bajo protesta de decir verdad que no desempeña empleo, cargo o comisión en el servicio público o, en su caso, que a pesar de desempeñarlo, con la formalización del contrato correspondiente no se actualiza un Conflicto de Interés. En caso de que el proveedor sea persona moral, dichas manifestaciones deberán presentarse respecto a los socios o accionistas que ejerzan control sobre la sociedad. **Anexo XV.**

i. En su caso, convenio de participación conjunta.

En el supuesto de que se adjudique el contrato a los licitantes que presentaron una proposición conjunta, el convenio de participación y las facultades de los apoderados legales que formalizarán el contrato respectivo, quienes en lo individual, deberán acreditar su respectiva personalidad, o por el apoderado legal de la nueva sociedad que se constituya por las personas que integran la agrupación que formuló la proposición conjunta, antes de la fecha fijada para la firma del contrato, lo cual deberá comunicarse mediante escrito a la convocante por dichas personas o por su apoderado legal, al momento de darse a conocer el fallo o a más tardar en las veinticuatro horas siguientes.

El licitante adjudicado deberá garantizar el fiel y exacto cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones establecidas en el contrato mediante fianza indivisible expedida por Institución autorizada legalmente para ello, conforme a lo que establece la fracción II, del artículo 48 y 49 de la Ley y de acuerdo a lo previsto por el artículo 103 de su Reglamento, por el importe del 10% (diez por ciento) del monto máximo del contrato, sin considerar el IVA, la cual deberá entregarse en la Dirección de Contratos y Control de la Información de la Convocante, dentro de los diez días naturales posteriores a la firma del contrato, sita en Calle Privada de Río Pilcomayo número 169, Piso 4, Colonia Argentina Poniente, Alcaldía. Miguel Hidalgo, Ciudad de México, C.P. 11230 Tel. 5346 0000. Ext. 504858, conforme al **Anexo XVII.**

La póliza de fianza deberá contener las siguientes declaraciones expresas de la afianzadora que las otorgue:

a) Expedirse a favor de la FGR;

b) La indicación del importe total garantizado con número y letra;
c) Referencia de que la fianza se otorga atendiendo a todas las estipulaciones contenidas en el contrato abierto;
d) La información correspondiente al número del contrato abierto, su fecha de firma, así como la especificación de las obligaciones garantizadas;
e) El señalamiento del nombre, denominación o razón social del Licitante Adjudicado;

Además deberá contener de manera expresa que:

1. La vigencia de la fianza deberá quedar abierta para permitir que cumpla con su objetivo, de forma tal que no podrá establecerse o estipularse plazo alguno que limite su vigencia, lo cual no debe confundirse con el plazo para el cumplimiento de las obligaciones previsto, en el contrato abierto y acto administrativo garantizados;
2. La fianza continuará vigente en caso de que se otorgue prórroga al cumplimiento del contrato abierto, así como durante la substanciación de todos los recursos legales o juicios que se interpongan y hasta que se dicte resolución definitiva por autoridad competente, de forma tal que su vigencia no podrá acotarse en razón del plazo de ejecución del contrato principal o fuente de las obligaciones, o cualquier otra circunstancia, salvo que las partes otorguen el finiquito correspondiente;
3. La afianzadora acepta expresamente someterse al procedimiento de ejecución previsto en el artículo 282 de la Ley de instituciones de seguros y fianzas, para la efectividad de la presente garantía; procedimiento al que también se sujetará para el caso de cobro de intereses, con motivo del pago extemporáneo del importe de la póliza de fianza requerida, que prevé el artículo 283 del mismo ordenamiento legal; y
4. Para liberar la fianza, será requisito indispensable la manifestación expresa y por escrito de la FGR, otorgada a través del administrador del contrato.

Se podrá hacer efectiva la garantía de cumplimiento, cuando se incumpla alguna de las obligaciones establecidas en el contrato y su Anexo Técnico y una vez agotado el procedimiento de rescisión al que alude el artículo 54 de la Ley y demás disposiciones aplicables.

En caso de modificaciones al contrato se deberá tramitar la modificación de la fianza de cumplimiento de conformidad con lo estipulado en el artículo 91 último párrafo del Reglamento de la Ley.

c) Vigencia del contrato.

La vigencia del contrato será a partir del día de la suscripción del contrato y hasta el 31 de diciembre de 2019.

El inicio del suministro, será al día hábil siguiente de la notificación del fallo

ASPECTOS DEL CONTRATO

- **Garantía de cumplimiento.**

"EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado deberá garantizar el fiel y exacto cumplimiento del contrato, mediante fianza expedida por institución autorizada legalmente para ello, conforme a lo que establece fracc. II, del artículo 48 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios

del Sector Público y de acuerdo a lo previsto por el artículo 103 de su Reglamento, por el importe del 10% (diez por ciento) del monto máximo del contrato, a nombre de la Fiscalía General de la República, la cual deberá entregarse en la Dirección de Contratos y Control de Información de la convocante, dentro de los diez días naturales posteriores a la firma del contrato, sita en Calle Privada de Río Pilcomayo No. 169 , Colonia Argentina Poniente, Alcaldía Miguel Hidalgo, C.P. 11230 en el teléfono 5346-0000, extensiones 501651 y 505439.

La vigencia de la fianza deberá quedar abierta para permitir que cumpla su objetivo, de tal forma que no podrá establecerse ningún plazo que limite su vigencia, de acuerdo a lo que estipula la Tesorería de la Federación, lo cual no debe de confundirse con el plazo para el cumplimiento de las obligaciones estipuladas en el contrato de referencia.

En caso de modificaciones al contrato, **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado deberá entregar la modificación a la fianza de cumplimiento del contrato, de conformidad con lo estipulado en el artículo 91 último párrafo del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

"EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado se compromete a solicitar a la afianzadora indicar en la póliza de fianza, que acepta expresamente someterse al procedimiento de ejecución previsto en el artículo 282 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, para la efectividad de la presente garantía; procedimiento al que también se sujetará para el caso de cobro de intereses, con motivo del pago extemporáneo del importe de la póliza de fianza requerida, que prevé el artículo 283 del mismo ordenamiento Legal.

- **Póliza de Responsabilidad Civil.**

"EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado será responsable de la totalidad de los daños hasta por la totalidad del valor de los mismos que durante el **"SUMINISTRO"** se puedan causar a cualquier bien propiedad, bajo responsabilidad o en uso de **"LA FISCALÍA"**, a sus empleados y/o a terceros en sus bienes o persona, por negligencia, dolo o mala fe, obligándose a entregar a favor de la Fiscalía General de la República dentro de los 10 (diez) días naturales siguientes a la formalización del contrato, copia de póliza de seguro de Responsabilidad Civil, por una suma asegurada de por lo menos el 10% (diez por ciento) del monto máximo del contrato, sin considerar el Impuesto al Valor Agregado, por evento; dicho seguro deberá ser expedido por una compañía aseguradora establecida en el territorio nacional, misma que deberá cubrir un periodo a partir del inicio del **"SUMINISTRO"** y hasta el 31 de diciembre de 2019, dicha póliza deberá contar con reinstalación y renovación automática durante la vigencia del contrato.

En caso de que **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado ya cuente con un seguro de Responsabilidad Civil General expedido por una compañía aseguradora establecida en territorio nacional, deberá contar con los siguientes requisitos:

- Que la cobertura ampare desde el inicio del **"SUMINISTRO"** y hasta el 31 de diciembre de 2019.
- Que se realice el endoso corresponciente
- Que se encuentre pagada al momento de la celebración del contrato.

- Que la suma asegurada no sea inferior al 10% (diez por ciento) del monto máximo del contrato, por evento, sin considerar el Impuesto al Valor Agregado.
- Que de la póliza se desprenda que la Fiscalía General de la República es beneficiaria con motivo de la celebración del contrato, es decir, que los riesgos y coberturas que ampare dicho seguro guarde relación con el objeto del contrato.
- La póliza que se presente deberá ser calificada por la Dirección de Contratos y Control de Información, al momento de su presentación.

La Fiscalía General de la República se libera por los daños y perjuicios a personas o a los bienes que serán utilizados por **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado durante el **"SUMINISTRO"**, motivo del contrato.

- **Condiciones de Pago**

Con fundamento en el artículo 51 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público (LAASSP), el pago se realizará a mes vencido dentro de los veinte días naturales posteriores a la validación y aceptación de la impresión del comprobante fiscal digital (CFDI) en formato PDF, haciendo constar la entrega, recepción y aceptación del suministro de alimentación, por parte del Administrador del Contrato, mediante sello, fecha y firma, de conformidad con el artículo 84 último párrafo y 89 primer párrafo, del Reglamento de la LAASSP.

El CFDI será remitido al administrador del contrato a las siguientes direcciones de correo electrónico: marcos.alvarado@pgr.gob.mx, jorge.delvalle@pgr.gob.mx, victor.rodriguezm@pgr.gob.mx, adriana.espinosa@pgr.gob.mx, jeany.viveros@pgr.gob.mx, amontoya@pgr.gob.mx y jose.gonzalezr@pgr.gob.mx en formato PDF para pago y en formato XML solo para su resguardo, estos comprobantes deberán presentarse en moneda nacional.

Los CFDI deberán contar con los siguientes datos:

A. Los señalados en los artículos 29 y 29a del Código Fiscal de la Federación aplicable en los Estados Unidos Mexicanos, en donde se indique la descripción del suministro de alimentación, precio unitario, cantidad y precio total de los mismos y el número de contrato.

B. Domicilio fiscal de la institución localizado en Calle Privada de Río Pilcomayo número 169, Colonia Argentina Poniente, Alcaldía Miguel Hidalgo, Ciudad de México, C.P. 11230, RFC PGR850101RC6

El pago quedará condicionado proporcionalmente al pago que **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado deba efectuar por concepto de penas convencionales, con motivo del cumplimiento tardío en que pudiera incurrir, en el entendido de que en el supuesto de que sea rescindido el contrato, no procederá el cobro de dichas penas, ni la contabilización de las mismas, al hacer efectiva la garantía de cumplimiento.

"EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado deberá presentar al administrador del contrato toda la documentación justificatoria y comprobatoria del contrato y carta en la que acredite la existencia de cuanta bancaria a su nombre, para efectuar los depósitos correspondientes al pago del suministro de alimentación efectivamente entregados.

El pago se efectuará mediante transferencia electrónica a través del Sistema de Administración Financiera Federal a la cuenta bancaria del **"PROVEEDOR"** que resulte adjudicado, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 14 de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendario, 10 y 68 de su Reglamento.

En el caso de pagos en exceso que haya recibido **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado, este deberá reintegrar las cantidades pagadas en exceso, más los intereses correspondientes, conforme a la tasa que será igual a la establecida por la Ley de Ingresos de la Federación, en los casos de prórroga para el pago de créditos fiscales, los cargos se calcularán sobre las cantidades pagadas en exceso en cada caso y se computarán por días naturales desde la fecha del pago, hasta la fecha en que se pongan efectivamente las cantidades a disposición de la institución.

En caso de que **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado presente su CFDI con errores o deficiencias, el plazo de pago se ajustará en términos del artículo 89 penúltimo párrafo y 90 del Reglamento de la Ley.

Con fundamento en el artículo 46 último párrafo de la Ley, la convocante otorga su consentimiento para que **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado y haya cumplido totalmente y a satisfacción de la convocante con los trámites administrativos y la entrega del suministro de alimentación requerido ceda sus derechos al cobro.

- **Administradores del Contrato**

Área Requirente	Administrador del Contrato
DGSA	Lic. Marcos Renato Alvarado Canales, Director de Administración y Finanzas
AIC	Lic. Jorge Arturo del Valle López, Director de Recursos Materiales y Servicios Generales
CGSP	Lic. Victor Manuel Rodriguez Mendoza, Coordinador Administrativo
IFMPP	Lcda. Adriana Espinosa López, Coordinadora Administrativa
CENAPI	L.C. Ángel Montoya Pichardo, Director de Recursos Materiales y Servicios Generales
MURALLA	Lcdo. José Manuel Gonzales Ruiz, Coordinador de la Academia

Los servidores públicos antes enunciados o quien los sustituya en sus respectivos cargos, serán los responsable de comprobar, administrar y vigilar el cumplimiento del contrato de conformidad con lo solicitado en el presente Anexo Técnico.

4. REQUISITOS QUE LOS LICITANTES DEBEN CUMPLIR.

Con fundamento en los artículos 26 Bis fracción II y 34 de la LAASSP, el licitante deberá remitir a través del sistema CompraNet, la documentación legal, su propuesta técnica y económica firmada con la firma electrónica avanzada que emite el SAT.

La falta de firma electrónica en la propuesta técnica o económica será motivo de desechamiento, pues afecta la solvencia de la misma.

De acuerdo a lo dispuesto en el artículo 50 del Reglamento, el licitante deberá foliar cada uno de los documentos que integren la proposición y aquéllos distintos a ésta, en todas y cada una de las hojas que los integren. Al efecto, se deberán numerar de manera individual la propuesta técnica y económica, así como el resto de los documentos que entregue el licitante, y por ser una licitación electrónica, podrá enviarse en varios archivos electrónicos.

4.1. Documentación legal.

El licitante deberá presentar los siguientes documentos debidamente requisitados foliados y suscritos por la persona facultada para ello (la falta absoluta de folio, afecta la solvencia de la misma y motivaría su desechamiento):

a) Acreditamiento de Personalidad Jurídica y datos de notificación.

Escrito **Bajo Protesta de Decir Verdad**, en el que manifieste que cuenta con facultades suficientes para comprometerse por sí o por su representada, sin que sea necesario presentar su acta constitutiva. **Anexo V.**

La falta de presentación del escrito afecta la solvencia de la propuesta y motivará su desechamiento.

b) Identificación Oficial Vigente

del representante legal de la persona moral, la que deberá contener firma y fotografía, debiendo ser únicamente: pasaporte, cartilla, credencial para votar, o cédula profesional

c) Escrito de los supuestos establecidos en los artículos 50 y 60 de la LAASSP.

Escrito bajo protesta de decir verdad, que no se ubica en los supuestos establecidos en los artículos 50 y 60 de la LAASSP, de acuerdo con el **Anexo VI** de la Convocatoria.

La falta de presentación de la documentación afecta la solvencia de la propuesta y motivará su desechamiento.

d) Declaración de Integridad

Declaración de integridad, en la que el licitante manifieste, bajo protesta de decir verdad que la empresa que representa se abstendrá por si misma o a través de interpósita persona, de adoptar conductas para que los servidores públicos, induzcan o alteren las evaluaciones de las proposiciones, el resultado del procedimiento u otros aspectos que le otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes, asimismo que dicha empresa por si misma o por interpósita persona, se abstendrá de llevar a cabo cualquier acto que implique trasgresión a las disposiciones de la LAASSP y su Reglamento; así como a lo dispuesto en general por la Ley Federal de Competencia Económica, conforme al **Anexo VII** de la Convocatoria.

La falta de presentación de la documentación afecta la solvencia de la propuesta y motivará su desechamiento.

e) Escrito de estratificación de las micro, pequeñas y medianas empresas

En su caso, escrito bajo protesta de decir verdad que el licitante cuenta con estratificación como micro, pequeña o mediana empresa, de acuerdo con el **Anexo VIII** de la Convocatoria.

En caso de que el licitante no se ubique dentro de la estratificación de MIPYME, es decir no corresponda específicamente a una MICRO, PEQUEÑA O MEDIANA EMPRESA, no deberá integrar a su proposición el Anexo VIII o en su caso, integrar un escrito libre en el cual manifieste algún otro tipo de sector o estratificación al cual pertenezca. En consecuencia no será considerado como causal de desechamiento.

f) Escrito de aceptación de las disposiciones del sistema CompraNet

Escrito libre en el que manifieste su aceptación de que se tendrán como no presentadas sus proposiciones y, en su caso, la documentación requerida, cuando el archivo electrónico en el que se contengan las proposiciones y/o demás información no pueda abrirse por tener algún virus informático o por cualquier otra causa ajena a la Fiscalía, en términos de lo dispuesto por el numeral 29 del Acuerdo, para lo cual podrá utilizar el **Anexo IX** Aceptación de condiciones del sistema CompraNet.

La falta de presentación de la documentación afecta la solvencia de su propuesta y motivará su desechamiento.

g) Convenio de participación conjunta.

En caso de exhibir propuesta conjunta, cada una de las personas agrupadas deberá presentar en forma individual los siguientes escritos: Acreditamiento de personalidad jurídica y datos de notificación (**Anexo V**), Escrito de los supuestos establecidos en los artículos 50 y 60 de la LAASSP (**Anexo VI**), Escrito de Declaración de Integridad (**Anexo VII**), además del convenio de participación conjunta, de acuerdo con el **Anexo IV** de la Convocatoria.

En caso de que el licitante no participe de forma conjunta, no deberá integrar a su proposición el Anexo IV o incluir escrito en el cual manifieste tal condición, lo cual no será considerado como causal de desechamiento.

h) Información reservada y confidencial.

Escrito mediante el cual el licitante deberá indicar si en los documentos que proporciona a la Fiscalía se contiene información de carácter confidencial o comercial reservada, señalando los documentos o las secciones de éstos que la contengan, así como el fundamento y motivación por los cuales considera que tengan ese carácter, conforme al numeral 9 de la presente convocatoria y **Anexo X** Información Reservada y Confidencial. Cabe señalar que de no clasificarse la información por parte del Licitante en los términos

señalados, o no señalar motivo y fundamento de la clasificación, la información presentada como parte de su proposición técnica, legal y económica tendrá tratamiento de información de carácter público de conformidad con el numeral Cuadragésimo del "ACUERDO del Consejo Nacional del Sistema Nacional de Transparencia, Acceso a la Información Pública y Protección de Datos Personales, por el que se aprueban los Lineamientos generales en materia de clasificación y desclasificación de la información, así como para la elaboración de versiones públicas" publicado en el Diario Oficial de la Federación el día 15 de abril del 2016.

La no presentación de este escrito no será causal de desechamiento, pero si se considerará como pública.

i) Declaración de Integridad que expide el Protocolo de Actuación en materia de Contrataciones Públicas y Otorgamiento y Prórroga de Licencias, Permisos, Autorizaciones y Concesiones.

Declaración de integridad en la que manifiesten, bajo protesta de decir verdad, que por sí mismos o a través de interpósita persona, se abstendrán de realizar conductas contrarias a las disposiciones jurídicas aplicables, en cumplimiento a lo señalado en el Acuerdo por el que se expide el **Protocolo de Actuación en materia de Contrataciones Públicas y Otorgamiento y Prórroga de Licencias, Permisos, Autorizaciones y Concesiones** publicado en el Diario Oficial de la Federación el 20 de agosto de 2015, modificado mediante los similares de fecha 19 de febrero de 2016 y 28 de febrero de 2017., **Anexo XI** Declaración de integridad protocolo de actuación.

La no presentación de este documento no será causal de desechamiento.

j) Escrito de no conflicto de Interés

A fin de dar cumplimiento al "Protocolo de Actuación en materia de contrataciones públicas, otorgamiento y prórroga de licencias, permisos, autorizaciones y concesiones" en lo que refiere al anexo segundo, "Manifiesto que podrán formular los particulares en los procedimientos de contrataciones públicas, otorgamiento y prórroga de licencias, permisos, autorizaciones y concesiones" específicamente al numeral 3, los particulares podrán formular a través de la dirección electrónica www.gob.mx/sfp, siendo este medio electrónico de comunicación el único para presentarlo. El Sistema generará un **acuse de presentación del manifiesto**, el cual podrán adjuntar a su proposición.

La no presentación de este documento no será causal de desechamiento.

k) Relación de documentos que debe presentar el licitante.

En el **Anexo XIV** de la Convocatoria se relacionan los documentos que deben presentar los licitantes; se deberán numerar de manera individual las propuestas técnica y económica, así como el resto de los documentos que entregue el licitante, y por ser una licitación electrónica, podrá enviarse en varios archivos electrónicos.

4.2. Propuesta técnica

Deberá integrar a su propuesta técnica debidamente requisitada, foliada y suscrita por la persona facultada para ello, debiendo de presentar los documentos siguientes:

a) Indicar el número de la presente licitación.

b) Descripción detallada del suministro objeto de esta licitación conforme a las especificaciones y requisitos que se indican en el "anexo técnico" , la cual deberá contar con firma autógrafa del representante o apoderado legal, cuando menos en última hoja.

c) Escrito en el que el licitante participante manifieste que asumirán la responsabilidad total en caso de que infrinjan la legislación relativa a patentes, marcas y derechos de autor, eximiendo de toda responsabilidad a la convocante, conforme lo establece el artículo 45 fracción XX de la Ley.

d) Escrito dirigido a la Fiscalía General de la República, firmado por representante o apoderado legal, en el que manifieste que cuenta con la capacidad técnica para el suministro objeto de la presente licitación

e) Escrito dirigido a la Fiscalía General de la república, firmado autografamente por representante o apoderado legal, en el que manifieste que en caso de resultar adjudicado, los gastos directos e indirectos que se generen con motivo del suministro correrán por su cuenta, cargo y riesgo.

f) Escrito dirigido a la Fiscalía General de la República, firmado por representante o apoderado legal, en el que manifieste que en caso de resultar adjudicado cumple con las normas oficiales mexicanas señaladas en el anexo técnico que forma parte de la convocatoria de la licitación adjuntando el soporte señalado en el mismo.

g) Escrito dirigido a la Fiscalía General de la República, firmado autografamente por representante o apoderado legal, en el que manifieste que el licitante participante es de nacionalidad mexicana.

h) Los licitantes participantes deberán integrar en su propuesta técnica cada uno de los documentos solicitados en la tabla rubros y subrubros, detallada en la evaluación por puntos y porcentajes que se aplicarán a las proposiciones, de la convocatoria.

i) Acuse de recepción de la documentación de la propuesta técnica (su no presentación no es causa de desechamiento).

La falta de presentación de la documentación afecta la solvencia de su propuesta y motivará su desechamiento, con excepción del último inciso i).

4.3. Propuesta económica

El licitante deberá presentar su propuesta económica debidamente requisitada con la información solicitada en el **Anexo XIII**, en caso de no usar el **Anexo XIII**, el documento que se

remita, deberá contener los mismos datos solicitados en el referido anexo, la cual deberá estar foliada y suscrita con la firma electrónica avanzada por la persona facultada para ello.

a) Indicar el número de la presente licitación.
b) Se deberá cotizar el precio unitario de todos los conceptos y unidad de medida
c) Desglosar el Impuesto al Valor Agregado
d) Subtotal de la propuesta.
e) Indicar importe total de la propuesta con número y letra.
f) La indicación de que la vigencia de la cotización será por el ejercicio fiscal 2019 y que los precios serán fijos y en moneda nacional durante la vigencia del contrato, así como su conformidad a las condiciones de pago establecidas en esta convocatoria; aceptando que en caso de que la SFP, derivado de una inconformidad decrete la suspensión del procedimiento, la propuesta presentada permanecerá vigente hasta en tanto se deje sin efecto la suspensión.

(La falta absoluta de folio, afecta la solvencia de la misma y motivaría su desechamiento).

La información capturada en el sistema CompraNet no será objeto de evaluación.

4.4. Causales expresas de desechamiento.

Será causal de desechamiento:

a) Cuando no presente escrito **"Bajo protesta de decir verdad"**, de que el licitante no se ubica en los supuestos establecidos en los artículos 50 y 60 de la LAASSP, de acuerdo con el **Anexo VI** de la Convocatoria, **o bien se compruebe fehacientemente que la manifestación es falsa.**

b) Cuando no presente escrito **"Bajo protesta de decir verdad"** que la empresa que representa se abstendrá por si misma o a través de interpósita persona, de adoptar conductas para que los servidores públicos de la Fiscalía, induzcan o alteren las evaluaciones de las proposiciones, el resultado del procedimiento u otros aspectos que le otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes, asimismo que dicha empresa por sí misma o por interpósita persona, se abstendrá de llevar a cabo cualquier acto que implique trasgresión a las disposiciones de la LAASSP y su Reglamento; así como a lo dispuesto en general por la Ley Federal de Competencia Económica, conforme al **Anexo VII** de la Convocatoria.

c) Si se comprueba que algún licitante ha acordado con otro u otros elevar el costo de los servicios objeto de la Convocatoria, o cualquier otro acuerdo que tenga como fin obtener una ventaja sobre los demás licitantes.

d) La falta de presentación de los escritos o manifestaciones **"bajo protesta de decir verdad"**, que se soliciten como requisito de participación en la Convocatoria será motivo de desechamiento, por incumplir las disposiciones jurídicas que los establecen, conforme al artículo 39 penúltimo párrafo de la LAASSP.

e) La falta absoluta del foliado en la documentación que integre la propuesta técnica y económica.

f) Que no cumplan con alguno de los requisitos establecidos en esta Convocatoria contenidos en los numerales **2.4, 4.1, 4.2, 4.3, Anexo técnico,** así como los que se deriven del Acto de la Junta de Aclaraciones y, que con motivo de dicho incumplimiento se afecte la solvencia de la proposición.

g) Cuando el licitante presente más de una proposición.

h) Cuando la descripción y presentación del servicio ofertado no sea igual a la descripción solicitada en la presente convocatoria.

i) Cuando los documentos que exhiban los licitantes no sean legibles imposibilitando el análisis integral de la propuesta, y esto conlleve a un faltante o carencia de información que afecte su solvencia.

j) Cuando sólo se presente la propuesta técnica y no se presente la propuesta económica, o viceversa.

k) Cuando no exista correspondencia, resulten incompletos o incongruentes los datos asentados en su propuesta económica **Anexo XIII.**

l) Se desecharán las proposiciones que no estén firmadas electrónicamente con la firma electrónica que emite el SAT.

5. CRITERIOS ESPECÍFICOS CONFORME A LOS CUALES SE EVALUARÁN LAS PROPOSICIONES.

5.1. Evaluación legal

La evaluación legal será realizada por el Área Contratante, verificando que la documentación presentada por el licitante cumpla con los requisitos solicitados en el numeral 4.1 de la convocatoria, así como los que se deriven del acto de la junta de aclaraciones y que con motivo de dicho incumplimiento se afecte la solvencia de la propuesta, observando que exista congruencia en la información proporcionada.

Se verificará el Directorio de proveedores y contratistas de la SFP, y que corresponda con la manifestación presentada en cumplimiento al inciso c) del numeral 4.1.

Se verificará que la carta de integridad solicitada en el inciso 4.1 inciso d), contenga la información solicitada.

Se verificará que se presente el documento solicitado en el inciso f) del numeral 4.1.

En caso de que se presente proposición conjunta, se verificará que el convenio presentado, cumpla con la información señalada en el **Anexo IV**.

5.2. Evaluación de la propuesta técnica.

La evaluación técnica la realizará el área técnica, conforme a los siguientes criterios y subcriterios técnicos, y los porcentajes máximos asignados a cada uno de éstos.

PROPUESTA TÉCNICA

A. La Dirección General de Servicios Aéreos, Agencia de Investigación Criminal, Coordinación General de Servicios Periciales, Instituto de Formación Ministerial, Policial y Pericial, el Centro nacional de Planeación, Análisis e Información para el Combate a la Delincuencia y Agencia de Investigación Criminal" (muralla, con fundamento en el artículo 36 párrafo tercero de la Ley y 52 de su Reglamento, realizarán la evaluación de las propuestas técnicas, mediante el mecanismo de puntos y porcentajes.

B. La convocante se reserva el derecho de verificar la veracidad de la información presentada por el licitante, en caso, de que el licitante haya proporcionado información o declaración falsa, o que actúe con dolo o mala fe, su propuesta será desechada y en su caso procederá a la notificación al Órgano Interno de Control para que en su caso aplique las sanciones que indican los artículos 59 y 60 de la Ley.

C. Una vez realizada la evaluación de las propuestas técnicas, se considerará técnicamente solvente aquellas propuestas que obtengan **45 puntos** como resultado promedio de la evaluación hecha por la Dirección General de Servicios Aéreos, Agencia de Investigación Criminal, Coordinación General de Servicios Periciales, instituto de Formación Ministerial, Policial y Pericial y el Centro Nacional de Planeación, Análisis e Información para el Combate a la Delincuencia, aquellas propuestas que no obtengan los 45 puntos mencionados serán consideradas insolventes y no obtendrán ningún punto en su propuesta económica, por lo que esta no será considerada.

D. Cuando se presente un error de cálculo en la propuesta económica, solo habrá lugar a su rectificación por parte de la convocante, cuando la corrección no implique la modificación de precios unitarios, lo que se hará constar en el dictamen que sustente el fallo. si el licitante no acepta la corrección de la propuesta, se desechará la misma. lo anterior, con fundamento en el artículo 55 del reglamento de la Ley. lo que se hará constar en el dictamen que sustente el fallo.

E. Una vez hecha la evaluación de las propuestas, se determinarán solventes aquéllas que reúnan todos los requisitos establecidos en esta convocatoria y cumplan con las condiciones legales, técnicas y económicas requeridas por la convocante.

F. Se realizará la evaluación económica conforme a lo dispuesto en el numeral 5. criterios especificos de evaluación.

EVALUACIÓN POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Se evaluará aplicando el mecanismo de evaluación de puntos y porcentaje, de conformidad con lo establecido en los Lineamientos para la Aplicación del Criterio de Evaluación de

Proposiciones a través del Mecanismo de Puntos o Porcentajes en los procedimientos de contratación, publicado por la SFP en el DOF el 9 de septiembre de 2010.

PONDERACIÓN.

La ponderación de cada uno de los rubros de la propuesta técnica; corresponderán a un total de 60 puntos o del 60% (sesenta por ciento) unidades porcentuales.

La puntuación que se aplicará a los licitantes será conforme al siguiente cuadro:

PROPUESTA TÉCNICA

La puntuación que se aplicará a los licitantes será conforme al siguiente cuadro:

NO.	CONCEPTO	PUNTOS MÁXIMOS (PTI)
I	I) RUBRO CAPACIDAD DEL LICITANTE	24
	A) SUBRUBRO CAPACIDAD DE LOS RECURSOS HUMANOS	**11**
	1. EXPERIENCIA	3
	2. COMPETENCIA O HABILIDAD	5.5
	3. DOMINIO DE HERRAMIENTAS	2.5
	B) SUBRUBRO RECURSOS ECONÓMICOS Y CAPACIDAD DE EQUIPAMIENTO	11.5
	C) SUBRUBRO INCLUSIÓN DE TRABAJADORES CON DISCAPACIDAD	0.5
	D) SUBRUBRO PARTICIPACIÓN DE MIPYME	0.5
	E) SUBRUBRO EQUIDAD DE GENERO	0.5
II	II) RUBRO EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD DEL LICITANTE	18
	PRESENTACIÓN DE CONTRATOS	
	A) SUBRUBRO EXPERIENCIA PRÁCTICA	6.5
	B) SUBRUBRO ESPECIALIDAD EN EL SERVICIO	11.5
III	III) RUBRO PROPUESTA DE TRABAJO	6
	1) SUBRUBRO PLAN DE TRABAJO PROPUESTO POR EL LICITANTE	3
	2) SUBRUBRO METODOLOGÍA PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	2
	3) SUBRUBRO ESQUEMA ESTRUCTURAL DE LA ORGANIZACIÓN DE LOS RECURSOS HUMANOS	1
IV	IV) RUBRO CUMPLIMIENTO DE CONTRATOS	12
	A) CUMPLIMIENTO SATISFACTORIO DE CONTRATOS. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO, FACTURA DE PAGO Y CARTA DE SATISFACCIÓN (UNA U OTRA)	12
	PROPUESTA TÉCNICA	60

I. **RUBRO CAPACIDAD DEL LICITANTE (24 PUNTOS)**

A) Subrubro capacidad de los recursos humanos (11 puntos).

La convocante evaluará la experiencia y capacidad de los recursos humanos con que cuenta

el licitante para el servicio suministro de alimentación en sitio, en sus modalidades de: desayuno, comida, cena, suministro de café, menú ejecutivo, refrigerios por prescripción médica y box lunch para los empleados que prestan sus servicios en diversas áreas de la Fiscalía General de la República, así como para personas que se encuentran cumpliendo medida cautelar de arraigo, detenidos, víctimas del delito, testigos, y personal comisionado de la Institución y de otras dependencias de la Administración Pública Federal, y demás personal debidamente acreditados, por lo que se asignarán puntos en función a estos dos aspectos en los siguientes términos:

1. **Experiencia en asuntos relacionados con la materia del servicio por parte del personal. (3 puntos).**
   Se calificará con el curriculum vitae la experiencia del personal con que cuenta el licitante para la prestación del servicio: **encargados y/o gerentes del comedor, chefs, cocineros, ayudantes de cocineros y almacenistas**, asignando puntos al personal con mayor experiencia, debiendo acreditar una experiencia mínima de 1 (uno) año desempeñando labores similares a las que se requieren para la prestación del servicio objeto de este procedimiento, asignándose puntos de la siguiente manera:

   - Si acredita del personal solicitado en el punto uno **3** o más años de experiencia, se asignarán **3 puntos.**
   - Si acredita del personal solicitado en el punto uno **2** años de experiencia, se asignarán **2 puntos.**
   - Si acredita del personal solicitado en el punto uno **1** año de experiencia, se asignará **1 punto.**

2. **Competencia o habilidades en el trabajo de acuerdo a los conocimientos académicos o profesionales del personal (5.5 puntos).**
   Se evaluará el nivel académico y grado de capacitación del personal para llevar a cabo actividades propias del servicio objeto de este procedimiento, asignándose puntos de la siguiente manera:

   - Si presenta de los gerentes del comedor y/o encargados **título o cédula profesional** de licenciatura o carrera profesional técnica en nutrición, se **asignarán 1.5 puntos.**
   - Si presenta de los chefs **título o cédula profesional** de licenciatura en gastronomía o carrera profesional técnica afín a los alimentos, se **asignarán 1.5 puntos.**
   - Si presenta de los cocineros, ayudantes de cocineros y almacenistas **certificados de estudios de nivel superior, medio superior y básico,** se **asignará 2.5 puntos.**

3. **Dominio de herramientas relacionado con el suministro por parte del personal (2.5 puntos)**

   - El licitante presenta copia de las constancias de capacitación al personal expedidas por la Secretaría de Turismo en apego a la NMX-F-605-NORMEX-2015 sobre el manejo higiénico de alimentos preparados durante los años 2017

O 2018.

En caso de presentar el 100% de las constancias de personal requerido por la Unidades Administrativas se le otorgarán **2.5 puntos**.

Si presenta el 95% de las constancias de personal requerido por la Unidades Administrativas, se le otorgará **1 punto,** un porcentaje menor no obtendrá puntos.

B)Subrubro capacidad de los recursos económicos y de equipamiento por parte del licitante (11.5 puntos).

1. **CAPACIDAD DE LOS RECURSOS ECONÓMICOS. (2 PUNTOS)-** a fin de conocer y evaluar La capacidad económica del licitante, se evaluarán los ingresos económicos del licitante a través de la presentación de su declaración fiscal anual del ejercicio 2017, así como su última declaración fiscal provisional del impuesto sobre la renta, presentadas ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público (SHCP) a la que se encuentre obligado, con las cuales deberá acreditar ingresos equivalentes al **15%** del monto total máximo ofertado en su propuesta económica.
   En este sentido y tomando como base su propuesta económica y los ingresos que acrediten a través de sus declaraciones fiscales que presenten, se asignarán puntos en los siguientes términos:

   - Acredita el **20%** o más de ingresos, del monto total máximo ofertado en su propuesta económica, obtendrá **2 puntos.**
   - Acredita del **16%** y hasta un **19%** de ingresos, del monto total máximo ofertado en su propuesta económica, obtendrá **1.5 punto**.
   - Acredita el **15%** de ingresos del monto total máximo ofertado en su propuesta económica, obtendrá **1 punto.**

2. **CAPACIDAD DE EQUIPAMIENTO (9.5 PUNTOS).-** El licitante deberá acreditar en su propuesta técnica que cuenta con el equipo suficiente para la prestación del servicio, debiendo acreditar la propiedad del equipo con las facturas originales o, en caso de tratarse de equipo arrendado, deberá documentar la existencia del contrato de arrendamiento con el que garantice que cubre el periodo de la vigencia del contrato que para este servicio formalizaría con **"FGR",** ya que en caso contrario no se asignarán puntos por este concepto. En este sentido se otorgarán puntos en los siguientes términos:

El licitante deberá contar con infraestructura propia, amplia y suficiente para soportar técnicamente los servicios que oferta y garantice en todo momento la oportunidad en el servicio, la calidad y buen estado de los alimentos.

Se le otorgarán **4 puntos** al licitante que demuestre contar con seis vehículos (3 vehículos con equipo de refrigeración 3 vehículos con caja seca), modelo 2012 como mínimo, para el traslado y manejo de los insumos alimenticios perecederos y no perecederos, que se utilizaran para la prestación del servicio de alimentación, presentado en su propuesta técnica la siguiente documentación:

1. **Presenta las facturas de los vehículos a nombre de la empresa licitante así como del equipo de refrigeración o contrato de arrendamiento** con el que acredite que cuenta con el uso, goce y disfrute acompañados de fotografías legibles con logotipos del licitante y tarjetas de circulación de cada vehículo.

2. **Presenta la auditoria sanitaria de cada uno de los vehículos con sus respectivos monitoreos ambientales,** realizados con base en la NOM-251-SSA1-2009, prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, por un laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, a.c. (EMA). Dicha auditoría deberá reflejar que se cumple al 100% con las condiciones de seguridad e higiene y cuenta con una antigüedad no mayor a tres meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, adjuntando la acreditación vigente ante la ema del laboratorio.

3. **Presenta seis facturas (1 por mes de los últimos 6 meses) en formato pdf y xml, correspondientes al servicio de fumigación de cada vehículo, acompañadas de sus certificados de aplicación de fumigaciones** periódicas con químicos autorizados por la "comisión intersecretarial para el control del proceso y uso de plaguicidas, fertilizantes y sustancias tóxicas" (cicoplafest) y/o la secretaría de saludo.

En caso de que presenten de 4 a 5 vehiculos, al menos 2 con caja refrigerante , con los requisitos antes señalados se otorgarán 2 puntos.

Menos de 3 vehiculos no se otorgarán puntos.

Las auditorias sanitarias, monitoreos ambientales, facturas y certificados de fumigación, deberán mencionar el número de placas y/o número de serie de cada vehículo.

4. Además, el licitante deberá contar con instalaciones operativas para la elaboración de alimentos calientes y atender las necesidades de la convocante en caso fortuito o de fuerza mayor, garantizando la no interrupción del servicio de alimentación durante la vigencia del contrato. Dichas instalaciones deberán estar certificadas con distintivo "H", ISO 22000:2005, ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo (ISO 45001:2018 U OHSAS 18001:2007) (presentar certificados vigentes de dichas instalaciones), y contar mínimo con: una cocina para la elaboración de alimentos calientes, cámaras de refrigeración para cárnicos, lácteos, embutidos, frutas y verduras y almacén de abarrotes y/o secos; acreditándolas con las escrituras de propiedad o el contrato de arrendamiento vigente a nombre del licitante, asimismo presentar el aviso de funcionamiento emitido por la cofepris, en el cual se describa que la actividad autorizada para el establecimiento es elaboración de alimentos para empresas e instituciones. **5.5 puntos**

TOTAL DE PUNTOS: 9.5 PUNTOS MÁXIMO.

C)SUBRUBRO PARTICIPACIÓN DE DISCAPACITADOS O EMPRESAS QUE CUENTEN CON TRABAJADORES CON DISCAPACIDAD.- Si el licitante manifiesta por escrito que tiene cuando menos el **5%** de personal con discapacidad dentro de su planta de empleados, cuya antigüedad no sea inferior de **6** (seis) meses, misma que se comprobará con el aviso de alta

al régimen obligatorio del Instituto Mexicano del Seguro Social **"IMSS"**, así como la constancia que acredita que dichos trabajadores son personas con discapacidad en los términos previstos por la fracción **XXI** del artículo **2** de la Ley General para la Inclusión de las Personas con discapacidad. Se le otorgará **0.5 puntos.**

D)SUBRUBRO PARTICIPACIÓN DE MIPYMES.- Se Otorgará **0.5 Puntos** aquellos licitantes que pertenezcan y acrediten ser parte integrante de las mipymes, que produzcan bienes con innovación tecnológica relacionados directamente con la prestación del servicio de comedores, dicha innovación tecnológica deberá estar registrada en el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial en términos de lo dispuesto en el segundo párrafo del artículo **14** de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, para lo cual debera anexar la constancia correspondiente emitida por el IMPI, cuya vigencia no sea mayor a 5 años.

E)SUBRUBRO EQUIDAD DE GÉNERO. si el licitante presenta escrito donde manifieste contar con políticas y prácticas de igualdad de género aplicadas, en términos de lo dispuesto por el segundo párrafo del artículo 14 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, y anexa copia simple de la certificación correspondiente emitida por las autoridades y organismos facultados para tal efecto, **obtendrá 0.5 puntos.**

II. <u>EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD DEL LICITANTE (18 PUNTOS)</u>

A)SUBRUBO EXPERIENCIA PRÁCTICA.- para efectos de acreditar la experiencia del licitante En la prestación de servicios de alimentación en comedores, se tomará en cuenta los años que éste ha prestado servicios de la misma naturaleza a los servicios objeto del presente procedimiento de licitación a dependencias, entidades de la Administración Pública Federal, Estatal, Municipal o empresas privadas, dicha experiencia se acreditará de la siguiente forma:

Se deberá acreditar la experiencia del licitante mediante la presentación contratos concluidos, debidamente formalizados a partir del año 2010, con sus anexos completos y firmados por todas las partes involucradas, a nombre del licitante, de la misma naturaleza a los servicios objeto del presente procedimiento, en los cuales, se valorará el tiempo de la vigencia del contrato, de tal forma que se tomará en cuenta la experiencia del licitante, en función de los contratos que presente y acrediten el tiempo que lleva brindando el servicio de alimentación objeto de este procedimiento. en este sentido, se deberá acreditar cuando menos 2 (dos) años de experiencia y el máximo de tiempo que será considerado para la asignación de puntos será de 7 (siete) años.

Se asignarán 6.5 puntos al o los licitantes con mayores años de experiencia, considerando como límite máximo 7 (años) años contados a partir del año 2010, por lo que no se asignarán puntos adicionales a quien acredite más de 7 (siete) años. a partir de ahí se asignarán puntos de manera proporcional a los licitantes con menores años de experiencia. no obstante, cabe señalar que no se asignarán puntos a quien no acredite que cumple cuando menos con 2 (dos) años de experiencia.

Asimismo, se deberá presentar por lo menos un contrato para acreditar cada año de experiencia o bien contratos plurianuales que cubran el periodo solicitado.

Nota: los contratos cuya vigencia se empalme o superpone con la de otro(s), no serán

considerados.

Los puntos se asignarán conforme a lo siguiente:

- Acreditan 2 años de experiencia, obtendrán 1.5 puntos
- Acreditan 3 años de experiencia, obtendrán 2.5 puntos
- Acreditan 4 años de experiencia, obtendrán 3.5 puntos
- Acreditan 5 años de experiencia, obtendrán 4.5 puntos
- Acreditan 6 años de experiencia, obtendrán 5.5 puntos
- Acreditan 7 años de experiencia, obtendrán 6.5 puntos

B)SUBRUBRO ESPECIALIDAD EN EL SUMINISTRO.- Para este renglón se cuantificará el número de Contratos que se presenten a evaluación, con los cuales se acredite que el licitante ha realizado actividades que son iguales o muy similares a la naturaleza, características, volumen, montos, cantidad de servicios a las solicitadas en este procedimiento de licitación, dicha especialidad se acreditará de la siguiente forma:

Se **asignarán 11.5 puntos** al o los licitante(s) que presente(n) tener un mayor número de contratos con los cuales acredite su especialidad en la prestación de servicios de alimentación, celebrados con dependencias, entidades de la Administración Pública Federal, estatal, municipal o empresas privadas, debidamente formalizados a partir del año 2010, con sus anexos completos y firmados por todas las partes involucradas, a nombre del licitante. Dichos contratos deberán acreditar como mínimo 1,200 servicios de alimentación, considerando los tres tercios (desayuno, comida y cena); vigencia de 12 meses. Considerando un máximo de diez contratos, a partir de ahí se asignarán puntos de manera proporcional a los licitantes con menor número de contratos. Sólo se aceptarán contratos con antigüedad a partir del año 2010 y no se otorgarán puntos a quien presente menos de dos contratos.

Los puntos se asignarán conforme a lo siguiente:

- Presentan 2 a 4 contratos, obtendrán 5 puntos
- Presentan 5 a 7 contratos, obtendrán 8 puntos
- Presentan 8 a 10 contratos, obtendrán 11.5 puntos

III. PROPUESTA DE TRABAJO (6 PUNTOS)

1. SUBRUBRO PLAN DE TRABAJO

Si el licitante presentará un plan de trabajo integral para llevar a cabo el servicio de alimentación en comedores, considerando aspectos básicos como:

- Manejo técnico para la preparación de alimentos, materiales, recipientes, equipo y utensilios;
- Funcionamiento de áreas de servicio, preparación y comedor;
- Procesos en la recepción de alimentos, incluyendo la revisión de las características organolépticas y empaques;
- Procesos para el control, manejo, almacenamiento y revisión de carne, aves, productos de la pesca, lácteos, huevos, productos frescos de origen vegetal, bebidas embotelladas, granos y harinas, galletas panes y tortillas, alimentos congelados, alimentos enlatados y demás insumos en general;

- Procesos de refrigeración y congelación;
- Limpieza y manejo de alimentos perecederos.

2. Subrubro esquema estructural de la organización de los recursos humanos.
El licitante deberá presentar una propuesta de la estructura organizacional del personal que intervendrá en el servicio de comedor, conforme a la plantilla de personal solicitada, estableciendo jerarquías, funciones y responsabilidades de todo el personal.

Se asignarán 4 puntos a quien cumpla con todos los aspectos solicitados. En caso de que no se entregue plan de trabajo o se presente incompleto, es decir que no cumpla mínimamente con el contenido referido, no se le otorgarán puntos.

3. SUBRUBRO METODOLOGÍA PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO
Si el licitante presentará una metodología para la prestación del servicio de comedores, considerando aspectos básicos como:

- Atención y mantenimiento de las instalaciones y equipo asignados para la preparación de los alimentos o área de producción para su óptima operación y funcionamiento;
- Distribución de personal y asignación tareas;
- Controles de supervisión y vigilancia del servicio;
- Acciones de prevención y atención de riesgos.

Se le asignarán 2 puntos. En caso de que no se entregue la metodología integral para la prestación del servicio o se presente incompleta, es decir que no cumpla mínimamente con el contenido referido, no se asignará ningún punto.

IV.- cumplimiento de contratos (12 puntos)
A. Se procederá a medir el desempeño o cumplimiento satisfactorio que ha tenido el licitante en la prestación oportuna y adecuada del servicio de la misma naturaleza objeto del presente procedimiento de contratación, de conformidad con los contratos que presente en su propuesta técnica, lo cual se realizará de la siguiente manera:

En este sentido, se asignarán 12 puntos al licitante que acredite documentalmente tener más contratos cumplidos satisfactoriamente mediante la presentación de máximo 8 cartas de satisfacción de la prestación del servicio expedidas por los clientes a quienes les haya prestado el servicio o constancias de liberación de garantías de cumplimiento por parte de la afianzadora, estos documentos deberán corresponder a los contratos con los que el licitante acreditó su experiencia y especialidad.

La puntuación se asignará de la siguiente manera:

1. Presenta **1 a 3** cartas de satisfacción y/o constancia de devolución o cancelación de fianzas obtendrá **4.5 puntos.**
2. Presenta **4 a 6** cartas de satisfacción y/o constancias de devolución o cancelación de fianzas obtendrá **9 puntos.**
3. Presentan **7 o más** cartas de satisfacción y/o constancias de devolución o cancelación de fianzas obtendrá **12 puntos.**

Nota: en caso de incumplir de forma total o parcial cualquiera de los requisitos establecidos en el apartado de puntos, no se le otorgarán puntos.

A. La puntuación a obtener en la propuesta técnica para ser considerada solvente y, por tanto, no ser desechada, será de cuando menos 45 de los 60 máximos que se pueden obtener en su evaluación, en caso contrario, se desechará la misma por insolvente. Finalmente se llevará a cabo la evaluación de las propuestas económicas.

Para efectos de la evaluación, se tomarán en consideración los criterios siguientes:

1. Se verificará que incluyan la información, los documentos y los requisitos solicitados en la convocatoria.
2. Se verificará documentalmente que el suministro cumpla con las especificaciones técnicas y requisitos solicitados en esta convocatoria, así como con aquellos que resulten de la junta de aclaraciones.
3. Se verificará el cumplimiento de la proposición técnica, conforme a los requisitos establecidos en el apartado vi.2.1.

NOTA: a partir de este máximo de puntos asignados se efectuará un reparto proporcional de puntos entre el resto de los licitantes en razón de los rubros cumplidos satisfactoriamente, aplicando para ello una regla de tres.

5.3. Evaluación de la propuesta económica.

La evaluación de las proposiciones económicas será realizada por el Área Contratante, verificando que la documentación presentada por el licitante, cumpla con los requisitos solicitados, así como los que se deriven del acto de la junta de aclaraciones y que con motivo de dicho incumplimiento se afecte la solvencia de la propuesta.

Se verificará que la propuesta económica y datos contenidos en el **Anexo XIII** cumplan con los requisitos establecidos en la actual Convocatoria; analizando las operaciones aritméticas.

El rubro relativo al precio tendrá un valor máximo de 40 puntos, mismos que se asignaran de forma proporcional en función de aquel licitante cuya propuesta haya sido solvente y oferte el precio más bajo, obtendrá los 40 puntos máximos posibles.

Cuando se presente un error de cálculo en la propuesta económica, solo habrá lugar a su rectificación por parte de la convocante, cuando la corrección no implique la modificación de precios unitarios, lo que se hará constar en el dictamen que sustente el fallo. Si el licitante no acepta la corrección de la propuesta, se desechará la misma. Lo anterior, con fundamento en el artículo 55 del Reglamento. Lo que se hará constar en el dictamen que sustente el fallo.

Para efectos de proceder a la evaluación de la propuesta económica, se deberán excluir del precio ofertado por el licitante el Impuesto al Valor Agregado y sólo se considerará el precio neto propuesto.

El total de puntuación o unidades porcentuales de la propuesta económica deberá tener un valor numérico máximo de 40, por lo que a la propuesta económica que resulte ser la más baja de las técnicamente aceptables deberá asignársele la puntuación o unidades porcentuales máxima.

Para determinar la puntuación o unidades porcentuales que corresponden a la propuesta económica de cada participante, se aplicará la siguiente fórmula:

PPE = MPEMB X 40 / MPI

Donde:

Ppe = puntuación o unidades porcentuales que corresponden a la propuesta económica;

Mpemb = monto de la propuesta económica más baja, y

Mpi = monto de la i-ésima propuesta económica;

Para calcular el resultado final de la puntuación o unidades porcentuales que obtuvo cada proposición, se aplicará la siguiente fórmula:

Ptj = tpt + ppe **para toda j = 0 1, 2, ..., n**

Donde:

Ptj = puntuación o unidades porcentuales totales de la proposición;

Tpt = total de puntuación o unidades porcentuales asignados a la propuesta técnica;

Ppe = puntuación o unidades porcentuales asignados a la propuesta económica, y

El subíndice **"J"** representa a las demás proposiciones determinadas como solventes como resultado de la evaluación, y una vez hecha la evaluación de las propuestas, se determinarán solventes aquéllas que reúnan todos los requisitos establecidos en esta convocatoria y cumplan con las condiciones legales, técnicas y económicas requeridas por la convocante.

Para el caso de que el licitante quiera acreditarse con calidad de MIPYME, deberá indicarlo en su Propuesta Económica **Anexo XIII**, en el campo previsto en dicho anexo, además de acompañar la documentación requerida.

Los precios ofertados deberán ser fijos durante la vigencia del contrato y no se encontrarán sujetos a ajustes.

Los bienes objeto de esta licitación deberán cotizarse en pesos mexicanos, sin incluir el IVA.

5.4. Adjudicación de Contrato.

La Partida Única será adjudicada al licitante, que habiendo cumplido con todos los requisitos técnicos, administrativos y legales, presenten las proposiciones solventes más convenientes para el estado, siendo aquéllas que reúnan la mayor puntuación, de acuerdo al presupuesto mínimo y máximo que se podrá ejercer.

En el supuesto de existir empate se dará preferencia en primer término a las Micro Empresas, a continuación se considerará a las Pequeñas Empresas y en caso de no contarse con alguna de las anteriores, la adjudicación se efectuará a favor del licitante que tenga el carácter de Mediana Empresa. En caso de proposiciones conjuntas, cuando uno de los asociados acredite la calidad de MIPYME, no se otorgará el beneficio a la proposición conjunta.

Si derivado de la evaluación económica se obtuviera un empate en el precio de dos o más Licitantes, la adjudicación se efectuará en favor del Licitante que resulte ganador del sorteo, conforme al artículo Cuarto Transitorio del Acuerdo, por lo que se estará a lo dispuesto en el artículo 54 párrafos segundo y tercero del Reglamento, en presencia del OIC.

6. INCONFORMIDADES.

De acuerdo con lo dispuesto en artículo 66 de la LAASSP, los licitantes podrán interponer inconformidad en las oficinas del Órgano Interno de Control en la FGR ubicado en. Boulevard Adolfo López Mateos número 101, Col. Tizapan San Ángel, Alcaldía Álvaro Obregón, C.P. 01090 por cualquier acto del procedimiento de contratación que contravenga las disposiciones de la Ley y su Reglamento.

Asimismo, se señala que tales inconformidades podrán presentarse mediante el sistema CompraNet en la dirección electrónica https://compranet.funcionpublica.gob.mx. Lo anterior, contra actos del procedimiento de contratación que contravengan las disposiciones que rigen las materias objeto del mencionado ordenamiento.

Nulidades.

Aquellos actos que se realicen entre la convocante y los licitantes, en contravención a lo dispuesto por la Ley, su Reglamento y las demás disposiciones que de ella se deriven, serán nulos previa determinación de la autoridad competente.

Controversias.

Las controversias que se susciten con motivo de la interpretación, cumplimiento o aplicación de la Ley y su Reglamento, serán resueltas por el Órgano Interno de Control; respecto de los contratos que se derive de la presente licitación, serán resueltas por los tribunales federales con residencia en la ciudad de México, en términos de las leyes y códigos aplicables en la materia.

7. CANCELACIÓN DE LA LICITACIÓN, PARTIDA(S), O CONCEPTOS INCLUIDOS EN ÉSTA.

Con fundamento en el artículo 38 de la LAASSP, la Convocante podrá cancelar la presente licitación, incluidos en ésta, por caso fortuito o fuerza mayor; de igual manera se podrá cancelar cuando existan circunstancias debidamente justificadas que provoquen la extinción de la necesidad, y que de continuarse con el procedimiento de contratación se pudiera ocasionar un daño o perjuicio a la FGR.

8. FORMATOS QUE FACILITARÁN Y AGILIZARÁN LA PRESENTACIÓN Y RECEPCIÓN DE LAS PROPOSICIONES.

Número	Descripción
Anexo IV	Convenio de Participación Conjunta
Anexo V A o B	Acreditamiento de Personalidad Juridica y Datos de Notificación
Anexo VI	Escrito de los supuestos establecidos en los artículos 50 y 60 de la LAASSP
Anexo VII	Escrito de Declaración de Integridad
Anexo VIII	En su caso, Escrito de estratificación de MIPYME
Anexo IX	Aceptación de condiciones del sistema CompraNet
Anexo X	Información reservada y confidencial.
Anexo XI	Declaración de integridad Protocolo de Actuación
Anexo XII	Nota OCDE
Anexo XIII	Propuesta Económica
Anexo XIV	Relación de entrega de documentación.
Anexo XV	Manifiestación que no desempeña empleo, cargo o comisión en el servicio público o, en su caso, que a pesar de desempeñarlo, con la formalización del contrato correspondiente no se actualiza un conflicto de interés

9. NOTA INFORMATIVA OCDE.

Nota informativa para participantes de países miembros de la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE) y firmantes de la Convención para Combatir el Cohecho de Servidores Públicos Extranjeros en Transacciones Comerciales Internacionales.

Esta nota es de carácter informativa por lo que no deberá incluirse en la proposición y no será causal de desechamiento la no presentación de la misma. **Anexo XII.**

10. PROTOCOLO DE ACTUACIÓN EN MATERIA DE CONTRATACIONES PÚBLICAS Y OTORGAMIENTO Y PRÓRROGA DE LICENCIAS, PERMISOS, AUTORIZACIONES Y CONCESIONES.

Se hace del conocimiento de los licitantes que en el presente procedimiento se observará el Protocolo de Actuación en materia de Contrataciones Públicas y Otorgamiento y Prórroga de Licencias, Permisos, Autorizaciones y Concesiones contenido en el Acuerdo por el que se expidió el mismo, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 20 de agosto de 2015, modificado mediante los similares de fecha 19 de febrero de 2016 y 28 de febrero de 2017, mismo que puede ser consultado en la sección de la Secretaría de la Función Pública, en el portal de la Ventanilla Única Nacional (gob.mx) a través de la liga www.gob.mx/sfp. En ese sentido se informa que los datos personales que se recaben con motivo del contacto con particulares serán protegidos y tratados conforme las disposiciones jurídicas aplicables.

Asimismo, de conformidad con el numeral 2 del Anexo Segundo del referido Acuerdo se hace de conocimiento a los interesados en participar en el presente procedimiento que, tratándose de presonas físicas, podrán formular un manifiesto en el que afirmen o nieguen los vínculos o relaciones de negocios, laborales, profesionales, personales o de parentesco por consanguinidad o afinidad hasta el cuarto grado que tenga la propia persona con el o los servidores públicos siguientes:

I. Presidente de la República; II. Secretarios de Estado; III. Jefe de la Oficina de la Presidencia de la República; IV. Consejero Jurídico del Ejecutivo Federal; V. Procurador General de la República; VI. Titulares de entidades; VII. Titulares de órganos reguladores coordinados; VIII. Subprocuradores o titulares de fiscalías especializadas; IX. Comisionados adscritos a órganos reguladores coordinados; X. Subsecretarios, oficiales mayores, consejeros adjuntos, titulares de órganos administrativos desconcentrados, titulares de unidad y directores generales en las dependencias; XI. Directores generales, gerentes, subgerentes, directores o integrantes de los órganos de gobierno o de los comités técnicos de las entidades, y XII. Personal que interviene en contrataciones públicas, en el otorgamiento y prórroga de licencias, permisos, autorizaciones y concesiones, incluidos en el Registro que lleva la Secretaría de la Función Pública.

Los particulares personas morales, podrán formular por medio de sus representantes legales un manifiesto en el que afirmen o nieguen los vínculos o relaciones de negocios, laborales, profesionales, personales o de parentesco por consanguinidad o afinidad hasta el cuarto grado que tengan las personas que a continuación se señalan, con el o los servidores públicos señalados en el párrafo que antecede:

a)Integrantes del consejo de administración o administradores; b) Director general, gerente general, o equivalentes; c) Representantes legales, y d) Personas físicas que posean directa o indirectamente cuando menos el diez por ciento de los títulos representativos del capital social de la persona moral.

En ambos casos, los particulares formularán el manifiesto a través de la dirección electrónica www.gob.mx/sfp siendo este medio electrónico de comunicación el único para presentarlo. El Sistema generará un acuse de presentación del manifiesto, mismo que será necesario presentar como parte de su proposición, de conformidad con la Guía de Operación del Sistema del Manifiesto de los Particulares, disponible en la misma dirección electrónica. A través de dicho medio electrónico los particulares podrán también denunciar presuntos conflictos de interés de los que tengan conocimiento, enunciando las pruebas con las que en su caso cuenten.

Por otra parte, se informa que de conformidad con el numeral 10 de dicho Anexo Segundo, los licitantes podrán presentar una declaración de integridad en la que manifiesten, bajo protesta de decir verdad, que por sí mismos o a través de interpósita persona, se abstendrán de realizar conductas contrarias a las disposiciones jurídicas aplicables.

Finalmente, se informa que los particulares tienen derecho a presentar queja o denuncia por el incumplimiento de las obligaciones que adviertan en el contacto con los servidores públicos, ante el Órgano Interno de Control en la FGR, o bien, a través del Sistema Integral de Quejas y Denuncias Ciudadanas, establecido mediante el Acuerdo publicado en el Diario Oficial de la Federación el día 09 de diciembre de 2015.

ÁREA CONTRATANTE

Lic. José Luis Gómez Munguía
Director de Adquisiciones
Con fundamento en el numeral 5.8.2 Lineamiento A.fracción II de las Politicas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios vigentes en la FGR

Anexo Técnico

SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN SITIO (DESAYUNO, COMIDA, CENA, SUMINISTRO DE CAFÉ, MENÚ EJECUTIVO Y BOX LUNCH).

Descripción del suministro de alimentación.

Contratación para el Suministro de Alimentos en la modalidad en sitio para las diversas áreas:

"Dirección General de Servicios Aéreos" (DGSA)

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN
Desayuno
Comida
Cena
Menú Ejecutivo
Box lunch
Suministro de café

"Agencia de Investigación Criminal" (AIC)

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN
Desayuno
Comida
Cena
Box lunch

"Coordinación General de Servicios Periciales" (CGSP)

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN
Desayuno
Comida
Menú Ejecutivo

"Instituto de Formación Ministerial, Policial y Pericial" (IFMPP)

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN
Suministro de café
Bocadillos

Box Lunch

"Centro Nacional de Planeación, Análisis e Información para el Combate a la Delincuencia" (CENAPI)

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN
Desayuno
Comida
Menú Ejecutivo (modalidad desayuno)
Box Lunch

"Agencia de Investigación Criminal" (Muralla)

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN
Desayuno
Comida
Cena
Suministro de Café
Box Lunch

Plazo de Cumplimiento.

El plazo de cumplimiento será a partir del día natural siguiente a la notificación del fallo y hasta el 31 de diciembre de 2019. En caso de que por cualquier razón no se llegara firmar el contrato, se procederá al finiquito de las obligaciones derivadas de la emisión del fallo, debiéndose proceder al pago del suministro de los insumos entregados, siempre y cuando:

1.- Medie solicitud o requerimiento en términos del inciso a) siguiente;
2.- Obre constancia de entrega del suministro de los insumos a satisfacción de los Administradores del Contrato; el licitante que resulte adjudicado presente los comprobantes fiscales respectivos.

En términos de lo establecido en el artículo 45 fracción XII Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público licitante que resulte adjudicado se obliga a entregar el suministro de los insumos bajo las condiciones y plazos señalados en el presente Anexo Técnico, para lo cual se observará lo siguiente:

a) En términos de lo dispuesto por el artículo 46 párrafo primero de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y servicios del Sector Público, con relación al artículo 84 quinto párrafo de su Reglamento, licitante que resulte adjudicado entregará el suministro de los insumos a partir del día natural siguiente a la notificación del fallo si los Administradores del contrato lo solicitan mediante la requisición correspondiente.

b) Una vez formalizado el contrato, los Administradores del contrato solicitarán por escrito el suministro de los insumos al licitante que resulte adjudicado mediante la emisión de órdenes de suministro.

En cualquiera de los dos casos, las cantidades y las características del suministro de los insumos, serán las que se estipulen en la requisición o en la orden de suministro correspondiente, que emitan los Administradores del

Contrato por escrito y los plazos establecidos en las mismas, se tomarán en consideración para la aplicación de penas convencionales.

Condiciones para la entrega del suministro de los insumos.

El menú y condiciones para el suministro de alimentos de las diferentes áreas estarán conformados de la siguiente manera:

"Dirección General de Servicios Aéreos" (DGSA)

A partir del día hábil siguiente a la notificación del fallo los alimentos podrán ser recibidos, almacenados, procesados y servidos en los comedores de la Dirección General de Servicios Aéreos ubicados en:

- Comedor ubicado en Av. Fuerza Aérea Mexicana, Puerta 9, Zona "D", Hangar N° 5, AICM, Colonia. Aviación Civil, ALcaldía. Venustiano Carranza, México, CDMX., C.P. 15620.

El **"SUMINISTRO"** podrá considerar las siguientes modalidades:

MODALIDAD	HORARIO
Desayuno	De lunes a viernes de 07:00 a 12:00 horas
Comida	De lunes a viernes de 14:00 a 16:30 horas
Cena	De lunes a viernes de 18:00 a 21:00 horas
Suministro de Café	De lunes a viernes de 07:00 a 21:00 horas
Menú Ejecutivo	De lunes a viernes de 07:00 a 21:00 horas
Box Lunch	De lunes a viernes de 07:00 a 21:00 horas

El menú estará conformado de la siguiente manera:

DESAYUNO	COMIDA	CENA
Fruta fresca	Barra de frutas y ensaladas	Fruta fresca
DESAYUNO	**COMIDA**	**CENA**
Jugo de fruta fresca natural	Sopa líquida	Plato fuerte
Plato fuerte	Sopa seca	Frijoles
Frijoles	Plato fuerte	Pan y Tortilla
Pan y tortilla	Frijoles	Pan Dulce
Pan Dulce	Postre	Te y Café
Té y Café	Tortilla	Leche

Leche	Agua de frutas frescas	Salsa
Salsa y Limones	Salsa, Limones	Limones

MENÚS EJECUTIVOS		
DESAYUNO	**COMIDA**	**CENA**
Los platillos deberán ser de primera calidad (comida tipo ejecutivo), a libre consumo de la barra de frutas de temporada, higiénicas con buena presentación, bien elaboradas y con variedad, jugo de frutas naturales de temporada, pan, tortillas, salsas y limones con menús variados.	Los platillos deberán ser de primera calidad (comida tipo ejecutivo), deberá servirse caliente, en cuatro tiempos), a libre consumo de la barra de ensaladas y frutas de temporada, higiénicas con buena presentación, bien elaboradas y con variedad, aderezos, agua de frutas naturales de temporada, pan, tortillas, salsas y postre, con menús variados.	Los platillos deberán ser de primera calidad (comida tipo ejecutivo), a libre consumo de la barra de frutas de temporada, higiénicas con buena presentación, bien elaboradas y con variedad, té o café, pan, tortillas, con menús variados.

Box Lunch
Emparedado de 150 grs que incluye: • Pan blanco (bolillo, hojaldra, media noche, telera, marina, cuerno, pan de caja o tipo danés). • Rebanada de jamón tipo americano y/o de pavo/cerdo. • Rebanada de queso amarillo tipo americano y aderezo.
• Fruta (manzana, pera, plátano)
• Bebida refrescante en envase tetra pack de 350 ml mínimo, con popote
• Postre de 30 grs. como mínimo en variedad (palanqueta, cocada, galleta o similar con envoltura o dulces tipo caramelo mínimo de 4.5 grs. cada uno)

Las características de cada ración o platillo serán como se indica:

DESAYUNO

Ración del Platillo	Características	Contenido Neto

Frutas frescas.	Ofrecer fruta fresca de la estación lavada, pelada y picada, a libre elección del comensal en barra con cuatro frutas.	Mínimo 150 grs en cada ración.
Jugo de fruta fresca natural ofrecer siempre, por lo menos dos opciones.	Jugo de fruta fresca natural (naranja, toronja, mandarina).	Vaso de 240 ml.
Plato fuerte: ofrecer siempre por lo menos 2 opciones.	Huevos guisados con o sin verduras, con o sin embutidos (tocino, jamón, salchicha, mortadela, etc.).	2 pzas. que contenga un mínimo de 120 grs. totales de peso de huevos, los vegetales y los embutidos son adicionales al peso anterior.
	Cereal (ofrecer siempre uno integral y dos opciones más)	Mínimo 120 grs. (peso neto y drenado).
Frijoles.	Guisados o cocidos, con o sin embutidos.	Mínimo 100 grs. (peso o cocido neto y drenado).
Té y Café.	Té y café de grano molido.	A libre demanda del comensal.
Leche.	leche pasteurizada entera o light	A libre demanda del comensal.
Pan y tortillas.	Bolillo blanco e integral. y tortillas elaboradas con maíz nixtamalizado.	A libre demanda del comensal.
Pan de dulce.	Pan dulce variado.	A libre demanda del comensal.
Salsa y chiles encurtidos.	Salsa preparada a base de vegetales y chiles frescos o secos y chiles encurtidos preparados en la cocina o industrializados.	A libre demanda del comensal.
Limones.	Limones frescos y partidos en mitades.	A libre demanda del comensal.

COMIDA

Ración del Platillo	Características	Contenido Neto
Fruta fresca de la estación (dos opciones)	Fruta exhibida en una barra (naranja, toronja, mandarina, manzana, plátano, papaya, sandía, melón, etc.) dos opciones de fruta fresca de la estación.	Mínimo 120 grs. (peso neto).
Ración del Platillo	**Características**	**Contenido Neto**
Verduras frescas (dos opciones).	Verduras frescas exhibidas en una barra con vegetales frescos o cocidos (calabacitas, brócoli, ejotes, nopales, espinacas, trigo, elote, zanahoria, papa, betabel, lechuga, acelgas, coliflor, etc.) y 2	Mínimo 120 grs. (peso neto).

	distintos aderezos, además de limón, aceite y vinagre.	
Sopa líquida: ofrecer siempre dos opciones.	Caldos mixtos de verduras, con o sin carne de res, pollo o pescado, cremas de leguminosas (lentejas, alubias entre otras).	Mínimo 300 ml.
Sopa seca: ofrecer siempre dos opciones.	Arroz, spaghetti, tallarín o cualquier otra pasta.	Mínimo 120 grs. cocido o guisado.
Plato fuerte: se ofrece por lo menos 3 opciones (de acuerdo a menús presentados)	Un guisado a base de pollo/ res/cerdo, ó pescado siempre con vegetales como parte del platillo o con guarnición de ensalada. Evitar los alimentos capeados y/o harinados.	Mínimo 150 grs. de la carne (peso cocido neto, los vegetales son adicionales al peso anterior. Mínimo 150 grs. (peso cocido neto y drenado).
Frijoles.	De la olla, guísados o cocidos, de preferencia sin freir y sin embutidos.	Mínimo 120 grs. (peso conocido neto y drenado)
Postre.	A base de fruta (no fresca), cereal (como el arroz con leche), grenetina (con o sin leche).	Mínimo 30-100gr.
Tortilla.	Tortilla elaborada con maíz nixtamalizado.	A libre demanda del comensal
Agua de frutas frescas.	Preparadas con fruta fresca de la estación	A libre demanda del comensal
Salsas.	Salsa preparada a base de vegetales y chiles frescos o secos	A libre demanda del comensal
Limones.	Limones frescos y partidos en mitades.	A libre demanda del comensal

CENA

Ración del Platillo	Características	Contenido Neto
Fruta fresca de la estación.	Fruta exhibidas en una barra (naranja, toronja, mandarina, manzana, plátano, papaya, sandía, melón, etc.) opciones de fruta fresca de la estación	150 grs. (peso neto).
Verduras frescas.	Verduras frescas exhibidas en una barra (vegetales frescos o cocidos (calabacitas, brócoli, ejotes, nopales, espinacas, trigo, elote, zanahoria, papa, betabel, lechuga, acelgas, coliflor, etc.) y 2 distintos aderezos, además de limón, aceite y vinagre.	150 grs. (peso neto).
Ración del Platillo	**Características**	**Contenido Neto**

Agua de frutas frescas.	Preparadas con fruta fresca de la estación y/o saborizantes	A libre demanda del comensal.
Plato fuerte, ofrecer 3 opciones.	Un guisado a base de carne de res, pollo, cerdo o pescado, siempre con vegetales, como parte del platillo o en guarnición de ensalada.	Mínimo 120 grs. de la carne (peso cocido neto, sin hueso ni piel y drenado, carne magra) los vegetales son adicionales al peso anterior.
	Cereal (ofrecer siempre uno integral y dos opciones más)	Mínimo 120 grs. (peso neto y drenado).
		Mínimo 120 grs. (peso cocido neto y drenado).
Frijoles.	De la olla, guisados o cocidos, de preferencia sin freír y sin embutidos	Mínimo 100 gr. (peso cocido neto y drenado)
Té y café.	Té y café de grano molido.	A libre demanda del comensal
Leche.	Leche pasteurizada entera, light, descremada y deslactosada.	A libre demanda del comensal
Pan y tortillas.	Bolillo blanco e integral de maíz nixtamalizado.	A libre demanda del comensal
Pan de dulce.	Pan de dulce variado.	A libre demanda del comensal
Salsa y chiles encurtidos.	Salsa preparada a base de vegetales y chiles frescos o secos y chiles encurtidos preparados en la cocina o industrializados.	A libre demanda del comensal
Limones.	Limones frescos y partidos en mitades	A libre demanda del comensal

EL SUMINISTRO DE CAFÉ

Contará con lo siguiente:

- Café caliente tipo americano o de la olla a libre demanda.
- Agua caliente para preparar té a libre demanda.
- Bolsas de té (manzanilla, hierbabuena, limón y negro) a libre demanda.
- Una botella de agua envasada purificada de 500 ml mínimo por cada uno de los suministros solicitados.
- De 4 a 6 galletas, equivalente a 60 gr. Aproximadamente por cada uno de los suministros solicitados.
- Un vaso de cartón encerado desechable de 10 onzas por cada uno de los suministros solicitados.
- Dos servilletas de papel por cada uno de los suministros solicitados.
- Un plato de cartón encerado desechable de 10 cms. de diámetro por cada uno de los suministros solicitados.

El horario podrá ser ajustado de acuerdo a las necesidades de la Dirección General de Servicios Aéreos, previa notificación por escrito (oficio y/o correo electrónico) que realice **"EL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO"** a **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado.

El **"SUMINISTRO"** en su **modalidad de Comida, se requiere de lunes a viernes en días hábiles**, a partir del día natural siguiente a la notificación del fallo y hasta al 31 de diciembre de 2019 en ambos comedores.

Respecto del resto de las modalidades de suministro de alimentos (desayuno, cena, suministro de café, menú ejecutivo y box lunch) el **"EL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO"** lo solicitará a **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado por escrito (oficio y/o correo electrónico) con anticipación de 2 días hábiles a la fecha en que se requiera **"EL SUMINISTRO"** .

Para el desayuno, comida, cena y menú ejecutivo, se requiere que los Menús sean calculados y planeados a partir de las recomendaciones (Guías de orientación alimentaria de la Secretaría de Salud, IMSS, ISSSTE, Instituto Nacional de Nutrición, NOM-043-SSA2-2005; "Servicios básicos de salud, promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación") de ingestión de nutrimentos para la población mexicana y disposiciones aplicables en materia de alimentación y nutrición.

El suministro de café, se caracteriza por el suministro de insumos envasados para brindar café en las oficinas, hangares, salas de juntas u otras instalaciones de la Dirección General de Servicios Aéreos, con el propósito de atender eventos, reuniones de trabajo, cursos y visitantes, **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado debe colocar y retirar todo lo necesario para el suministro de café, señalado el presente anexo técnico; asimismo, suministrarlo continuamente durante el tiempo que se señale en la requisición u orden de suministro.

El Box Lunch se caracteriza por que los alimentos son recibidos, almacenados, procesados (sándwiches, marinas, cuernitos con jamón y queso, chapatas, plato de frutas, bocadillos, etc.) y entregados como parte de suministros extraordinarios que solicite **"EL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO"**; cada box lunch será empacado de manera individual (sin grapas, ni materiales punzocortantes) y contenidos dentro de un empaque reciclable con etiqueta que indique el nombre de **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado, fecha de elaboración y tiempo de caducidad mínimo de 24 hrs.

"Agencia de Investigación Criminal" (AIC)

El suministro de los alimentos podrán requerirse a partir del día natural siguiente a la notificación del fallo y deberán ser suministrados en Av. Casa de la Moneda 333, Colonia Lomas de Sotelo, Alcaldía Miguel Hidalgo, C.P. 11200, Ciudad de México, de acuerdo a los siguientes horarios:

Modalidad	Horario
Desayuno	De lunes a domingo de 07:00 a 08:30 horas
Comida	De lunes a domingo de 14:00 a 17:30 horas
Cena	De lunes a domingo de 19:30 a 21:00 horas

Dicho horario podrá ser ajustado de acuerdo a las necesidades de "La Fiscalía".

NOTA: Se establecerá un horario para la guardia por parte del Proveedor que resulte adjudicado del suministro de alimentación de comedor, el cual será en un horario de las 21:00 horas del día anterior, a las 7:00 horas del día siguiente, debiendo contar con los insumos necesarios para cualquier necesidad que se presente durante ese horario.

BOX LUNCH.
Los servicios de box lunch deberán proporcionarse las 24 horas del día.

El menú estará conformado de la siguiente manera:

DESAYUNO	COMIDA	CENA
Fruta fresca	Fruta fresca	Fruta fresca
Yogurt natural	Ensalada de verdura fresca	Agua de fruta fresca
Jugo de fruta fresca natural	Sopa líquida	Plato fuerte
Plato fuerte	Sopa seca	Frijoles
Frijoles	Plato fuerte	Pan y tortilla
DESAYUNO	**COMIDA**	**CENA**
Pan y tortilla	Frijoles	Pan dulce
Pan dulce	Postre	Te y café
Té y café	Pan y tortilla	Leche
Leche	Agua de frutas frescas	Salsa y chiles encurtidos
Salsa y chiles encurtidos	Té y café	Limones
Limones	Salsa, limones y chiles encurtidos	

Las características de cada ración o platillo serán como se indica:

DESAYUNO

Ración del Platillo	Características	Contenido Neto
Frutas frescas.	Fruta fresca de la estación lavada, pelada y picada, a libre elección del comensal en barra con cuatro frutas.	Mínimo 150 gr en cada ración.
Yogurt natural o queso cottage.	Yogurt o queso cottage para acompañar la fruta, si lo desea el comensal se acompañará con granola y/o avena.	Mínimo 120 ml en cada ración.
Jugo de fruta fresca natural ofrecer siempre, por lo menos dos opciones.	Jugo de fruta fresca natural (naranja, toronja, mandarina), a libre demanda del comensal.	Mínimo 240 ml.
Plato fuerte: ofrecer siempre por lo menos tres opciones.	Guisados a base de carne de res, pollo, cerdo o pescado, todos acompañados de vegetales como parte del platillo o en guarnición de ensalada.	Mínimo 120 gr. De la carne (peso cocido neto, sin hueso ni piel y drenado, carne magra) los vegetales son adicionales al peso anterior.
	Huevos guisados con o sin verduras, con o sin embutidos (tocino, jamón, salchicha, mortadela, etc.).	Mínimo 2 pzas., máximo 4 pzas. Conteniendo un mínimo 120 gr. Totales de peso de huevos, los vegetales y los embutidos son adicionales al peso anterior.
	Cereal (ofrecer siempre uno integral y dos opciones más).	Mínimo 120 gr. (peso neto y drenado).
Frijoles.	Guisados o cocidos, con o sin embutidos.	Mínimo 100 gr. (peso o cocido neto y drenado).

Té y café.	Té y café de grano molido.	A libre demanda del comensal.
Leche.	Leche pasteurizada entera, descremada y deslactosada.	A libre de demanda del comensal.
Pan y tortillas.	Bolillo blanco e integral. Maíz nixtamal izado.	A libre de demanda del comensal.
Pan de dulce.	Pan dulce variado.	A libre demanda del comensal.
Salsa y chiles encurtidos.	Salsa preparada a base de vegetales y chiles frescos o secos y chiles encurtidos preparados en la cocina o industrializados.	A libre demanda del comensal.
Limones.	Limones frescos y partidos en mitades.	A libre demanda del comensal.

❖ Adicionalmente, siempre habrá platillos alternativos, estimados sobre el 20% del total del de suministro de alimentación de desayuno, donde el comensal que lo solicite, tendrá la opción a elegir entre: huevos al gusto (mínimo de 120gr.), omelet de 2 huevos con jamón, salchicha o queso, cereal de caja con fruta (plátanos, melón y manzana, a elegir).

COMIDA

Ración del Platillo	Características	Contenido
Fruta fresca de la estación.	Fruta exhibidas en una barra con al menos 4 (naranja, toronja, mandarina, manzana, plátano, papaya, sandía, melón, etc.) Opciones de frutas frescas de la estación.	A libre demanda del comensal considerando mínimo 150 gr. (peso neto).
Verduras frescas.	Verduras frescas exhibidas en una barra con al menos 6 vegetales frescos o cocidos (calabacitas, brócoli, ejotes, nopales, espinacas, trigo, elote, zanahoria, papa, betabel, lechuga, acelgas, coliflor, etc.) Y 2 distintos aderezos, además de limón, aceite y vinagre.	A libre demanda del comensal considerando mínimo 150 gr. (peso neto).
Sopa líquida: ofrecer siempre dos opciones.	Caldos mixtos de verduras, con o sin carnes de res, pollo o pescado, cremas de leguminosas (lentejas, alubias entre otras).	Mínimo 300 ml. Con 90 gr. De carne (peso neto).
Sopa seca: ofrecer siempre dos opciones.	Arroz, spaghetti, tallarín o cualquier otra pasta.	Mínimo 120 gr. Cocido o guisado.
Plato fuerte: ofrecer siempre por lo menos tres opciones (especificar el porcentaje en cada guisado. Ejem. 40%, 40% y 20% dependiendo del de mayor demanda).	Un guisado a base de carne de res o cerdo siempre con vegetales como parte del patillo o con guarnición de ensalada. Un guisado a base de pollo o pescado siempre con vegetales como parte del patillo o con guarnición de ensalada. Un guisado vegetariano a base de vegetales o tubérculos cocidos acompañados de queso panela u Oaxaca. Evitar los alimentos capeados, harinados y fritos.	Mínimo 150 gr. De la carne (peso cocido neto, sin hueso, ni piel drenado, carne magra) los vegetales son adicionales al peso anterior. Mínimo 150 gr. (peso cocido neto y drenado).
Frijoles.	De la olla, guisados o cocidos, de preferencia sin freír y sin embutidos.	Mínimo 100 gr. (peso conocido neto y drenado)

Postre.	A base de fruta (no fresca), cereal (como el arroz con leche), grenetina (con o sin leche). Evitar pasteles, tartas y panques.	Mínimo 60gr. Con 60g de peso drenado.
Pan y tortilla.	Bolillo blanco e integral. De maíz nixtamal izado.	A libre demanda del comensal
Agua de frutas frescas.	Preparadas a partir de fruta fresca de la estación.	A libre demanda del comensal
Salsas y chiles encurtidos.	Salsa preparada a base de vegetales y chiles frescos o secos y chiles encurtidos preparados en la cocina o industrializados.	A libre demanda del comensal
Té y café.	Té y café de grano molido.	A libre demanda del comensal
Limones.	Limones frescos y partidos en mitades.	A libre demanda del comensal

- Adicionalmente, siempre habrá platillos alternativos, estimado sobre el 20% del total del suministro de alimentación de comida, donde el comensal que lo solicite tendrá la opción de elegir entre: carne asada (carne magra mínimo 150 grs, peso cocido neto, sin hueso y drenado), pechuga de pollo a la plancha (sin hueso ni piel y drenado mínimo 150 grs. Peso cocido neto), queso panela y nopal asados (mínimo 150 grs, peso cocido neto y drenado), ensalada de atún (mínimo 1 lata de atún drenada por persona, preparados con crema y mayonesa light, a elección y galletas saladas) u omelet de 2 huevos con jamón, salchicha o queso, todas las opciones se servirán acompañadas de una guarnición de verduras al vapor o ensalada de verduras frescas.

CENA

Ración del Platillo	Características	Contenido Neto
Fruta fresca de la estación.	Fruta exhibidas en una barra con al menos 4 (naranja, toronja, mandarina, manzana, plátano, papaya, sandía, melón, etc.) Opciones de frutas frescas de la estación.	150 gr. (peso neto).
Verduras frescas.	Verduras frescas exhibidas en una barra con al menos 6 vegetales frescos o cocidos (calabacitas, brócoli, ejotes, nopales, espinacas, trigo, elote, zanahoria, papa, betabel, lechuga, acelgas, coliflor, etc.) Y 2 distintos aderezos, además de limón, aceite y vinagre.	150 gr. (peso neto).
Agua de frutas frescas.	Preparadas a partir de fruta fresca de la estación.	A libre de demanda del comensal.
Plato fuerte, ofrecer tres opciones.	Un guisado a base de carne de res, pollo, cerdo o pescado, siempre con vegetales, como parte del platillo o en guarnición de ensalada.	Mínimo 120 gr. De la carne (peso cocido neto, sin hueso ni piel y drenado, carne magra) los vegetales son adicionales al peso anterior.
	Cereal (ofrecer siempre uno integral y dos opciones más)	Mínimo 120 gr. (peso neto y drenado).

	Guisado vegetariano a base de vegetales o tubérculos cocidos acompañados de queso panela u Oaxaca.	Mínimo 120 gr. (peso cocido neto y drenado).
Frijoles.	De la olla, guisados o cocidos, de preferencia sin freír y sin embutidos.	Mínimo 100 gr. (peso cocido neto y drenado)
Té y café.	Té y café de grano molido.	A libre demanda del comensal
Leche.	Leche pasteurizada entera, light, descremada y deslactosada.	A libre demanda del comensal
Pan y tortillas.	Bolillo blanco e integral. De maíz nixtamalizado.	A libre demanda del comensal
Pan de dulce.	Pan de dulce variado.	A libre demanda del comensal
Salsa y chiles encurtidos.	Salsa preparada a base de vegetales y chiles frescos o secos y chiles encurtidos preparados en la cocina o industrializados.	A libre demanda del comensal
Limones.	Limones frescos y partidos en mitades	A libre demanda del comensal

BOX LUNCH
Emparedado de 150 grs que incluye: • Pan blanco (bolillo, hojaldra, media noche, telera, marina, cuerno, pan de caja o tipo danés). • Rebanada de jamón tipo americano y/o de pavo/cerdo. • Rebanada de queso amarillo tipo americano y • Aderezo.
Fruta (manzana, pera, plátano).
Bebida refrescante en envase tetra pack de 350 ml mínimo, con popote.
Postre de 30 grs. como mínimo en variedad (palanqueta, cocada, galleta o similar con envoltura o dulces tipo caramelo mínimo de 4.5 grs. cada uno).

"Coordinación General de Servicios Periciales" (CGSP)

El suministro de productos alimenticios en sitio para personal de la Coordinación se realizará en las instalaciones de la Coordinación General de Servicios Periciales sito en Av. Río Consulado No. 715, Colonia Santa María Insurgentes, Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06430, Ciudad de México a partir del día hábil siguiente a la notificación del fallo y hasta el 31 de diciembre de 2019, en días hábiles y de conformidad a los horarios establecidos como a continuación se detalla:

Descripción	Horario
Desayuno	De lunes a viernes de 8:00 a 09:15 horas
Comida	De lunes a viernes de 15:00 a 17:30 horas
Menú Ejecutivo	De lunes a viernes de las 24 horas del día

El licitante que resulte adjudicado podrá ocupar las instalaciones en días hábiles para la preparación del desayuno y comidas y limpieza después del suministro en un horario de las 06:00 horas y hasta las 20:00 horas y los días sábados podrá acceder para realizar la limpieza profunda correspondiente en las instalaciones, en un horario de 08:00 a 15:00 horas, dicho horario podrá ser ajustado de acuerdo a las necesidades de "la fiscalía", sin que exista variación en el costo del suministro por parte del licitante que resulte adjudicado.

El menú estará conformado de la siguiente manera:

DESAYUNO	COMIDA	MENÚ EJECUTIVO
Fruta fresca y ensalada de verdura fresca	Fruta fresca	Fruta fresca, crema o sopa
Yogurt natural	Ensalada de verdura fresca	Ensalada
Jugo de fruta fresca natural	Sopa líquida	Plato fuerte
Plato fuerte	Sopa seca	Pan y tortilla
Frijoles	Plato fuerte	pan dulce
DESAYUNO	**COMIDA**	**MENÚ EJECUTIVO**
Pan y tortilla	Frijoles	Té, café
Pan dulce	Postre	Postre
Té, café y atole	Pan y tortilla	
Leche	Agua de frutas frescas	
	Salsa, limones y chiles encurtidos	

Las características de cada ración o platillo serán como se indica:

DESAYUNO		
Ración del Platillo	**Características**	**Contenido Neto**
Frutas frescas.	Ofrecer fruta fresca de la estación lavada, pelada y picada, a libre elección del comensal en barra con cuatro frutas.	Mínimo 150 gr en cada ración.
Yogurt natural o queso cottage.	Ofrecer yogurt o queso cottage para acompañar la fruta, si lo desea el comensal se acompañará con granola y/o avena	Mínimo 120 ml en cada ración.
Jugo de fruta fresca natural ofrecer siempre, por lo menos dos opciones.	Jugo de fruta fresca natural (naranja, toronja, mandarina), a libre demanda del comensal.	Mínimo 240 ml.

Plato fuerte: ofrecer siempre por lo menos tres opciones.	Guisados a base de carne de res, pollo, cerdo o pescado, todos acompañados de vegetales como parte del platillo o en guarnición de ensalada.	Mínimo 120 gr. de la carne (peso cocido neto, sin hueso ni piel y drenado, carne magra) los vegetales son adicionales al peso anterior.
	Huevos guisados con o sin verduras, con o sin embutidos (tocino, jamón, salchicha, mortadela, etc.).guarnicion chilaquiles.	Mínimo 2 pzas., máximo 4 pzas. conteniendo un mínimo 120 gr. totales de peso de huevos, los vegetales y los embutidos son adicionales al peso anterior.
	Cereal (ofrecer siempre uno integral y dos opciones más)	Mínimo 120 gr. (peso neto y drenado). la leche y el cereal porcionado individual
Té y café.	Té y café de grano molido.	Alibre demanda del comensal.
Leche.	Leche pasteurizada entera, descremada y deslactosada.	A libre de demanda del comensal.
Pan, tortillas y atole.	Bolillo blanco e integral. maíz nixtamalizado.	A libre de demanda del comensal.
Pan de dulce.	Pan dulce variado.	Pieza por comensal
Salsa y chiles encurtidos.	Salsa preparada a base de vegetales y chiles frescos o secos y chiles encurtidos preparados en la cocina o industrializados.	A libre demanda del comensal.
Limones.	Limones frescos y partidos en mitades.	A libre demanda del comensal.

- Adicionalmente, siempre habrá **Platillos Alternativos**, estimados sobre el 20% del total del **suministro de productos alimenticios** de desayuno, donde el comensal que lo solicite, tendrá la opción a elegir entre: **huevos al gusto** (mínimo de 120gr.), **omelet** de 2 huevos con jamón, salchicha o queso, cereal de caja con fruta (plátanos, melón y manzana, a elegir).

COMIDA		
Ración del Platillo	**Características**	**Contenido**
Fruta fresca de la estación.	Fruta exhibidas en una barra con al menos 4 (naranja, toronja, mandarina, manzana, plátano, papaya, sandía, melón, etc.) opciones de frutas fresca de la estación	A libre demanda del comensal considerando mínimo 150 gr. (peso neto).
Verduras frescas.	Verduras frescas exhibidas en una barra con al menos 6 vegetales frescos o cocidos (calabacitas, brócoli, ejotes, nopales, espinacas, trigo, elote, zanahoria, papa, betabel, lechuga, acelgas, coliflor, etc.) y 2 distintos aderezos, además de limón, aceite y vinagre.	A libre demanda del comensal considerando mínimo 150 gr. (peso neto).
Sopa líquida: ofrecer siempre dos opciones.	Caldos mixtos de verduras, con o sin carnes de res, pollo o pescado, cremas de leguminosas (lentejas, alubias entre otras).	Mínimo 300 ml. con 90 gr. de carne (peso neto).
Sopa seca: ofrecer siempre dos opciones.	Arroz, spaghetti, tallarín o cualquier otra pasta.	Mínimo 120 gr. cocido o guisado.

Plato fuerte: ofrecer siempre por lo menos tres opciones (especificar el porcentaje en cada guisado. ejem. 40%, 40% y 20% dependiendo del de mayor demanda).	Un guisado a base de carne de res o cerdo siempre con vegetales como parte del patillo o con guarnición de ensalada. Un guisado a base de pollo o pescado siempre con vegetales como parte del patillo o con guarnición de ensalada. Un guisado vegetariano a base de vegetales o tubérculos cocidos acompañados de queso panela o oaxaca Evitar los alimentos capeados, harinados y fritos.	Mínimo 150 gr. de la carne (peso cocido neto, sin hueso, ni piel drenado, carne magra) los vegetales son adicionales al peso anterior. Mínimo 150 gr. (peso cocido neto y drenado).
Postre.	A base de fruta (no fresca), cereal (como el arroz con leche), grenetina (con o sin leche). Evitar pasteles, tartas y panques.	Mínimo 60gr. con 60g de peso drenado.
Pan y tortilla.	Bolillo blanco e integral. De maíz nixtamal izado.	A libre demanda del comensal
Agua de frutas frescas.	Preparadas a partir de fruta fresca de la estación.	A libre demanda del comensal
Salsas y chiles encurtidos.	Salsa preparada a base de vegetales y chiles frescos o secos y chiles encurtidos preparados en la cocina o industrializados.	A libre demanda del comensal
Te y café.	Té y café de grano molido.	A libre demanda del comensal
Limones.	Limones frescos y partidos en mitades.	A libre demanda del comensal

- Adicionalmente, siempre habrá **Platillos Alternativos**, estimado sobre el 20% del total del **suministro de productos alimenticios** de comida, donde el comensal que lo solicite tendrá la opción de elegir entre: **carne asada** (carne magra mínimo 150 grs, peso cocido neto, sin hueso y drenado), **pechuga de pollo a la plancha** (sin hueso ni piel y drenado mínimo 150 grs. Peso cocido neto), **queso panela y nopal asados** (mínimo 150 grs, peso cocido neto y drenado), **ensalada de atún** (mínimo 1 lata de atún drenada por persona, preparados con crema y mayonesa light, a elección y galletas saladas) u **omelet** de 2 huevos con jamón, salchicha o queso, todas las opciones se servirán acompañadas de una guarnición de verduras al vapor o ensalada de verduras frescas.

MENU EJECUTIVO	CONTIENE
Desayuno	• Copa de frutas con yogurt o queso cottage. • Chilaquiles con pollo en salsa acompañados de frijoles Refritos y papas al cilantro, omelette o huevos al gusto. • Pan tostado o bísquet con mermelada y mantequilla. • Pan dulce. • Café y/o té • Refrescos. • Jugo de temporada.
Comida	Consta de cuatro tiempos (crema o sopa, ensalada, plato fuerte y postre) • Fideo seco, crema de verduras o pasta. • Ensalada verde • Carne, pollo o pescado, se elige guarnición de verduras o ensalada • Helado, tartas, fresas con crema, brownie con mermelada de mora o rebanada de pastel

	• Refresco. • Agua de fruta de temporada
Cena	• Copa de frutas con yogurt o queso cottage. • Hot-cakes, pechuga rellena o carne asada con guarnición de verduras al vapor. • Pan tostado o bísquet con mermelada y mantequilla. • Pan dulce. • Café y/ té

- Los Menús ejecutivos podrán ser de libre elección por parte del administrador del contrato, con la atención personalizada de meseros en sitio requerido, platillo tipo ejecutivo, agua embotellada, refresco, café y té, será solicitado preferentemente con 12 horas de anticipación

"Instituto de Formación Ministerial, Policial y Pericial" (IFMPP)

A partir del día natural siguiente a la notificación del fallo los alimentos podrán ser suministrados en **Calle Privada de Río Pilcomayo No. 169 Col. Argentina Poniente, ALcaldía Miguel Hidalgo CP 11230, Ciudad de México** y/o **Avenida de los Insurgentes No. 20 de la Glorieta de Insurgentes Col. Roma Norte CP 06700, Ciudad de México** o donde **"EL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO"** lo requiera.

El **"SUMINISTRO"** podrá considerar las siguientes modalidades:

MODALIDAD	HORARIO
Bocadillos y Café ejecutivo	De lunes a viernes de 07:00 a 21:00 horas
Box Lunch	De lunes a viernes de 07:00 a 21:00 horas

Nota: Los Box Lunch deberán de proporcionarse dentro de las 24 horas posteriores a la solicitud que por escrito realice **"EL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO".**

Respecto de los Bocadillos y café ejecutivo, excepcionalmente podrá solicitarse también en sábado y domingo mediante correo electrónico con 12 horas de anticipación por parte del **"ADMINISTRADOR DEL CONTRATO"**.

Las características de los suministros serán como se indica:

1. **Modalidades para el suministro de bocadillos y café ejecutivo en sitio.**

SUMINISTRO DE CAFÉ (Básico)
a) Agua envasada purificada (podrá ser de las principales marcas en el mercado mexicano) b) Café de grano tostado y molido para preparar en percolado tipo americano o de olla, a libre demanda. c) Agua caliente (envasada purificada) y bolsas para preparar té (manzanilla, hierbabuena, limón o negro) a libre demanda d) Galletas: con nuez moscada, azúcar glass, integrales, con chispas de chocolate, de mantequilla, con centro de mermelada de fresa o piña, rellenas de cajeta, de chocolate, de vainilla, etc. De 4 a 6 galletas por cada suministro solicitado, equivalente a 60 grs aproximadamente. e) 1 botella de agua pura envasada purificada de 500 ml como mínimo, para cada suministro requerido. f) 1 vaso de cartón encerado desechable de 10 oz. g) 2 servilletas de papel.

h) 1 plato de cartón encerado desechable de 10 cms de diámetro.
i) Agitadores desechables, azúcar, sustituto de azúcar, sustituto de crema en polvo para café en presentación individual, hielo a libre demanda.

SUMINISTRO DE CAFÉ (Ejecutivo)
Deberá contar además de lo anteriormente mencionado, con lo siguiente: a) Bocadillos preparados con productos frescos, considerar al menos 4 bocadillos por suministro requerido. (de manera enunciativa, mas no limitativa los siguientes: mini cuernitos de jamón con queso blanco y aderezo, mini hojaldras de mole poblano con pollo, mini tortitas de jamón con queso amarillo, chile jalapeño, lechuga y jitomate, mini hojaldrado de atún con mayonesa y verduras, mini empanada de jamón, queso y piña, mini empanada de mole verde con pollo, mini club sándwich de jamón de pavo, queso panela, aderezo, jitomate y lechuga, mini hojaldra de ensalada rusa, entre otros) b) Refresco frío en lata de reconocidas marcas, de diversos sabores. c) De 4 a 6 galletas tipo gourmet, equivalente a 60 grs aproximadamente por cada suministro solicitado. d)Presentación de enseres de cafetería y loza en color blanco y plaqué metálico debidamente lavados y desinfectados.

2. Modalidades para el suministro de Box Lunch.

Se ofrecerá emparedado, burrito o ensalada, fruta de temporada, bebida y postre; cada uno se integrará de acuerdo a las siguientes características mínimas:

EMPAREDADO	BURRITO	ENSALADA
a) Podrá ser sandwich o torta. b) Elaborado con baguetín, chapata, baguette, croissant u hojaldra. c) Deberá contener: queso blanco fresco o amarillo americano, embutido, pollo o atún, verdura fresca y aderezo.	a) Elaborado con tortilla de harina normal o integral. b) Pimiento cortado en julianas. c) Cebolla blanca. d) Chile jalapeño. e) Queso manchego u Oaxaca. f) Frijoles bayos refritos. g) Carne molida de res, pollo deshebrado, carne seca machacada o carne tipo cochinita pibil como principales proteínas.	a) Lechuga romana, sangría u orejona, fresca, debidamente lavada y desinfectada. b) Con atún o pollo, embutidos o lácteos o como proteína. c) Sopa fría. d) 2 porciones de pan integral. e) Aderezo de mostaza con miel, Ranch, César, chipotle. f) Se considerará mínimo 150 grs peso neto de embutidos, lácteos, atún o el ingrediente principal del que se elabore. El pan y los vegetales son adicionales.

FRUTA
a) Preferentemente fruta de temporada, fresca, sin signos aparentes de encontrarse en descomposición, sin golpeaduras o magulladuras, considerando un peso neto mínimo de 120 grs. b) 1 pieza por suministro requerido. c) Deberá contar con signos organolépticos que permitan saber que se encuentra en buen estado. d) Evitar proporcionar rebanadas de frutas grandes, como papaya, melón, sandía, piña, etc.

BEBIDA
a) Podrá ser jugo de 350 ml aproximadamente envasado en Tetrapack con popote o refresco de lata de reconocidas marcas comercializadas en México. b) En ambos casos no deberán presentar golpeaduras o magulladuras en su apariencia, mucho menos signos de óxido, manchas, fugas o estar inflados.

POSTRE
a) Podrá ofrecerse postres envasados de 125 grs como mínimo de contenido, tales como: gelatinas de sabores, flanes, natillas, arroz con leche, mousse, etc. b) También podrá ofrecerse palanquetas, cocadas, galletas o similar con envoltura que incluya fecha de caducidad, de 40 grs como mínimo o bien, chocolates, mazapanes o dulces tipo caramelo de 12 grs como mínimo.

"Centro Nacional de Planeación, Análisis e Información para el Combate a la Delincuencia" (CENAPI)

A partir del día hábil siguiente a la notificación del fallo los alimentos podrán ser suministrados en los plazos establecidos en Calle Xóchitl No. 38, Colonia Pueblo San Pablo Tepetlapa, Alcaldía de Coyoacán, Código Postal 04640, en la Ciudad de México.

El **"SUMINISTRO"** podrá considerar las siguientes modalidades:

Concepto	Horario
Desayuno	De Lunes a Domingo de 8:00 a 11:00 horas
Comida	De Lunes a Viernes de 13:30 a 17:00 horas
	Sábado y Domingo de 13:00 a 14:30 horas
Box Lunch	De Lunes a Domingo abierto de acuerdo a los requerimientos del CENAPI
Desayuno Ejecutivo	De Lunes a Domingo abierto de acuerdo a los requerimientos del CENAPI

El proveedor que resulte adjudicado podrá ocupar las instalaciones en días hábiles para la preparación del desayuno y comidas y limpieza después del suministro de alimentos en un horario de las 06:00 horas y hasta las 20:00 horas y los días sábados podrá acceder para realizar la limpieza profunda correspondiente en las instalaciones, en un horario de 08:00 a 15:00 horas, dicho horario podrá ser ajustado de acuerdo a las necesidades del suministro, sin que exista variación en el costo de los bienes por parte del proveedor que resulte adjudicado.

Las características de cada ración o platillo serán como se indica:

Desayuno

Ración del platillo	Características	Contenido Neto
Frutas frescas.	Fruta fresca de la estación lavada, desinfectada, pelada y picada, a libre elección del comensal con al menos cuatro opciones de fruta.	Mínimo 150 gr en cada ración.
Yogurt natural o queso cottage o ricota.	Yogurt o queso cottage o granola y/o avena a petición del comensal.	Mínimo 120 ml en cada ración.
Jugo de fruta fresca natural ofrecer siempre, por lo menos dos opciones.	Jugo de fruta fresca natural de temporada (naranja, toronja, mandarina, etc.) al menos dos opciones y a libre demanda del comensal.	A libre demanda del comensal.
Plato fuerte: ofrecer siempre por lo menos tres opciones.	Guisados a base de carne de res, pollo, cerdo o pescado, todos acompañados de vegetales como parte del platillo o en guarnición de ensalada.	Mínimo 120 gr. de la carne (peso cocido neto, sin hueso ni piel y drenado, carne magra) los vegetales son adicionales al peso anterior.
	Huevos guisados con o sin verduras, con o sin embutidos (tocino, jamón, salchicha, mortadela, etc.), con una guarnición.	Mínimo 2 pzas., máximo 4 pzas. conteniendo un mínimo 120 gr. totales de peso de huevos, los vegetales y los embutidos son adicionales al peso anterior.
	Cereal (ofrecer al menos dos opciones una de ellas integral)	Mínimo 120 gr. (peso neto y drenado). la leche y el cereal porcionado individual
Ración del platillo	Características	Contenido Neto

Frijoles.	Guisados o cocidos, con o sin embutidos.	Mínimo 100 gr. (peso cocido neto y drenado).
Té y café.	Té y café de grano molido.	A libre demanda del comensal.
Leche.	Leche pasteurizada entera, descremada y deslactosada.	A libre de demanda del comensal.
Pan y tortillas.	Bolillo blanco o integral, o tortilla de maíz nixtamalizado.	A libre demanda del comensal.
Pan de dulce.	Pan dulce variado.	Pieza por comensal
Salsa y chiles encurtidos.	Salsa preparada a base de vegetales y chiles frescos o secos y chiles encurtidos preparados en la cocina o industrializados.	A libre demanda. del comensal.
Limones.	Limones frescos y partidos en mitades.	A libre demanda del comensal.

Adicionalmente, siempre habrá platillos alternativos, estimados sobre el 20% del total del suministro de alimentación de desayuno, donde el comensal que lo solicite, tendrá la opción a elegir entre: huevos al gusto (mínimo de 120gr.), omelette con jamón, salchicha, verduras o queso, cereal de caja con fruta (plátanos, melón y manzana, a elegir).

Comida

Ración del Platillo	Características	Contenido
Fruta fresca de la estación.	Fruta de la estación exhibida en una barra con al menos 4 opciones (naranja, toronja, mandarina, manzana, plátano, papaya, sandía, melón, etc.)	A libre demanda del comensal
Verduras frescas.	Verduras frescas exhibidas en una barra con al menos 4 vegetales frescos o cocidos (calabacitas, brócoli, ejotes, nopales, espinacas, trigo, elote, zanahoria, papa, betabel, lechuga, acelgas, coliflor, etc.) y al	A libre demanda del comensal

	menos 2 distintos aderezos, además de limón, aceite y vinagre.	
Ración del platillo	**Características**	**Contenido Neto**
Sopa líquida: ofrecer siempre dos opciones.	Caldos mixtos de verduras, con o sin carnes de res, pollo o pescado, cremas de leguminosas (lentejas, habas, alubias entre otras).	Mínimo 300 ml. en caso de contener algún tipo de carne, será con un mínimo de 10 gr. (peso neto cocido).
Sopa seca: ofrecer siempre dos opciones.	Arroz, spaghetti, tallarín o cualquier otra pasta.	Mínimo 120 gr. cocido o guisado.
Plato fuerte: ofrecer siempre por lo menos tres opciones (especificar el porcentaje en cada guisado. ejem. 40%, 40% y 20% dependiendo del de mayor demanda).	Guisado a base de carne de res o cerdo siempre con vegetales como parte del patillo o con guarnición de ensalada. Guisado a base de pollo o pescado siempre con vegetales como parte del patillo o con guarnición de ensalada. Guisado vegetariano a base de vegetales o tubérculos cocidos acompañados de queso panela o oaxaca o manchego u otro tipo de queso bajo en calorías. Evitar los alimentos capeados, enharinados y fritos.	Mínimo 150 gr. de la carne (peso cocido neto, sin hueso, ni piel drenado, carne magra) los vegetales son adicionales al peso anterior.
Frijoles.	De la olla o guisados o cocidos, de preferencia sin freír y sin embutidos.	mínimo 100 gr. (peso conocido neto y drenado)
Postre.	A base de fruta fresca o de fruta en conserva o cereal (como el arroz con leche), o de grenetina (con o sin leche). Preferentemente evitar pasteles, tartas y panques. Ocasionalmente podrá ofrecer postres empaquetados con peso mínimo de 40 gr.	Mínimo 60gr. (peso neto y drenado).

Pan y tortilla.	Bolillo blanco o integral, tortillas de maíz nixtamalizado.	A libre demanda del comensal
Agua de frutas frescas.	Preparadas a partir de fruta fresca de la estación.	A libre demanda del comensal
Salsas y chiles encurtidos.	Salsa preparada a base de vegetales y chiles frescos o secos y chiles encurtidos preparados en la cocina o industrializados.	A libre demanda del comensal
Ración del platillo	**Características**	**Contenido Neto**
Te y café.	Té y café de grano molido.	A libre demanda del comensal
Limones.	Limones frescos y partidos en mitades.	A libre demanda del comensal

Adicionalmente, siempre habrá platillos alternativos, estimado sobre el 20% del total del suministro de alimentación de comida, donde el comensal que lo solicite tendrá la opción de elegir entre: carne asada (carne magra mínimo 150 grs. peso cocido neto, sin hueso y drenado), pechuga de pollo a la plancha (sin hueso ni piel y drenado mínimo 150 grs. peso cocido neto), queso panela y nopal asados (mínimo 150 grs. peso cocido neto y drenado), ensalada de atún (mínimo 1 lata de atún 100 grs. drenado por persona, preparados con crema o mayonesa light, a elección y galletas saladas), todas las opciones se servirán acompañadas de una guarnición de verduras al vapor o ensalada de verduras frescas.

Box Lunch

Ración del Platillo	Características	Contenido
Emparedado, burrito o ensalada.	La preparación de un sándwich o torta elaborado con baguetín, chapata, baguette o croissant, hojaldra, burritos, entre otros (todos los anteriores deberán contener: queso, embutido, pollo o atún, verdura fresca y aderezo) o bien ensalada de atún o ensalada de pollo acompañado de	Considerando mínimo 150 gr. peso neto de embutidos, lácteos, atún o el ingrediente principal del que se elabore. El pan y los vegetales son adicionales al peso anterior.

	sopa fría (las ensaladas deberán ser acompañadas de galletas saladas o tostadas.	
Fruta.	Manzana, pera, plátano o fruta de temporada.	Considerando mínimo 120 gr. (peso neto).
Bebida refrescante.	En envase tetra pack con popote.	Mínimo 350 ml., jugo envasado o refresco de lata
Ración del Platillo	**Características**	**Contenido**
Postre.	Postre envasado (tipo gelatina, flan, natilla, arroz con leche, mouse en variedad palanqueta, cocada, galleta o similar con envoltura. Chocolates, mazapanes o dulces tipo caramelo.	De 60 grs. como mínimo De 40 grs. como mínimo

"Agencia de Investigación Criminal" (Muralla)

El suministro de los alimentos podrán requerirse a partir del día natural siguiente a la notificación del fallo y deberán ser suministrados en Carretera Federal número 120, kilómetro 6.5, tramo Galindo-Amealco Municipio de San Juan del Río, Querétaro, C.P. 76820, de acuerdo a los siguientes horarios:

Modalidad	Horario
Desayuno	De Lunes a Domingo De 07:00 A 10:00 Hrs.
Comida	De Lunes a Domingo De 13:00 A 15:00 Hrs.
Cena	De Lunes a Domingo De 19:00 A 21:00 Hrs.
Suministro de Café	De Lunes a Viernes De 07:00 A 21:00 Hrs.
Box Lunch	De lunes a Viernes las 24 horas

Dicho horario podrá ser ajustado de acuerdo a las necesidades de "La Fiscalía".

El menú estará conformado de la siguiente manera:

Desayuno

Ración Del Platillo	Características	Contenido Neto
Frutas Frescas.	Fruta fresca de la estación lavada, pelada y picada, a libre elección del comensal en barra con cuatro frutas.	Mínimo 150 gr en cada ración.
Yogurt natural o queso cottage.	Yogurt o queso cottage para acompañar la fruta, si lo desea el comensal se acompañará con granola y/o avena	Mínimo 120 ml en cada ración.
Jugo de fruta fresca natural ofrecer siempre, por lo menos dos opciones.	Jugo de fruta fresca natural (naranja, toronja, mandarina), a libre demanda del comensal.	Mínimo 240 ml.
Plato fuerte: ofrecer siempre por lo menos tres opciones.	Guisados a base de carne de res, pollo, cerdo o pescado, todos acompañados de vegetales como parte del platillo o en guarnición de ensalada.	Mínimo 120 gr. de la carne (peso cocido neto, sin hueso ni piel y drenado, carne magra) los vegetales son adicionales al peso anterior.
	Huevos guisados con o sin verduras, con o sin embutidos (tocino, jamón, salchicha, mortadela, etc.).	Mínimo 2 pzas., máximo 4 pzas. conteniendo un mínimo 120 gr. totales de peso de huevos, los vegetales y los embutidos son adicionales al peso anterior.
	Cereal (ofrecer siempre uno integral y dos opciones más)	Mínimo 120 gr. (peso neto y drenado).
Frijoles.	Guisados o cocidos, con o sin embutidos.	Mínimo 100 gr. (peso o cocido neto y drenado).
Té y café.	Té y café de grano molido.	A libre demanda del comensal.
Leche.	Leche pasteurizada entera, descremada y deslactosada.	A libre de demanda del comensal.
Pan y tortillas.	Bolillo blanco e integral. Maíz nixtamalizado.	A libre de demanda del comensal.
Pan de dulce.	Pan dulce variado.	A libre demanda del comensal.
Salsa y chiles encurtidos.	Salsa preparada a base de vegetales y chiles frescos o secos y chiles encurtidos preparados en la cocina o industrializados.	A libre demanda del comensal.
Limones.	Limones frescos y partidos en mitades.	A libre demanda del comensal.

Adicionalmente, siempre habrá platillos alternativos, estimados sobre el 20% del total del suministro de alimentación de desayuno, donde el comensal que lo solicite, tendrá la opción a elegir entre: huevos al gusto (mínimo de 120 gr.), omelet de 2 huevos con jamón, salchicha o queso, cereal de caja con fruta (plátanos, melón y manzana, a elegir).

Comida

Ración Del Platillo	Características	Contenido
Fruta fresca de la estación.	Fruta exhibidas en una barra con al menos 4 (naranja, toronja, mandarina, manzana, plátano, papaya, sandía, melón, etc.) opciones de frutas fresca de la estación.	A libre demanda del comensal considerando mínimo 150 gr. (peso neto).

Ración Del Platillo	Características	Contenido
Verduras frescas.	Verduras frescas exhibidas en una barra con al menos 6 vegetales frescos o cocidos (calabacitas, brócoli, ejotes, nopales, espinacas, trigo, elote, zanahoria, papa, betabel, lechuga, acelgas, coliflor, etc.) y 2 distintos aderezos, además de limón, aceite y vinagre.	A libre demanda del comensal considerando mínimo 150 gr. (peso neto).
Sopa líquida: ofrecer siempre dos opciones.	Caldos mixtos de verduras, con o sin carnes de res, pollo o pescado, cremas de leguminosas (lentejas, alubias entre otras).	Mínimo 300 ml. con 90 gr. de carne (peso neto).
Sopa seca: ofrecer siempre dos opciones.	Arroz, spaghetti, tallarín o cualquier otra pasta.	Mínimo 120 gr. cocido o guisado.
Plato fuerte: ofrecer siempre por lo menos tres opciones (especificar el porcentaje en cada guisado. ejem. 40%, 40% y 20% dependiendo del de mayor demanda).	Guisado a base de carne de res o cerdo siempre con vegetales como parte del patillo o con guarnición de ensalada. Guisado a base de pollo o pescado siempre con vegetales como parte del patillo o con guarnición de ensalada. un guisado vegetariano a base de vegetales o tubérculos cocidos acompañados de queso panela o oaxaca Evitar los alimentos capeados, harina dos y fritos.	Mínimo 150 gr. de la carne (peso cocido neto, sin hueso, ni piel drenado, carne magra) los vegetales son adicionales al peso anterior. Mínimo 150 gr. (peso cocido neto y drenado).
Frijoles.	De la olla, guisados o cocidos, de preferencia sin freír y sin embutidos.	Mínimo 100 gr. (peso conocido neto y drenado).
Postre.	A base de fruta (fresca), cereal (como el arroz con leche), grenetina (con o sin leche). Evitar pasteles, tartas y panques.	Mínimo 60 gr. con 60 g de peso drenado.
Pan y tortilla.	Bolillo blanco e integral. de maíz nixtamalizado.	A libre demanda del comensal
Agua de frutas frescas.	Preparadas a partir de fruta fresca de la estación.	A libre demanda del comensal
Salsas y chiles encurtidos.	Salsa preparada a base de vegetales y chiles frescos o secos y chiles encurtidos preparados en la cocina o industrializados.	A libre demanda del comensal
Te y café.	Té y café de grano molido.	A libre demanda del comensal
Limones.	Limones frescos y partidos en mitades.	A libre demanda del comensal

CENA

Ración del Platillo	Características	Contenido
Fruta fresca de la estación.	Fruta exhibidas en una barra con al menos 4 (naranja, toronja, mandarina, manzana, plátano, papaya, sandía, melón, etc.) opciones de frutas fresca de la estación	A libre demanda del comensal considerando mínimo 150 gr. (peso neto).

Ración del Platillo	Características	Contenido
Verduras frescas.	Verduras frescas exhibidas en una barra con al menos 6 vegetales frescos o cocidos (calabacitas, brócoli, ejotes, nopales, espinacas, trigo, elote, zanahoria, papa, betabel, lechuga, acelgas, coliflor, etc.) y 2 distintos aderezos, además de limón, aceite y vinagre.	A libre demanda del comensal considerando mínimo 150 gr. (peso neto).
Sopa líquida: ofrecer siempre dos opciones.	Caldos mixtos de verduras, con o sin carnes de res, pollo o pescado, cremas de leguminosas (lentejas, alubias entre otras).	Mínimo 300 ml. con 90 gr. de carne (peso neto).
Sopa seca: ofrecer siempre dos opciones.	Arroz, spaghetti, tallarín o cualquier otra pasta.	Mínimo 120 gr. cocido o guisado.
Plato fuerte: ofrecer siempre por lo menos tres opciones (especificar el porcentaje en cada guisado. Ejem. 40%, 40% y 20% dependiendo del de mayor demanda).	Guisado a base de carne de res o cerdo siempre con vegetales como parte del patillo o con guarnición de ensalada. Guisado a base de pollo o pescado siempre con vegetales como parte del patillo o con guarnición de ensalada. Guisado vegetariano a base de vegetales o tubérculos cocidos acompañados de queso panela o oaxaca Evitar los alimentos capeados, harina dos y fritos.	Mínimo 150 gr. de la carne (peso cocido neto, sin hueso, ni piel drenado, carne magra) los vegetales son adicionales al pesó anterior. Mínimo 150 gr. (peso cocido neto y drenado).
Frijoles.	De la olla, guisados o cocidos, de preferencia sin freír y sin embutidos.	Mínimo 100 gr. (peso conocido neto y drenado)
Postre.	A base de fruta (no fresca), cereal (como el arroz con leche), grenetina (con o sin leche). Evitar pasteles, tartas y panques.	Mínimo 60 gr. con 60 g de peso drenado.
Pan y tortilla.	Bolillo blanco e integral. De maíz nixtamal izado.	A libre demanda del comensal
Agua de frutas frescas.	Preparadas a partir de fruta fresca de la estación.	A libre demanda del comensal
Salsas y chiles encurtidos.	Salsa preparada a base de vegetales y chiles frescos o secos y chiles encurtidos preparados en la cocina o industrializados.	A libre demanda del comensal
Té y café.	Té y café de grano molido.	A libre demanda del comensal
Limones.	Limones frescos y partidos en mitades.	A libre demanda del comensal

En caso de que las solicitudes diarias de raciones no llegaré a ser suficiente para atender el número de comensales, **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado siempre tendrá platillos opcionales, estimados sobre el 20% del total del suministro de comida, donde además del personal que no alcance del menú diario, el comensal que lo solicite, tendrá la opción a elegir entre: carne asada o pechuga de pollo a la plancha (carne

magra mínimo 120 grs. en crudo neto, sin hueso y drenado); todas las opciones se servirán acompañadas de una guarnición de verduras al vapor o ensalada de verduras frescas. **"EL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO"** se reserva el ajuste que deba realizarse al porcentaje sobre las cantidades de suministro de comida referente a los platillos opcionales, de acuerdo a la demanda que se presente por parte de los comensales.

BOX LUNCH

Ración del Platillo	Características	Contenido
Emparedado, burrito o ensalada.	La preparación de un sándwich o torta elaborado con baguetín, chapata, baguette o croissant, hojaldra, burritos (todos los anteriores deberán contener: queso, embutido, pollo o atún, verdura fresca y aderezo) o bien ensalada de atún, ensalada de pollo acompañado de sopa fría (las ensaladas acompañados de dos porciones de pan integral)	Considerando mínimo 150 gr. peso neto de embutidos, lácteos, atún o el ingrediente principal del que se elabore. El pan y los vegetales son adicionales al peso anterior.
Fruta.	Manzana, pera, plátano o fruta de temporada.	Considerando mínimo 120 gr. (peso neto).
Bebida refrescante.	En envase tetra pack con popote.	Mínimo 350 ml., jugo envasado o refresco de lata
Postre.	Postre envasado (tipo gelatina, flan, natilla, arroz con leche, mouse en variedad palanqueta, cocada, galleta o similar con envoltura. Chocolates, mazapanes o dulces tipo caramelo.	De 125 grs. como mínimo De 40 grs. como mínimo De 12 grs. como mínimo

Suministro de Café

Deberá contar con:

- Café caliente tipo Americano o de la olla a libre demanda
- Agua caliente para preparar Té a libre demanda
- Bolsas de Té a libre demanda
- Una botella de Agua de 500 ml mínimo por cada uno de los suministro s solicitados
- De 4 a 6 galletas, equivalente a 60gr aproximadamente por cada uno de los suministros solicitados
- Un vaso de cartón encerado desechable de 10 onzas
- Dos servilletas de papel
- Un plato de cartón encerado desechable de 10 cm de diámetro

Condiciones Generales

1. MENÚ.

MODALIDAD DESAYUNO, COMIDA O CENA DE AUTOSERVICIO EN SITIO.

1.1.1. "EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado deberá presentar los menús para comida, correspondientes a **8 semanas,** mismos que no deberán repetirse, adicionalmente deberá presentar 5 menús de emergencia.

1.1.2. "EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado deberá indicar el nombre de la persona con licenciatura en Nutrición, señalando el número de su cédula profesional, quien, planeará, revisará, realizará el cálculo, validación de los menús y su aporte nutrimental.

1.1.3. Durante el ejercicio del contrato podrán modificarse los menús de acuerdo a las necesidades de la Dirección General de Servicios Aéreos, previa notificación por escrito (oficio y/o correo electrónico) que realice **"EL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO"** a **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado.

1.1.4. El menú deberá aportar la energía y los nutrimentos suficientes y adecuados para cubrir las recomendaciones diarias, de acuerdo a la actividad que desempeña el personal al que está dirigido el suministro de alimentos, como se indica a continuación:

TIPO DE POBLACIÓN	PERSONAL DE LA INSTITUCIÓN
ENERGÍA TOTAL RECOMENDADA POR DÍA	2500 KCAL+/-10%

1.1.5. El total de esta energía deberá obtenerse de las proteínas, lípidos e hidratos de carbono en las proporciones que se indica a continuación, con la finalidad de garantizar el equilibrio adecuado a la dieta:

PROTEÍNAS	LÍPIDOS	HIDRATOS DE CARBONO	ENERGÍA TOTAL
5%	30%	55%	100%

1.1.6. Para el suministro de alimentos en la modalidad de comida, deberá proporcionarse el 45% de la energía total recomendada diaria.

1.1.7. "EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado deberá colocar una charola a la vista de los comensales, con los platillos del día, con las porciones y gramaje medido con una báscula de cocina (peso máximo 2kgs), de acuerdo a lo indicado en el presente Anexo Técnico. Queda prohibido exhibir los alimentos por más de 4 horas, aún bajo control de temperaturas.

1.1.8. "EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado deberá considerar en la planeación de los menús la variedad, es decir, al menos un platillo fuerte del desayuno, la comida y la cena, de conformidad con la norma oficial mexicana NOM-043-SSA2-2005.- "**Servicios básicos de salud, promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación**".

1.1.9. Queda prohibido suministrar platillos terminados con carnes, pescado y huevo crudos, incluyendo aderezos, salsas y marinados.

1.1.10. Deberá cocinarse con la cantidad de sal, condimentos, picante normal; y contará con saleros y pimenteros para el caso de que algún comensal los solicite.

1.1.11. Las sopas líquidas también deberán variarse entre cremas y caldos preparados a partir de carnes, aves, pescados, cereales, leguminosas y verduras.

1.1.12. Las salsas deberán prepararse diariamente y desecharse los sobrantes al final del día.

1.1.13. Se deberá contar indistintamente con pan blanco, en cantidad suficiente para atender la petición del comensal, tanto el pan blanco, integral y el pan dulce en presentación individual, se adquirirá el mismo día del suministro de alimentos y se suministrará envasado en bolsa de polietileno o de celofán. El pan sobrante del día deberá desecharse el mismo día, quedando estrictamente prohibido su reutilización para elaborar pan molido u otros postres o platillos.

1.1.14. Las tortillas de maíz se adquirirán el mismo día del suministro de alimentos y se suministrarán siempre calientes. Las tortillas sobrantes del día deberán desecharse el mismo día, quedando estrictamente prohibida su reutilización para elaborar chilaquiles, enchiladas, sopa de tortilla o cualquier otro platillo.

1.1.15. La leche pasteurizada que se utilice como bebida o para preparar otras bebidas y platillos, deberán contener grasa butírica, ya sea entera, descremada o parcialmente descremada, nunca grasa de origen vegetal.

1.1.16. La leche y todos los productos lácteos (queso, mantequilla, yogurt, jocoque, crema, requesón, entre otros), deberán estar procesados con leche pasteurizada, lo cual será demostrable en la etiqueta que ostente, aún en productos suministrados en presentaciones industriales.

1.1.17. Siempre deberá tenerse disponible "sustituto de azúcar" (aspartame, splenda u otra combinación de ingredientes que ofrezca 0 kcal) y sustituto de sal (como el cloruro de potasio) de libre demanda, a petición de los comensales.

1.1.18. Considerar que cuando se sirva consomé de pollo, se ofrecerá a libre demanda: cebolla, cilantro y chiles serranos verdes frescos y picados, así como limón, higiénicamente procesados (lavados y desinfectados).

1.1.19. Las aguas se prepararán diariamente a partir de agua envasada purificada con fruta fresca natural con poca azúcar y soló en caso de que la fruta de temporada no tenga óptimas condiciones, podrá utilizarse como máximo una vez a la semana, concentrado de frutas; en caso de que algún comensal requiera agua simple deberá otorgársele, por cada tiempo de comida; la preparación de las bebidas deberá realizarse en recipientes especiales para tal uso. Queda estrictamente prohibida, la preparación de las bebidas en botes destinados para otro uso.

1.1.20. Todos los sobrantes de comida preparada deberán desecharse o retirarse del establecimiento al término del día y no podrán reutilizarse, reciclarse o aprovecharse de un día para otro ni permanecer en las instalaciones;

1.1.21. Menús de emergencia, **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado deberá contar con 5 menús que incluyan el aporte de energía y el contenido de proteínas, lípidos e hidratos de carbono para que puedan prepararse en el comedor en caso de no contar con energía eléctrica, gas o suministro de agua, o como platillos complementarios para el caso de que se presente en gran medida comensales inesperados, con lo cual se garantice en forma permanente la atención del suministro de alimentos.

1.1.22. "EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado garantizará comida suficiente para brindar el suministro de alimentos, de conformidad con los mínimos y máximos de ración que se indica, de tal suerte que nunca habrá que hacer uso de menús de emergencia por desabasto, falta de planeación,

organización o cualquier otro imputable a **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado de lo contrario estará sujeto a lo dispuesto en el apartado de penalizaciones de este anexo técnico.
Nota: para la elaboración de los alimentos, queda prohibido utilizar agua de la cisterna o de la red pública (directa) debiendo ser agua envasada purificada, misma que deberá aportar "EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado.

MODALIDAD SUMINISTRO DE CAFÉ.

1.1.23. "EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado deberá utilizar para la preparación del café, agua envasada purificada, café de grano tostado y molido para preparar en precolado tipo americano o de olla, agua caliente y bolsas para preparar té (manzanilla, hierbabuena, limón y negro), así como de galletas que ofrecerán en el "suministro de café", además servilletas, vasos, platos y agitadores desechables, azúcar, sustituto de azúcar (0 kcal) y sustituto de crema (en polvo) para café en presentación individual, hielo y demás insumos que considere necesario. **"EL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO"** solicitará por escrito (oficio y/o correo electrónico) el suministro de café a **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado con una anticipación de un día hábil, informando el número de asistentes y horario; El café y té deberá suministrarse continuamente durante el horario determinado por **"EL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO".**

1.1.24. EL SUMINISTRO DE ALIMENTOS EJECUTIVOS CONTARÁ CON:

- La atención personalizada de mesero (s) en el sitio requerido.
- Platillo tipo ejecutivo.- De acuerdo a **"EL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO"** para cada mes, conforme a la carta de menús ejecutivos programable.
- Agua embotellada
- Refresco
- Café
- Té

1.2. PERSONAL REQUERIDO.

1.2.1. GENERALIDADES.

1.2.1.1. "EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado será el responsable único y directo por lo que respecta al personal que ocupe para **"EL SUMINISTRO"**, y por lo tanto, en ningún momento se considerará a la Fiscalía General de la República como patrón sustituto. **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado será responsable de contratar al personal que cuente con resultados favorables de los análisis clínicos practicados, de acuerdo con los estudios solicitados en el presente anexo técnico, así como que cuenten con las constancias de capacitación en manejo higiénico de los alimentos.

1.2.1.2. "EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado deberá contar con una plantilla de personal como se enlista a continuación, para estar en condiciones de realizar **"EL SUMINISTRO"** en los horarios establecidos por **"EL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO"**.

No.	PUESTO	PERSONAL
1	Encargado de comedor	1
2	Cocineros	1
3	Ayudante general (aseo y limpieza)	1
4	Ayudante general (lava loza)	1
5	Mesero	1
6	Ayudante general (Barra fría y caliente)	1
	TOTAL	**6**

COMIDA

No.	PUESTO	PERSONAL
1	Encargado de comedor	1
2	Cocineros	3
3	Ayudante general (aseo y limpieza)	1
4	Ayudante general (lava loza)	2
5	Mesero	1
6	Ayudante general (Barra fría y caliente)	2
	TOTAL	**10**

CENA

No.	PUESTO	PERSONAL
1	Encargado de comedor	1
2	Cocineros	1
3	Ayudante general (aseo y limpieza)	1
4	Ayudante general (lava loza)	1
5	Mesero	1
6	Ayudante general (Barra fría y caliente)	1
	TOTAL	**6**

"Agencia de Investigación Criminal" (AIC)

TURNO MATUTINO

No.	PUESTO	PERSONAL REQUERIDO	HORARIO
1	Encargado con licenciatura en Nutrición	1	6:00 – 14:00 horas
2	Chef	1	6:00 – 14:00 horas
3	Cocinero	1	6:00 – 14:00 horas
4	Ayudantes de cocinero	8	6:00 – 14:00 horas
5	Meseros	4	6:00 – 14:00 horas
No.	PUESTO	PERSONAL REQUERIDO	HORARIO

6	Ayudante de salón	2	6:00 – 14:00 horas
7	Ayudante Barra fría	1	6:00 – 14:00 horas
8	Ayudante Barra caliente	2	6:00 – 14:00 horas
9	Recepción (biométrico)	1	6:00 – 14:00 horas
10	Lava - loza	2	6:00 – 14:00 horas
11	Almacén	2	6:00 – 14:00 horas
	TOTAL	**27**	

TURNO VESPERTINO

No.	PUESTO	PERSONAL REQUERIDO	HORARIO
1	Encargado con licenciatura en Nutrición	1	14:00 – 22:00 horas
2	Chef	1	14:00 – 22:00 horas
3	Cocinero	1	14:00 – 22:00 horas
4	Ayudantes de cocinero	8	14:00 – 22:00 horas
5	Meseros	4	14:00 – 22:00 horas
6	Ayudante de salón	2	14:00 – 22:00 horas
7	Ayudante Barra fría	1	14:00 – 22:00 horas
8	Ayudante Barra caliente	3	14:00 – 22:00 horas
9	Recepción (biométrico)	1	14:00 – 22:00 horas
10	Lava - loza	3	14:00 – 22:00 horas
11	Almacén	2	14:00 – 22:00 horas
	TOTAL	**29**	

TURNO NOCTURNO

No.	PUESTO	PERSONAL REQUERIDO	HORARIO
1	Chef	1	22:00 – 06:00 horas
2	Cocinero	1	22:00 – 06:00 horas
3	Ayudante de cocinero	5	22:00 – 06:00 horas
4	Lava – loza	2	22:00 – 06:00 horas
5	Almacén	1	22:00 – 06:00 horas
	TOTAL	**10**	

"Coordinación General de Servicios Periciales" (CGSP)

DESAYUNO	
Puesto	Cantidad de personal
Gerente del Comedor	1
Cocinero	2
Ayudantes de cocinero	3

Ayudantes Generales	7
Licenciado en nutrición	1
TOTAL	**14**

COMIDA	
Puesto	Cantidad de personal
Gerente del Comedor	1
Cocinero	2
Ayudantes de cocinero	3
Ayudantes Generales	7
Licenciado en nutrición	1
TOTAL	**14**

"Instituto de Formación Ministerial, Policial y Pericial" (IFMPP)

SUMINISTRO DE CAFÉ (Ejecutivo)	
Puesto	Cantidad de personal
Mesero	El número de meseros se acordará previamente en la ORDEN DE SUMINISTRO

"Centro Nacional de Planeación, Análisis e Información para el Combate a la Delincuencia" (CENAPI)

Puesto	Cantidad de personal
Gerente del Comedor con Licenciatura en Nutrición	1
Cocinero	1
Ayudantes de cocinero	3
Ayudantes Generales	4
Total:	9

"Agencia de Investigación Criminal" (Muralla)

PUESTO	PERSONAL REQUERIDO POR TURNO		
	MATUTINO	VESPERTINO	NOCTURNO
	06:00 A 14:00	14:00 A 22:00	22:00 A 05:00
GERENTE DE UNIDAD (ENCARGADO)	1		
CHEF	1	1	
COCINERO	1	2	1
AYUDANTES DE COCINERO	8	8	5
ALMACENISTA	1	2	1
TOTAL	12	13	7

La plantilla de personal antes descrita es enunciativa más no limitativa y podrá ser ajustada de conformidad con las necesidades según lo solicite **"EL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO"** y sin costo adicional.

1.2.1.3. "EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado considerará en dicha plantilla el puesto y función que realizará cada uno de los integrantes y por ningún motivo el personal que manipula alimentos y vajilla limpia, podrá realizar actividades de limpieza (intendencia) y manejo de dinero ni viceversa, se deberá considerar en la plantilla, personal exclusivo que se encargará de mantener escrupulosa limpieza en todas las áreas y en todo momento.

1.2.1.4. "EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado será responsable única y directamente ante el personal que ocupe para llevar a cabo **"EL SUMINISTRO"**, y por lo tanto, en ningún momento se considerará a la Fiscalía General de la República como patrón sustituto, ni tampoco a **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado como intermediario, por lo que la Fiscalía General de la República no tendrá relación alguna de carácter laboral con dicho personal y consecuentemente queda liberada de cualquier responsabilidad en materia de trabajo y/o de seguridad social, obligándose **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado a responder de cualquier acción legal que se pudiera presentar en contra de la Fiscalía General de la República.

El personal contratado por **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado se abstendrá en todo momento de solicitar o recibir cualquier tipo de propina, dádiva o remuneración del personal al que se le suministren los alimentos.

1.2.1.5. "EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado nombrará un representante, quien fungirá como Encargado del Comedor y vínculo de enlace entre **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado y **"EL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO"**, a fin de atender las solicitudes que se deriven de la operación y la supervisión, quien tendrá facultades suficientes para resolver cualquier problema inherente a **"EL SUMINISTRO"**.

1.2.1.6. "EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado podrá ocupar las instalaciones de recepción, almacén, cocina y comedor diariamente, las 24 hrs. del día con la finalidad de que pueda realizar la limpieza del comedor.

1.2.1.7. En caso de ausencia por parte del personal, **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado sustituirá al personal faltante con otro que cuente con los análisis clínicos, así como los cursos correspondientes, de conformidad con lo señalado en el presente Anexo Técnico.

1.2.1.8. El personal del **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado deberá observar cortesía y respeto hacia el personal de la Fiscalía General de la República y público en general, así como prestar el apoyo cuando se le solicite.

1.2.1.9. El personal del **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado que ingrese a las instalaciones de la Fiscalía General de la República, deberá observar en todo momento las medidas de seguridad establecidas en los inmuebles.

1.2.1.10. El personal designado para brindar el suministro de alimentos, no podrá ser inferior al 90% del número de personas que conforman la plantilla.

"EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado deberá avisar a **"EL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO"** los movimientos de personal, Altas y Bajas en un plazo no mayor a 72 horas posteriores al movimiento.

1.2.1.12 MUESTRAS DE RETENCIÓN.

"EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado **será responsable del cumplimiento de los siguientes puntos:**

"EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado, conservará una muestra de 250 gramos de cada platillo que elabore, conservando dichas muestras identificadas con nombre y fecha de elaboración, manteniéndolas en refrigeración durante 48 horas.

En el caso de que se presenten cualquiera de las siguientes situaciones, estas muestras se turnarán a un laboratorio o de una autoridad competente elegido por **"EL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO"** para la realización del análisis microbiológico correspondiente, a fin de corroborar si el brote se originó por el consumo de alimentos o bebidas preparadas para **"EL SUMINISTRO".**

1. Brote de infecciones por el consumo de los alimentos y/o bebidas preparados y servidos por **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado, en el personal de la Fiscalía General de la República, con evidencia clínica y avalada por un médico con cédula profesional.
2. Brote de intoxicación por el consumo de los alimentos y/o bebidas preparados y servidos por **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado, en el personal de la Fiscalía General de la República, con evidencia clínica y avalada por un médico con cédula profesional.
3. Brote toxiinfección por el consumo de los alimentos y/o bebidas preparados y servidos por **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado, en el personal de la Fiscalía General de la República con evidencia clínica y avalada por un médico con cédula profesional.
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"** que resulte adjudicado.
5. Presencia de contaminantes físicos que causen daño a la salud: aretes, vidrios navajas, grapas, rebaba de metales, entre otros, encontrados en alimentos y/o bebidas preparados y servidos por **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado.
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 establecida 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 Secretaria de Salud.

"EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado cubrirá el costo de los análisis. En caso de que se demuestre que el brote es imputable a **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado se hará acreedor a la pena contractual correspondiente, sin menos cabo de rescisión del contrato.

Si **"EL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO"** considera que **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado ha incurrido en alguna de las situaciones que se consignan en los numerales 1, 2, 3, 4 5, y 6 anteriores, se le comunicará por escrito a fin de que éste , en un plazo no mayor a cinco(5) días hábiles contados a partir de que reciba la notificación del inicio del procedimiento de rescisión, manifieste lo que a su derecho convenga y aporte, en su caso las pruebas que estime pertinentes.

1.3 REGISTROS.

1.3.1 "EL PROVEEDOR", que resulte adjudicado debe requisitar los formatos que a continuación se resumen:

- Registro de control de recepción en coordinación con personal designado por **"EL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO"** (Diario).
- Programa de mantenimiento preventivo de equipo de potabilización y/o purificación de agua y máquina de hielo, en su caso. (Mensual).
- Registro de lectura y 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 (Mensual).
- Programa de control de plagas y contrato de servicio. (Mensual)
- Licencia federal sanitaria expedida por la autoridad correspondiente que autoriza al prestador del servicio de fumigación el control de plagas para efectuar servicios de fumigación y control. (Cada vez que se lleve a cabo el servicio de control de plagas).
- Hojas de seguridad de los plaguicidas empleados (Diario).
- Programa de avances de limpieza profunda (Diario).
- Fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos químicos (Diario).
- Evidencia de capacitación en manejo higiénico de los alimentos, impartida por un instructor con registro vigente ante la Secretaría de Turismo (SECTUR).
- Evidencia de la potabilidad del agua.
- Resultados de los análisis clínicos practicados al personal.
- Resultados de los análisis microbiológicos practicados a los alimentos, superficies vivas y superficies inertes.
- Control diario de desechos orgánicos e inorgánicos.

1.4 PRESENTACIÓN Y UNIFORMES.

"EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado será responsable del cumplimiento de los siguientes puntos:

1.4.1. La presentación de todo el personal deberá ser pulcra: 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 sujeto.

1.4.2. Las uñas deberán estar limpias, recortadas al ras de la yemas de los dedos, sin esmalte, sin presencia de hongos u otra enfermedad de la piel.

1.4.3. No se permitirá el uso de joyería u otro objeto ornamental en cara, orejas, cuello, manos, ni brazos del personal que recibe, almacena o prepara alimentos.

1.4.4. El personal de las áreas de preparación y suministro de alimentos deberá utilizar uniforme limpio y completo: pantalón blanco (para hombre y mujer), camisa o blusa con manga corta de color blanco en ambos casos, cubre pelo desechable, cubre boca-nariz desechable, calcetín, calzado cerrado color blanco antiderrapante (no tenis), mandil de tela o plástico blancos (según la actividad que realice), el personal de recepción, almacén, transportación, distribución y supervisión, además de lo anteriormente mencionado, deberá portar bata blanca.

1.4.5. El personal deberá estar identificado mediante logotipo de **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado bordado en la filipina, camisa, camisola o bata.

1.4.6. El personal deberá contar con al menos dos mudas completas de uniformes incluyendo calzado blanco antiderrapante (no tenis). Los uniformes deberá proporcionarlos **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado a su personal.

En caso de no cumplir con lo establecido se hará acreedor a la Pena Contractual correspondiente.

1.5. BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE.

"EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado será responsable del cumplimiento de los siguientes puntos:

1.5.1. Todo el personal de **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado deberá lavarse las manos antes de comenzar sus labores, manipular alimentos y vajilla, después de ausentarse del área de trabajo, manipular basura, sonarse la nariz, toser, rascarse, saludar de mano, ir al baño, manipular alimentos crudos, tocar las perillas, puertas o equipo, y después de cualquier situación que implique contaminación.

1.5.2. Todo el personal debe lavarse las manos y brazos hasta los codos, por lo menos al iniciar labores y después de ir al baño, siguiendo el procedimiento descrito en las Normas Mexicanas NMX-F605-NORMEX-2016) y NOM-251-SSA1-2009.- **Practicas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.**

1.5.3. En el caso de usar guantes, se deberá lavar las manos antes de colocárselos, estos deberán ser desechables y cambiarlos después de cada interrupción.

1.5.4. No se permitirá fumar, comer, mascar o beber en las áreas donde se manejen los alimentos, cuando se proceda a probar el sazón se deberán emplear utensilios específicos o desechables para este fin.

1.5.5. En caso de usar toallas desechables para el secado de manos deberá contarse con un bote para basura con bolsa de plástico y cualquier dispositivo o acción que evite el contacto directo de las manos con el bote de basura.

1.5.6. Los sanitarios para empleados deberán contar con cepillos con solución desinfectante y rótulos o ilustraciones donde se haga hincapié en el lavado de manos después del uso de los sanitarios.

1.5.7. Todo el personal debe evitar el uso de broches, bolígrafos u otros objetos que puedan caer accidentalmente a los alimentos durante su preparación o al servirlos.

1.6. ESTADO DE SALUD.

"EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado será responsable del cumplimiento de los siguientes puntos:

1.6.1. 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, podrá trabajar en las áreas de preparación y suministro de alimentos tampoco podrá 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.

1.6.2. La plantilla de personal de **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado debe sujetarse a análisis clínicos al menos dos veces durante la vigencia del contrato (además de los análisis previos a su ingreso), siendo estos: exudado naso bucofaríngeo, coproparsitocópico en serie de 3 coprocultivos y reacciones febriles. El costo de estos análisis será cubierto por **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado.

En caso de no cumplir con lo establecido, se hará acreedor a la Pena Contractual correspondiente.

1.7. CAPACITACIÓN.

"EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado **será responsable del cumplimiento de los siguientes puntos:**

1.7.1. Todo el personal que recibe, almacena, prepara y sirve alimentos debe estar capacitado y obtener documento que lo acredite, en el curso "manejo higiénico de alimentos", impartido por un instructor con registro vigente ante la Secretaría de Turismo (SECTUR).

1.7.2. Asimismo, deberán haber recibido capacitación en el tema "calidad en el suministro" que puede ser proporcionado por cualquier capacitador contratado por **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado.

1.8. MATERIAS PRIMAS.

"EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado será responsable del cumplimiento de los siguientes puntos:

1.8.1. Todas las materias primas que se utilicen en el suministro de alimentos, deben estar en buen estado, frescas, libres de materias extrañas o sustancias que puedan causar daño a la salud, con la fecha de caducidad o de consumo siempre vigente.

1.8.2. Se deberá cumplir con la temperatura interna de todos los alimentos frescos considerados potencialmente peligrosos tales como la carne y derivados, aves y derivados, pescado, leche y productos lácteos, así como frutas y verduras frescas; La temperatura deberá ser 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 recongelación, los productos que se reciban enhielados no deberán estar en recongelación, ni estar en contacto directo con el hielo.

1.8.3. "EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado deberá utilizar envases de los alimentos que aseguren su integridad y limpieza; de conformidad con las disposiciones sanitarias vigentes para las frutas, las verduras, las carnes, aves y pescados así como fríjol, arroz, azúcar, chiles, chiles secos, flor de Jamaica y otros productos a granel. **"EL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO"** o quien este designe podrá verificar en cualquier momento que se cumpla con esta disposición.

1.8.4. Las bebidas embotelladas no presentarán partículas extrañas en su interior, en el caso de las corcholatas y/o tapas no deberán estar oxidadas ni violadas.

1.8.5. Los granos de harinas y otros productos secos se rechazarán cuando éstos presenten moho, coloraciones no propias del producto y/o evidencia de plagas, así como de materia extraña.

1.8.6. Los productos enlatados no deberán presentar abolladuras, abombamiento o corrosión.

1.8.7. "EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado se obliga a garantizar que los vehículos en que se transporten las materias primas cumplan con las disposiciones sanitarias establecidas en las Normas Oficiales Mexicanas, que el área que esté en contacto con los alimentos esté limpia y que no muestre rastros de presencia de plagas o moho; garantizará también que el vehículo que transporte alimentos no cargue productos químicos, plantas, animales u otros artículos que puedan ser una fuente de contaminación para los alimentos. **"EL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO"** o quien este designe verificará que se cumpla con dichas disposiciones a la entrada de los vehículos a las instalaciones.

1.8.8. Las carnes y aves frescas provendrán de rastros y obradores tipo inspección federal, lo que será responsabilidad de **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado.

1.8.9. La leche y los productos lácteos serán procesados a partir de leche pasteurizada, lo que será responsabilidad de **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado.

1.8.10. No se autorizará el suministro de abarrotes, lácteos, embutidos y productos de panadería sin marca.

1.8.11. Todos los productos envasados deberán cumplir con lo dispuesto en las normas oficiales mexicanas específicas para cada producto, lo que será responsabilidad de **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado.

1.9. ALMACENAMIENTO.-

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS SECOS

"EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado será responsable del cumplimiento de los siguientes puntos:

1.9.1. Todos los alimentos secos deberán almacenarse en los anaqueles, alacenas y estantes dispuestos para dicho fin, acomodados conforme a las normas oficiales vigentes.

1.9.2. Los alimentos se almacenarán en recipientes limpios, de superficie lisa y material inerte, en buen estado cubiertos y en orden.

1.9.3. En el caso de almacenamiento temporal de productos rechazados o no conformes, éstos deberán ser eliminados de inmediato por parte de **"EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado**.

1.9.4. El área de almacenamiento de productos secos deberá permanecer limpia y libre de materia extraña, fauna nociva, artículos personales de los empleados, etc.

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS QUÍMICOS.

"EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado será responsable del cumplimiento de los siguientes puntos:

1.9.5. El almacenamiento de productos de limpieza: desinfectantes, detergentes, limpiadores y otros productos químicos, 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 alimentos.

1.9.6. Todos los productos químicos que se empleen en el establecimiento deberán contar con ficha técnica y hoja de seguridad.

1.9.7. Queda 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.

1.9.8. Los utensilios y equipos utilizados para el manejo de productos químicos deberán almacenarse en un área específica y bien identificada.

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN REFRIGERADORES Y CONGELADORES

"EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado será responsable del cumplimiento de los siguientes puntos:

1.9.9. Todos los alimentos considerados potencialmente peligrosos (aquellos alimentos como carne y derivados, aves y derivados, pescado, leche y productos lácteos, huevo, así como frutas y verduras frescas, que en razón de su composición o sus características físicas, químicas o biológicas pueden favorecer el crecimiento de microorganismos y la formación de toxinas, por lo que representan un riesgo para la salud humana; requieren condiciones especiales de conservación, almacenamiento, transporte, preparación y suministro de alimentos, deberán estar almacenados en refrigeración o congelación para su adecuada conservación.

1.9.10. Para efectos del suministro de alimentos se requiere del manejo de alimentos frescos refrigerados y no congelados, a excepción de los helados, nieves, paletas heladas y pescados. Sólo se permitirá la utilización de alimentos congelados para la preparación de comidas especiales para situaciones de emergencia (tales como incremento de comensales no programados), de otros productos que por su naturaleza se conservan mejor aunque la descongelación sólo se podrá realizar por métodos seguros que establece la normatividad vigente en la materia: cocción directa en agua; en horno convencional o en horno de microondas; descongelación en refrigerador. Queda estrictamente prohibido descongelar a temperatura ambiente o por inmersión de los alimentos en agua caliente o fría.

1.9.11. 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. **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado, deberá llevar registro de temperatura de equipos y de alimentos representativos

al inicio de la jornada, al cambio de turno y al finalizar la jornada y deberá conservar los registros por lo menos un mes, asimismo propondrá los formatos de registro.

1.9.12. 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 más de -18°c. **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado, deberá llevar registro de temperaturas de equipos y de alimentos representativos al inicio de la jornada, al cambio de turno al finalizar la jornada y deberá conservar los registros por lo menos un mes.

1.9.13. Todos los productos localizados en los equipos deberán estar identificados y acomodados conforme a las normas oficiales vigentes 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 permite colocar productos en contacto directo con el piso, ni el uso de tarimas de madera.

1.9.14. Los equipos de refrigeración y congelación deberán permanecer limpios, ordenados libres de óxido, materia extraña y fauna nociva; contar con termómetro en buen funcionamiento y visible.

1.9.15. 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.

1.9.16. Los alimentos en refrigeración y congelación estarán con lo dispuesto en las normas oficiales mexicanas específicas para cada tipo de producto.

1.10 PREPARACIÓN

"EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado será responsable del cumplimiento de los siguientes puntos:

LAVADO Y DESINFECCIÓN DE FRUTAS, VERDURAS Y HONGOS

1.10.1. 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, 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 de dichos productos.

DESCONGELACIÓN Y RECONGELACIÓN

1.10.2. La descongelación de los alimentos se debe efectuar por refrigeración, cocción o bien por exposición a microondas para su inmediato cocimiento nunca por exposición a temperatura ambiente. (ver punto 1.9.10).

1.10.3. De ninguna manera se podrán recongelar las porciones de alimentos no utilizadas, por lo que sólo se deben descongelar las porciones que vayan a utilizarse.

PREPARACIÓN POR COCCIÓN

1.10.4 "EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado, deberá contar con termómetros de vástago bimetálico en buen estado y funcionando para la toma de lecturas internas de los alimentos. Estos

deberán ajustarlos por punto de congelación todos los días, deberán lavarlos y desinfectarlos antes de cada uso y cuando se caigan o se cambie bruscamente la temperatura.

1.10.5. 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 por lo menos durante 15 segundos.

1.10.6. Los platillos a base de aves y carnes rellenas, deberán cocinarse a una temperatura interna de no menos de 74°C por lo menos durante 15 segundos.

1.10.7. Los otros platillos a base de pescados, vegetales y demás alimentos, deberán cocinarse a una temperatura interna de no menos de 63°C por lo menos durante 15 segundos.

1.10.8. "EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado llevará una bitácora en la cual registrará la temperatura de preparación de cada platillo procesado mediante cocción, debiendo conservar los registros por lo menos un mes.

ENFRIAMIENTO Y RECALENTAMIENTO

1.10.9. 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 (de arriba de 4°c. Hasta 60°c.) En el menor tiempo posible, es decir en máximo 4 horas.

1.10.10. 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 15 segundos.

1.11 EQUIPOS Y UTENSILIOS.

"EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado será responsable del cumplimiento de los siguientes puntos:

1.11.1. "EL PROVEEDOR", que resulte adjudicado proporcionará el siguiente equipo y utensilios para la preparación de los alimentos, así como lo que no esté listado y se requiera para brindar **"EL SUMINISTRO"**, como son ollas, cacerolas, sartenes, cubiertos, loza, charolas, vasos, tazas, jarras, servilleteros, saleros, salseros, pimenteros. Todos los equipos, utensilios, accesorios propiedad de **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado, que ingrese a las instalaciones para cumplir con el objeto del contrato, podrán ser retirados al término de la vigencia del mismo.

"Agencia de Investigación Criminal" (AIC)

EQUIPO

Dos estufas industriales con 6 quemadores.
Plancha en acero inoxidable a gas.
Tarja para lavado de loza con 3 sumideros.
Tarja para lavado de fruta y verduras con 2 sumideros.
Refrigerador con 4 puertas (2 pzas.)

Barra de suministro de acero inoxidable con baño maría para 4 insertos de medios, baños de hielo para 2 insertos de medio (o 4 de cuartos), una tarja pequeña, un recipiente para depósito de pan, cristal contra estornudos, barras deslizantes para servicios.
Sistema de purificación de agua con filtro de carbón, de arena y lámpara de luz ultravioleta.
Alacena de acero inoxidable con entrepaño y puertas con chapas.
Barra para ensalada de acero inoxidable con baño de hielo para 8 insertos de medio o 16 de cuarto.
Locker metálico con doble puerta y chapa.
Tres carros de servicios con entrepaño de acero inoxidable.
Sistema biométrico para un óptimo control de los desayunos, comidas y cenas brindados. Equipo biométrico de acceso. Especificaciones: • Capacidad de Huellas Dactilares:1,500 • Huellas por persona: 1 a 10 Huellas • Capacidad de usuarios con código: 5,000 • Capacidad de Registros: 50,000 marcas (memoria local) • Tiempo de registro <= 1.5 segundo SOFTWARE de Control de Asistencia • Configuración del equipo • Generación de Reportes • Totalización de Suministro prestados • Permite exportar los datos • Trabaja con todas las versiones de Windows.
Dos hornos de microondas, los cuales se requieren para el área de los comensales y para el área de cocina.
Equipo de cómputo.

"Coordinación General de Servicios Periciales" (CGSP)

EQUIPO	CANTIDAD
Refrigerador 13 pies, sin congelador	3
Congelador 13 pies	1
Tarja doble lavado de trastes	1
Tarja doble lavado de cochambre	1
Tarja doble lavado de verduras y frutas	1
Barra de servicio caliente, con 6 insertos	1
Barra de servicio fría	1
Charolas de Aluminio p/Inserto caliente del número 10	10
Charolas de Aluminio p/Inserto caliente del número 5	5
Mesa de Trabajo Al, Cocina caliente	1

EQUIPO	CANTIDAD
Mesa de Trabajo Cocina Fría	1
Anaquel para loza	3
Estufón bajo con 3 quemadores y plancha	2
Campana Extractora	1
Purificador de agua	1
Sistema de Anaqueles para almacén	10
EQUIPO MAYOR	
Licuadora 7 Lts.	1
Licuadora 1 Lts.	1
Budinera 33 Lts	3
Olla Recta	2
Botes Basura de 1 mt. X 60 cm	6
Insertos para ensalada y mezclas	20
Cucharón No. 10	8
Colador de 22 cm	5
Cuchillos Chef	8
Cuchillos de faena	2
Peladores de verdura	8
Cucharas de servicio	8
Destapador de latas	4
Destapador de latas industrial	1
Pinzas para pan	8
Tablas para picar	7
Cucharas para guisar	10
Palas Volteadoras	4
Batidora	1
ENSERES DE COCINA	
Tablones para comedor	12
Sillas apilables	120
Charola de servicio	300
Cuchillo Plano Al	300
Tenedor liso	300
Cuchara sopera	300
Cuchara cafetera	300
Plato trinche melamina	300

EQUIPO	CANTIDAD
Plato postre	300
Plato compota	600
Tazón sopero	300
Vaso Policarbonato	300
SALON COMEDOR	
Escritorio	1
Sillón	1
Sillas Visita	2
Computadora	1
Impresora	1

Los utensilios, mobiliario, equipo, enseres y estantería de comedor y cocina antes mencionados, se presentarán al Administrador del Contrato o quien lo sustituya en el cargo, mediante inventario físico a efecto de que el Administrador del Contrato cuente con el registro preciso de los bienes que ingresa el **"EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado**. La relación descrita de dichos utensilios, mobiliario, equipo, enseres y estantería de comedor y cocina, se otorgarán en calidad de comodato, quedando así establecido que al término del contrato el **"EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado** podrá retirarlos de la ubicación del inmueble.

La vigencia del contrato será a partir de la suscripción del contrato y hasta el 31 de diciembre de 2019.

"Centro Nacional de Planeación, Análisis e Información para el Combate a la Delincuencia" (CENAPI)

Equipo	Cantidad
Refrigerador 36 pies, sin congelador	3
Congelador 36 pies	2
Tarja doble lavado de trastes	1
Tarja doble lavado de cochambre	1
Tarja doble lavado de verduras y frutas	1
Barra de servicio caliente, con 6 insertos	1
Barra de servicio fría, con 5 insertos	1

Charolas de Aluminio p/Inserto caliente del número 10	10
Charolas de Aluminio p/Inserto caliente del número 5	5
Mesa de Trabajo Cocina caliente	1
Mesa de Trabajo Cocina Fría	1
Anaquel para loza	3
Estufón con 6 quemadores y plancha	1
Campana Extractora	1
Purificador de agua	1
Sistema de Anaqueles para almacén	5
Carro de servicio con entrepaño de acero inoxidable	2
Carro de acero inoxidable para charolas y cubiertos	2
Carro espiguero para 36 charolas	3
Enseres de Cocina	
Tablones para comedor	12
Sillas apilables	120
Charola de servicio	300
Cuchillo Plano Al	300
Tenedor liso	300
Cuchara sopera	300
Cuchara cafetera	300
Plato de 20 cm en melanina	300

Plato trinche de 23 cm en melanina	300
Plato postre en melanina	300
Plato compota en melanina	600
Tazón sopero de 473 ml en melanina.	300
Vaso Policarbonato 338 ml	300

Los utensilios, mobiliario, equipo, enseres y estantería de comedor y cocina antes mencionados, se presentarán al Administrador del Contrato, mediante inventario físico a efecto de que el administrador del contrato cuente con el registro preciso de los bienes que ingresa **"EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado**. La relación descrita de dichos utensilios, mobiliario, equipo, enseres y estantería de comedor y cocina, se otorgarán en calidad de comodato, quedando así establecido que al término del contrato **"EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado** podrá retirarlos de la ubicación del inmueble.

1.11.2. "EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado, deberá contar con los equipos y utensilios necesarios para la recepción, almacenamiento y preparación de los 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. Queda estrictamente prohibido el uso de equipo y utensilios de madera de cualquier tipo.

1.11.3. Las tablas para picar, los cuchillos y los trapos estarán identificados con el código de colores o marcas distintivas para facilitar su identificación y diferenciar el uso (alimentos crudos, cocidos o listos para consumo) éstos se deberán lavar y desinfectar continuamente.

1.11.4. Cada juego de cubiertos estará conformado por cuchara sopera,. cuchara cafetera, tenedor y cuchillo y deberá presentarse en bolsa de plástico individual para evitar contaminación por el manejo inadecuado; la persona encargada de embolsar la cubertería utilizará guantes de plásticos desechables cuando realice esta operación. El juego de cubiertos deberá estar seco.

1.11.5. La loza será de cualquier material que resista el uso continuo, que soporte las altas temperaturas de lavado y la acción de productos químicos en la máquina lava loza. No podrá utilizarse loza de materiales plásticos o metálicos no aprobados para uso en maquinaria lava loza o en horno de microondas.

1.11.6. La vajilla para **"EL SUMINISTRO"** estará conformado por el plato trinche de 25 cms. de diámetro, plato para ensalada de 19.5 cms. de diámetro, plato para frijoles de 200 ml de capacidad, plato postre de 150 ml de capacidad, tazón para sopa o cereal de 370 ml de capacidad, vaso de polipropileno de 12 onzas, termo para café constituido por plato y taza.

1.11.7. Adicionalmente, cada mesa contará con: servilletero de aluminio o de acero inoxidable y salsera de acero inoxidable.

1.11.8. "EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado contará con porta cubiertos de aluminio o acero inoxidable para colocar la cubertería y charolas trapezoidales de servicio de acero inoxidable o plásticas para cada comensal, así como porta charolas de acero inoxidable.

1.11.9. "EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado deberá contar con un equipo de cómputo para la elaboración y emisión de reportes; la Fiscalía General de la Reública proporcionará el apoyo para imprimir los reportes diarios y mensuales.

1.11.10. Todos los equipos y utensilios utilizados para **"EL SUMINISTRO"** propiedad de **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado, entrarán al comedor a través del área de seguridad, mediante una relación que incluya marca, modelo y descripción de cada uno de ellos. Dichos equipos y utensilios podrán ser retirados por **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado al término del contrato. Los equipos que por su naturaleza, tamaño y características físico-mecánicas que fueran instalados dentro del espacio de la cocina y el comedor que no sean susceptibles de retirarse de la instalaciones considerando que el costo ya fue cubierto en el importe del contrato deberán ser sometidos a una donación por **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado a la Fiscalía General de la República.

1.11.11. Es responsabilidad de **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado, el uso que le dé al equipo y utensilios; en el caso de rotura o daño de cualquiera de ellos deberán ser reparados o sustituidos por otro de igual o superiores características por **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado.

1.11.12. "EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado deberá firmar de recibido la relación de mobiliario y equipo propiedad de la Fiscalía General de la República que sea puesto a su disposición para proporcionar **"EL SUMINSTRO"** y deberá entregarlo en las mismas condiciones en que le fue entregado.

1.12 REPORTES DE CONTROL

"EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado será responsable del cumplimiento de los siguientes puntos:

1.12.1. "EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado, deberá informar a **"EL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO"**, cuando le sea solicitado, la situación de su plantilla de personal, los programas de: fumigación, limpieza, mantenimiento, recolección de basura, asimismo, del registro y mantenimiento del programa de muestreo-control diario de los alimentos, este último a cargo de **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado.

1.13 SUMINISTRO DE ALIMENTOS

"EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado será responsable del cumplimiento de los siguientes puntos:

MENÚ Y CONTROL DE CONSUMOS.

1.13.1. El menú deberá listarse diariamente mediante un pizarrón o algún otro medio que permita dar a conocer a los comensales la oferta de alimentos al llegar al comedor, asimismo, se ajustarán a los menús previamente autorizados semanalmente, considerando el reinicio cada 9 semanas.

1.13.2. "EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado, se ajustará al sistema de control interno que establezca **"EL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO",** con el propósito de llevar el conteo exacto de las raciones servidas.

La cantidad de comidas que sean servidas será conciliada por ambas partes hasta la satisfacción de ambas partes.

BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL SUMINISTRO DE ALIMENTOS

TODO EL PERSONAL QUE MANEJA ALIMENTOS DEBERÁ OBSERVAR LOS PUNTOS SIGUIENTES:

1.13.3. No se debe tocar la parte de los cubiertos, vasos, tazas, platos, palillos y popotes que estén en contacto con los alimentos o con la boca del comensal; palillos se entregarán embolsados al comensal, así como los de presentación individual.

1.13.4. Las salsas, aderezos, cremas, sustitutos de crema, jaleas, mermeladas, miel, mantequilla y otros alimentos que se envasan en porciones individuales, deberán conservarse siguiendo las recomendaciones del fabricante y desecharse una vez abiertas.

1.13.5. Los alimentos preparados, exhibidos y conservados en mesas calientes o baño 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 sobrantes. **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado deberá contar con un formato para el registro de las temperaturas internas de los alimentos exhibidos en la mesa caliente más representativos en cada turno.

1.13.6. Los alimentos preparados, exhibidos y conservados en mesas frías o baño de hielo, deberán mantenerse a una temperatura constante de no más de 7°c en todas sus partes, no más de 4 horas y después desechar los sobrantes, 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.; **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado, contará con un formato para el registro de las temperaturas internas de los alimentos exhibidos en la mesa fría más representativos en cada turno.

1.13.7. La exhibición de alimentos preparados deberá hacerse en recipientes cubiertos, así como en espacios limpios y desinfectados.

1.13.8. Los utensilios deberán estar limpios y desinfectados.

1.13.9. Los manteles y servilletas de tela, en el caso de que se utilicen, deberán estar limpios y desinfectados.

1.13.10. Las superficies de las mesas se deberán limpiar después de cada **"SUMINISTRO"**, así como lavarse y desinfectarse al finalizar cada turno.

1.14. TRANSPORTE.

"EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado será responsable del cumplimiento de los siguientes puntos:

1.14.1. El área de vehículos de reparto que está en contacto con los alimentos deberá mantenerse limpia y libre de fauna nociva o mascotas. Asimismo, se deberá llevar el registro de las observaciones realizadas durante la inspección.

1.14.2. Los alimentos deberán transportarse por cuenta y riesgo de **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado, en recipientes cerrados o en envases desechables y no deberán estar en contacto con el piso del vehículo.

1.14.3. La transportación de alimentos potencialmente peligrosos deberá realizarse en vehículos que cuenten con un sistema de control de temperatura (por ejemplo termokin); estos no deberán estar expuestos a la zona de peligro de la temperatura por más de dos horas.

1.15. CONTROL DE FAUNA NOCIVA.

"EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado será responsable del cumplimiento de los siguientes puntos:

1.15.1. Las áreas de recepción, almacén, preparación, servicios y cajas de los vehículos que transportan alimentos deberán estar libres de plagas o mascotas.

1.15.2. "EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado deberá contratar a una empresa con licencia sanitaria vigente, que realice por lo menos una vez al mes la inspección y control de la fauna nociva.

1.15.3. "EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado junto con el prestador de los servicios de fumigación, efectuarán un programa conjunto calendarizado para la realización de las visitas de servicio a lo largo de la vigencia del contrato. Los comprobantes de las visitas de control o fumigación deberán conservarse al menos por tres meses.

1.15.4. No se permitirá el uso de trampas para roedores que contengan cebos impregnados de veneno o anticoagulantes en las áreas donde se manejen alimentos. Tampoco se permitirá el uso de lámparas de atracción de luz ultravioleta de choque eléctrico. Únicamente se permitirá su uso en áreas externas ajenas al área de preparación, si el programa de control de plagas así lo especifica o si hay evidencia de infestación y solo se utilizarán durante el tiempo que dure el tratamiento. Los cebos deben estar en estaciones rodenticidas fijas al sustrato, con cerradura.

1.16. ABASTECIMIENTO DE AGUA Y HIELO POTABLES.

"EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado será responsable del cumplimiento de los siguientes puntos:

1.16.1. "EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado se obliga a garantizar la calidad del agua que utiliza, por lo que deberá verificar mensualmente su calidad, enviando dentro de los últimos 5 días hábiles del mes una muestra para realizar análisis microbiológicos y fisicoquímicos, a algún laboratorio acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA); **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado deberá conservar los registros por lo menos un mes. En caso de que **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado proporcione equipos purificadores para uso en el comedor y los análisis indiquen que están fuera de los límites permitidos, deberá ese mismo día subsanar tal situación. Asimismo, **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado será responsable de realizar el cambio del filtro del equipo purificador con la temporalidad que indique el manual de mantenimiento del fabricante, si es el caso; dicho equipo purificador únicamente se utilizará para el lavado de verduras, frutas, legumbres además de la loza, entre otros servicios de limpieza de la cocina.

1.16.2. El hielo que se consuma en el comedor, ya sea adquirido o elaborado, deberá cumplir con las normas de sanidad vigentes, lo que será responsabilidad de **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado.

1.16.3. En el caso que el agua de suministro contenga cloro, **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado llevará un registro de las lecturas de cloro libre residual, tomadas diariamente de una de las llaves de la cocina, utilizando un kit para cloro y ph que contenga ortotoluidina u otro producto químico semejante y en el caso de estar fuera de los límites permitidos, se deberán tomarán acciones para subsanar la desviación.

1.16.4. "EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado será responsable del mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos de su propiedad.

1.16.5. Los recipientes que contengan el hielo y utensilios con los que se manipule, deberán estar limpios y desinfectados. Se deberán utilizar pinzas, cucharon o cualquier otro utensilio que evite el contacto directo del hielo con las manos o cualquier otra superficie contaminada.

1.16.6. El hielo que se utilice para el enfriamiento de botellas o alimentos no podrá emplearse para consumo humano.

1.17. DISPOSICIÓN DE DESPERDICIOS (BASURA)

"EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado **será responsable del cumplimiento de los siguientes puntos:**

1.17.1. Se deberá evitar la acumulación excesiva de basura, eliminándola una vez que los botes para basura estén a tres cuartas partes de su capacidad. Los botes deberán contar con tapa y usar bolsas de plástico en su interior.

1.17.2. Los botes para basura deberán lavarse, desinfectarse y secarse diariamente en cada cambio por eliminación de basura. Se deben mantener limpios y en buenas condiciones.

1.17.3. "EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado, se obliga a separar la basura orgánica de la inorgánica en recipientes bien identificados, y retirarla diariamente de las instalaciones de la Fiscalía General de la República.

1.17.4. Los botes para la basura en ningún caso se emplearán para el almacenamiento, preparación o conservación de alimentos o bebidas.

1.17.5. "EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado, se obliga a drenar perfectamente la basura antes de colocarla en recipientes de traslado a los contenedores de basura, en dichos contenedores deberá rotular siempre el tipo de basura, orgánica e inorgánica, en caso de derrames de líquido y/o sólidos, lavará inmediatamente. Los contenedores se deberán lavar diariamente en horario fijo.

1.18. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

"EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado **será responsable del cumplimiento de los siguientes puntos:**

1.18.1. Aplicar un programa maestro de limpieza profunda que considere todas las áreas de manejo de los alimentos.

1.18.2. Todas las superficies de contacto con los alimentos deberán lavarse y desinfectarse antes y después de su uso.

1.18.3. Utilizar diferentes trapos para la preparación de alimentos crudos y otros para los alimentos listos para su consumo; se lavarán y se desinfectarán después de cada uso.

1.18.4. El equipo de proceso como planchas, salamandras, hornos, etcétera, deberá 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 en días laborales.

1.18.5. 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.

1.18.6. Las mesas de trabajo se lavarán y desinfectarán antes y después de su uso en procesos continuos. Una vez utilizada cualquier mesa de trabajo, no deberá excederse las 2 horas para su limpieza.

1.18.7. 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.

1.18.8. Después de lavar y desinfectar las superficies de contacto con los alimentos se deberán dejar secar a temperatura ambiente.

1.18.9. En el caso de emplear trapos 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.

1.18.10. El lavado de loza, cubiertos y utensilios deberá realizarse mediante el siguiente procedimiento: a) escamochar pieza por pieza. b) lavar pieza por pieza empleando un producto químico apropiado para este fin. c) enjuagar preferentemente con agua de chorro. d) desinfectar con producto químico apropiado para este fin siguiendo las instrucciones del fabricante o por inmersión en agua caliente de 75° c. a 82° c. durante 30 segundos. e) El secado puede ser a alta temperatura con aire caliente, toalla de papel o trapos limpios, de colores claros exclusivos para este fin, de tamaño suficiente para que las manos no toquen los utensilios.

1.18.11. Se deben usar distintos trapos, tablas y cuchillos para alimentos crudos y cocidos. Estos deberán estar identificados por color. Los trapos deben ser de colores claros y deben ser exclusivos para limpieza de superficies en contacto directo con alimentos, mesa del área de servicio y de instalaciones. Utilizar trapos exclusivos para limpieza de mesas, superficies de trabajo e instalaciones.

1.18.11. El lavado de jergas, 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.

1.18.12. Para el caso de los menús ejecutivos, la mantelería utilizada deberá ser sustituida después de cada uno de los suministros, en el caso de la mantelería que no haya sido utilizada a lo largo de una semana deberá también ser sometida al proceso de limpieza correspondiente.

Así también, estos suministros serán servidos en una vajilla diferente a la que se utiliza para el suministro de alimentos general del comedor, es decir, una vajilla de calidad y presencia superior.

1.19 CALIDAD SANITARIA

"EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado será responsable del cumplimiento de los siguientes puntos:

1.19.1 Cada trimestre **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado realizará análisis microbiológico en algún laboratorio a muestras de alimentos elegidas al azar cuando menos aguas frescas, salsas, aderezos, 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). Los resultados deberán presentarse al personal

designado por **"EL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO"**; el costo de dichos análisis será cubierto por **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado.

1.19.3 "EL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO" podrá solicitar por escrito (oficio o correo electrónico) a **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado los análisis microbiológicos en cualquier alimento, bebida; superficie viva o superficie inerte, en cualquier momento que estime necesario; si en los resultados de algún alimento bebida o superficie, se identifica la presencia de bacterias patógenas, virus, parásitos, hongos, sustancias químicas o materia extraña no propias del producto, o que la carga bacteriana se encuentre fuera de los límites permitidos por la legislación sanitaria vigente en la materia; el costo de los análisis será cubierto por **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado, y será causa suficiente de rescisión del contrato.

En caso de cumplir con lo establecido, se hará acreedor a la Pena Contractual correspondiente.

1.20 SUMINISTRO COMPLEMENTARIOS.

"EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado se obliga a pagar los gastos por concepto de suministro de gas, así como el costo de las fumigaciones, los análisis clínicos trimestrales de su personal y todos los análisis considerados en el presente anexo técnico.

Los puntos anteriores que debe cumplir **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado son enunciativos más no limitativos. En todos los casos **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado, deberá dar cabal cumplimiento a las Normas Mexicanas correspondientes y deberá actualizarse y aplicar de inmediato cualquier modificación a las mismas.

"EL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO" no reconocerá ningún **SUMINISTRO"** que no esté amparado por la requisición u orden de suministro correspondiente.

Otros:

Todos los licitantes que participen deberán presentar como parte de su propuesta técnica-económica la siguiente documentación:

a) Documento original que contenga la plantilla de personal, (indicando puesto y función).
b) Original para su cotejo y copia de los resultados de los análisis clínicos practicados a cada uno de los empleados para **"EL SUMINISTRO",** que demuestren que están completamente sanos de acuerdo con los estudios solicitados en el presente Anexo Técnico, con vigencia no mayor a 45 días naturales.
c) Copia de las Constancias de capacitación en el Manejo Higiénico de los Alimentos y calidad en el servicio de cada uno de los empleados para **"EL SUMINISTRO".**
d) Original para su cotejo y copia de un certificado distintivo H (Norma NMX-F-618 Normex 2006).- Alimentos-Manejo Higiénico en los servicios de alimentos preparados para la obtención del distintivo H" (puede presentarse el obtenido en el lugar donde realice o haya realizado el suministro similar al requerido).
e) Presentar como parte de su propuesta técnica-económica, los menús correspondientes a 8 semanas, mismos que no deberán repetirse. Adicionalmente deberán presentar 5 menús de emergencia.
f) Presentar como parte de su propuesta técnica-económica, escrito en el que señalen el nombre de la persona con Licenciatura en Nutrición, indicando su cédula profesional, quien planeará, revisará, realizará el cálculo y validará los menús y su aporte nutricional.

Mecanismo para la Verificación del Suministro de Alimentación.

La verificación será realizada por los Administradores del Contrato y se realizará como mínimo tomando en cuenta los siguientes criterios:

Inspección física y visual verificando el cumplimiento de las características y condiciones establecidas en el anexo técnico, corroborándose el estado de los alimentos, cantidades, color, olor, sabor, apariencia, textura insumos, unidades de medidas y demás especificaciones, dejando constancia de la verificación en el documento que para el efecto elaboré cada Administrador del Contrato.

En caso de que **"EL SUMINISTRO"** no cumpla con las características y condiciones establecidas en el presente Anexo Técnico, **"EL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO"** lo hará del conocimiento de **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado por escrito (oficio y/o correo electrónico) y se aplicarán las deductivas correspondientes de acuerdo a lo señalado en el inciso "P" del presente Anexo Técnico.

En caso de incumplimiento en los plazos establecidos para el suministro de los alimentos, se procederá a la aplicación de la pena convencional correspondiente.

Información necesaria para asegurar la calidad del suministro de alimentación.

"EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado deberá garantizar por escrito en hoja membretada y firmada por el representante legal, el suministro de los insumos contra defectos o vicios ocultos, por un plazo de una hora, contado a partir de la recepción y aceptación a entera satisfacción de el **"ADMINISTRADOR DEL CONTRATO"**.

Asimismo garantizará que el suministro de alimentación se realice en apego a las características y especificaciones establecidas en el presente anexo técnico, durante la vigencia del contrato.

En caso de hacer efectiva la garantía de calidad, **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado deberá realizar la sustitución de los insumos identificados con defectos o vicios ocultos en un plazo que no exceda de treinta minutos, a partir de la notificación por correo electrónico o por escrito que efectúen los Administradores del Contrato.

En caso de no cumplir con la sustitución en el tiempo requerido, se aplicarán las penas contractuales previstas en el presente anexo técnico.

Todos los gastos que se generen con motivo del reclamo de estas garantías, correrán por cuenta del **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado.

Procedimiento consolidado por la Dirección de Investigación y Análisis de Mercado

Rodrigo Sepúlveda Jáuregui

ANEXO II
MANIFESTACIÓN DE INTERÉS EN PARTICIPAR EN LA LICITACIÓN

(CARTA EN PAPEL MEMBRETADO Y FIRMA)

_____de_____de_____

Con fundamento en el artículo 33 Bis tercer párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Publico, expreso mi interés en participar en la Licitación número _____, y manifesto los siguientes datos:

Del licitante	Registro Federal de Contribuyentes: Nombre: Domicilio: calle y número: Colonia: Alcaldía o Municipio: Código postal: Entidad Federativa: Correo electrónico: No. de la escritura pública en la que consta su acta constitutiva: Fecha: Nombre de los socios: Descripción del objeto social: Reformas al acta constitutiva: Inscripción en el Registro Público de Comercio: Número: Folio: Fecha:
Del Representante	Nombre: R.F.C. Domicilio: Datos del documento mediante el cual acredita su personalidad y facultades: Escritura pública número: Fecha:

_____
(Nombre y firma del Representante Legal)

ANEXO III
FORMATO DE SOLICITUD DE ACLARACIONES A LA CONVOCATORIA

(CARTA PAPEL MEMBRETADO Y FIRMA DEL LICITANTE)

_____de_____de_____

Licitación Pública: _____
Persona física o moral: _____
Nombre del Representante: _____

Fiscalía General de la República
Coordinación de Planeación yAdministración
Dirección General de Recursos Materiales y Servicios Generales
Dirección General Adjunta de Recursos Materiales
Dirección de Adquisiciones
P r e s e n t e

Con fundamento en el artículo 33 bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 45 sexto párrafo de su Reglamento, solicito aclaración a los siguientes puntos contenidos en la convocatoria:

Número Consecutivo	Numeral o punto específico de la Convocatoria	Carácter (administrativo, legal o técnico)	Pregunta

Nota: Anexo en archivo electrónico en formato word, las preguntas con el fin de agilizar el acto de junta de aclaraciones

_____
(Nombre y firma del Representante Legal)

ANEXO IV
MODELO DE CONVENIO DE PARTICIPACIÓN CONJUNTA

(NOTA: EN CASO DE QUE EL LICITANTE NO PARTICIPE DE MANERA CONJUNTA, NO INTEGRARÁ ESTE ANEXO A SU PROPOSICIÓN Y NO SERÁ CAUSAL DE DESECHAMIENTO)

CONVENIO DE PARTICIPACIÓN CONJUNTA QUE CELEBRAN POR UNA PARTE _____, REPRESENTADA POR _____ EN SU CARÁCTER DE _____, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "EL PARTICIPANTE A", Y POR OTRA _____, REPRESENTADA POR _____, EN SU CARÁCTER DE _____, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "EL PARTICIPANTE B", Y CUANDO SE HAGA REFERENCIA A LOS QUE INTERVIENEN SE DENOMINARÁN "LAS PARTES", AL TENOR DE LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

1. "EL PARTICIPANTE A", DECLARA QUE:

1.1 ES UNA SOCIEDAD LEGALMENTE CONSTITUIDA, DE CONFORMIDAD CON LAS LEYES MEXICANAS, SEGÚN CONSTA EN EL TESTIMONIO DE LA ESCRITURA PÚBLICA ***(PÓLIZA)*** NÚMERO ____, DE FECHA ____, OTORGADA ANTE LA FE DEL LIC. ____ NOTARIO ***(CORREDOR)*** PÚBLICO NÚMERO ____, DEL ____, E INSCRITA EN EL REGISTRO PÚBLICO DE LA PROPIEDAD Y DE COMERCIO DE _____, EN EL FOLIO MERCANTIL ____ DE FECHA _____.

EL ACTA CONSTITUTIVA DE LA SOCIEDAD ____ (SI/NO) HA TENIDO REFORMAS Y MODIFICACIONES.

Nota: En su caso, se deberán relacionar las escrituras en que consten las reformas o modificaciones de la sociedad.

LOS NOMBRES DE SUS SOCIOS SON:

_____ CON REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES _____.

1.2 TIENE LOS SIGUIENTES REGISTROS OFICIALES: REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES NÚMERO _____ Y REGISTRO PATRONAL ANTE EL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL NÚMERO _____.

1.3 SU REPRESENTANTE LEGAL CON EL CARÁCTER YA MENCIONADO, CUENTA CON LAS FACULTADES NECESARIAS PARA SUSCRIBIR EL PRESENTE CONVENIO, DE CONFORMIDAD CON EL CONTENIDO DEL TESTIMONIO DE LA ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO ____ DE FECHA ____, OTORGADA ANTE LA FE DEL LIC. _____ NOTARIO PÚBLICO NÚMERO ___, DEL _____ E INSCRITA EN EL REGISTRO PÚBLICO DE LA PROPIEDAD Y DE COMERCIO, EN EL FOLIO MERCANTIL NÚMERO _____ DE FECHA ____, MANIFESTANDO **"BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD"**, QUE DICHAS FACULTADES NO LE HAN SIDO REVOCADAS, NI LIMITADAS O MODIFICADAS EN FORMA ALGUNA, A LA FECHA EN QUE SE SUSCRIBE EL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO.
EL DOMICILIO DEL REPRESENTANTE LEGAL ES EL UBICADO EN _____.

1.4 SU OBJETO SOCIAL, ENTRE OTROS CORRESPONDE A: _____; POR LO QUE CUENTA CON LOS RECURSOS FINANCIEROS, TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y HUMANOS PARA OBLIGARSE, EN LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES QUE SE ESTIPULAN EN EL PRESENTE CONVENIO.

1.5 SEÑALA COMO DOMICILIO LEGAL PARA TODOS LOS EFECTOS QUE DERIVEN DEL PRESENTE CONVENIO, EL UBICADO EN:

2. "EL PARTICIPANTE B", DECLARA QUE:

2.1 ES UNA SOCIEDAD LEGALMENTE CONSTITUIDA DE CONFORMIDAD CON LAS LEYES DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, SEGÚN CONSTA EL TESTIMONIO ***(PÓLIZA)*** DE LA ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO ___, DE FECHA ___, PASADA ANTE LA FE DEL LIC. ____ NOTARIO ***(CORREDOR)*** PÚBLICO NÚMERO ___, DEL __, E INSCRITA EN EL REGISTRO PÚBLICO DE LA PROPIEDAD Y DEL COMERCIO, EN EL FOLIO MERCANTIL NÚMERO ____ DE FECHA ____.

EL ACTA CONSTITUTIVA DE LA SOCIEDAD __ ***(SI/NO)*** HA TENIDO REFORMAS Y MODIFICACIONES.

Nota: En su caso, se deberán relacionar las escrituras en que consten las reformas o modificaciones de la sociedad.

LOS NOMBRES DE SUS SOCIOS SON:

_____ CON REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES ____.

2.2 TIENE LOS SIGUIENTES REGISTROS OFICIALES: REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES NÚMERO _____ Y REGISTRO PATRONAL ANTE EL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL NÚMERO _____.

2.3 SU REPRESENTANTE LEGAL, CON EL CARÁCTER YA MENCIONADO, CUENTA CON LAS FACULTADES NECESARIAS PARA SUSCRIBIR EL PRESENTE CONVENIO, DE CONFORMIDAD CON EL CONTENIDO DEL TESTIMONIO DE LA ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO ____ DE FECHA _____, PASADA ANTE LA FE DEL LIC. _____ NOTARIO PÚBLICO NÚMERO _____, DEL _____ E INSCRITA EN EL REGISTRO PÚBLICO DE LA PROPIEDAD Y DEL COMERCIO, EN EL FOLIO MERCANTIL NÚMERO _____ DE FECHA ____, MANIFESTANDO **"BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD"** QUE DICHAS FACULTADES NO LE HAN SIDO REVOCADAS, NI LIMITADAS O MODIFICADAS EN FORMA ALGUNA, A LA FECHA EN QUE SE SUSCRIBE EL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO.

EL DOMICILIO DE SU REPRESENTANTE LEGAL ES EL UBICADO EN _____.

2.4 SU OBJETO SOCIAL, ENTRE OTROS CORRESPONDE A: _____; POR LO QUE CUENTA CON LOS RECURSOS FINANCIEROS, TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y HUMANOS PARA OBLIGARSE, EN LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES QUE SE ESTIPULAN EN EL PRESENTE CONVENIO.

2.5 SEÑALA COMO DOMICILIO LEGAL PARA TODOS LOS EFECTOS QUE DERIVEN DEL PRESENTE CONVENIO, EL UBICADO EN: _____

(MENCIONAR E IDENTIFICAR A CUÁNTOS INTEGRANTES CONFORMAN LA PARTICIPACIÓN CONJUNTA PARA LA PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS).

3. "LAS PARTES" DECLARAN QUE:

3.1 CONOCEN LOS REQUISITOS Y CONDICIONES ESTIPULADAS EN LA CONVOCATORIA A LA LICITACIÓN PÚBLICA INTERNACIONAL _____.

3.2 MANIFIESTAN SU CONFORMIDAD EN FORMALIZAR EL PRESENTE CONVENIO, CON EL OBJETO DE PARTICIPAR CONJUNTAMENTE EN LA LICITACIÓN, PRESENTANDO PROPOSICIÓN TÉCNICA Y ECONÓMICA, CUMPLIENDO CON LO ESTABLECIDO EN LA CONVOCATORIA DE LA LICITACIÓN Y CON LO DISPUESTO EN LOS ARTÍCULOS 34, DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y 44 DE SU REGLAMENTO.

EXPUESTO LO ANTERIOR, LAS PARTES OTORGAN LAS SIGUIENTES:

CLÁUSULAS

PRIMERA.- OBJETO.- "PARTICIPACIÓN CONJUNTA".

"LAS PARTES" CONVIENEN, EN CONJUNTAR SUS RECURSOS TÉCNICOS, LEGALES, ADMINISTRATIVOS, ECONÓMICOS Y FINANCIEROS PARA PRESENTAR PROPOSICIÓN TÉCNICA Y ECONÓMICA EN LA LICITACIÓN PÚBLICA NÚMERO _____ Y EN CASO DE SER ADJUDICATARIO DEL CONTRATO, SE OBLIGAN A ENTREGAR LOS BIENES OBJETO DEL CONVENIO, CON LA PARTICIPACIÓN SIGUIENTE:

PARTICIPANTE "A":

(LOS INTEGRANTES QUE CONFORMAN LA PARTICIPACIÓN CONJUNTA PARA LA PRESENTACIÓN DE PROPOSICIONES DEBERÁ DESCRIBIR LAS PARTES OBJETO DEL CONTRATO QUE CORRESPONDERÁ CUMPLIR A CADA PERSONA INTEGRANTE, ASÍ COMO LA MANERA EN QUE SE EXIGIRÁ EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES).

SEGUNDA.- REPRESENTANTE COMÚN Y OBLIGADO MANCOMUNADO.

"LAS PARTES" ACEPTAN EXPRESAMENTE EN DESIGNAR COMO REPRESENTANTE COMÚN AL _____, REPRESENTANTE LEGAL DE _____, A TRAVÉS DEL PRESENTE INSTRUMENTO, OTORGÁNDOLE PODER AMPLIO Y SUFICIENTE, PARA ATENDER TODO LO RELACIONADO CON LAS PROPOSICIONES TÉCNICA Y ECONÓMICA EN EL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN, ASÍ COMO PARA SUSCRIBIR DICHAS PROPOSICIONES.

ASIMISMO, CONVIENEN ENTRE SI EN COMPROMETERSE EN FORMA MANCOMUNADA PARA CUALQUIER RESPONSABILIDAD DERIVADA DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES ESTABLECIDAS EN EL PRESENTE CONVENIO, CON RELACIÓN AL CONTRATO QUE SUS REPRESENTANTES LEGALES FIRMEN CON LA FISCALÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA, DERIVADO DEL PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN _____, ACEPTANDO EXPRESAMENTE EN RESPONDER ANTE LA FGR POR LAS PROPOSICIONES QUE SE PRESENTEN Y, EN SU CASO, DE LAS OBLIGACIONES QUE DERIVEN DE LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO RESPECTIVO.

TERCERA.- DEL COBRO DE LAS FACTURAS.

"LAS PARTES" CONVIENEN EXPRESAMENTE, QUE "EL PARTICIPANTE_____ ***(DESIGNAN AL REPRESENTANTE COMÚN)***, QUIEN SERÁ EL ÚNICO FACULTADO PARA EMITIR LAS FACTURAS RELATIVAS A LOS BIENES QUE SE ENTREGUEN CON MOTIVO DEL CONTRATO QUE SE DERIVE DE LA LICITACIÓN PÚBLICA INTERNACIONAL NÚMERO _____.

CUARTA.- VIGENCIA.

"LAS PARTES" CONVIENEN, EN QUE LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONVENIO SERÁ DEL PERÍODO DURANTE EL CUAL SE DESARROLLE EL PROCEDIMIENTO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NÚMERO _____, INCLUYENDO, EN SU CASO, DE RESULTAR ADJUDICADOS, DEL CONTRATO, EL PLAZO QUE SE ESTIPULE EN ÉSTE Y EL QUE PUDIERA RESULTAR DE CONVENIOS DE MODIFICACIÓN.

QUINTA.- OBLIGACIONES.

"LAS PARTES" CONVIENEN EN QUE EN EL SUPUESTO DE QUE CUALQUIERA DE ELLAS QUE SE DECLARE EN QUIEBRA O EN SUSPENSIÓN DE PAGOS, NO LAS LIBERA DE CUMPLIR CON SUS OBLIGACIONES, POR LO QUE CUALQUIERA DE ELLAS QUE SUBSISTA, ACEPTA Y SE OBLIGA EXPRESAMENTE A RESPONDER MANCOMUNADAMENTE DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES A QUE HUBIERE LUGAR.

"LAS PARTES" ACEPTAN EL PRESENTE CONVENIO, EN EL SUPUESTO DE QUE SE ADJUDIQUE EL CONTRATO A LOS LICITANTES QUE PRESENTARON UNA PROPOSICIÓN CONJUNTA, EL PRESENTE

CONVENIO FORMARÁ PARTE DEL CONTRATO RESPECTIVO, DEBERÁ CONSTAR EN ESCRITURA PÚBLICA, CUANDO ÚNICAMENTE SEA FIRMADO POR EL REPRESENTANTE COMÚN, SALVO QUE EL CONTRATO SEA FIRMADO POR TODAS LAS PERSONAS QUE INTEGRAN LA AGRUPACIÓN QUE FORMULA LA PROPOSICIÓN CONJUNTA O POR SUS REPRESENTANTES LEGALES, QUIENES EN LO INDIVIDUAL, DEBERÁN ACREDITAR SU RESPECTIVA PERSONALIDAD, O POR EL APODERADO LEGAL DE LA NUEVA SOCIEDAD QUE SE CONSTITUYA POR LAS PERSONAS QUE INTEGRAN LA AGRUPACIÓN QUE FORMULÓ LA PROPOSICIÓN CONJUNTA, ANTES DE LA FECHA FIJADA PARA LA FIRMA DEL CONTRATO, LO CUAL DEBERÁ COMUNICARSE MEDIANTE ESCRITO A LA CONVOCANTE POR DICHAS PERSONAS O POR SU APODERADO LEGAL, AL MOMENTO DE DARSE A CONOCER EL FALLO O A MÁS TARDAR EN LAS VEINTICUATRO HORAS SIGUIENTES

LEÍDO QUE FUE EL PRESENTE CONVENIO POR **"LAS PARTES"** Y ENTERADOS DE SU ALCANCE Y EFECTOS LEGALES, ACEPTANDO QUE NO EXISTIÓ ERROR, DOLO, VIOLENCIA O MALA FE, LO RATIFICAN Y FIRMAN, DE CONFORMIDAD EN LA CIUDAD DE MÉXICO, EL DÍA _____ DE _____ DE 20___.

"EL PARTICIPANTE A"	"EL PARTICIPANTE B"
_____	_____
NOMBRE Y CARGO DEL APODERADO LEGAL	**NOMBRE Y CARGO DEL APODERADO LEGAL**

ANEXO V A
ACREDITAMIENTO DE PERSONALIDAD JURÍDICA PERSONA FÍSICA

Licitación Pública Nacional Electrónica No. LA-017000999-E108-2019.

Nombre de la Persona Física, 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 proposición en la presente la Licitación, a nombre y representación de (**Persona Física**).

Licitación Pública Nacional Electrónica No. LA-017000999-E108-2019.

Registro Federal de Contribuyentes:	CURP:
Domicilio fiscal:	
Calle y número:	
Colonia :	ALcaldía o municipio:
Código Postal:	Entidad federativa:
Teléfonos:	Fax:
Correo electrónico:	
Descripción de la actividad empresarial	
Nombre del representante:	

(Lugar y Fecha)
Protesto lo necesario
Nombre, Cargo y Firma

Nota: Este escrito deberá ser presentado, preferentemente, en papel membretado del licitante

ANEXO V B
ACREDITAMIENTO DE PERSONALIDAD JURÍDICA PERSONA MORAL

Licitación Pública Nacional Electrónica No. LA-017000999-E108-2019

(PREFERENTEMENTE EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE)

---------- a ___de _____de____

Fiscalía General de la República
Coordinación de Planeación yAdministración
Dirección General de Recursos Materiales y Servicios Generales
Dirección General Adjunta de Recursos Materiales
Dirección de Adquisiciones
Presente.

_____(nombre)_____, manifiesto **Bajo Protesta a Decir Verdad**, que los datos aquí asentados son ciertos y han sido verificados; así como que cuento con facultades suficientes para **comprometerme** en la presente Licitación Pública, a nombre y representación de:_____(persona física o moral)_____.

No. de la Licitación Pública:_____.

Del licitante	Registro Federal de Contribuyentes: Domicilio: (calle y número) Colonia: Alcaldía o Municipio: Código postal: Entidad Federativa: Teléfono: Correo electrónico: No. de la escritura pública en la que consta su acta constitutiva: Fecha: Nombre de los socios: Descripción del objeto social: Reformas al acta constitutiva: Fecha y datos de inscripción en el Registro Público correspondiente.
Del Representante	Nombre: R.F.C. Domicilio: Datos del documento mediante el cual acredita su personalidad y facultades: Escritura pública número: Fecha:

Asimismo, manifiesto que el domicilio señalado es el lugar donde recibiré toda clase de notificaciones que resulten de los contratos y convenios que celebren, los cambios o modificaciones que se realicen en cualquier momento a los datos o documentos contenidos en el presente documento y durante la vigencia del contrato que, en su caso, sea suscrito, deberán ser comunicados, dentro de los cinco días hábiles siguientes a la fecha en que se generen. Adicionalmente acepto que las notificaciones se realizarán de acuerdo a las establecidas en los artículos 35 y 36 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo.

(Nombre y firma del Representante Legal)

ANEXO VI
ESCRITO DE LOS SUPUESTOS ESTABLECIDOS EN LOS ARTÍCULOS 50 Y 60 DE LA LAASSP

PREFERENTEMENTE EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE.

--------, a _____ de _____ del 20___.

Fiscalía General de la República
Coordinación de Planeación y Administración
Dirección General de Recursos Materiales y Servicios Generales
Dirección General Adjunta de Recursos Materiales
Dirección de Adquisiciones
Presente.

_____(Nombre de la persona facultada)_____, con las facultades que la empresa denominada _____ me otorga. Declaro **Bajo Protesta de Decir Verdad** lo siguiente:

Que el suscrito y las personas que forman parte de la sociedad y de la propia empresa que represento, no se encuentran en alguno de los supuestos señalados en los artículos 50 y 60 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, lo que manifiesto para los efectos correspondientes con relación a la Licitación Pública (NÚMERO).

En el entendido que de no manifestarme con veracidad, acepto que ello sea causa de desechamiento de la proposición o rescisión administrativa del contrato celebrado.

_____
NOMBRE Y FIRMA DE LA PERSONA FACULTADA

Nota: En caso de que el LICITANTE sea persona física, adecuar el formato.

ANEXO VII
DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD

PREFERENTEMENTE EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE.

_____, _____de_____de_____

Fiscalía General de la República
Coordinación de Planeación yAdministración
Dirección General de Recursos Materiales y Servicios Generales
Dirección General Adjunta de Recursos Materiales
Dirección de Adquisiciones
Presente.

En cumplimiento a lo ordenado por el artículo 29 fracción IX de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, fracción VI, inciso f y penúltimo párrafo del 39 de su Reglamento; y para efectos de presentar proposición y en su caso poder celebrar el contrato respectivo con esta Fiscalía en relación a la Licitación Pública: _____

- Me permito manifestar BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD que la empresa que represento se abstendrá por si misma o a través de interpósita persona, de adoptar conductas para que los servidores públicos, induzcan o alteren las evaluaciones de las proposiciones, el resultado del procedimiento, u otros aspectos que le otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes; asimismo que dicha empresa por sí misma o por interpósita persona, se abstendrá de llevar a cabo cualquier acto que implique trasgresión a las disposiciones de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y su Reglamento; así como a lo dispuesto en general por la Ley Federal de Competencia Económica.

  (EN CASO DE SER PERSONA FÍSICA, DEBERÁ SUSTITUIR EL PÁRRAFO ANTERIOR POR LO SIGUIENTE: *"Me permito manifestar BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD que me abstendré por sí mismo o a través de interpósita persona, de adoptar conductas para que los servidores públicos, induzcan o alteren las evaluaciones de las proposiciones, el resultado del procedimiento, u otros aspectos que le otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes; asimismo me abstendré o por interpósita persona, de llevar a cabo cualquier acto que implique trasgresión a las disposiciones de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y su Reglamento; así como a lo dispuesto en general por la Ley Federal de Competencia Económica.")* ***EN CASO DE NO SER PERSONA FÍSICA PODRA ELIMINAR ESTE PÁRRAFO.***

- Me permito manifestar que mi representada se obliga, en caso de resultar adjudicado, a liberar a la Fiscalía de toda responsabilidad de carácter civil, mercantil, penal o administrativa que, en su caso, se ocasione con motivo de la infracción de derechos de autor, patentes, marcas u otros derechos de propiedad industrial o intelectual a nivel Nacional o Internacional.

_____

(NOMBRE Y FIRMA DE LA PERSONA FACULTADA)
(NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA)

ANEXO VIII
ESTRATIFICACIÓN DE LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS

MANIFESTACIÓN, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, DE LA ESTRATIFICACIÓN DE MICRO, PEQUEÑA O MEDIANA EMPRESA (MIPYMES)

_____ de _____ de _____ **(1)**

Fiscalía General de la República
Coordinación de Planeación y Administración
Dirección General de Recursos Materiales y Servicios Generales
Dirección General Adjunta de Recursos Materiales
Dirección de Adquisiciones
P r e s e n t e.

Me refiero al procedimiento de _____**(3)**_____ No. _____**(4)** _____ en el que mi representada, la empresa_____**(5)**_____, participa a través de la presente proposición.

Al respecto y de conformidad con lo dispuesto por el artículo 34 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, **MANIFIESTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD** que mi representada está constituida conforme a las leyes mexicanas, con Registro Federal de Contribuyentes _____**(6)**_____, y asimismo que considerando los criterios (sector, número total de trabajadores y ventas anuales) establecidos en el Acuerdo por el que se establece la estratificación de las micro, pequeñas y medianas empresas, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 30 de junio de 2009, mi representada tiene un Tope Máximo Combinado de _____**(7)**_____, con base en lo cual se estratifica como una empresa _____**(8)**_____.

De igual forma, declaro que la presente manifestación la hago teniendo pleno conocimiento de que la omisión, simulación o presentación de información falsa, son infracciones previstas por el artículo 4 fracción II, 69, 70 y 81 de la Ley General de Responsabilidades Administrativas, y demás disposiciones aplicables.

A T E N T A M E N T E

_____**(9)**_____

ANEXO VIII
INSTRUCTIVO DE LLENADO

Llenar los campos conforme aplique tomando en cuenta los rangos previstos en el Acuerdo antes mencionado.

1. Señalar la fecha de suscripción del documento.
2. Precisar el procedimiento de contratación de que se trate (licitación pública o invitación a cuando menos tres personas).
3. Indicar el número de procedimiento de contratación asignado por CompraNet.
4. Anotar el nombre, razón social o denominación del licitante.
5. Indicar el Registro Federal de Contribuyentes del licitante.
6. Señalar el número que resulte de la aplicación de la expresión: Tope Máximo Combinado = (Trabajadores) x10% + (Ventas anuales en millones de pesos) x 90%. Para tales efectos puede utilizar la calculadora MIPYME disponible en la página http://www.comprasdegobierno.gob.mx/calculadora
   Para el concepto "Trabajadores", utilizar el total de los trabajadores con los que cuenta la empresa a la fecha de la emisión de la manifestación.
   Para el concepto "ventas anuales", utilizar los datos conforme al reporte de su ejercicio fiscal correspondiente a la última declaración anual de impuestos federales, expresados en millones de pesos.
7. Señalar el tamaño de la empresa (Micro, Pequeña o Mediana), conforme al resultado de la operación señalada en el numeral anterior.
8. Anotar el nombre y firma del apoderado o representante legal del licitante.

ANEXO IX
ACEPTACIÓN DE CONDICIONES DEL SISTEMA COMPRANET

Licitación Pública Nacional Electrónica N° LA-017000999-E108-2019

_____de _____ de 2019

Fiscalía General de la República

Dirección General de Recursos Materiales y Servicios Generales
Dirección General Adjunta de Recursos Materiales
Dirección de Adquisiciones
Presente.

_____, manifiesto que acepto todas las cláusulas y condiciones de la convocatoria de Licitación, de conformidad al "acuerdo por el que se establecen las disposiciones que se deberán observar para la utilización del sistema electrónico de información pública gubernamental denominado CompraNet".

Este escrito no exime a mi representada de la entrega de cualquier otro documento solicitado.

Atentamente

_____
Nombre, Cargo y Firma del Representante Legal

Nota: Este escrito deberá ser presentado, preferentemente, en papel membretado del licitante

ANEXO X
FORMATO DE INFORMACION RESERVADA Y CONFIDENCIAL

_____, a _____ de _____de 2019.

Fiscalía General de la República
Coordinación de Planeación yAdministración
Dirección General de Recursos Materiales y Servicios Generales
Dirección General Adjunta de Recursos Materiales
Dirección de Adquisiciones
Licitación _____
P r e s e n t e

___(Nombre)_____, en mi carácter de _____, de la ___(Persona Moral)___, manifiesto por medio de la presente que los documentos contenidos en mi propuesta y remitida a la convocante para la Licitación Pública Nacional, Electrónica _____ contiene información de carácter Confidencial y Comercial Reservada, de conformidad con lo siguiente:

No.	Documento (1)	Información a clasificar (2)	Fundamentación (3)	Motivación (4)

(1) Señalar el documento de la proposición que contiene información clasificada.
(2) Precisar que rubro o información del documento es sujeto de clasificación por contener información reservada o confidencial.
(3) Indicar en qué artículos de la LGTAIP o demás disposiciones reglamentarias aplicables, fundamenta la clasificación de la información, ya sea reservada o confidencial.
(4) Indicar los motivos y/o razones por los cuales la información señalada debe ser considerada en alguno de los supuestos de clasificación.

(El licitante deberá de fundamentar y motivar cada uno los numerales de su propuesta administrativa-legal y/o técnica que considere información reservada y/o confidencial. Cabe señalar que de no clasificarse la información por parte del Licitante en los términos antes señalados, la información presentada como parte de su proposición administrativa - técnica - legal - económica tendrá tratamiento de información de carácter público, de conformidad con el numeral Cuadragésimo del "ACUERDO del Consejo Nacional del Sistema Nacional de Transparencia, Acceso a la Información Pública y Protección de Datos Personales, por el que se aprueban los Lineamientos generales en materia de clasificación y desclasificación de la información, así como para la elaboración de versiones públicas" publicado en el Diario Oficial de la Federación el día 15 de abril del 2016 .)

ANEXO XI
DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD PROTOCOLO DE ACTUACIÓN

PREFERENTEMENTE EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE.

_____, _____de_____de_____

Fiscalía General de la República
Coordinación de Planeación yAdministración
Dirección General de Recursos Materiales y Servicios Generales
Dirección General Adjunta de Recursos Materiales
Dirección de Adquisiciones
Presente.

En cumplimiento a lo ordenado por el Protocolo de Actuación en materia de Contrataciones Públicas y Otorgamiento y Prórroga de Licencias, Permisos, Autorizaciones y Concesiones y para efectos de presentar proposición y en su caso poder celebrar el contrato respectivo con esta Fiscalía en relación a la Licitación Pública: _____

- Me permito manifestar BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD que la empresa que represento se abstendrá por si misma o a través de interpósita persona, de adoptar conductas en contravensión a las disposiciones de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y su Reglamento.

- ***(EN CASO DE SER PERSONA FÍSICA, DEBERÁ SUSTITUIR EL PÁRRAFO ANTERIOR POR LO SIGUIENTE:*** *"Me permito manifestar BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD que me abstendré por mi o a través de interpósita persona, de adoptar conductas* de adoptar conductas en contravensión a las disposiciones de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y su Reglamento.
  EN CASO DE NO SER PERSONA FÍSICA PODRA ELIMINAR ESTE PÁRRAFO.

_____
(NOMBRE Y FIRMA DE LA PERSONA FACULTADA)
(NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA).

ANEXO XII
NOTA OCDE

Nota informativa para participantes de países miembros de la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE)

El compromiso de México en el combate a la corrupción ha trascendido nuestras fronteras y el ámbito de acción del gobierno federal. En el plano internacional y como miembro de la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE) y firmante de la **Convención para combatir el cohecho de servidores públicos extranjeros en transacciones comerciales internacionales**, hemos adquirido responsabilidades que involucran a los sectores público y privado.

Esta Convención busca establecer medidas para prevenir y penalizar a las personas y a las empresas que prometan o den gratificaciones a funcionarios públicos extranjeros que participan en transacciones comerciales internacionales. Su objetivo es eliminar la competencia desleal y crear igualdad de oportunidades para las empresas que compiten por las contrataciones gubernamentales.

La OCDE ha establecido mecanismos muy claros para que los países firmantes de la Convención cumplan con las recomendaciones emitidas por ésta y en caso de México, iniciará en **noviembre de 2003** una segunda fase de **evaluación** – la primera ya fue aprobada- en donde un grupo de expertos verificará, entre otros:

- La compatibilidad de nuestro marco jurídico con las disposiciones de la Convención.
- El conocimiento que tengan los sectores público y privado de las recomendaciones de la Convención.

El resultado de esta evaluación **impactará** el grado de inversión otorgado a México por las agencias calificadores y la atracción de inversión extranjera.

Las **responsabilidades del sector público** se centran en:

- Profundizar las reformas legales que inició en 1999.
- Difundir las recomendaciones de la Convención y las obligaciones de cada uno de los actores comprometidos en su cumplimiento.
- Presentar casos de cohecho en proceso y concluidos (incluyendo aquellos relacionados con lavado de dinero y extradición).

Las **responsabilidades** del sector privado contemplan:

- **Las empresas**: adoptar esquemas preventivos como el establecimiento de códigos de conducta, de mejores prácticas corporativas (controles internos, monitoreo, información financiera pública, auditorías externas) y de mecanismos que prevengan el ofrecimiento y otorgamiento de recursos o bienes a servidores públicos, para obtener beneficios particulares o para la empresa.
- **Los contadores públicos**: realizar auditorías: no encubrir actividades ilícitas (doble contabilidad y transacciones indebidas, como asientos contables falsificados, informes financieros fraudulentos, transferencias sin autorización, acceso a los activos sin consentimiento de la gerencia); utilizar registros contables precisos; informar a los directivos sobre conductas ilegales.
- **Los abogados**: promover el cumplimiento y revisión de la Convención (imprimir el carácter vinculatorio entre ésta y la legislación nacional); impulsar los esquemas preventivos que deben adoptar las empresas.

Las **sanciones** impuestas a las personas físicas o morales (privados) y a los servidores públicos que incumplan las recomendaciones de la Convención, implican entre otras, privación de la libertad, extradición, decomiso y/o embargo de dinero o bienes.

Asimismo, es importante conocer que el pago realizado a servidores públicos extranjeros es perseguido y castigado independientemente de que el funcionario sea acusado o no. Las investigaciones pueden iniciarse por denuncia, pero también por otros medios, como la revisión de la situación patrimonial de los servidores públicos o la identificación de transacciones ilícitas, en el caso de las empresas.

El culpable puede ser perseguido en cualquier país firmante de la Convención, independientemente del lugar donde el acto de cohecho haya sido cometido.

En la medida que estos lineamientos sean conocidos por las empresas y los servidores públicos del país, estaremos contribuyendo a construir estructuras preventivas que impidan el incumplimiento de las recomendaciones de la convención y por tanto la comisión de actos de corrupción.

Por otra parte, es de señalar que el Código Penal Federal sanciona el cohecho en los siguientes términos:

"Artículo 222. Cometen el delito de cohecho:

I.- El servidor público que por sí, o por interpósita persona solicite o reciba ilícitamente para sí o para otro, dinero o cualquier beneficio, o acepte una promesa, para hacer o dejar de realizar un acto propio de sus funciones inherentes a su empleo, cargo o comisión;

II.- El que dé, prometa o entregue cualquier beneficio a alguna de las personas que se mencionan en el artículo 212 de este Código, para que haga u omita un acto relacionado con sus funciones, a su empleo, cargo o comisión, y

III.- El legislador federal que, en el ejercicio de sus funciones o atribuciones, y en el marco del proceso de aprobación del presupuesto de egresos respectivo, gestione o solicite:

a) La asignación de recursos a favor de un ente público, exigiendo u obteniendo, para sí o para un tercero, una comisión, dádiva o contraprestación, en dinero o en especie, distinta a la que le corresponde por el ejercicio de su encargo;

b) El otorgamiento de contratos de obra pública o de servicios a favor de determinadas personas físicas o morales.

Se aplicará la misma pena a cualquier persona que gestione, solicite a nombre o en representación del legislador federal las asignaciones de recursos u otorgamiento de contratos a que se refieren los incisos a) y b) de este artículo.

Al que comete el delito de cohecho se le impondrán las siguientes sanciones:

Cuando la cantidad o el valor de la dádiva, de los bienes o la promesa no excedan del equivalente de quinientas veces el valor diario de la Unidad de Medida y Actualización en el momento de cometerse el delito, o no sea valuable, se impondrán de tres meses a dos años de prisión y de treinta a cien días multa.

Cuando la cantidad o el valor de la dádiva, los bienes, promesa o prestación exceda de quinientas veces el valor diario de la Unidad de Medida y Actualización en el momento de cometerse el delito, se impondrán de dos a catorce años de prisión y de cien a ciento cincuenta días multa.

En ningún caso se devolverá a los responsables del delito de cohecho, el dinero o dádivas entregadas, las mismas se aplicarán en beneficio del Estado."

"Capitulo XI

Cohecho a servidores públicos extranjeros

Artículo 222 bis.- Se impondrán las penas previstas en el artículo anterior al que con el propósito de obtener o retener para sí o para otra persona ventajas indebidas en el desarrollo o conducción de transacciones comerciales internacionales, ofrezca, prometa o dé, por sí o por interpósita persona, dinero o cualquiera otra dádiva, ya sea en bienes o servicios:

I. A un servidor público extranjero, en su beneficio o el de un tercero, para que dicho servidor público gestione o se abstenga de gestionar la tramitación o resolución de asuntos relacionados con las funciones inherentes a su empleo, cargo o comisión;

II. A un servidor público extranjero, en su beneficio o el de un tercero, para que dicho servidor público gestione la tramitación o resolución de cualquier asunto que se encuentre fuera del ámbito de las funciones inherentes a su empleo, cargo o comisión, o

III. A cualquier persona para que acuda ante un servidor público extranjero y le requiera o le proponga llevar a cabo la tramitación o resolución de cualquier asunto relacionado con las funciones inherentes al empleo, cargo o comisión de este último.

Para los efectos de este artículo se entiende por servidor público extranjero, toda persona que desempeñe un empleo, cargo o comisión en el poder legislativo, ejecutivo o judicial o en un órgano público autónomo en cualquier orden o nivel de gobierno de un Estado extranjero, sea designado o electo; cualquier persona en ejercicio de una función para una autoridad, organismo o empresa pública o de participación estatal de un país extranjero; y cualquier funcionario o agente de un organismo u organización pública internacional.

Cuando alguno de los delitos comprendidos en este artículo se cometa en los supuestos a que se refiere el artículo 11 de este Código, el juez impondrá a la persona moral hasta mil días multa y podrá decretar su suspensión o disolución, tomando en consideración el grado de conocimiento de los órganos de administración respecto del cohecho en la transacción internacional y el daño causado o el beneficio obtenido por la persona moral.

ANEXO XIII
PROPUESTA ECONÓMICA

LICITACIÓN PÚBLICA No. _____[1]_____ FECHA: _____[2]_____
NOMBRE DEL LICITANTE:_____[3]_____
ESTRATIFICACIÓN MIPYME: MICRO ([4]) PEQUEÑA ([4]) MEDIANA ([4])

"Dirección General de Servicios Aéreos" (DGSA)

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN	PRECIO UNITARIO
Desayuno	
Comida	
Cena	
Menú Ejecutivo	
Box lunch	
Suministro de café	

"Agencia de Investigación Criminal" (AIC)

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN	PRECIO UNITARIO
Desayuno	
Comida	
Cena	
Box lunch	

"Coordinación General de Servicios Periciales" (CGSP)

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN	PRECIO UNITARIO
Desayuno	
Comida	

Menú Ejecutivo	

"Instituto de Formación Ministerial, Policial y Pericial" (IFMPP)

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN	PRECIO UNITARIO
Suministro de café	
Bocadillos	
Box Lunch	

"Centro Nacional de Planeación, Análisis e Información para el Combate a la Delincuencia" (CENAPI)

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN	PRECIO UNITARIO
Desayuno	
Comida	
Menú Ejecutivo (modalidad desayuno)	
Box Lunch	

"Agencia de Investigación Criminal" (Muralla)

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN	PRECIO UNITARIO
Desayuno	
Comida	
Cena	
Suministro de Café	
Box Lunch	

NOTA:
MANIFIESTO QUE CONOZCO Y ACEPTO LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACION Y LOS HAGO PARTE DE MI PROPOSICIÓN PARA PARTICIPAR EN LA PRESENTE PROPOSICIÓN QUE PROPONE MI REPRESENTADA Y QUE ENTRE OTROS CORRESPONDEN JUSTA, EXACTA Y CABALMENTE A LA DESCRIPCIÓN SOLICITADA EN EL ANEXO DENOMINADO "ANEXO TÉCNICO" DE ESTA CONVOCATORIA.

LOS PRECIOS SERÁN FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.

_____[15]_____
(Nombre y firma del Representante Legal)

Anexo XIII
Instructivo de llenado

Número	Descripción
1	Indicar el número de la licitación
2	Indicar fecha de la presentación de proposiciones.
3	Indicar el nombre del licitante.
4	Marcar con una **X,** si el licitante es micro, pequeña o mediana empresa. En caso de que el licitante no pertenezca a la estratificación de MIPYMES, deberá dejar los espacios en blanco.
5	Indicar el número de partida correspondiente a la clave ofertada, con base en el Anexo técnico de la convocatoria.
15	Indicar el nombre y firma del respresentante legal.

***

ANEXO XIV
ACUSE DE RECEPCIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN LEGAL Y DE LA PROPUESTA TÉCNICA CONFORME AL NUMERAL VI.2 DE LA CONVOCATORIA

DOCUMENTACIÓN LEGAL

Inciso	Descripción	Presenta	No presenta	Folio
A	Acreditamiento de Personalidad Jurídica y datos de notificación. (*)			
B	Identificación Oficial Vigente			
C	Escrito de los supuestos establecidos en los artículos 50 y 60 de la LAASSP. (*)			
D	Declaración de Integridad(*)			
E	Escrito de estratificación de las micro, pequeñas y medianas empresas			
F	Escrito de aceptación de las disposiciones del sistema CompraNet(*)			
G	Convenio de participación conjunta.			
H	Información reservada y confidencial. (*)			
I	Declaración de Integridad que expide el Protocolo de Actuación en materia de Contrataciones Públicas y Otorgamiento y Prórroga de Licencias, Permisos, Autorizaciones y Concesiones.			
J	Escrito de no conflicto de Interés			
K	Relación de documentos que debe presentar el licitante.			

DOCUMENTACIÓN TÉCNICA

Inciso	Descripción	Presenta	No presenta	Folio
A	Indicar el número de la presente licitación. (*)			
B	Descripción detallada del suministro objeto de esta licitación conforme a las especificaciones y requisitos que se indican en el "anexo técnico" , la cual deberá contar con firma autógrafa del representante o apoderado legal, cuando menos en última hoja. (*)			
C	Escrito en el que el licitante participante manifieste que asumirán la responsabilidad total en caso de que infrinjan la legislación relativa a patentes, marcas y derechos de autor, eximiendo de toda responsabilidad a			

	la convocante, conforme lo establece el artículo 45 fracción XX de la Ley. (*)			
D	Escrito dirigido a la Fiscalía General de la República, firmado por representante o apoderado legal, en el que manifieste que cuenta con la capacidad técnica para el suministro objeto de la presente licitación.(*)			
E	Escrito dirigido a la Fiscalía General de la república, firmado autografamente por representante o apoderado legal, en el que manifieste que en caso de resultar adjudicado, los gastos directos e indirectos que se generen con motivo del suministro correrán por su cuenta, cargo y riesgo. (*)			
F	Escrito dirigido a la Fiscalía General de la República, firmado por representante o apoderado legal, en el que manifieste que en caso de resultar adjudicado cumple con las normas oficiales mexicanas señaladas en el anexo técnico que forma parte de la convocatoria de la licitación adjuntando el soporte señalado en el mismo. (*)			
G	Escrito dirigido a la Fiscalía General de la República, firmado autografamente por representante o apoderado legal, en el que manifieste que el licitante participante es de nacionalidad mexicana. (*)			
H	Los licitantes participantes deberán integrar en su propuesta técnica cada uno de los documentos solicitados en la tabla rubros y subrubros, detallada en la evaluación por puntos y porcentajes que se aplicarán a las proposiciones, de la convocatoria. (*)			
I	Acuse de recepción de la documentación de la propuesta técnica (su no presentación no es causa de desechamiento).			

La falta de algún documento en la propuesta técnica (excepto en el o los incisos exresamente señalados), será causa de desechamiento de la misma, en aquellos casos en los que a partir de la evaluación cualitativa no se localice algún documento que subsane la omisión que corresponda.

NOTA: Las especificaciones, que se indican en el anexo técnico constituyen requerimientos mínimos obligatorios, por lo que las propuestas ofertadas que no cumplan con todos y cada uno de estos requerimientos serán desechadas técnicamente.

Nota: Este escrito deberá ser presentado, preferentemente, en papel membretado del licitante

EL NO PRESENTAR LOS DOCUMENTOS QUE SE IDENTIFICAN CON (*), AFECTA LA SOLVENCIA DE LA PROPOSICIÓN.

ANEXO XV
ESCRITO DE MANIFIESTACIÓN QUE NO DESEMPEÑA EMPLEO, CARGO O COMISIÓN EN EL SERVICIO PÚBLICO O, EN SU CASO, QUE A PESAR DE DESEMPEÑARLO, CON LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO CORRESPONDIENTE NO SE ACTUALIZA UN CONFLICTO DE INTERÉS.

(ESCRITO PREFERENTEMENTE EN PAPEL MEMBRETADO Y FIRMA DEL LICITANTE O REPRESENTANTE LEGAL)

_____, á _____ de _____de 2019.

Fiscalía General de la República
Coordinación de Planeación y Administración
Dirección General de Recursos Materiales y Servicios Generales
Dirección General Adjunta de Recursos Materiales
Dirección de Adquisiciones
P r e s e n t e

PROCEDIMIENTO No. _____

PARA PERSONAS MORALES:

_____, en mi carácter de _____, de la ___(Persona Moral)___, **manifiesto bajo protesta de decir verdad** que los siguientes socios o accionistas

1.
2.
3.

No desempeñan empleo, cargo o comisión en el servicio público y no se actualiza un Conflicto de Interés.

(En caso de algún socio o accionista desempeñe empleo, cargo o comisión en el servicio público, se deberá indicar el nombre del socio o accionista)

1.
2.
3.

Independientemente de desempeñar empleo, cargo o comisión en el servicio público, con la formalización del contrato correspondiente, no se actualiza un Conflicto de Interés.

PARA PERSONA FÍSICAS:

_____, **manifiesto bajo protesta de decir verdad** que no desempeño empleo, cargo o comisión en el servicio público y no se actualiza un Conflicto de Interés.

O

_____, **manifiesto bajo protesta de decir verdad** que a pesar de desempeñar empleo, cargo o comisión en el servicio público y no se actualiza un Conflicto de Interés.

_____

(Nombre y firma del licitante o representante legal de la persona moral)

ANEXO XVI
MODELO DEL CONTRATO

CONTRATO PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN SITIO (DESAYUNO, COMIDA, CENA, SUMINISTRO DE CAFÉ, MENÚ EJECUTIVO Y BOX LUNCH, QUE CELEBRAN POR UNA PARTE, LA FISCALÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "LA FISCALÍA", REPRESENTADA EN ESTE ACTO POR EL LIC. TIMOTEO MORALES GARCÍA, DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES, MANCOMUNADAMENTE LOS C.C.: _____, EN SU CARÁCTER DE "AREAS REQUIRENTES", CON LA PARTICIPACIÓN DE LOS C.C.: _____ EN SU CARÁCTER DE "ADMINISTRADORES DEL CONTRATO", Y POR LA OTRA PARTE, LA EMPRESA "_____", A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "EL PROVEEDOR", REPRESENTADA EN ESTE ACTO POR SU APODERADO LEGAL, _____, DE CONFORMIDAD CON LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

DECLARACIONES

1. DECLARA "LA FISCALÍA":

I. Que es un órgano público autónomo, dotado de personalidad jurídica y patrimonio propio a cargo de las funciones otorgadas al Ministerio Público de la Federación, de conformidad con la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, los Tratados Internacionales de los que el Estado Mexicano sea parte, la Ley Orgánica de la Fiscalía General de la República y demás disposiciones aplicables.

II. Que en el desarrollo del presente instrumento jurídico se atendieron, a plenitud, los Principios de Economía, Eficiencia, Eficacia, Imparcialidad y Honradez que, para el ejercicio del gasto, estipula el artículo 134, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.

III. Que el artículo Sexto Transitorio de la Ley Orgánica de la Fiscalía General de la República precisa que "...Todas las referencias normativas a la Procuraduría General de la República o del Procurador General de la República se entenderán referidas a la Fiscalía General de la República o a su titular, respectivamente, en los términos de sus funciones constitucionales vigentes", razón por la que la normatividad contenida en las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios de la Procuraduría General de la República, será aplicada en dicho tenor al presente instrumento jurídico.

IV. Que la Procuraduría General de la República estableció, en vía de normatividad institucional, los lineamientos para la suscripción de instrumentos contractuales derivados de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, incluyendo los celebrados en términos del antepenúltimo párrafo de su artículo 1, precisando, en el apartado 5.8.2 Aspectos Generales de las facultades a ejercer por los servidores públicos dentro de los Procedimientos de Contratación, Lineamiento A, fracción V, de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisición, Arrendamientos y Servicios de la Procuraduría General de la República, publicadas en el Diario Oficial de la Federación el 18 de diciembre de 2012, a los servidores públicos facultados para ello, así como los lineamientos para su ejercicio, estimándose dicha actuación como fijación de facultades en la materia, de conformidad con los artículos 15, de la Ley Orgánica de la Procuraduría General de la República y 5 de su Reglamento, aplicables al presente instrumento jurídico en términos del artículo sexto transitorio de la Ley Orgánica de la Fiscalía General de la República.

V. Que los _____, cuentan con facultades para suscribir el presente contrato de conformidad con lo dispuesto en la fracción II, del artículo Décimo Segundo Transitorio de la Ley Orgánica de la Fiscalía General de la República, en concordancia con el artículo 2, fracción II del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, en su carácter de **"ÁREA REQUIRENTE"**.

VI. Que los _____, son los responsables de administrar y verificar el cumplimiento del presente contrato, en términos de lo establecido en el penúltimo párrafo del artículo 84 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, así como lo establecido en la fracción II del artículo Décimo Segundo Transitorio de la Ley Orgánica de la Procuraduría General de la República, en su carácter de **"ADMINISTRADOR DEL CONTRATO"**.

VII. Que el presente contrato le fue adjudicado a la persona moral _____, de conformidad con la notificación del acta de fallo de fecha __ de _____ del 2019 derivado de la Licitación Pública Nacional Electrónica, número LA-017000999-E___-2019, relativa al **SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN SITIO (DESAYUNO, COMIDA, CENA, SUMINISTRO DE CAFÉ, MENÚ EJECUTIVO Y BOX LUNCH**, de conformidad con lo establecido en los artículos 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 25 primer párrafo, 26 fracción I, 26 bis fracción II, 27, 28 fracción I, 29, 47 y 51 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público; así como los artículos 39, 40, 42 y 52 de su Reglamento.

VIII. Que las partidas presupuestarias números **22101** "Productos alimenticios para el ejército, fuerza aérea y armada mexicanos, y para los efectivos que participen en programas de seguridad pública", **22102** "Productos alimenticios para personas derivados de la prestación de servicios públicos en unidades de salud, educativas, de readaptación social y otras" y la **22104** "Productos alimenticios para el personal en las instalaciones de las dependencias y entidades", las cuales afectan la formalización del presente instrumento contractual, cuenta con suficiencia presupuestaria para el debido cumplimiento del mismo, en términos del Formatos de Suficiencia Presupuestaria (FOSP), al cuales se le asignó el número de suficiencia presupuestaria **055, 074, 027, 037** y **090** emitidos por la Dirección General Programación y Presupuesto, de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 25, párrafo primero de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

IX. Que el Registro Federal de Contribuyentes de **"LA FISCALÍA"** es **PGR-850101-RC6** y su domicilio fiscal es el ubicado en Privada de Rio Pilcomayo No. 169, Argentina Poniente, Alcaldía Miguel Hidalgo, C.P. 11230, Ciudad de México.

2. DECLARA "EL PROVEEDOR":

I. Que es una sociedad constituida conforme a las leyes mexicanas, bajo la denominación _____, tal y como se acredita con el testimonio de la Escritura Pública número _____ de fecha _____, pasada ante la fe del Licenciado _____, Notario Público número __ de _____, inscrita en el Registro Público de la Propiedad y de Comercio del _____, bajo el folio mercantil número _____, de fecha _____.

II. Que la C. _____, quien se identifica con _____, _____, expedida por el _____ y quien acredita su personalidad como Apoderado Legal de la empresa, _____, cuenta con facultades para suscribir el presente contrato, en términos de la Escritura Pública número _____ de fecha _____, pasada ante la fe del Licenciado _____, Notario Público número _____, quien además manifiesta que dichas facultades no le han sido modificadas ni revocadas en forma alguna.

III. Que tal y como consta en el testimonio de la Escritura Pública que se describe en el numeral "__" de este apartado, su objeto social es entre otros: "_____".

IV. Que está dada de alta ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, con el Registro Federal de Contribuyentes número _____.

V. Que formaliza el presente contrato, con la seguridad de que ninguno de los socios o directivos, ni él mismo, desempeñan un empleo, cargo o comisión en el servicio público o que están

inhabilitados para desempeñarlo, asimismo, manifiesta que no tiene impedimento legal alguno para contratar con la Administración Pública Federal, ni se encuentra en alguno de los supuestos establecidos por los artículos, 50 y 60 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 49 fracción IX de la Ley General de Responsabilidades Administrativas.

VI. Que se encuentra al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación, para efectos de la Resolución Miscelánea Fiscal publicada en el Diario Oficial de la Federación el _____, lo cual acredita mediante constancia expedida por el Servicio de Administración Tributaria de fecha _____.

VII. Que se encuentra al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales en materia de seguridad social y no se ubican en alguno de los supuestos a que se refiere el primer párrafo del artículo citado en el numeral que antecede, lo cual acredita mediante constancia expedida por el Instituto Mexicano del Seguro Social de fecha _____.

VIII. Que se encuentra a corriente respecto al cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos, de conformidad al acuerdo ACDO.SA1.HCT.101214/281.P.DIR publicado en el Diario Oficial de la Federación el 28 de junio de 2017, lo que acredita con oficio número CGRF/GSFyCF/0000272447/2017, expedido por el Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores (INFONAVIT) de fecha _____.

IX. Que le fue notificado el fallo de la Licitación Pública Nacional Electrónica, número IA-017000999-E____-2019, relativo al **SUMINISTRO DE ALIMENTOS EN SITIO (DESAYUNO, COMIDA, CENA, SUMINISTRO DE CAFÉ, MENÚ EJECUTIVO Y BOX LUNCH**, el día __ de _____.

X. Que conoce plenamente el contenido y requisitos del procedimiento de contratación, de conformidad a lo que establece la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y su Reglamento; así como a la demás normatividad vigente aplicable en la materia.

XI. Que para efectos legales y de notificación relacionados con el presente contrato, en términos del artículo 49 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, señala como domicilio el ubicado en _____.

XII. Que reúne la experiencia, capacidad técnica y financiera, así como la organización administrativa y recursos técnicos y humanos suficientes para obligarse, en los términos pactados en el presente contrato.

XIII. Que cualquier modificación que se realice sobre los datos aquí declarados lo comunicará a **"LA FISCALÍA"** en un plazo que no excederá de 15 días naturales.

Una vez manifestadas las Declaraciones anteriores, las partes se sujetan a las siguientes:

CLÁUSULAS

PRIMERA.- OBJETO.

El objeto del presente contrato consiste en que **"EL PROVEEDOR"** suministrará alimentos en sitio (desayuno, comida, cena, suministro de café, menú ejecutivo y box lunch a **"LA FISCALÍA"**, de conformidad con lo establecido en el presente contrato y su Anexo Técnico, a lo que en su conjunto en lo sucesivo se le denominará **"SUMINISTRO"**.

SEGUNDA.- PRESUPUESTO Y PRECIO UNITARIO.

Como contraprestación por proporcionar el **"SUMINISTRO"** objeto del presente contrato, **"LA FISCALÍA"** podrá ejercer el presupuesto de conformidad a lo siguiente:

ÁREA REQUIRENTE	MONTO MÍNIMO	MONTO MÁXIMO
DGSA	$985,824.00	$2'464,560.00
AIC	$8'800,000.00	$22'000,000.00
CGSP	$600,000.00	$1'500,000.00
IFMPP	$423,360.00	$1'058,400.00
CENAPI	$1'782,000.00	$4'455,000.00
MURALLA	$5'800,000.00	$14'500,000.00
	$18'391,184.00	**$45'977,960.00**

El **monto mínimo** estimado que se podrá ejercer por el suministro de alimentación efectivamente entregados es de **$18'391,184.00** (Dieciocho millones trescientos noventa y un mil ciento ochenta y cuatro pesos 00/100 M.N.), incluye I.V.A.

El **monto máximo** estimado que se podrá ejercer por el suministro de alimentación efectivamente entregados es de **$45'977,960.00** (Cuarenta y cinco millones novecientos setenta y siete mil novecientos sesenta pesos 00/100 M.N.) incluye I.V.A.

Dicho presupuesto se ejercerá de conformidad a los precios unitarios establecidos en el Anexo Técnico del presente instrumento legal.

TERCERA.- CONDICIONES DE PAGO.

Con fundamento en el artículo 51 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, el pago se realizará a mes vencido dentro de los veinte días naturales posteriores a la validación de la impresión del comprobante fiscal digital (CFDI) en formato PDF, haciendo constar la entrega, recepción y aceptación del **"SUMINISTRO"**, por parte de los **"ADMINISTRADORES DEL CONTRATO"**, mediante sello, fecha y firma, de conformidad con el artículo 84 último párrafo y 89 primer párrafo, del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

El CFDI será remitido al administrador del contrato a las siguientes direcciones de correo electrónico: marcos.alvarado@pgr.gob.mx, jorge.delvalle@pgr.gob.mx, victor.rodriguezm@pgr.gob.mx, adriana.espinosa@pgr.gob.mx, jeany.viveros@pgr.gob.mx, amontoya@pgr.gob.mx y jose.gonzalezr@pgr.gob.mx en formato PDF para pago y en formato XML solo para su resguardo, estos comprobantes deberán presentarse en moneda nacional.

Los CFDI deberán contar con los siguientes datos:

C. Los señalados en los artículos 29 y 29a del Código Fiscal de la Federación aplicable en los Estados Unidos Mexicanos, en donde se indique la descripción del suministro de alimentación, precio unitario, cantidad y precio total de los mismos y el número de contrato.

D. Domicilio fiscal de la institución localizado en Calle Privada de Río Pilcomayo número 169, Colonia Argentina Poniente, Alcaldía Miguel Hidalgo, Ciudad de México, C.P. 11230, RFC PGR850101RC6

El pago quedará condicionado proporcionalmente al pago que **"EL PROVEEDOR"** deba efectuar por concepto de penas convencionales, con motivo del cumplimiento tardío en que pudiera incurrir, en el entendido de que en el supuesto de que sea rescindido el contrato, no procederá el cobro de dichas penas, ni la contabilización de las mismas, al hacer efectiva la garantía de cumplimiento.

"EL PROVEEDOR" deberá presentar al administrador del contrato toda la documentación justificatoria y comprobatoria del contrato y carta en la que acredite la existencia de cuanta bancaria a su nombre, para efectuar los depósitos correspondientes al pago del **"SUMINISTRO"** efectivamente entregado.

El pago se efectuará mediante transferencia electrónica a través del Sistema de Administración Financiera Federal a la cuenta bancaria del **"PROVEEDOR"** de conformidad con lo dispuesto en los artículos 14 de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendario, 10 y 68 de su Reglamento.

En el caso de pagos en exceso que haya recibido **"EL PROVEEDOR"** , este deberá reintegrar las cantidades pagadas en exceso, más los intereses correspondientes, conforme a la tasa que será igual a la establecida por la Ley de Ingresos de la Federación, en los casos de prórroga para el pago de créditos fiscales, los cargos se calcularán sobre las cantidades pagadas en exceso en cada caso y se computarán por días naturales desde la fecha del pago, hasta la fecha en que se pongan efectivamente las cantidades a disposición de **"LA FISCALÍA"**.

En caso de que **"EL PROVEEDOR"** presente su CFDI con errores o deficiencias, el plazo de pago se ajustará en términos del artículo 89 penúltimo párrafo y 90 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

Con fundamento en el artículo 46 último párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, **"LA FISCALÍA"** otorga su consentimiento para que **"EL PROVEEDOR"** que haya cumplido totalmente y a satisfacción de **"LA FISCALÍA"** con los trámites administrativos y la entrega del **"SUMINISTRO"** requerido ceda sus derechos al cobro.

CUARTA.- PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE ENTREGA DEL "SUMINISTRO".

De conformidad a lo señalado en el Anexo Técnico de la convocatoria.

QUINTA.- DESCRIPCIÓN DEL "SUMINISTRO".

La descripción del **"SUMINISTRO"**, objeto del presente contrato, se encuentra detallada en el Anexo Técnico del presente instrumento legal.

SEXTA- CONTRIBUCIONES.

Las contribuciones que se generen con motivo de la realización de **"LOS SERVICIOS"**, serán cubiertas por las partes de acuerdo a la legislación impositiva vigente.

SÉPTIMA.- VIGENCIA.

La vigencia del presente contrato será a partir de su suscripción y hasta el 31 de diciembre de 2019.

OCTAVA.- GARANTÍA DE CALIDAD DEL "SUMINISTRO".

"EL PROVEEDOR" deberá garantizar por escrito en hoja membretada y firmada por el representante legal, el suministro de los insumos contra defectos o vicios ocultos, por un plazo de una hora, contado a partir de la recepción y aceptación a entera satisfacción de los **"ADMINISTRADORES DEL CONTRATO"**.

Asimismo garantizará que los servicios derivados del **"SUMINISTRO"** se realicen en apego a las características y especificaciones establecidas en el anexo técnico, del presente contrato durante su vigencia.

En caso de hacer efectiva la garantía de calidad, **"EL PROVEEDOR"** deberá realizar la sustitución de los insumos identificados con defectos o vicios ocultos en un plazo que no exceda de treinta minutos, a partir de la notificación por correo electrónico o por escrito que efectúen los **"ADMINISTRADORES DEL CONTRATO".**

En caso de no cumplir con la sustitución en el tiempo requerido, se aplicará la pena contractual correspondiente.

Todos los gastos que se generen con motivo del reclamo de estas garantías, correrán por cuenta del **"EL PROVEEDOR"**.

NOVENA.- GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.

"EL PROVEEDOR" se obliga a constituir en la forma y términos previstos por los artículos fracción II del artículo 48 y 49 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y demás disposiciones legales vigentes, relativas y aplicables en la materia, las garantías a que haya lugar con motivo del cumplimiento del presente contrato.

Para garantizar a **"LA FISCALÍA"** el cumplimiento de este contrato, **"EL PROVEEDOR"** se obliga a entregar dentro de los 10 (diez) días naturales posteriores a la firma del presente instrumento legal, una póliza de fianza, expedida por una afianzadora debidamente autorizada, por la cantidad de **$_____ (_____ pesos 00/100 M.N)**, que corresponde al 10% (diez por ciento) del monto máximo del presente contrato, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado.

Dicha garantía, deberá entregarse en Calle Privada de Río Pilcomayo número 169, Piso 4, Colonia Argentina Poniente, Alcaldía. Miguel Hidalgo, Ciudad de México, C.P. 11230 Tel. 5346 0000. Ext. 504858.

La póliza de fianza deberá contener las siguientes declaraciones expresas de la Afianzadora que las otorgue:

a) Expedirse a favor de la Fiscalía General de la República;

b) La indicación del importe total garantizado con número y letra;

c) Referencia de que la fianza se otorga atendiendo a todas las estipulaciones contenidas en el contrato;

d) La información correspondiente al número del contrato, su fecha de firma, así como la especificación de las obligaciones garantizadas;

e) El señalamiento del nombre, denominación o razón social de **"EL PROVEEDOR"**;

Además deberá contener de manera expresa que:

1. La vigencia de la fianza **deberá quedar abierta** para permitir que cumpla con su objetivo, de forma tal que no podrá establecerse o estipularse plazo alguno que limite su vigencia, lo cual no debe confundirse con el plazo para el cumplimiento de las obligaciones previsto, en el contrato y acto administrativo garantizados;

2. La fianza continuará vigente en caso de que se otorgue prórroga al cumplimiento del contrato, así como durante la substanciación de todos los recursos legales o juicios que se interpongan y hasta que se dicte resolución definitiva por autoridad competente, de forma tal que su vigencia no podrá acotarse en razón del plazo de ejecución del contrato principal o fuente de las obligaciones, o cualquier otra circunstancia, salvo que las partes otorguen el finiquito correspondiente;

3. La afianzadora acepta expresamente someterse al procedimiento de ejecución previsto en el artículo 282 de la Ley de Instituciones de Fianzas, para la efectividad de la presente Garantía; procedimiento al que también se sujetará para el caso de cobro de intereses, con motivo del pago extemporáneo del importe de la póliza de fianza requerida, que prevé el artículo 283 del mismo ordenamiento legal; y

4. Para liberar la fianza, será requisito indispensable la manifestación expresa y por escrito de **"LA FISCALÍA"** a través de la "**ADMINISTRADOR DEL CONTRATO"**

DÉCIMA.- EJECUCIÓN DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.

Se hará efectiva la garantía de cumplimiento del presente contrato, previo haberse agotado el procedimiento de rescisión, que establece el artículo 54 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, cuando:

- **"LOS SERVICIOS"** objeto del presente instrumento legal no sean efectuados de conformidad con lo establecido en el presente contrato y su Anexo Técnico.
- **"EL PROVEEDOR"** transfiera a favor de terceros los derechos y obligaciones derivados del presente contrato, excepto los de cobro, o manifieste no estar en posibilidad de cumplir con lo establecido en el mismo, de acuerdo con las condiciones solicitadas por **"LA FISCALÍA"** y establecidas en el presente contrato y Anexo Técnico.

Además de las causas anteriormente mencionadas, serán aplicables las establecidas en las disposiciones legales vigentes en la materia.

DÉCIMA PRIMERA.- OBLIGACIONES DE "EL PROVEEDOR".

I. Entregar **"LOS SERVICIOS"** bajo su cuenta, cargo y riesgo, cumpliendo cabal y satisfactoriamente con todas y cada una de las cláusulas y especificaciones contenidas en el presente contrato y su Anexo Técnico.
II. Cumplir con la garantía de calidad de **"LOS SERVICIOS"** requeridos por **"LA FISCALÍA"** en los términos referenciados en la cláusula Octava del presente contrato.
III. No transmitir, divulgar ni comercializar de manera parcial o total la información generada por la realización de **"LOS SERVICIOS"** del presente contrato.
IV. No transferir parcial o totalmente las obligaciones derivadas del presente contrato y su Anexo Técnico, con excepción de los derechos de cobro.
V. Notificará a **"LA FISCALÍA"** cualquier cambio en su denominación, objeto social, representantes, domicilio, número telefónico, fax o correo electrónico, dentro de los quince días naturales siguientes a que se realice dicho cambio.

DÉCIMA SEGUNDA.- OBLIGACIONES DE "LA FISCALÍA".

A. Pagar oportunamente el precio pactado por **"LOS SERVICIOS"**, efectivamente prestados en los términos señalados en el presente contrato.

DÉCIMA TERCERA.- RESTRICCIÓN DE TRANSFERENCIA DE DERECHOS Y OBLIGACIONES.

Los derechos y obligaciones que se deriven del presente contrato no podrán ser transferidos en forma parcial ni total a favor de cualquier otra persona, con excepción de los derechos de cobro, en cuyo caso se

deberá contar con el consentimiento por escrito de **"LA FISCALÍA"**, lo anterior de conformidad con lo establecido en el artículo 46 último párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

DÉCIMA CUARTA.- ADMINISTRACIÓN Y VERIFICACIÓN.

Será responsabilidad de los_____ de **"LA FISCALÍA"**, administrar y verificar el cumplimiento del presente contrato, de conformidad con lo establecido en el penúltimo párrafo del artículo 84 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público. De existir alguna irregularidad o incumplimiento por parte de **"EL PROVEEDOR"**, informará por escrito y de inmediato a la Dirección General de Recursos Materiales y Servicios Generales, para que en términos de lo dispuesto por la fracción IV del artículo 66 del Reglamento de la Ley Orgánica de la Procuraduría General de la República y los Lineamientos Generales de la Dirección General de Recursos Materiales y Servicios Generales se tomen las medidas procedentes.

Así también el **"ADMINISTRADOR DEL CONTRATO"** será responsable de verificar previamente a la emisión de cada orden de servicio que esta cuente con disponibilidad presupuestaria, y en su caso solicitará a la Dirección General de Programación y Presupuesto mediante el FOSP complementario, lo anterior en términos del artículo 85 fracción II del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

En el caso de que se lleve a cabo un relevo institucional en la Dirección General Adjunto de Servicios Generales de la Dirección General de Recursos Materiales y Servicios Generales de **"LA FISCALÍA"**, tendrá carácter de **"ADMINISTRADOR DEL CONTRATO"** la persona que sustituya al servidor público en el cargo.

DÉCIMA QUINTA.- RESPONSABILIDAD LABORAL.

Queda expresamente estipulado que **"EL PROVEEDOR"** será responsable única y directamente ante el personal que ocupe para la realización de **"LOS SERVICIOS"**, y por lo tanto, en ningún momento se considerará a **"LA FISCALÍA"** como patrón sustituto, ni tampoco a **"EL PROVEEDOR"** como intermediario, por lo que **"LA FISCALÍA"**, no tendrá relación alguna de carácter laboral con dicho personal y consecuentemente queda liberada de cualquier responsabilidad en materia de trabajo y/o de seguridad social, obligándose **"EL PROVEEDOR"** a responder de cualquier acción legal que se pudiera presentar en contra de **"LA FISCALÍA"** por este concepto.

DÉCIMA SEXTA.- CONFIDENCIALIDAD.

"EL PROVEEDOR" se obliga a guardar absoluta confidencialidad sobre la información y documentación que le sea proporcionada por **"LA FISCALÍA"** o de la que tenga conocimiento con motivo del presente contrato y su Anexo Técnico, por lo que se obliga a no divulgar por ningún medio, escrito, oral, electrónico o de cualquier otra forma, ni usarlo para cualquier fin, sin la autorización previa y por escrito de **"LA FISCALÍA"**; de lo contrario se hará acreedor a las sanciones contempladas por la legislación penal, civil y/o administrativa que resulten aplicables.

DÉCIMA SÉPTIMA.- MODIFICACIÓN AL CONTRATO.

"LA FISCALÍA" podrá acordar con **"EL PROVEEDOR"** la modificación del presente instrumento jurídico, en los términos previstos en el artículo 52 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 91 de su Reglamento.

"EL PROVEEDOR" deberá presentar el ajuste de la garantía de cumplimiento respectiva, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 85 fracción IV y último párrafo del artículo 91 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, o bien conforme lo establecido en la fracción II y el último párrafo del artículo 103 de dicho Reglamento.

DÉCIMA OCTAVA.- PENA CONVENCIONAL, PENA CONTRACTUAL Y DEDUCCIONES.

PENA CONVENCIONAL

Las penas convencionales se aplicarán de conformidad con los artículos 53 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 96 de su Reglamento de acuerdo a lo siguiente:

Se aplicará la penalidad de **1% (uno por ciento)** por cada media hora de atraso sobre el precio unitario sin considerar el I.V.A. del suministro de los insumos entregado fuera de tiempo.

La acumulación de dichas penas no excederá del importe de garantía del cumplimiento del contrato, es decir del 10% (diez por ciento del monto máximo del contrato) de conformidad con el artículo 53 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

El pago se realizará de forma electrónica a través de la dirección que le proporcione el Administrador del Contrato que corresponda y presentarlo en el domicilio de la Fiscalía. Remitiendo al Administrador del Contrato el comprobante del pago respectivo, o bien, **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado podrá solicitar por escrito que el pago por concepto de pena convencional sea descontado del pago del comprobante fiscal que corresponda, en el entendido de que en el supuesto que sea rescindido el contrato, no procederá el cobro de dicha penalización, ni la contabilización de la misma para hacer efectiva la garantía de cumplimiento del contrato. Lo anterior, sin perjuicio del derecho de que la convocante pueda optar entre exigir el cumplimiento del contrato o rescindirlo, de conformidad a lo establecido en el artículo 54 de la Ley".

PENA CONTRACTUAL

Para el caso de que los alimentos no sean sustituidos por concepto de garantía por defectos de fabricación o vicios ocultos, en el plazo señalado en el anexo técnico, se aplicará una sanción económica equivalente al 10% (diez por ciento) del costo de los alimentos de que se trate antes de IVA, por cada hora de atraso y hasta que materialmente se cumpla con la obligación.

"EL PROVEEDOR" que resulte adjudicado efectuara el pago por concepto de pena convencional, de forma electrónica a través de la dirección que les proporcione el **"ADMINISTRADOR DEL CONTRATO".**

Una vez realizado el pago de la pena contractual, **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado deberá presentar el comprobante respectivo al **"ADMINISTRADOR DEL CONTRATO"**.

DEDUCCIONES

Para el caso de presentarse las incidencias establecidas en el presente anexo técnico, se aplicarán deductivas a **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado, conforme a lo establecido en el artículo 53 Bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 97 de su Reglamento.

Causas de incidencias.

41. Incurrir en incumplimiento en cuanto a la calidad de los alimentos considerando su temperatura, cocimiento (cocción), gramaje, contenido nutricional.
42. Por incumplimiento parcial en la entrega de alguno de los alimentos que componen cada menú, por cada comensal que no se le suministre el menú completo.
43. Que **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado no cuente con los insumos suficientes para **"EL SUMINISTRO"** tales como saleros, servilletas, vajilla, vasos, cubiertos, jarras.
44. No disponer de cualquiera de los elementos que constituyen la modalidad del suministro de café o que no se suministre de acuerdo a lo señalado en el presente Anexo Técnico.

45. No disponer de pan blanco, integral, dulce, tortilla u otro alimento complementario en el menú en cantidad suficiente para todos los comensales en cada tiempo de comida.
46. Suministrar los alimentos fríos.
47. 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.
48. No disponer en todo momento de sustituto de azúcar (0 kcal) o sustituto de sal (cloruro de potasio).
49. No disponer de cebolla y/o cilantro y/o chile serrano fresco lavados, desinfectados y picados, así como limón partido previamente higienizado cuando se sirva el caldo.
50. Preparar las aguas frescas a partir de algún concentrado a base de fruta o fruta en polvo más de una vez a la semana.
51. Repetir los sabores de las aguas frescas en el lapso de una misma semana.
52. No entregar copia de menú a **"EL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO"** cada viernes anterior a la semana en que se otorgue **"EL SUMINISTRO".**
53. Modificar un día de la semana más de un platillo del menú semanal sin causa justificada.
54. Repetir cualquiera de las 2 opciones de plato fuerte en un lapso menor de 2 semanas.
55. Servir menor cantidad de ración de lo especificado.
56. No poner en operación uno o más de los menús de emergencia cuando se requiera.
57. No disponer por lo menos de uno de los platillos fuertes 30 minutos antes de la conclusión de **"EL SUMINISTRO"**.
58. Que **"EL SUMINISTRO"** no alcance a cubrir el 100% del requerimiento correspondiente.
59. Que el Suministro de pan blanco, integral o dulce no esté envasado en bolsa de polietileno o celofán individual cerrada (excepto el pan de caja).
60. Que las materias primas, los productos intermedios y los productos terminados no sean almacenados o conservados de conformidad con lo dispuesto en el punto del anexo técnico relativo al Almacenamiento, en por lo menos una de las disposiciones establecidas.
61. Encontrar cabellos o cualquier otro cuerpo extraño en cualquiera de los platillos que brinde **"EL SUMINISTRO"**, si se presenta más de 2 veces en el mes, se considerará como causa de rescisión del contrato.
62. Que el personal no esté capacitado en el tema "calidad en el servicio" (distintivo h).
63. Que el personal no muestre cortesía y respeto hacia el personal usuario del suministro de alimentos.
64. Que el manejo de la basura no se lleve a cabo conforme a lo dispuesto en el anexo técnico.
65. No contar con el número de personal establecido en el anexo técnico.
66. Cambiar personal sin previo aviso al administrador del contrato
67. No presentar al administrador del contrato, los análisis clínicos del personal nuevo así como los cursos de capacitación de por lo menos 10 horas en el manejo higiénico de los alimentos, con evidencia documental mediante constancia, conforme a lo establecido en el anexo técnico.
68. Presencia de personal que padezca alguna enfermedad infecto-contagiosa transmisible o alguna herida expuesta en manos, brazos o cara, o que se encuentren en estado inconveniente para laborar por el consumo de sustancias enervantes, alcohol, ayuno prolongado, enfermedad o cansancio.
69. Que el personal que prepara y sirve alimentos o maneje la vajilla limpia, realice labores de limpieza durante el suministro de alimentos.
70. Que el proveedor no cuente con personal de intendencia específico para la limpieza de las superficies e instalaciones.
71. Que el control de la fauna nociva no se lleve a cabo conforme a lo establecido en el punto del anexo técnico relativo al control de fauna nociva, en por lo menos una de las disposiciones.
72. Que el control de la calidad sanitaria del agua y hielo que se emplean en el suministro, no se lleve a cabo de conformidad con lo establecido en el punto del anexo técnico relativo al abastecimiento de agua y hielo potables, en por lo menos una de las disposiciones.
73. Que los procedimientos de saneamiento de alimentos, equipos, utensilios, artículos del aseo e instalaciones no se lleven a cabo conforme a lo establecido en el punto del anexo técnico relativo a la limpieza y desinfección, en por lo menos una de las disposiciones.
74. No realizar los estudios trimestrales a los alimentos como indica el anexo técnico.
75. No tener las muestras de retención cuando se le soliciten como indica el anexo técnico.
76. No contar con los instrumentos para el registro de temperatura.
77. Carecer de encargado de comedor.

78. Que el personal del proveedor reciba dinero o cualquier otra dádiva en especie por la realización de su trabajo, por cualquier comensal.
79. Por cada acción realizada de las señaladas como prohibidas en el anexo técnico, será considerada como una incidencia.
80. Acciones que pongan en riesgo las instalaciones y/o servidores públicos de la Coordinación General de Servicios Periciales, ya que en el inmueble se cuenta con gases de alta pureza, nitrogeno liquido, reactivos y sustancias quimicas, geneticas y dactiloscopicas utilizadas para la operación de los laboratorios que son altamente flamables en caso de algun incidente.

Las deductivas se aplicarán al Comprobante fiscal Digital que presente **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado, de acuerdo a la siguiente tabla:

No. DE INCIDENCIAS	DEDUCTIVAS
De 1 a 3 incidencias acumuladas en un mes	3% de la facturación mensual correspondiente
De 4 a 5 incidencias acumuladas en un mes	3.5% de la facturación mensual correspondiente
De 6 a 7 incidencias acumuladas en un mes	4 % de la facturación mensual correspondiente

"EL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO" notificará por escrito (oficio y/o o correo electrónico) a **"EL PROVEEDOR"** que resulte adjudicado cualquier incumplimiento parcial y/o deficiente en que haya incurrido en **"EL SUMINISTRO"**, para que éste realice las acciones pertinentes.

La acumulación de las deducciones al pago no excederá el 10% de la garantía de cumplimiento del contrato, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado.

DÉCIMA NOVENA.- PATENTES, MARCAS Y DERECHOS DE AUTOR.

"EL PROVEEDOR" asume la total responsabilidad por el uso indebido de patentes y marcas o por la violación de registros de derechos de autor en que pudiera incurrir al momento del cumplimiento de sus obligaciones objeto del presente contrato, eximiendo de toda responsabilidad de carácter civil, penal o administrativa o de cualquier otra índole a **"LA FISCALÍA"**; lo anterior de conformidad a lo establecido en la fracción XX del artículo 45 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

VIGÉSIMA.- RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO.

"LA FISCALÍA" podrá rescindir administrativamente el presente contrato, por cualquiera de las causas siguientes:

I. Si **"EL PROVEEDOR"** incumple las obligaciones pactadas en el presente contrato y su Anexo Técnico;

II. Si **"EL PROVEEDOR"** se declara en concurso mercantil;

III. Si **"EL PROVEEDOR"** transfiere en forma parcial o total a terceras personas, físicas o morales, los derechos y obligaciones derivados del presente contrato; con excepción de los derechos de cobro

IV. Si **"EL PROVEEDOR"** no permite a **"LA FISCALÍA"** la administración y verificación a que se refiere la Cláusula Décima Cuarta del presente contrato;

V. Si **"EL PROVEEDOR"** no entrega la garantía de cumplimiento del presente contrato, dentro del plazo establecido en la Cláusula Novena.

En el supuesto de que sea rescindido el presente contrato, procederá hacer efectiva la garantía de cumplimiento, en cuyo caso, no se cobrarán las penas convencionales que así correspondieran en términos de la Cláusula Décima Octava, ni se contabilizarán las mismas para tal efecto.

VIGÉSIMA PRIMERA.- PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN

Si **"LA FISCALÍA"** considera que **"EL PROVEEDOR"** ha incurrido en alguna de las causas de rescisión que consigna la cláusula anterior, se lo comunicará por escrito a fin de que éste, en un plazo no mayor de 5 (cinco) días hábiles contados a partir de la fecha en que reciba la notificación del inicio del procedimiento de rescisión, manifieste lo que a su derecho convenga y aporte, en su caso, las pruebas que estime pertinentes.

Transcurrido el término a que se refiere el párrafo anterior, **"LA FISCALÍA"** resolverá considerando los argumentos y pruebas que, en su caso, hubiere hecho valer **"EL PROVEEDOR"** y la determinación de dar o no por rescindido el presente contrato deberá ser debidamente fundada, motivada y comunicada a **"EL PROVEEDOR"** dentro de los 15 (quince) días hábiles siguientes al primer término señalado, de conformidad con lo establecido en el artículo 54 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

En el caso de que se rescinda el presente contrato, se formulará el finiquito correspondiente, a efecto de hacer constar los pagos que deba efectuar **"LA FISCALÍA"** por concepto de **"LOS SERVICIOS"** prestados hasta el momento de la rescisión, de conformidad con lo dispuesto por la fracción III del artículo 54 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, así como los artículos 99 y 103 fracción III de su Reglamento. Iniciado un procedimiento de conciliación **"LA FISCALÍA"**, bajo su responsabilidad, podrá suspender el trámite del procedimiento de rescisión.

Si previamente a la determinación de dar por rescindido el presente contrato, **"EL PROVEEDOR"** entrega **"LOS SERVICIOS"** de conformidad con lo estipulado en este instrumento jurídico, el procedimiento iniciado quedará sin efecto, previa aceptación y verificación de **"LA FISCALÍA"**, de que continúa vigente la necesidad de los mismos, aplicando, en su caso, la pena convencional correspondiente.

"LA FISCALÍA" podrá determinar no dar por rescindido el presente contrato, cuando durante el procedimiento advierta que la rescisión del mismo pudiera ocasionar algún daño o afectación a las funciones que tiene encomendadas. En este supuesto, **"LA FISCALÍA"** deberá elaborar un dictamen en el cual justifique que los impactos económicos o de operación que se ocasionarían con la rescisión del contrato resultarían más inconvenientes.

Al no dar por rescindido el presente contrato, **"LA FISCALÍA"** establecerá con **"EL PROVEEDOR"** otro plazo, que le permita subsanar el incumplimiento que hubiere motivado el inicio del procedimiento. El convenio modificatorio que al efecto se celebre deberá atender a las condiciones previstas por los dos últimos párrafos del artículo 52 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

Cuando por motivo del atraso en la entrega de **"LOS SERVICIOS"** el procedimiento de rescisión se ubique en un ejercicio fiscal diferente al 2019, **"LA FISCALÍA"** podrá recibir **"LOS SERVICIOS"**, previa verificación de que continúa vigente la necesidad de los mismos y se cuenta con partida y disponibilidad presupuestaria del ejercicio fiscal vigente, debiendo modificarse la vigencia del contrato con los precios originalmente pactados.

En caso de rescisión del contrato por causas imputables a **"EL PROVEEDOR"**, **"LA FISCALÍA"** procederá a hacer efectiva la garantía de cumplimiento.

VIGÉSIMA SEGUNDA.- PROCEDIMIENTO DE CONCILIACIÓN.

"EL PROVEEDOR" y **"LA FISCALÍA"** podrán presentar en cualquier momento la solicitud de conciliación ante la Secretaría de la Función Pública, por desavenencias derivadas del cumplimiento del presente contrato y

su Anexo Técnico, de conformidad a lo establecido en el artículo 77 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

Una vez recibida la solicitud respectiva se señalará día y hora para que tenga verificativo la audiencia de conciliación y se citará a las partes. Dicha audiencia se deberá iniciar dentro de los quince días hábiles siguientes a la fecha de recepción de la solicitud. La asistencia a la audiencia de conciliación será obligatoria para **"EL PROVEEDOR"** y **"LA FISCALÍA"**. En el caso de que la solicitud sea presentada por parte de **"EL PROVEEDOR"** y éste no asista, se tendrá por no presentada la misma.

En el supuesto de que las partes lleguen a un acuerdo durante la conciliación, el convenio respectivo obligará a las mismas, y su cumplimiento podrá ser demandado por la vía judicial correspondiente, se dará seguimiento a los acuerdos de voluntades, para lo cual **"LA FISCALÍA"** deberán remitir un informe sobre el avance de cumplimiento del mismo, en términos del Reglamento de la Ley.

En caso de no existir acuerdo de voluntades, las partes podrán optar por cualquier vía de solución a su controversia, conforme a lo establecido en el artículo 79 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

VIGÉSIMA TERCERA.- SUSPENSIÓN TEMPORAL DEL CONTRATO.

Si durante la vigencia del presente contrato se presente caso fortuito o fuerza mayor, **"LA FISCALÍA"** podrá suspender la realización de **"LOS SERVICIOS"**, en cuyo caso únicamente se pagarán aquellos que hubieren sido efectivamente prestados.

"LA FISCALÍA" podrá suspender temporalmente el contrato, en todo o en parte, en cualquier momento, sin que ello signifique su terminación definitiva.

"LA FISCALÍA" y **"EL PROVEEDOR"** pactarán el plazo de suspensión a cuyo término el presente contrato podrá continuar produciendo todos sus efectos legales, una vez que hayan desaparecido las causas que motivaron dicha suspensión o en su caso, iniciarse la terminación anticipada del instrumento legal, de conformidad con lo establecido en el artículo 55 Bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

VIGÉSIMA CUARTA.- PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL.

"EL PROVEEDOR" será responsable de los daños y/o perjuicios hasta por la totalidad del valor de los mismos, que durante, **"LOS SERVICIOS"**, se puedan causar a los bienes de **"LA FISCALÍA"** motivo de la prestación de **"LOS SERVICIOS"** objeto del presente contrato, a sus empleados y/o a terceros en sus bienes o persona obligándose a entregar a favor de **"LA FISCALÍA"** dentro de los diez días hábiles siguientes a la suscripción del presente, una póliza de seguro de Responsabilidad Civil, por una suma asegurada equivalente a **$_____ (_____pesos 00/100 M.N),** que corresponde al **50% del monto máximo del presente contrato**, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado, por evento, dicho seguro deberá ser expedido por una compañía aseguradora establecida en Territorio Nacional, en el cual se designe a "**LA FISCALÍA**", desde el día natural siguiente a la notificación del fallo y hasta el 31 de diciembre de 2019, a sus trabajadores y derechohabientes como terceros beneficiarios, y deberá contar con reinstalación y renovación automática hasta el término de la vigencia del contrato.

En caso de que **"EL PROVEEDOR"** ya cuente con un seguro de Responsabilidad Civil General expedido por una compañía aseguradora establecida en territorio nacional, deberá contar con los siguientes requisitos:

- Que la cobertura ampare desde el día natural siguiente a la notificación del fallo y hasta el 31 de diciembre de 2019.

- Que de la póliza se desprenda que la Fiscalía es beneficiaria con motivo de la celebración del contrato, es decir, que los riesgos y coberturas que ampare dicho seguro guarden relación con el objeto del contrato.

- Que se encuentre pagada al momento de la celebración del presente contrato.

- Que la suma asegurada no sea inferior al **50% (cincuenta por ciento)**, del monto máximo del contrato sin considerar el Impuesto al Valor Agregado, por evento.

  En caso de que algún siniestro supere el monto de dicha póliza, **"EL PROVEEDOR"** se hará cargo de la totalidad de los gastos que este llegue a causar. **"LA FISCALÍA"** se libera por los daños y perjuicios a personas o a los bienes que serán utilizados durante la prestación de **"LOS SERVICIOS"** motivo del contrato.

VIGÉSIMA QUINTA.- PROCEDIMIENTO DE CONCILIACIÓN.

"EL PROVEEDOR" y **"LA FISCALÍA"** podrán presentar en cualquier momento la solicitud de conciliación ante la Secretaría de la Función Pública, por desavenencias derivadas del cumplimiento del presente contrato y su Anexo Técnico, de conformidad a lo establecido en el artículo 77 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

Una vez recibida la solicitud respectiva se señalará día y hora para que tenga verificativo la audiencia de conciliación y se citará a las partes. Dicha audiencia se deberá iniciar dentro de los quince días hábiles siguientes a la fecha de recepción de la solicitud. La asistencia a la audiencia de conciliación será obligatoria para **"EL PROVEEDOR"** y **"LA FISCALÍA"**. En el caso de que la solicitud sea presentada por parte de **"EL PROVEEDOR"** y éste no asista, se tendrá por no presentada la misma.

En el supuesto de que las partes lleguen a un acuerdo durante la conciliación, el convenio respectivo obligará a las mismas, y su cumplimiento podrá ser demandado por la vía judicial correspondiente, se dará seguimiento a los acuerdos de voluntades, para lo cual **"LA FISCALÍA"** deberán remitir un informe sobre el avance de cumplimiento del mismo, en términos del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

En caso de no existir acuerdo de voluntades, las partes podrán optar por cualquier vía de solución a su controversia, conforme a lo establecido en el artículo 79 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

VIGÉSIMA SEXTA.- TERMINACIÓN ANTICIPADA.

"LA FISCALÍA" podrá dar por terminado anticipadamente el presente contrato en cualquier momento, conforme a lo dispuesto en el artículo 54 Bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y párrafo primero del artículo 102 de su Reglamento, cuando concurran razones de interés general, cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir **"LOS SERVICIOS"** y se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se ocasione algún daño o perjuicio al Estado, o cuando se determine nulidad total o parcial de los actos que dieron origen al presente contrato.

La terminación anticipada del presente contrato se sustentará mediante dictamen que precise las razones o las causas justificadas que den origen a la misma. Los gastos no recuperables por la terminación anticipada serán pagados dentro de un término que no podrá exceder de cuarenta y cinco días naturales posteriores a la solicitud fundada y documentada de **"EL PROVEEDOR"**.

VIGÉSIMA SÉPTIMA.- CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR.

Ninguna de las partes será responsable de cualquier retraso o incumplimiento del presente contrato que resulte directa o indirectamente de caso fortuito o fuerza mayor, cuando estos sean debidamente justificados y demostrados por la parte correspondiente.

VIGÉSIMA OCTAVA.- PRÓRROGAS.

En el presente instrumento legal no se otorgarán prórrogas en el plazo del cumplimiento de su objeto, salvo en casos imputables a **"LA FISCALÍA"** o en caso fortuito o de fuerza mayor, debidamente justificados, aplicándose en lo conducente lo establecido en el artículo 91 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

En estos supuestos se deberá formalizar el convenio modificatorio respectivo, sin que proceda la aplicación de penas convencionales por atraso.

En caso de otorgamiento de prórrogas a **"EL PROVEEDOR"** para el cumplimiento de sus obligaciones, derivadas de la formalización del convenio respectivo, deberá obtener la modificación de la garantía de cumplimiento, de conformidad al artículo 103 fracción II del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

Tratándose de causas imputables a **"LA FISCALÍA",** no se requerirá la solicitud de **"EL PROVEEDOR"**.

En caso de que **"EL PROVEEDOR"** no obtenga la prórroga de referencia, por ser imputable a éste el atraso, se aplicarán las penas convencionales correspondientes.

VIGÉSIMA NOVENA.- INFORMACIÓN PARA LA SECRETARÍA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA.

Con fundamento en los artículos 57 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 107 de su Reglamento, **"EL PROVEEDOR"**, deberá proporcionar a la Secretaría de la Función Pública y/o al Órgano Interno de Control en **"LA FISCALÍA"**, con motivo de las auditorías, visitas o inspecciones que practiquen, información y documentación relacionada con el presente contrato. Las solicitudes de información y documentación que se requiera a **"EL PROVEEDOR"** por la Secretaría de la Función Pública o el Órgano Interno de Control en **"LA FISCALÍA"**, deberán formularse mediante oficio, señalando el plazo que se otorga para su entrega, el cual se determinará considerando la naturaleza y la cantidad de fojas de dicha información y documentación, sin que en ningún caso pueda ser inferior a cinco días naturales.

TRIGÉSIMA.- LEGISLACIÓN APLICABLE.

Las partes se sujetarán estrictamente a cada una de las cláusulas del presente contrato y su Anexo Técnico, así como a los lineamientos, procedimientos y requisitos que establece la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y su Reglamento; la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria y su Reglamento, el Presupuesto de Egresos de la Federación para el presente Ejercicio Fiscal y supletoriamente a éstos al Código Civil Federal, la Ley Federal de Procedimiento Administrativo y el Código Federal de Procedimientos Civiles.

TRIGÉSIMA PRIMERA.- CAMBIO DE DENOMINACIÓN.

"LA FISCALÍA" y **"EL PROVEEDOR"** manifiestan su voluntad en aceptar que, en caso de que **"LA FISCALÍA"** o las Unidades Administrativas que la integran y que son referidas en el presente contrato, cambien su denominación o sufran alguna modificación en su estructura durante la vigencia del mismo; dicha modificación aplicará para este contrato, conforme a lo establecido en la Ley, Decreto o Acuerdo que las transforme, cree o extinga. Lo anterior operara sin necesidad de suscribir convenio modificatorio alguno y de manera inmediata una vez que **"LA FISCALÍA"** haga del conocimiento de **"EL PROVEEDOR"** dicha circunstancia a través de comunicado, vía electrónica o por escrito, que para efecto se realice.

TRIGÉSIMA SEGUNDA.- CONTROVERSIAS.

La convocatoria, contrato y su Anexo Técnico son los instrumentos que vinculan a las partes en sus derechos y obligaciones. Las estipulaciones establecidas en el presente contrato, no deberán modificar las condiciones previstas en la convocatoria y su junta de aclaraciones, en caso de discrepancias prevalecerá lo estipulado en éstas de conformidad con lo dispuesto por el artículo 45 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y fracción IV del artículo 81 del Reglamento de la Ley de comento.

Las controversias que se susciten con motivo de la interpretación y cumplimiento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y su Reglamento, serán resueltas por el por el Órgano Interno de Control.

Para la resolución de cualquier controversia que se pudiera derivar de la interpretación y cumplimiento del presente contrato, las partes convienen en someterse a la jurisdicción de los Tribunales Federales, con residencia en la Ciudad de México, por lo que renuncian expresamente a cualquier otro fuero que pudiera corresponderles por la ubicación de sus domicilios presentes o futuros, o por cualquier otra causa.

Leído por las partes y enteradas de su contenido y alcance legal, se firma el presente contrato y su Anexo Técnico, libre de todo vicio del consentimiento, por quintuplicado, al calce y al margen en todas sus fojas útiles como constancia de su aceptación, en la Ciudad de México el día _____de 2019.

POR "LA FISCALÍA"

EL DIRECTOR DE GENERAL DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES

_____

LIC. TIMOTEO MORALES GARCÍA

POR "EL PROVEEDOR"
SU APODERADO LEGAL

_____

C._____

LOS C.C.:_____**, EN SU CARÁCTER DE "ÁREAS REQUIRENTES"**

_____

_____

LOS C.C.:_____**, EN SU CARÁCTER DE "ADMINISTRADORES DEL CONTRATO"**

_____

_____

ANEXO TÉCNICO

ANEXO XVII
FORMA DE REDACCIÓN DE LA PÓLIZA QUE GARANTICE EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

Licitación Pública Nacional Electrónica N° LA-017000999-E108-2019

Que es a favor de la Fiscalía General de la República; para garantizar a "nombre de licitante ganador" el fiel y exacto cumplimiento de todas y cada una de las estipulaciones conferidas en el contrato, por el importe del 10% (diez por ciento) del monto máximo total del mismo antes de I.V.A., y el cumplimiento de cada una de las obligaciones a su cargo, derivados del contrato n°_____ por el monto de $_____. (Número y letra)

Con relación a la redacción de la garantía se deberán transcribir las siguientes cláusulas:

"Esta garantía estará vigente durante el cumplimiento del objeto del contrato y continuará vigente durante la substanciación de todos los recursos legales o juicios que se interpongan hasta que se pronuncie resolución definitiva que quede firme, de forma tal que su vigencia no podrá acotarse en razón del plazo de ejecución del contrato principal o fuente de las obligaciones, o cualquier otra circunstancia, asimismo esta fianza permanecerá en vigor aún en los casos en que la Fiscalía General de la República otorgue prórrogas o esperas al proveedor para el cumplimiento de sus obligaciones."

"La vigencia de la fianza deberá quedar abierta para permitir que cumpla su objetivo, de forma tal que no podrá establecerse o estipularse plazo alguno que limite su vigencia, lo cual no debe confundirse con el plazo para el cumplimiento de las obligaciones previsto en los contrato y actos administrativos."

"La institución de fianzas, acepta expresamente someterse al procedimiento de ejecución establecido en el artículo 282 de La ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas en vigor, para la efectividad de la presente garantía, procedimiento al que también se sujetará para el caso del cobro de indemnización por mora, con motivo del pago extemporáneo del importe de la póliza de fianza requerida."