



ANEXO TÉCNICO

CONTRATACIÓN ABIERTA PARA EL SUMINISTRO DE VÍVERES PERECEDEROS, NO PERECEDEROS, PAN Y TORTILLA Y SERVICIO DE COMEDOR, PARA LAS DIFERENTES UNIDADES ADMINISTRATIVAS DE LA AUTORIDAD EDUCATIVA FEDERAL EN LA CIUDAD DE MÉXICO (AEFCM).

DEL PERIODO A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE DE LA NOTIFICACIÓN DEL FALLO AL 31 DE DICIEMBRE DE 2020

DESCRIPCIÓN Y CANTIDADES DE LOS SUMINISTROS, PRODUCTOS Y/O VÍVERES REQUERIDOS

PARTIDA	DESCRIPCIÓN
1	CARNE EN GENERAL Y EMBUTIDOS, HUEVO Y DERIVADOS LÁCTEOS
2	FRUTAS Y VERDURAS
3	ABARROTES
4	PAN Y TORTILLAS
5	SERVICIO DE COMEDOR

Se adjudicará por cada PARTIDA, por lo que los LICITANTES deberán ofertar el 100% de cada una de las Partidas.

Las descripciones de los Bienes Requeridos se presentan como Anexo "Catálogo de Bienes Requeridos".

Conforme al Artículo 47 de la LAASSP, Para las partidas 1, 2, 3, 4 y 5, la contratación será abierta conforme a los montos máximos y mínimos del presupuesto asignado a las mismas, como se detalla a continuación:

PARTIDA	PREESCOLAR		PRIMARIAS		IZTAPALAPA		TOTAL MÍNIMO	TOTAL MÁXIMO
	MÍNIMO	MÁXIMO	MÍNIMO	MÁXIMO	MÍNIMO	MÁXIMO	MÍNIMO	MÁXIMO
p1	\$ 3,821,079.81	\$ 9,552,699.51	\$ 3,264,458.75	\$ 8,161,146.86	\$ 559,107.75	\$ 1,397,769.37	\$ 7,644,646.30	\$ 19,111,615.75
P2	\$ 3,029,155.53	\$ 7,572,888.82	\$ 1,756,157.45	\$ 4,390,393.62	\$ 120,464.59	\$ 301,161.47	\$ 4,905,777.57	\$ 12,264,443.91
p3	\$ 1,276,946.25	\$ 3,192,365.63	\$ 996,866.45	\$ 2,492,166.13	\$ 360,894.84	\$ 902,237.10	\$ 2,634,707.54	\$ 6,586,768.86
P4	\$ 644,776.10	\$ 1,611,940.25	\$ 598,957.38	\$ 1,497,393.46	\$ 99,454.25	\$ 248,635.62	\$ 1,343,187.73	\$ 3,357,969.33
TOTAL	\$ 8,771,957.69	\$ 21,929,894.22	\$ 6,616,440.03	\$ 16,541,100.07	\$ 1,139,921.43	\$ 2,849,803.56	\$ 16,528,319.14	\$41,320,797.85





PARTIDA 22104	CDIAR	
	MÍNIMO	MÁXIMO
P1	\$ 525,835.05	\$ 1,314,587.61
P2	\$ 187,657.53	\$ 469,143.83
P3	\$ 490,794.72	\$ 1,226,986.80
P4	\$ 195,712.70	\$ 489,281.75
TOTAL	\$1,400,000.00	\$3,500,000.00

DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN ESPECIAL

PARTIDA 22102	ESPECIAL	
	MÍNIMO	MÁXIMO
SERVICIO DE COMEDOR	\$2,229,234.35	\$5,573,085.88

ESPECIFICACIÓN DETALLADA	UNIDAD	CANTIDAD	
		MINIMO	MÁXIMO
RACIONES ESTIMADAS DE ALIMENTACIÓN DEL 16 DE FEBRERO AL 31 DE DICIEMBRE DE 2020:			
ESCUELA NACIONAL PARA CIEGOS "LIC. IGNACIO TRIGUEROS"			
CANTIDAD DE RACIONES DE DESAYUNOS:	RACIONES	5,792	14,480
CANTIDAD DE RACIONES DE COMIDA:		9,252	23,130
CANTIDAD DE RACIONES DE CENA:		5,792	14,480
INSTITUTO NACIONAL PARA LA REHABILITACIÓN DE NIÑOS CIEGOS Y DÉBILES VISUALES			
CANTIDAD DE RACIONES DE COMIDA:		6,548	16,371
TOTAL		27,384	68,461

NOTA: Las cantidades señaladas en los rubros de desayuno, comida y cena, podrán ser compensadas entre el tipo de servicio de acuerdo con las necesidades que determine el área requirente.





Las entregas se realizarán de acuerdo al siguiente desglose:

PARTIDA	DESCRIPCIÓN	TOTAL DE CENTROS DE ENTREGA	DÍAS DE RECEPCIÓN	HORARIOS
1	CARNE EN GENERAL Y EMBUTIDOS, HUEVO Y DERIVADOS LÁCTEOS	43	Lunes a viernes	7:00 a 10.00 Hrs.
2	FRUTAS Y VERDURAS	43	Lunes a viernes	7:00 a 10.00 Hrs.
3	ABARROTES	43	15 y 30 de cada mes; para Primarias serán los últimos días de cada mes	7:00 a 10.00 Hrs.
4	PAN Y TORTILLAS	43	Lunes a viernes	Pan de 6:00 a 7:00 y tortilla de 11:00 a 12:00 Hrs.
5	COMEDOR	Escuela Nacional para Ciegos" Lic. Ignacio Trigueros"	Lunes a Domingo	Desayuno: 7:00 a 8:30 Hrs. Comida: 12:30 a 16:00 Hrs Cena: 19:00 a 20:00 Hrs.
		Instituto Nacional Para la Rehabilitación de Niños Ciegos y débiles visuales	Lunes a viernes	Comida: 12:00 a 13:30 Hrs.

Nota: Para las Partidas 3 y 4 en caso de que los días de entrega sean días inhábiles deberá realizar la entrega al siguiente día hábil.

CONDICIONES GENERALES.





REQUISITOS INDISPENSABLES QUE LOS “LICITANTES” DEBEN CUMPLIR, TODA VEZ QUE, SU INCUMPLIMIENTO TOTAL O PARCIAL AFECTARÍA LA SOLVENCIA DE SU PROPOSICIÓN Y MOTIVARÍA SU DESECHAMIENTO.

La propuesta técnica además contendrá:

Para los bienes señalados en este Anexo número 1 (uno) Descripción de los Bienes Requeridos, deberán apegarse a lo indicado en las Normas Oficiales Mexicanas y de las Normas mexicanas según proceda y a falta de estas, de las Normas Internacionales, de conformidad con lo dispuesto por los artículos 53 y 55 de la ley Federal sobre metrología y Normalización. Para tal efecto deberá presentar carta bajo protesta de decir verdad que cumple con lo indicado en la convocatoria. **APLICA PARA TODAS LAS PARTIDAS Y CENTROS DE ENTREGA, OBJETO DE LA PRESENTE.**

En la propuesta técnica se deberá mencionar la marca de los productos que se oferten, así como la presentación de los mismos, los cuales tendrán que ser de fácil acceso en el mercado, esto con la finalidad de poder corroborar su calidad y especificaciones técnicas requeridas, para el caso de los productos cárnicos de res, cerdo, pollo y pescado, así como frutas y verduras solo se deberá anotar sin marca de primera calidad.

Carta firmada por el representante legal, en la que se hacen responsables y garantizan entregar productos de temporada, frescos, no congelados y de primera calidad. **APLICA PARA TODAS LAS PARTIDAS Y CENTROS DE ENTREGA, OBJETO DE LA PRESENTE.**

Carta firmada por el representante legal, en la que se compromete que, en caso de resultar ganador a proporcionar los uniformes e identificaciones necesarias al personal responsable de las entregas, obligándose a que su personal lo porte dentro de las instalaciones de las áreas de entrega, ilustrar con fotografías los uniformes de su personal e incluir la muestra del gafete dentro de la propuesta técnica. **APLICA PARA TODAS LAS PARTIDAS Y CENTROS DE ENTREGA, OBJETO DE LA PRESENTE.**

Relación con nombre completo y cargo del personal operativo y choferes, para prestar el servicio objeto de la presente, también se deberá presentar copia de la última declaración de cuotas obrero patronal con su respectivo comprobante de pago, donde conste que la empresa licitante cuenta con el personal necesario. En caso de propuestas conjuntas este requisito deberá ser presentado por la empresa licitante encargada de brindar el servicio objeto de la presente convocatoria. **APLICA PARA TODAS LAS PARTIDAS Y CENTROS DE ENTREGA, OBJETO DE LA PRESENTE.**

Carta firmada por el representante legal, en la que se compromete en caso de resultar adjudicado a entregar Póliza de Responsabilidad Civil por un monto de \$1'500,000.00 (Un millón quinientos mil pesos 00/100 M.N.). **REQUISITO APLICABLE PARA LA PARTIDA 5 “SERVICIO DE COMEDOR”**

Escrito donde compruebe que el proveedor realizó las visitas a cada uno de los 43 centros donde se entregarán los bienes señalados en esta convocatoria, para conocer las instalaciones y ubicaciones de éstos, de acuerdo con los lugares de entrega conforme a este anexo. Previa al





Acto de Apertura de Proposiciones Técnicas y Económicas. APLICA PARA LAS PARTIDAS 1, 2, 3, y 4. (De conformidad con el Formato de Acuse de Visita Domiciliaria a los Centros de Entrega), para la partida 5, las visitas deberán ser a los dos centros donde se prestará el servicio de comedor de la Dirección de Educación Especial.

Carta bajo protesta de decir verdad en la que manifieste que todos los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas que sean suministradas a la AEFM cumplen con las especificaciones generales de etiquetado que marca la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010. APLICA PARA LA PARTIDA 1 únicamente "EMBUTIDOS Y DERIVADOS LÁCTEOS", 3 "ABARROTES", 4 "PAN Y TORTILLA" ÚNICAMENTE PAN INDUSTRIALIZADO Y PARTIDA 5 "SERVICIO DE COMEDOR".

APLICA PARA TODAS LAS PARTIDAS Y CENTROS DE ENTREGA, OBJETO DE LA PRESENTE.

Carta bajo protesta de decir verdad garantizando que cuando los alimentos sean suministrados en rebanadas o que por el gramaje requerido no puedan ser entregados en su envase original o primario, el proveedor deberá identificar los envases de los alimentos en lo individual según la presentación con los siguientes datos:

- a.- Marca Comercial
- b.- Nombre Genérico y Específico
- c.- Fecha de Fabricación y Caducidad
- d.- Nombre o Razón Social del Fabricante
- e.- Nombre o Razón Social del proveedor
- f.- Fecha de rebanado o corte y
- g.- Peso Neto

Escrito bajo protesta de decir verdad que en caso de que algún producto cambie de presentación, lo notificará por escrito a las Áreas Usuarías 15 días previos a la entrega de ese producto, señalando el producto y/o presentación con el cual lo sustituirá. (APLICA PARA TODAS LAS PARTIDAS).

APLICA PARA TODOS LAS PARTIDAS OBJETO DE LA PRESENTE.

Deberá presentar Aviso de Funcionamiento en original o copia certificada y copia simple para su cotejo, debidamente sellado por la Secretaría de Salud a nombre del licitante en donde se demuestre que el giro de las instalaciones operativas que acredita dentro de la propuesta técnica corresponde al comercio de víveres y se encuentra acorde a la partida en la que participe.

Original o copia certificada y copia simple para su cotejo, de las escrituras de propiedad o el contrato de arrendamiento vigente a nombre del licitante, de sus instalaciones operativas que acredita en el presente procedimiento, así como, la auditoria sanitaria realizada con base en la NOM-251-SSA1-2009 Practicas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, por un laboratorio de ensayo acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA), que refleje que las instalaciones cumplen al 100% con las condiciones de seguridad e higiene y sus correspondientes análisis ambientales; contar con una antigüedad no mayor a tres meses previos a la fecha del Acto de Presentación y Apertura de Propuestas, anexando fotografías de las mismas, con la finalidad de acreditar que el licitante cuenta con instalaciones operativas





adecuadas. En caso de que acredite más de una instalación operativa, se deberán presentar dichos requisitos de manera individual. **APLICA PARA TODAS LAS PARTIDAS, OBJETO DE LA PRESENTE.**

Presentar en original o copia certificada y copia simple para cotejo, los resultados de análisis microbiológicos y fisicoquímicos del agua de la llave, filtro y cisterna, que cuenten con los siguientes parámetros: cloro residual libre, organismos coliformes totales y coliformes fecales, que cumplan con los límites microbiológicos establecidos en la modificación a la NOM-127-SSA1-1994 y NOM-201-SSA1-2015; así como, análisis microbiológicos de superficies inertes realizados al equipo y utensilios que se encuentran en contacto directo con los alimentos, por ejemplo: tablas de picar, mesas de trabajo, taras, utensilios, cuchillo de corte, basculas, etc. (presentando por lo menos 5 superficies inertes), lo anterior, deberá corresponder a las instalaciones donde opera el licitante. Los resultados deberán estar realizados por laboratorio(s) de ensayo acreditado(s) ante la EMA, dentro de los últimos tres meses previos a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA de dicho(s) laboratorio(s). **APLICA PARA TODAS LAS PARTIDAS, OBJETO DE LA PRESENTE.**

Presentar en original o copia certificada y copia simple para cotejo, del contrato debidamente formalizado con una empresa que le preste el servicio de fumigación a sus instalaciones operativas que acredita en el presente procedimiento de adjudicación, anexando el programa de fumigación del período 2020, así como, original o copia certificada y copia simple para cotejo, de las últimas seis facturas (1 por mes) de dichos servicios, acompañadas de sus certificados de aplicación de fumigaciones periódicas realizadas con químicos autorizados por la "Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas" (CICOPLAFEST) o "Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios" (COFEPRIS), anexando copia simple de la licencia sanitaria de la empresa que proporciona el servicio de fumigación. **APLICA PARA TODAS LAS PARTIDAS, OBJETO DE LA PRESENTE.**

Carta firmada por el representante legal, en la que se compromete que, en caso de resultar ganador a proporcionar nombre, título y cedula profesional del nutriólogo que sustente los menús que se deberán preparar para un buen desarrollo físico y psíquico, conforme a las diferentes etapas de la población escolar atendida. **APLICA PARA LA PARTIDA 5 "SERVICIO DE COMEDOR".**

Presentar en original o copia certificada y copia simple para cotejo, los análisis microbiológicos de por lo menos el 25 % de los productos que conforman cada uno de los siguientes grupos:

Partida 1 Carne en general y embutidos; huevo y derivados lácteos

Partida 2 Frutas y verduras

Partida 3 Abarrotes.

Partida 4 Pan y tortillas

Partida 5 Comedor (presentar los análisis de por los menos una semana de menús establecidos en el Anexo Técnico)





APLICA PARA TODAS LAS PARTIDAS, OBJETO DE LA PRESENTE.

Presentar original o copia certificada y copia simple para cotejo, de las certificaciones vigentes ISO 9001, ISO 22000, OHSAS 18001, ISO 14001, ISO 37001 y Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, correspondientes al domicilio de sus instalaciones operativas que acredite en el presente procedimiento, emitidas a su nombre, las cuales, deberán cumplir con las siguientes especificaciones:

NMX-CC-9001-IMNC-2015 / ISO 9001:2015 o norma inmediata anterior, Sistema de Gestión de la Calidad – Requisitos. Certificación vigente del Sistema de Gestión de Calidad, expedida de conformidad con la Norma Mexicana NMX-CC-9001-IMNC-2015 / ISO 9001:2015 o norma inmediata anterior, por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) conforme a la Ley Federal sobre Metrología y Normalización en Sistemas de Gestión de la Calidad, el alcance del certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos, anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA 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 del 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. (EMA) conforme a la Ley Federal sobre Metrología y Normalización en Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, el alcance del certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos, anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del Organismo Certificador. Así mismo los licitantes deberán proporcionar documentación correspondiente a auditorías en defensa alimentaria, realizadas a sus instalaciones, correspondientes al año 2019 emitidas por alguna firma auditora nacional o internacional, avalada por la entidad mexicana de acreditación. Dicha auditoría deberá acreditar que el licitante cumple con una calificación o cumplimiento de cuando menos el 80%.

NMX-SAST-001-IMNC-2008 / OHSAS 18001:2007 Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – Requisitos. Certificación vigente del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, expedida de conformidad con la Norma Mexicana NMX-SAST-IMNC-2008 (OHSAS 18001:2007), por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) conforme a la Ley Federal sobre Metrología y Normalización en Sistemas de Administración, Seguridad y Salud en el Trabajo, el alcance del certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos, anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del Organismo Certificador.

NMX-SAA-14001-IMNC-2015 / ISO 14001:2015 o norma inmediata anterior, Sistema de Gestión Ambiental-Requisitos con Orientación para su Uso. Certificación vigente del Sistema de Gestión Ambiental, expedida de conformidad con la Norma Mexicana NMX-SAA-14001-IMNC-2015 / ISO 14001:2015 o norma inmediata anterior, por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) conforme a la Ley Federal sobre Metrología y Normalización en Sistemas de Gestión Ambiental, sector 3 o 30, el alcance del certificado deberá





estar relacionado con el ramo de alimentos, anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del Organismo Certificador.

Certificación vigente del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés), expedida por un Organismo de Certificación acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) conforme a la Ley Federal sobre Metrología y Normalización en Sistemas de Gestión, el alcance del certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos, anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del Organismo Certificador.

Certificación vigente de su sistema de gestión antisoborno, ISO 37001:2016, expedido por un organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.). El alcance del certificado deberá estar relacionado con la compra, venta y distribución de alimentos. **APLICA PARA TODAS LAS PARTIDAS, OBJETO DE LA PRESENTE.**

Los cárnicos de res, cerdo y pollo deberán de proceder de establecimientos TIF (Tipo de Inspección Federal), para lo cual los licitantes deberán presentar documento oficial emitido por SAGARPA o del Organismo de Certificación de Establecimientos TIF, A.C. (OCETIF), vigente y a nombre del licitante, en el que se acredite que la actividad certificada del establecimiento es por lo menos la de CORTE Y DESHUESE DE PRODUCTOS CÁRNICOS DE LAS ESPECIES PORCINO, BOVINO Y AVIAR. **APLICA PARA LA PARTIDA 1 CARNE EN GENERAL Y EMBUTIDOS; HUEVO Y DERIVADOS LÁCTEOS**

Para el caso de la carne de res, cerdo y pollo el licitante debe presentar análisis de clembuterol en los que se indique que los cárnicos que suministrarán durante la vigencia del contrato se encuentran libres de esta sustancia, expedidos a nombre del licitante. Los análisis deberán estar realizados por un laboratorio de sanidad agropecuaria acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) y contar con antigüedad no mayor a tres meses a la fecha del Acto de Presentación y Apertura de Propuestas; anexando la acreditación vigente ante la EMA del Laboratorio de Sanidad Agropecuaria. **APLICA PARA LA PARTIDA 1 CARNE EN GENERAL Y EMBUTIDOS; HUEVO Y DERIVADOS LÁCTEOS**

El licitante deberá presentar en original y/o copia certificada y copia simple para su cotejo, las facturas del parque vehicular modelo mínimo 2011 y en su caso del thermoking, así como de las tarjetas de circulación a su nombre, acreditando contar con el mínimo 10 vehículos (excepto para partida 5 Comedor, deberá acreditar al menos 1 vehículo con equipo de refrigeración), los cuales deben ser apropiados y de uso exclusivo para el suministro y transportación de alimentos, o en su caso, presentar el contrato de arrendamiento de transporte para el suministro de alimentos o contrato de servicios de transporte de alimentos con vigencia mínima al 31 de diciembre de 2020, adjuntándole relación de vehículos. Además, se deberá anexar fotografías legibles de cada uno de los vehículos propuestos, en donde se observe el estado del vehículo y las placas con claridad. Asimismo, deberá presentar original o copia certificada para su cotejo y copia simple legible, de los informes correspondientes a las auditorías sanitarias de cada uno de los vehículos propuestos, 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 de ensayo acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA). Dichas auditorias deberán reflejar que el equipo de transporte cumple al 100% con las condiciones de seguridad e higiene y cuentan con una antigüedad no mayor a tres meses previos a la fecha del Acto de Presentación y Apertura de Propuestas, anexando copia simple de la de la acreditación vigente del laboratorio. Las auditorias sanitarias y monitoreos ambientales deberán indicar el número de serie y placas del vehículo, coincidiendo con las establecidas en las facturas, contratos y/o tarjetas de circulación. **APLICA PARA TODAS LAS PARTIDAS, OBJETO DE LA PRESENTE.**

El licitante deberá acreditar como mínimo un año de experiencia en la distribución y entrega de víveres iguales a los de la partida en el que participe, mediante contratos firmados con dependencias de la administración pública o con el sector público. Lo anterior, de conformidad con la fracción I del artículo 40 del reglamento de la LAASSP. **APLICA PARA TODAS LAS PARTIDAS, OBJETO DE LA PRESENTE.**

El licitante deberá presentar original o copia certificada y copia simple para cotejo, de al menos 2 certificados de Distintivos "H" vigentes obtenidos en los comedores que actualmente atiende, de conformidad a los Estándares de Calidad en el Programa Manejo Higiénico de los Alimentos, establecidos en la Norma Mexicana NMX-F-605-NORMEX-2015, expedidos por la Secretaria de Turismo.

PARTIDA 1 CARNE EN GENERAL Y EMBUTIDOS, HUEVO Y DERIVADOS LÁCTEOS

Los cárnicos de res, cerdo y pollo deberán de proceder de establecimientos TIF (Tipo de Inspección Federal), para lo cual los licitantes deberán presentar documento oficial emitido por SAGARPA o del Organismo de Certificación de Establecimientos TIF, A.C. (OCETIF), vigente y a nombre del licitante, en el que se acredite que la actividad certificada del establecimiento es por lo menos la de CORTE Y DESHUESE DE PRODUCTOS CÁRNICOS DE LAS ESPECIES PORCINO, BOVINO Y AVIAR.

Los bienes a adquirir deberán ser producidos en el país y contar, por lo menos, con un sesenta y cinco por ciento (65%) de contenido nacional, el que se determinará tomando en cuenta la mano de obra, insumos de los bienes y demás aspectos que determine la Secretaría de Economía mediante reglas de carácter general, o bien, por encontrarse debajo de los umbrales previstos en los tratados, o cuando habiéndose rebasado éstos, se haya realizado la reserva correspondiente.

Se requieren de estas marcas como mínimo en cuanto a la calidad de los mismos:

ARTÍCULO	CALIDAD IGUAL O SUPERIOR A MARCA ESTAS MARCAS DEBERAN SER DE LIBRE ACCESO EN EL MERCADO:
JAMÓN DE PAVO REBANADO	FUD / ZWAN
SALCHICHA DE PAVO	FUD / ZWAN





TOCINO REBANADO	FUD / ZWAN
CREMA DE 1º CALIDAD DEBIDAMENTE EMPACADA	ALPURA / LALA
QUESO TIPO PETIT SUISSE DE 45 GRS. CON LECHE DESCREMADA, CREMA Y PREPARADO DE FRUTAS	DANONE
MANTEQUILLA DE 1 KILO SIN SAL	CHIPILO / IBERIA
MANTEQUILLA PZA 90 GR.	GLORIA
QUESO FRESCO 1º CALIDAD DEBIDAMENTE EMPACADO	LA VILLITA / CAPERUCITA
QUESO MANCHEGO EMPAQUE DE 700 GR	LA VILLITA / CAPERUCITA
QUESO PANELA EMPAQUE DE 400 GR	LA VILLITA / CAPERUCITA
QUESO OAXACA	LA VILLITA / CAPERUCITA
PRODUCTO LÁCTEO FERMENTADO EN ENVASE DE PLÁSTICO DE 80 ML CON 3.6% DE LECHE DESCREMADA EN POLVO, LACTOBASILOS Y MENOS 0.1 % DE GRASA	YAKULT
YOGURT CREMOSO DIFERENTES SABORES EN ENVASE DE PLÁSTICO CON 3.7 G. DE PROTEÍNA 2.77 G. DE GRASA Y 15.29 DE HIDRATOS DE CARBONO EN 100 G.	ALPURA / LALA
YOGURT BEBIBLE DIFERENTES SABORES ENVASE DE LITRO	DANONE
YOGURT CREMOSO NATURAL ENVASE DE LITRO	DANONE
HUEVO	BACHOCO

PARTIDA 2 FRUTAS Y VERDURAS

La descripción y cantidades de los bienes requeridos en este rubro se encuentran establecidas en el Anexo "Bienes Requeridos"





Los bienes a adquirir deberán ser producidos en el país y contar, por lo menos, con un sesenta y cinco por ciento (65%) de contenido nacional, el que se determinará tomando en cuenta la mano de obra, insumos de los bienes y demás aspectos que determine la Secretaría de Economía mediante reglas de carácter general, o bien, por encontrarse debajo de los umbrales previstos en los tratados, o cuando habiéndose rebasado éstos, se haya realizado la reserva correspondiente.

PARTIDA 3 ABARROTES

La descripción y cantidades de los bienes requeridos en este rubro se encuentran establecidas en el Anexo "Bienes Requeridos"

Los bienes a adquirir deberán ser producidos en el país y contar, por lo menos, con un sesenta y cinco por ciento (65%) de contenido nacional, el que se determinará tomando en cuenta la mano de obra, insumos de los bienes y demás aspectos que determine la Secretaría de Economía mediante reglas de carácter general, o bien, por encontrarse debajo de los umbrales previstos en los tratados, o cuando habiéndose rebasado éstos, se haya realizado la reserva correspondiente.

Se requieren de estas marcas como mínimo en cuanto a la calidad de los mismos:

ARTÍCULO	CALIDAD IGUAL O SUPERIOR A MARCA ESTAS MARCAS DEBERAN SER DE LIBRE ACCESO EN EL MERCADO:
ACEITE DE OLIVA	CARBONEL / YBARRA
ACEITE DE MAÍZ	MARAVILLA / CAPULLO
ACHIOTE	SANTA ANITA / DOÑA MARIA
AJO EN POLVO FRASCO DE 175 GRS	
ALUBIAS KG.	
ARROZ TIPO SINALOA O SUPREMO	MORELOS / VERDE VALLE
ATE DE FRUTA DE 700 GRS	
ATÚN DE 140 GRS EN AGUA	HERDEZ / DOLORES
ATÚN DE 140 GRS. EN ACEITE	HERDEZ / DOLORES
AVENA 400 GRS	123
AZÚCAR MORENA SACO DE 50 KG.	A GRANEL
BICARBONATO	
CAFÉ DE 180 GRS. DESCAFEINADO SOLUBLE	LOS PORTALES
CACAHUATE SIN CASCARA KG.	A GRANEL
CANELA EN RAJA	A GRANEL





CEREAL DE AVENA DE 300 GRS.	NESTUM
CEREAL DE ARROZ DE 300 GRS.	NESTUM
CLAVO MOLIDO	A GRANEL
CODITO BOLSA DE 200 GRS	LA MODERNA
COMINO EN POLVO	A GRANEL
CONSOMÉ DE POLLO DE 1 KILO	KNOR SUIZA / ROSA BLANCA
CHILE ANCHO FRESCO Y LIMPIO	A GRANEL
CHILE DE ÁRBOL SECO	A GRANEL
CHILE EN RAJAS DE 2.800 KG	CLEMETE / SAN MARCOS
CHILE GUAJILLO FRESCO Y LIMPIO	A GRANEL
CHILE PASILLA FRESCO Y LIMPIO	A GRANEL
CHIPOTLE 380 GRS.	CLEMETE / SAN MARCOS
CHOCOLATE EN TABLILLA DE 540 GRS	IBARRA
CHOCOLATE 400 GRS	QUICK
ELOTE DE 400 GRS	DEL MONTE
ENSALADA DE VERDURAS MIXTAS DE 400 GRS	DEL MONTE
FIDEO BOLSA DE 200 GRS.	LA MODERNA
FRÍJOL BAYO EMP. BOLSA DE 1 KILO	MORELOS / VERDE VALLE
FRÍJOL NEGRO EMP. BOLSA DE 1 KILO	MORELOS / VERDE VALLE
FRUTSI	
GALLETAS SALADAS 990 GRS	
GALLETAS TIPO MARIAS KG	GAMESA
GALLETAS CRACKETS DE 808 GRS.	GAMESA
GALLETAS P/SOPA CAJA CON 10 BOLSAS DE 135 GR.	GAMESA
GARBANZO EMPACADO DE 1 KG	A GRANEL
HARINA DE TRIGO KG	TRES ESTRELLAS
HARINA PARA HOT CAKES DE 950 GRS	GAMESA
HELADO CONO DE HELADO DE 130 GRS. TIPO NAPOLITANO.	NESTLE
HOJUELAS DE MAÍZ DE 560 GRS	KELLOGS
HOJUELAS DE MAÍZ AZUCARADAS DE 490 GRS	KELLOGS
JARABE DE SABORES DE 750 ML	TUCÁN





JUGO DE DURAZNO DE LITRO	JUMEX
JUGO DE MANZANA DE LITRO	JUMEX
LECHE EVAPORADA DE 410 ML	CARNATION CLAVEL
LASAÑA DE 500 GRS CAJA	BARILLA
LECHE CONDENSADA DE 397 GRS	NESTLE
LENTEJA LIMPIA EMP. Y SELLADA	MORELOS / VERDE VALLE
MAÍZ PRECOCIDO 1 KG	
MAICENA DE SABORES 50 GRS	MAIZENA
MAYONESA DE 790 GRS	KRAFT / HELLMAN ´S
MEDIA CREMA DE 225 ML	NESTLE
MIEL DE MAPLE 500 ML	KARO/ MACCORNICK
MOLE POBLANO DE 245 GRS	DOÑA MARIA / DON PANCHO
MOSTAZA 870 GRS	KRAFT / HELLMAN ´S
PALETA DE TIPO PAYASO	RICOLINO
PASTELITO DE TIPO GANSITO	MARINELA
PAN MOLIDO	A GRANEL
PIMIENTA	A GRANEL
POLVO DE FRESA DE 400 GRS	QUICK DE 400 GRS.
PURÉ DE TOMATE DE 2.950 KG	DEL MONTE / DEL FUERTE
SAL DE MESA	LA FINA
SALSA CATSUP 900 GRS	DEL MONTE / CLEMENTE JAQUES
SOYA TEXTURIZADA KG	A GRANEL
ESPAGUETI 200 GRS	LA MODERNA
TALLARÍN 200 GRS	LA MODERNA
TAPIOCA KG	A GRANEL
TOSTADAS C/20 PZS. PLANAS	MILPA REAL / CHARRAS
VAINILLA 500 ML	GARI
VINAGRE DE 750 ML	LA COSTEÑA / CLEMENTE JAQUES

PARTIDA 4 PAN Y TORTILLAS

La descripción y cantidades de los bienes requeridos en este rubro se encuentran establecidas en el Anexo "Bienes Requeridos"

Los bienes a adquirir deberán ser producidos en el país y contar, por lo menos, con un sesenta y cinco por ciento (65%) de contenido nacional, el que se determinará tomando en cuenta la mano





de obra, insumos de los bienes y demás aspectos que determine la Secretaría de Economía mediante reglas de carácter general, o bien, por encontrarse debajo de los umbrales previstos en los tratados, o cuando habiéndose rebasado éstos, se haya realizado la reserva correspondiente.

Se requieren de estas marcas como mínimo en cuanto a la calidad de los mismos:

ARTÍCULO	CALIDAD IGUAL O SUPERIOR A MARCA ESTAS MARCAS DEBERAN SER DE LIBRE ACCESO EN EL MERCADO:
TORTILLAS DE HARINA BOLSA CON 10 PIEZAS (PAQUETE)	TIA ROSA
BIMBOLLO C/8 PZAS.	BIMBO
PAN DE CAJA GRANDE	BIMBO
MEDIAS NOCHES PAQTE. C/8 PZAS.	BIMBO

PARTIDA 5 SERVICIO DE COMEDOR

Relación de artículos a utilizar para los servicios de alimentación con el fin de cumplir con la calidad del servicio que requiere la población educativa, se necesitan de estos requerimientos como mínimo en cuanto a la calidad del servicio:

A) PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE ENTREGA O PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El suministro de comedor es para preparar y elaborar alimentos a dos servicios educativos dependientes de la Dirección de Educación Especial área requirente; para el Instituto Nacional para la Rehabilitación de Niños Ciegos y Débiles Visuales y la Escuela Nacional para Ciegos "Lic. Ignacio Trigueros". Los alimentos se prepararán y elaborarán en la cocina del comedor de cada servicio educativo, mismos que deben tener un balance dietético y equilibrado para los comensales.

PLAZO

La vigencia será a partir del día siguiente a la notificación del fallo al 31 de diciembre de 2020.

La prestación del servicio se deberá proporcionar de la siguiente forma:

- Para el Instituto Nacional para la Rehabilitación de Niños Ciegos y Débiles Visuales de lunes a viernes de acuerdo al calendario escolar, en el entendido de que el área requirente hará del conocimiento del proveedor, con 10 días naturales de anticipación los días en que





no se requiera el servicio de comedor ya sea por disposición de ley, por vacaciones o cualquier otra razón.

- Para la Escuela Nacional para Ciegos de lunes a domingo durante la vigencia estipulada.

LUGAR Y HORARIOS DE ENTREGA DE LOS BIENES O PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR.

SERVICIO EDUCATIVO	DOMICILIO	DÍAS DE RECEPCIÓN	DESAYUNO	COMIDA	CENA
Escuela Nacional para Ciegos "Lic. Ignacio Trigueros"	Mixcalco No. 6, Colonia Centro, Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06020	Lunes a domingo	7:00 a 8:30 horas	12:30 a 16:00 horas	19:00 a 20:00 horas
Instituto Nacional para la Rehabilitación de Niños Ciegos y Débiles Visuales	Viena No. 121, Colonia Del Carmen, Alcaldía Coyoacán, C.P. 04100	Lunes a viernes	-----	12:00 a 13:30 horas	-----

Características y Especificaciones del Servicio de Comedor:

Con la finalidad de proporcionar un óptimo servicio de alimentación a los comensales, se señalan los lineamientos que debe cumplir el proveedor para proporcionar la Alimentación:

a) Nuestros comensales conforman un grupo heterogéneo de niños, niñas, hombres y mujeres, de edades de 3 años a 12 años y personas adultas con discapacidad con diferentes gustos y hábitos alimenticios; por ello es indispensable ofrecer un menú de comida variada y suficiente (tomando como referencia el esquema del plato del buen comer incluido en el Apéndice Normativo A de la Norma Oficial Mexicana NOM-SSA2-043-2005, Servicios básicos de salud) que sea equilibrada, adecuada e inocua.

b) A fin de satisfacer los requerimientos alimenticios y nutricionales, se requiere que los menús sean suficientes y equilibrados, en el entendido de que dicho equilibrio se da por la proporción que guardan entre sí los nutrimentos energéticos (proteínas, lípidos e hidratos de carbono).

c) Debido a que en la población mexicana prevalecen las enfermedades relacionadas con las carencias nutricionales y problemas físicos, como baja estatura, sobrepeso, obesidad, hipertensión arterial, diabetes mellitus, entre otras. Es importante que los programas de alimentación y orientación alimentaria deban sustentarse con apoyo de personal especializado.

d) Por lo anterior, es indispensable que la empresa asigne permanentemente al comedor del servicio un Nutriólogo responsable de la elaboración de los menús, la supervisión del manejo





higiénico de alimentos y del apego al programa de limpieza (que cumpla con las Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios NOM-251-SSA1-2009); así como, de un Chef encargado de la preparación diaria de los alimentos en las instalaciones de cada servicio educativo.

e) Con la finalidad de equilibrar y balancear nutricionalmente los menús considerados que forman parte de este anexo son indicativos y no limitativos, por lo que el proveedor y el área requirente pueden mejorarlos a fin de satisfacer a los comensales, pero que deberán considerar el equilibrio que se da por la proporción que guardan entre sí los nutrimentos energéticos (proteínas, lípidos e hidratos de carbono).

Por ello el proveedor adjudicado deberá presentar a los Directores de los Servicios Educativos, a consideración de forma impresa y firmada por el nutriólogo (Licenciado en Nutrición) autorizado por parte de la empresa adjudicada el rol de por lo menos 20 menús con una semana de anticipación a la fecha de su elaboración, incluyendo un reporte donde se indique el cálculo y balance nutricional para cada uno de ellos y sus recetas estandarizadas, para su respectiva aprobación.

Así también el nutriólogo de la empresa deberá considerar los ajustes necesarios para la atención en los servicios educativos, para los niños, niñas, hombres y mujeres adultos que comuniquen por escrito y que comprueben, que presentan alergia a algunos alimentos o enfermedades crónicas como la diabetes o cardiovasculares, para ser aprobados mediante firma del director, para su elaboración.

La programación mensual de menús no deberá ser repetitiva por lo menos en ciclos bimestrales.

Programación de alimentos que deberán contener los menús

Los menús deberán ser variados, equilibrados y las ofertas que se hagan de menús deberán realizarse bajo un análisis nutricional avalado por el nutriólogo de la empresa, acorde a las características y necesidades por edades de los comensales que asisten a los comedores.

La programación de menús que presente el proveedor debe contener el valor calórico de cada porción a servir.

Asimismo, durante el diseño de la propuesta de menús, el proveedor deberá observar la combinación de los alimentos que integren el menú del día, a fin de considerar la tolerancia a los alimentos, evaluando aquellos factores de determinadas combinaciones de alimentos que pudieran eventualmente provocar malestares o intolerancia debido a su contenido.

Es por ello que el proveedor deberá incorporar a su propuesta de menús, recomendaciones basadas en la trofología. Toda vez que dicha ciencia estudia la nutrición de los seres vivos, a través del análisis de los géneros de alimentos, en qué orden comerlos en las distintas ingestiones diarias, cómo mezclarlos y cuáles de sus características se pueden utilizar como factores de medicina preventiva, detallando lo siguiente:





- a) Nombre del platillo
- b) Ingredientes
- c) Procedimiento de preparación

B) NORMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD:

A fin de atender las recomendaciones realizadas por el Gobierno Federal a través de la Secretaría de Salud, en relación a la salud alimentaria de la población mexicana, en este sentido debe atenderse lo que corresponda y pueda aplicarse en los comedores del Instituto Nacional para la Rehabilitación de Niños Ciegos y Débiles Visuales y de la Escuela Nacional para Ciegos "Lic. Ignacio Trigueros", a fin de fomentar una alimentación adecuada en los comensales, para ello el personal del proveedor responsable de la elaboración de los menús, deberá observar lo establecido en los siguientes documentos:

- Norma Oficial Mexicana. NOM-043-SSA2-2012.
- Servicios básicos de salud.
- Promoción y educación para la salud en materia alimentaria.
- Criterios para brindar orientación.
- Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria.
- Estrategia contra el sobrepeso y Obesidad.

Cuando el proveedor, solicite cambio de algún platillo por causas ajenas a él, deberá informar al servicio educativo correspondiente y realizarlo, siempre respetando la integración del menú, sin incremento de costos por menú. En caso de no notificar modificaciones al menú programado y autorizado se levantará el reporte correspondiente para efectos de sanciones económicas que correspondan.

El proveedor deberá considerar que este supuesto sólo será de manera ocasional y no reiterativa, debiendo en todo momento respetar la programación de menús autorizados.

El número de comensales varía mensualmente hasta en un 5% (aproximadamente) dependiendo de la población estudiantil de cada escuela, por lo que se deberán preparar diariamente las raciones suficientes.

El proveedor tendrá una tolerancia de 20 minutos al horario indicado, después de este tiempo se aplicarán las penas deductivas correspondientes.

Evaluación y seguimiento a los alimentos

Higiene en los alimentos.

El proveedor durante cualquiera de los procesos de recepción, almacenamiento, pre-elaboración y producción de los alimentos; así como, durante el otorgamiento de la prestación de comedor, deberá llevar a cabo las acciones correspondientes a fin de evitar cualquier factor, que pudiera





ser atribuible a aspectos Físicos, Químicos o Biológicos, que como consecuencia deriven o se presenten por error, o se asocien a los alimentos y puedan generar una contaminación, considerando a ésta como:

Física. Que se asocian con los alimentos contaminados con objetos tales como: insectos, plásticos, piedras, cartón, vidrios, pedazos de metal, barniz de uñas, cabellos y cualquier tipo de joyería, u otro material ajeno al alimento.

Química. Cuando por error lleguen a los alimentos sustancias tóxicas como: detergente, insecticidas, cloro, o cualquier otra sustancia ajena a los ingredientes del alimento.

Biológica. Se refiere a la contaminación de alimentos que pudieran ser atribuibles a varias razones entre ellas: bacterias patógenas, virus o parásitos, así como toxinas de algunos peces o plantas. La contaminación puede ser causada por sustancias dañinas o microbios que no necesariamente pueden alterar las características organolépticas del alimento; sin embargo, dependiendo del tipo de bacteria, al alcanzar el tiempo de incubación, se presenta un cuadro clínico con síntomas derivados de una intoxicación alimenticia o enfermedad derivada por la ingesta de alimentos del menú.

Responsabilidad Civil.

En caso de que personal del plantel educativo presente en cualquier momento, enfermedad o daño derivado del consumo de los alimentos, previa comprobación por un médico del servicio educativo o de Institución pública o privada, los gastos que se generen correrán por cuenta del proveedor ya sean éstos de laboratorio u hospitalarios, hasta que el afectado haya recuperado por completo su salud.

Asimismo, el proveedor deberá presentar dentro de los 10 (diez) días hábiles siguientes a la firma del contrato respectivo, póliza de responsabilidad civil de daños a terceros con cobertura a actividades e inmuebles para empresas de alimentos (daños a terceros), a favor de la Autoridad Educativa Federal en la Ciudad de México, expedida por compañía aseguradora establecida en territorio nacional, por un monto de \$4,500,000.00 (Cuatro millones quinientos mil pesos 00/100 M. N.), la cual deberá tener una vigencia igual a la del contrato. Asimismo, el proveedor será responsable en caso de muerte de algún comensal cuya causa se acredite que fue derivado de la prestación del comedor por el manejo y procesamiento de los alimentos. Haciéndose responsable de los gastos que se generen por tal motivo, independientemente de las sanciones legales a que haya lugar.

Muestreo Bacteriológico.

El proveedor, estará obligado a conservar las muestras testigo del menú del día en cada uno de los comedores, mismas que deberá conservar en refrigeración hasta por un lapso de 24 (veinticuatro) horas posteriores al día en que se sirvió el menú, a efecto de despejar cualquier sospecha en caso de alguna contingencia.





El proveedor entregará una relación de 5 (cinco) laboratorios que se encuentren acreditados ante la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA), debiendo incluir razón social, dirección, teléfono y responsable a quien contactar. El área contratante podrá determinar con qué laboratorio enviará las muestras testigo del menú, a fin de que se realicen los análisis clínicos o microbiológicos, en los casos siguientes:

Caso clínico de infección estomacal y/o Brote de intoxicación alimentaria.

La Dirección de Educación Especial, enviará al laboratorio las muestras testigo, de acuerdo con el número de quejas recibidas, conforme a lo siguiente:

Servicio de Comedor	Escuela Nacional para Ciegos "Lic. Ignacio Trigueros"	Instituto Nacional para la Rehabilitación de Niños Ciegos y Débiles Visuales
Raciones estimadas proporcionadas diariamente	350	85
Porcentaje de reportes generados.	Entre 1% y 2%	Entre 1% y 2%
Número de casos para llevar a cabo el análisis de las muestras testigo.	De 7 a 14	De 4 a 8

Los porcentajes deberán ser calculados en razón de la asistencia que se tenga en el comedor donde se reciban los reportes.

El tipo de análisis clínico a realizar podrán ser:

Parámetro	Microbiológicos a realizar a la muestra testigo
Alimentos preparados.	<p>Microbiológico básico:</p> <p>Cuenta de mesofílicos aerobios</p> <p>Cuenta de coliformes totales</p> <p>Cuenta de coliformes fecales</p> <p>Staphylococcus aureus</p> <p>Salmonella sp</p> <p>Escherichia coli</p> <p>Algún otro que sea necesario según el reporte médico en su caso.</p>





El proveedor, estará obligado a verificar que la muestra testigo del alimento que se analizará, sea entregado al técnico del laboratorio que determine el área contratante, para su posterior análisis. Asimismo, los resultados deberán ser entregados por parte del laboratorio al área contratante.

Los gastos del laboratorio correrán por cuenta y costo del proveedor.

Instituto Nacional para la Rehabilitación de Niños Ciegos y Débiles Visuales

El servicio educativo cuenta con alumnos de Preescolar (edades de 3 a 6 años) y alumnos de Primaria (edades de 6 a 12 años).

La Comida deberá incluir menús adecuados a las etapas de los niños y por sus propias características alimentos de fácil digestión partidos y/o desmenuzados, así como opciones alimenticias para los alumnos que tengan alergias a algunos alimentos.

Los menús tendrán una variación tal que no permita repetir en un periodo de 20 días, tal y como a continuación se describe:

PREESCOLAR. 3-6 años.

SEMANA 1			
LUNES	250 grs. de arroz blanco (1 cucharón)	300 ml de Caldo de pollo con pechuga desmenuzada, c/verdura partida en cuadros pequeños (1 tazón).	250 grs. c/ Papaya partida en cuadros pequeños c/miel y granola en (1 tazón pequeño).
MARTES	300 grs. Espagueti c/jitomate y trozos de queso panela.	2 albóndigas rellenas de huevo en caldillo de jitomate, 300 grs.	250 grs. de duraznos en trozos c/nuez y crema (1 tazón pequeño).
MIERCOLES	300 grs. de verduras al vapor gratinadas con queso Oaxaca	250 grs. de Muslo asado en trocitos c/ 50 grs. de lechuga y nopales hervidos (1 cucharón).	2 Naranjas sin piel, en trozos pequeños sin gabazo (1 tazón pequeño).





JUEVES	250 grs de Lentejas con jamón partido en trozos pequeños.	200 grs. de Pescado empanizado s/espaldas c/ 50 grs. de puré de papa (1 cucharón).	250 grs. Tiras de pechugas c/piña y jamón de pavo (Pechuga media) acompañado de 50 grs de ensalada de lechuga c/pepino y nopales hervidos (1 cucharón).
VIERNES	250 grs de Sopa de munición.	250 grs. de Zanahoria rallada y jícama c/ limón (1 tazón pequeño).	250 grs. de Uvas partidas a la mitad c/crema y pasas (1 tazón pequeño).

SEMANA 2			
LUNES	300 grs. de Sopa fría con jamón de pavo partido en trozos pequeños.	300 grs. de lengua de res partida en trozos pequeños en caldillo de jitomate.	250 grs. de Pera partida en trozos pequeños (1 tazón pequeño).
MARTES	250 grs. de arroz blanco (1 cucharón).	400 grs. de Caldo Tlalpeño c/pollo desmenuzado	250 grs. de Mango partido en trozos pequeños c/limón (1 tazón pequeño).
MIÉRCOLES	250 grs. de Crema de zanahoria.	1 Hamburguesa de pollo (200 grs.), jitomate, aguacate, lechuga, queso Oaxaca (100 grs.), partida en 4.	250 grs. de Sandía partida en trozos pequeños (1 tazón pequeño).
JUEVES	250 grs de Crema de champiñón.	200 grs. de Filete sin espaldas a la plancha en c/papas a la francesa (20 piezas).	250 grs. de Guayabas hervidas (1 tazón pequeño).
VIERNES	300 grs. de verduras al vapor c/mantequilla.	250 de Picadillo de carne de res c/queso panela.	250 grs. de Plátano picado (1 tazón pequeño).





SEMANA 3			
LUNES	200 grs. de arroz blanco c/ 1 huevo estrellado.	250 grs. de Calabaza partida en trozos c/jitomate, pollo desmenuzado, crema y queso panela.	250 grs. de Mandarina s/piel y desgajada (1 tazón pequeño).
MARTES	300 grs. de espagueti c/ salchichas.	250 grs. de Pollo hervido partido en trozos con jugo Maggie, 50 grs. de puré de papa y zanahoria (1 cucharón).	250 grs. de Duraznos naturales partido en trozos pequeños, bañados con miel (1 tazón pequeño).
MIÉRCOLES	250 grs. de sopa de letras.	3 tacos dorados (Carne deshebrada de res), c/crema, queso, lechuga y aguacate.	250 grs. de Plátanos machos con cajeta y chispas de chocolate (1 tazón pequeño).
JUEVES	250 grs arroz rojo con medio plátano.	300 grs. de mollejas, corazones, hígado, partidos en trozos pequeños, c/cebolla asada.	250 grs. de Manzana hervida (1 tazón pequeño).
VIERNES	300 grs. de Sopa de verduras.	150 grs. de Tinga de pollo c/jitomate y lechuga.	250 grs. de fresas c/crema partidas en trozos pequeños (1 tazón pequeño).

LUNES	250 grs. de Crema de elote.	200 grs. de Chuleta ahumada partida en trozos pequeños con 150 grs. de verduras hervidas (brócoli, zanahoria, etc) y Papas fritas (20 piezas).	250 grs. de Uvas (1 tazón pequeño).
MARTES	300 grs. de espagueti a la hawaiana.	250 grs. de Muslo empanizado partido en trozos pequeños/ 150 grs. de ensalada de pepino y lechuga, acompañada c/aguacate y nopales hervidos (1 cucharón).	250 grs. de Papaya c/amaranto y miel (1 tazón pequeño).
MIÉRCOLES	250 grs. de Sopa de moño.	300 grs. de Salpicón de res (falda de res) c/aguacate. Acompañado con 150 grs. de arroz (1 cucharón).	Gelatina de agua c/pequeños trozos de durazno natural (Un vaso de 200ml).





JUEVES	250 grs. de Sopa de tortilla.	300 grs. de pechuga de pollo en trocitos en bañada crema de poblana.	2 mandarinas sin piel, en pequeños trozos.
VIERNES	250 grs. de Sopa de fideos.	250 grs de carne de res en cuadritos a la mexicana sin picante con pequeños, trozos de queso panela.	250 grs. de Manzana partida en trozos pequeños c/yogurt (1 tazón pequeño).

El menú deberá incluir diariamente: 100 grs. de frijoles de olla o refritos, pan blanco, tortillas de maíz y agua de frutas naturales (tamarindo, chía, jamaica, melón, naranja, piña, horchata de arroz, sandía, limón y limón c/chía).

La crema se acompaña con palitos de pan en trocitos o crotones (galletas saladas de pan).

PRIMARIA 1° A 6° GRADO.

SEMANA 1			
LUNES	300 grs. de espagueti a la hawaiana.	2 Albóndigas en chipotle, rellenas de huevo (300 grs.).	Uvas (1 tazón pequeño 250 grs.).
MARTES	300 grs. de Sopa de verduras.	250 grs. de Pechuga empanizada rellena c/queso y jamón de pavo, acompañada con aguacate. 250 grs. de ensalada de lechuga y pepinos y nopales asados (1 cucharón).	250 grs. de Yogurt con papaya y granola (1 tazón).
MIERCOLES	300 grs. de arroz rojo c/ chicharos.	350 grs. de Caldo de espinazo desmenuzado c/papas y ejotes.	250 grs. de Fresas c/crema (1 tazón pequeño).
JUEVES	250 grs. de Crema de elote.	300 grs. de Bistec empanizado en tiras c/salsa pico de gallo, 50 grs. de queso crema y 50 grs. de nopales hervidos (1 cucharón).	250 grs. de Mango y sandia (1 tazón).





VIERNES	300 grs. de Sopa fría c/jamón de pavo y queso panela.	150 grs. de Muslo y 150 grs. de pierna de pollo fritas c/ 200 grs. de verduras hervidas (1 cucharón).	Gelatina c/durazno natural (1 vaso de 200ml).
----------------	---	---	---

SEMANA 2			
LUNES	250 grs. de Sopa de fideo.	350 grs de Medallones de res en crema de chipotle c/champiñones.	Papaya c/amaranto y miel (1 tazón 250 grs.).
MARTES	300 grs. arroz blanco c/1 huevo estrellado.	350 grs de Caldo en especias c/pollo.	Plátanos fritos c/ mermelada y chispas de chocolate (1 tazón pequeño 250 grs.).
MIERCOLES	250 grs. de crema de champiñón.	1 Hamburguesa de 200 grs de muslo c/jitomate, lechuga y 50 grs de queso Oaxaca. Papas fritas (25 piezas).	Durazno c/ yogurt y granola (1 tazón pequeño 250 grs.).
JUEVES	300 grs. de espagueti a la boloñesa.	350 grs Pechuga en crema poblana.	Sandia c/limón (1 tazón 250 grs.).
VIERNES	250 grs. de Sopa de moño.	250 grs Brocheta de bistec, acompañado c/ 50 grs de aguacate y nopales hervidos (1 cucharón).	Melón c/miel y nuez (1 tazón 250 grs.).

SEMANA 3			
LUNES	350 grs. de Verduras hervidas.	350 grs de pozole blanco c/pollo acompañado de lechuga, rábanos partidos trozos pequeños y cebolla picada.	Gelatina de agua c/trozos de durazno (Vaso 200ml).
MARTES	250 grs. de arroz blanco c/ medio plátano.	350 grs de Caldo de pollo c/verduras y pollo	Fresas c/crema (1 tazón pequeño 250 grs.).





MIÉRCOLES	250 grs. de sopa de munición.	3 tacos dorados con carne de res con crema, lechuga, jitomate, aguacate y queso panela.	Guayabas hervidas. (1 tazón pequeño 250 grs.)
JUEVES	300 grs. de Espagueti c/queso panela y crema.	350 grs de tinga de pollo.	Papaya c/miel y amaranto (1 tazón pequeño 250 grs.).
VIERNES	250 grs. de crema de nuez.	400 grs Chuletas ahumadas c/150 grs de ensalada de pepino y lechuga (1 cucharón).	Pera y manzana hervida (1 tazón pequeño 250 grs.).

SEMANA 4			
LUNES	300 grs. de Lentejas c/jamón de pavo y tocino.	250 grs de pierna o muslo en crema de chipotle c/champiñones.	Gelatina de c/trozos de fresa y nuez (Vaso 200ml).
MARTES	300 grs. de Sopa de verduras.	400 grs de bistec de puerco con salsa morita y queso panela.	Yogurt c/manzana picada (1 tazón pequeño 250 grs.).
MIÉRCOLES	250 grs. de arroz rojo c/salchichas picadas.	250 grs de Calabazas c/carne de res desmenuzada c/crema y queso panela.	Mango en trozos c/limón (1 tazón pequeño 250 grs.).
JUEVES	250 grs. de Sopa de moño.	250 grs. Tiras de pechugas c/piña y jamón de pavo (Pechuga media) acompañado de 50 grs de ensalada de lechuga c/pepino y nopales hervidos (1 cucharón).	Melón picado (1 tazón pequeño 250 grs.).





VIERNES	300 grs de Sopa fría.	250 grs de Filete de pescado empanizado sin espinas y c/ensalada de 150 grs de pepino y lechuga (1 cucharón)	Manzana c/crema y pasas (1 tazón pequeño 250 grs.).
----------------	-----------------------	--	---

Escuela Nacional para Ciegos “Lic. Ignacio Trigueros”

Los menús tendrán una variación tal que no permita repetir en un periodo de 20 días.

Desayuno, deberá comprender por lo menos:

- Jugo de fruta natural.
- Fruta de Temporada.
- Leche con café o chocolate o atole.
- Plato fuerte (ya sean huevos (en cualquier presentación), hot cakes, molletes, chilaquiles, etc.).
- Pan dulce.

El menú deberá incluir diariamente: 100 grs de frijoles de olla o refritos, pan blanco, tortillas de maíz o de harina y salsa picante.

Comida, deberá comprender por lo menos:

- Sopa aguada o consomé de pollo o sopa de crema o sopa de verdura.
- Sopa seca (pasta o arroz) o Ensalada de Verduras y/o legumbres.
- Guisado (con carne de res o puerco o pollo o pescado) con guarnición.
- Fruta de temporada.
- Postre (gelatina, flan, pastel, frutas en almíbar, etc.).

El menú deberá incluir diariamente: 150 grs. de frijoles de olla o refritos, pan blanco, tortillas de maíz o de harina, agua de frutas naturales (tamarindo, limón con chía, jamaica, melón, naranja, piña, horchata de arroz, sandía, limón) y salsa picante.

La crema se acompaña con palitos de pan en trocitos o crutones (galletas saladas de pan libre de leche y soya).

Cena deberá comprender por lo menos:

- Café negro, té o leche con café o chocolate o atole.
- Plato fuerte (guisado elaborado con carne de pollo, puerco, res o pescado; tamales o sopes o molletes o pozole, etc.).
- Pan dulce.





En el menú deberá incluir diariamente: 100 grs. de frijoles de olla o refritos, pan blanco, tortillas de maíz o de harina y salsa picante.

Para cada uno de los menús establecidos en el Instituto Nacional para la Rehabilitación de Niños Ciegos y Débiles Visuales y en la Escuela Nacional para Ciegos, en los que se incluyan porciones de carne, éstos deberán ser en el caso de carnes rojas de un peso de 150 grs. pollo con hueso de 250 grs. y de pescado (filete) de 150 grs. Estos gramajes serán en crudo.

Relación de artículos a utilizar para la preparación de los alimentos con el fin de cumplir con la calidad que demanda la población educativa, se requieren de estas marcas como mínimo en cuanto a la calidad de los mismos:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA EL SERVICIO DE COMEDOR:

En relación de los artículos suministrados para utilizar la preparación de los alimentos con el fin de cumplir con la calidad que demanda la población educativa se requieren de estas marcas como mínimo en cuanto a la calidad de estos:

ABARROTES

ARTÍCULO	CALIDAD IGUAL O SUPERIOR A MARCA ESTAS MARCAS DEBERAN SER DE LIBRE ACCESO EN EL MERCADO:
ACEITE	NUTRIOLI / CAPULLO
ACEITUNAS	LA COSTEÑA / HERDEZ
ACHIOTE	SANTA ANITA / DOÑA MARIA
ARROZ	MORELOS / VALLE VERDE
ATÚN	HERDEZ / DOLORES
AZUCAR	A GRANEL
CAFÉ	MEXICANO / NESCAFÉ
CATSUP	CLEMENTE JACQUES
CEREAL	KELLOG´S / NESTLÉ
CHIPOTLES	CLEMENTE / SAN MARCOS
CHOCOLATE	IBARRA / LA ABUELITA
CONSOMÉ	KNOR SUIZA / ROSA BLANCA
FRUTA EN ALMÍBAR	SAN MARCOS / HERDEZ
FÉCULA DE MAÍZ	MAIZENA / TRES ESTRELLAS
FRIJOL	MORELOS / VALLE VERDE
GALLETAS SALADAS	NABISCO / RITZ
GELATINA	JELL-O / D´GARI
GRANOLA	DON LUIS / DORADA
HARINA P/ HOT CAKES	GAMESA / TRES ESTRELLAS
HARINA DE TRIGO	TRES ESTRELLAS / SELECTA





HARINA DE MAÍZ	MASECA / TRES ESTRELLAS
HARINA DE ARROZ	TRES ESTRELLAS / SELECTA
HELADOS	HOLANDA / LA MICHOACANA
LECHE ENTERA	LALA / NUTRILECHE / ALPURA
LECHE CONDENSADA	NESTLÉ
LECHE EVAPORADA	CARNATION CLAVEL
LENTEJAS	VERDE VALLE / SAN LORENZO
MAYONESA	HELLMAN ´S / KRAFT
MIEL DE ABEJA	CARLOTA / PRONTO
MOLE	DOÑA MARÍA / DON PANCHO
MOSTAZA	HELLMAN ´S / KRAFT
NUEZ	KIRKLAND
PAN CAJA	BIMBO / WONDER
PAN MOLIDO	BIMBO / WONDER
PASAS	CORINTO
PASTAS	REX / LA MODERNA
POLVO HORNEAR	ROYAL
PURÉ DE TOMATE	DEL MONTE / DEL FUERTE
SAL	ELEFANTE / LA FINA
SALSA PICANTE	BÚFALO / VALENTINA
RAJAS	HERDEZ / SAN MARCOS
SALSA SOYA	MAGGI / PASA
SERVILLETAS	DELSY / CHEFF / PETALO
TORTILLA DE HARINA	TÍA ROSA / WONDER
VINAGRE	LA COSTEÑA / CLEMENTE JAQUES
ACEITE DE OLIVA	IBARRA
AJONJOLÍ	SAN LÁZARO / DEL VALLE
CAJETA	CORONADO / CABADAS
CHAMPIÑONES DE LATA	HERDEZ / LA COSTEÑA
CHOCOLATE LÍQUIDO	NESTLE / HERSHEY'S
FLAN	PRONTO / D´GARI
GARBANZO	VALLE VERDE / SAN LÁZARO
HUEVO	CALVARIO / BACHOCO
MERMELADA	CLEMENTE JAQUES / McCormick
MIEL MAPLE	KARO / PRONTO
PALILLOS	PINGÜINO / KSERO
PAPEL ALUMINIO	ALUPAK / ALUMINA
CARNES FRIAS	IBEROMEX / SAN RAFAEL
QUESOS	LOS VOLCANES/ LA VILLITA
CREMA	LALA / ALPURA
MANTEQUILLA	IBERIA / CHIPILO
CHORIZO	ZWAN / SAN RAFAEL





**GRAMAJES DE LOS ALIMENTOS A SUMINISTRAR POR PERSONA:
DESAYUNO**

ALIMENTO	CANTIDAD	U.	PRESENTACIÓN
JUGO DE FRUTA NATURAL	250	ML.	NATURAL
BEBIDA PREPARADA CON LECHE (CAFÉ CON LECHE, CHAMPURRADO, ATOLE, ARROZ CON LECHE)	250	ML.	PREPARADA
LECHE	250	ML.	ENTERA PASTEURIZADA
FRUTA	250	GRS.	CRUDA
HUEVOS EN DIFERENTES PRESENTACIONES	2	PZAS.	PREPARADOS CON GUARNICIÓN
UN GUISADO	250	GRS.	PREPARADO CON GUARNICIÓN
FRIJOLES	100	GRS.	COCIDOS
PAN DE DULCE CON EMPAQUE INDIVIDUAL	1	PIEZA	PREPARADOS
CAFÉ O TÉ	500	ML.	PREPARADOS
BOLILLO Y TORTILLAS	A DISCRECIÓN		
SALSAS	A DISCRECIÓN		

COMIDA

ALIMENTO	CANTIDAD	U.	PRESENTACIÓN
AGUA FRESCA DE FRUTA NATURAL	600	ML.	PREPARADO
CONSOMÉ CON VERDURAS O	300	ML.	PREPARADO
SOPA DE PASTA O	300	ML.	PEPARADO
CREMA	300	ML.	PREPARADO
ARROZ O	100	GRS.	PREPARADO
SOPA SECA	300	GRS.	PREPARADO
UN GUISADO DE:			
CARNE DE RES O	350	GRS.	PREPARADOS CON GUARNICIÓN
POLLO O	350	GRS.	PREPARADOS CON GUARNICIÓN
PUERCO O	350	GRS.	PREPARADOS CON GUARNICIÓN
PESCADO	350	GRS.	PREPARADOS CON GUARNICIÓN





FRIJOLES	100	GRS.	COCIDOS
POSTRE	80	GRS.	PREPARADO O EMPAQUETADO
SALSAS	A DISCRECIÓN		
BOLILLO	1	PIEZA	
TORTILLAS	5	PIEZAS	

CENA

ALIMENTO	CANTIDAD	U.	PRESENTACIÓN
BEBIDA PREPARADA CON LECHE (CAFÉ CON LECHE, CHAMPURRADO, ATOLE, ARROZ CON LECHE)	250	ML.	PREPARADA
LECHE	250	ML.	ENTERA PASTEURIZADA
PAN DE DULCE CON EMPAQUE INDIVIDUAL	1	PIEZA	PREPARADOS
CAFÉ O TÉ	500	ML.	
UN GUISADO	350	GRS.	PREPARADOS CON GUARNICIÓN
FRIJOLES	100	GRS.	COCIDOS
SALSAS	A DISCRECIÓN		
BOLILLO Y TORTILLAS	A DISCRECIÓN		

C) GARANTÍA DE LOS BIENES:

El período de garantía del suministro, así como de los bienes, el proveedor se obliga a mantener la calidad de los bienes; así como, de la prestación del servicio durante el tiempo de vigencia y en caso de devolución se obliga a reponerlos en un tiempo no mayor a 24 horas posteriores a su conocimiento.

El período de garantía requerido será durante la vigencia del servicio, contra vicios ocultos, defectos de fabricación o calidad inferior a la propuesta. Para los bienes objeto del presente, el proveedor se obliga a mantener la calidad de los mismos y el período de garantía de éstos será el siguiente:

CARNE EN GENERAL: 24 HORAS POSTERIORES A LA RECEPCIÓN.

EMBUTIDOS: 15 DÍAS POSTERIORES A LA RECEPCIÓN. (CON EXCEPCIÓN DEL JAMÓN QUE SERA DE 72 HORAS A LA RECEPCIÓN)

HUEVO: 30 DÍAS POSTERIORES A LA RECEPCIÓN.

LÁCTEOS: 15 DÍAS POSTERIORES A LA RECEPCIÓN.

ABARROTES: 30 DÍAS POSTERIORES A LA RECEPCIÓN.

FRUTAS Y VERDURAS: 24 HORAS POSTERIORES A LA RECEPCIÓN.

PAN, Y TORTILLAS: 24 HORAS POSTERIORES A LA RECEPCIÓN.





D) VIGENCIA DE LA CONTRATACIÓN:

La vigencia para esta contratación será a partir del día siguiente a la notificación del fallo al 31 de diciembre de 2020.

E) FORMA DE PAGO:

El pago por la Contratación del Servicio de Comedor, será pagada a mes vencido contra la prestación de los servicios del mes inmediato anterior a entera satisfacción de la Unidad Administrativa requirente, dentro de los 20 (veinte) días naturales contados a partir de la entrega de la factura correspondiente debidamente requisitada por parte de la Subdirección de Administración y Personal de la Dirección de Educación Especial, para su trámite de pago a través de la Coordinación Sectorial de Administración y Finanzas por medio de transferencia electrónica.

F) GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO:

Con fundamento en el artículo 48 fracción II y último párrafo, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y numerales 85 y 121 de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios de la Secretaría de Educación Pública (POBALINES), el proveedor deberá presentar la garantía de cumplimiento del contrato por el equivalente al 10% (diez por ciento) del monto total máximo del contrato abierto sin incluir el IVA. Según se establece en el numeral 121 de las POBALINES, dicha fianza (divisible) se entregará a más tardar dentro de los 10 (diez) días naturales siguientes a la firma del contrato, misma que deberá estar vigente hasta la total aceptación de la prestación objeto de éste contrato o la entrega de los bienes por parte del Administrador del Contrato. El proveedor podrá otorgar las garantías en alguna de las formas siguientes:

Fianza otorgada por institución autorizada;

G) PENAS CONVENCIONALES:

Con base en el artículo 53 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público 85, 95 y 96 de su Reglamento, si el proveedor incurriera en algún atraso en los plazos establecidos para la prestación del servicio, le serán aplicables penas convencionales, mismas que la suma de las penas no excederán del monto de la garantía de cumplimiento del contrato y serán determinadas en función de los servicios no prestados oportunamente.

De conformidad con el numeral 123 de las POBALINES inciso seis, dicha pena convencional será del 5% (cinco por ciento) por cada 20 (veinte) minutos de atraso e imputable al proveedor, contados a partir de la hora indicada para iniciar la prestación del servicio, se calculará sobre el monto total de las raciones servidas.





El límite máximo de la pena convencional que podrá aplicarse al proveedor será hasta por el monto de la garantía de cumplimiento, después de lo cual el área requirente podrá iniciar el procedimiento de rescisión del contrato.

El área que recibe la prestación la prestación del servicio deberá dar aviso a la Dirección de Educación Especial para que a su vez notifique por escrito al proveedor del atraso en el cumplimiento de las obligaciones objeto del contrato, así como el monto que se obliga a cubrir por concepto de pena convencional, el cual deberá ser cubierto dentro de los 5 (cinco) días hábiles posteriores a aquél en que se le haya requerido.

El proveedor realizará en su caso, el pago por concepto de penas convencionales con el formato E5 bajado de la página de la AEFCM remitiendo el original del pago a la Dirección de Educación Especial, para su trámite ante la Dirección de Recursos Materiales y Servicios de la AEFCM.

Penas Contractuales Partida 5 “Servicio de Comedor”

Por cada incumplimiento documentado conforme al Anexo 1, a lo establecido en la Norma NOM-251-SSA1-2009 “Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios”, se aplicará una pena por el equivalente al costo de 10 raciones de comida.

Deducciones Partida 5 “Servicio de Comedor”

La aplicación de las deductivas será de acuerdo al Artículo 53 Bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, la convocante aplicará deducciones al pago de bienes o servicios con motivo del incumplimiento parcial o deficiente de las especificaciones solicitadas por las Unidades Administrativas en que pudiera incurrir el proveedor adjudicado, respecto a las partidas o conceptos que integran el contrato, tales como: productos en mal estado o en estado de descomposición, caducados, marcas de calidad inferior a las solicitadas y cualquier otra de naturaleza análoga, para lo cual se establece.

El límite máximo de las deducciones que podrán aplicarse al pago del proveedor, será hasta por un 5% (cinco por ciento) del monto total del contrato, después de lo cual el área contratante, podrá rescindirlo.

En caso de que los servicios prestados por el proveedor sean incumplidos parcialmente o deficientes, el área contratante aplicará deducciones por día de servicio otorgado, mencionadas en el siguiente cuadro:

NO.	MOTIVO DE LA DEDUCCIÓN	TIPO DE INCIDENTE	MONTO DE LA PENNA
1	No cumplir con el total del número de la plantilla de personal solicitado para la prestación objeto de este procedimiento en cada comedor.	Por cada empleado que falte.	El costo de 3 raciones de comida.





2	Si el personal se presenta durante y después de la prestación del servicio, con el uniforme incompleto de conformidad a lo solicitado: sin los elementos de protección y seguridad como son: cofia, cubre boca – nariz y calzado industrial antiderrapante solicitado.	Por cada incumplimiento detectado.	El costo de 3 raciones de comida.
3	No contar con el total de equipo suficiente para la prestación objeto de éste procedimiento, como son: loza, vasos, cubiertos, charolas, jarras, servilleteros, durante la atención de alumnos.	Por cada grupo de utensilios faltante.	El costo de 3 raciones de comida.
4	Si durante la supervisión de la prestación del servicio, la loza o equipo que se coloca a disposición de los comensales es deficiente, debido a que se encuentre despostillada, rota o es de mala calidad (cubiertos que se doblan).	Por cada utensilio deficiente para el servicio.	El costo de 3 raciones de comida.
5	Si los utensilios y accesorios de servicio que se pongan a disposición de los usuarios durante la prestación del servicio se encuentran incrustados, mal lavados, húmedos o presentan mal olor.	Por cada incumplimiento detectado.	El costo de 3 raciones de comida.
6	Sustituir platillos del menú del día programado sin autorización previa por parte del Director del Plantel educativo.	Por cada incumplimiento detectado.	El costo de 3 raciones de comida.
7	Por no cumplir con los gramajes, porciones, agua especificados en los requerimientos de los menús en la elaboración de los alimentos.	Por cada incumplimiento detectado.	El costo de 3 raciones de comida.
8	Por no cumplir con el equilibrio alimenticio en las raciones y proporción que deben guardar entre sí los nutrimentos energéticos (proteínas, lípidos e hidratos de carbono).	Por cada incumplimiento detectado.	El costo de 3 raciones de comida.
9	No cumplir con los procedimientos de limpieza de las instalaciones y equipo antes, durante y después de la prestación del servicio, o, en su caso, no realizar el retiro diario de los desechos derivados de la prestación del servicio.	Por cada incumplimiento detectado.	El costo de 3 raciones de comida.
10	Por mantener alimentos rezagados, sin etiquetar o caducos en la cámara de refrigeración o congelación, refrigeradores o el almacén de secos.	Por cada incumplimiento detectado.	El costo de 3 raciones de comida.
11	Por no presentar las muestras testigo del menú del día; o, no se cuenta con ellas; o, que se encuentren incompletas.	Por cada incumplimiento detectado.	El costo de 3 raciones de comida.





12	Si derivado de la prestación del servicio se detecta algún tipo de contaminación en los alimentos, debido a ineficiencias en cualquiera de los procesos de recepción, almacenamiento, pre-elaboración, producción y otorgamiento de la prestación del servicio, que pudieran ser atribuibles a factores de tipo Físico, Químico y/o Biológico.	Por cada incumplimiento detectado.	El costo de 3 raciones de comida.
13	El proveedor repita el menú en un lapso menor a 20 días	Por cada incumplimiento detectado.	El costo de 3 raciones de comida.
14	Por no cumplir con el óptimo funcionamiento del lector de huella digital a fin de registrar la asistencia de los comensales (alumnos inscritos a la ENC e INCI).	Por cada incumplimiento detectado.	El costo de 10 raciones de comida
15	Por no cumplir con la entrega de análisis clínicos del personal que labora en el servicio de comedor, en la fecha programada.	Por cada día de atraso.	El costo de 3 raciones de comida.

El monto de las deductivas que se deducirá en las facturas correspondientes, se calculará con base en los reportes recibidos derivados de la supervisión diaria por parte del plantel educativo, ya sea directamente o indirectamente, conforme lo siguiente:

Directa: por parte del personal de supervisión del plantel educativo de manera escrita, antes, durante o posterior a la prestación del servicio; o en su caso, por parte de un comensal de manera verbal y documentada durante la ocurrencia del evento (deficiencia de la prestación del servicio).

Indirecta: por parte de personal de la Dirección de Educación Especial que asista a cada plantel educativo que cuente con el comedor, y el llenado del reporte correspondiente.

PERSONAL NECESARIO

Las empresas participantes deberán considerar que la prestación del servicio que se proporcione a la Escuela Nacional de Ciegos "Ignacio Trigueros" deberá contar con seis personas como mínimo por turno y en el Instituto Nacional para la Rehabilitación de Niños Ciegos y Débiles Visuales, se deberá contar con cuatro personas como mínimo por jornada, este personal es considerando a partir del chef que debe haber en cada servicio educativo, así como incluir personal que sirva los alimentos a la mesa.

El personal encargado de proporcionar los alimentos deberá portar credenciales de identificación a la vista y de manera permanente durante su estancia en el comedor, con su nombre y el de la empresa; así como, uniforme limpio y completo integrado por:





PARA MUJERES:

Bata o filipina larga, mandil o casaca y zapatos de piel con suela antiderrapante; además de traer las uñas cortas, limpias, sin esmalte, anillos, pulseras, collares o cualquier otro tipo de alhaja, sin maquillaje.

PARA HOMBRES:

Pantalón blanco o negro, filipina y zapatos de piel con suela antiderrapante; además de traer las uñas cortas, limpias, sin esmalte, anillos, pulseras, collares o cualquier otro tipo de alhaja, sin bigote ni barba y con el cabello corto.

En ambos casos se debe usar: red o cofia desechable para cubrir cabello y cubre boca; el uso de guantes desechables se reserva para las actividades que así lo requieran, para evitar cualquier tipo de contaminación en los alimentos.

El personal que labore en el comedor deberá abstenerse de fumar, masticar goma de mascar, comer o beber mientras prepara o sirve los alimentos, así como de alzar la voz, gritar o encender equipos de sonido, prescindir de cualquier otro objeto susceptible de caer en los recipientes donde se preparen los alimentos y observar cortesía y respeto hacia los comensales que asistan al comedor. Cualquier cambio en el personal deberá avisarse previamente a la Dirección o área administradora del servicio educativo.

No podrá presentarse si tiene alguna enfermedad respiratoria, gastrointestinal o herida cutánea en zonas expuestas de la piel que pueda ocasionar contaminación o contagio. Por lo que deberá sustituir el personal en los tiempos indicados en esta convocatoria.

El personal del proveedor podrá ocupar las instalaciones de la Escuela Nacional para Ciegos de las 5:00 hrs. hasta las 21:00 hrs. en tanto que en el Instituto Nacional para la Rehabilitación de Niños Ciegos y Débiles Visuales será de las 8:00 hrs. hasta las 17:00 hrs.

Será obligación del proveedor vigilar la higiene, presentación y salud del personal a su cargo.

El proveedor proporcionará a la Unidad Administrativa requirente, una certificación médica original con una copia simple sellada de recibido por el servicio educativo que atiende, que avale el perfecto estado de salud de cada uno de sus trabajadores que laboren en la prestación del servicio durante la vigencia del mismo, debiendo componerse de exámenes bacteriológicos, exudado faríngeo, frotis de manos y coproparasitoscópico.

Los resultados de los exámenes de laboratorio practicados al personal del proveedor deberán acompañarse de un escrito de un médico con cédula profesional que avale que el personal está apto para desempeñar su labor.

“La AEFM” no aceptará al personal del proveedor cuyos resultados no vengán acompañados del escrito del médico.





EQUIPAMIENTO

La Dirección de Educación Especial proporcionará el siguiente material y/o equipo:

Instituto Nacional para la Rehabilitación de Niños Ciegos y Débiles Visuales

6 mesas rectangulares del comedor de 2 x 0.80 m. y 4 redondas de 1.20 de diámetro, 54 sillas plásticas, 1 refrigerador, tarjas, bodega. Las medidas del comedor son de 6 x 10 mts. y la de la cocina de 6 x 3 mts.

Escuela Nacional para Ciegos Lic. Ignacio Trigueros

80 sillas y 10 mesas en comedor 2 x .80 m, 2 mesas isla de trabajo, 1 campanas extractoras, 3 tarjas, 3 estufones, 1 plancha, 1 barra vaporera. Las dimensiones del comedor son de 15.63 x 5.43 mts., la de la cocina es de 6.93 x 5.43 mts. y una bodega de 5.10 x 5.83 mts.

Equipo de purificado de agua.

Nota: el cambio de cartuchos del filtro para su óptimo servicio del equipo de purificado de agua será responsabilidad del proveedor.

Todos los utensilios o equipo adicional a esta lista deberán ser proporcionados por el proveedor, quien instalará en un máximo de dos días antes del inicio de la prestación del servicio, dicho equipo mismo que será retirado al término de la vigencia del servicio deberá incluir una báscula electrónica para el pesaje de las raciones de alimentos antes de su preparación.

El proveedor deberá colocar un control de comedor computarizado con lector de huella digital (con 500 dpi), que al momento de reconocer la huella válida en el equipo e imprime un ticket, con una impresora térmica con el nombre, número, fecha y hora de la persona que registro.

Para el desarrollo de actividades inherentes a la prestación del servicio, la Dirección de Educación Especial proporcionará los servicios de agua y energía eléctrica; en tanto que el gas L.P. y el tanque estacionario serán a cargo del proveedor, el cual retirará al término de la vigencia del servicio.

Mantenimiento preventivo y correctivo de equipo e instalaciones.

Mantenimiento preventivo y correctivo.

El proveedor se obliga a conservar la buena presentación de las instalaciones de los comedores, así como, del equipo propiedad del plantel educativo, que se ponga a su disposición para efectos del otorgamiento del servicio.

El proveedor, deberá atender cualquier desperfecto (mantenimiento correctivo) ocasionado por el uso o negligencia de su personal, en las áreas asignadas a los comedores, en los equipos, como es el caso de mantenimiento de pintura en todas las paredes, tuberías, ductos y muebles, losetas





en los comedores y cocinas, desazolve y reparaciones de tuberías sanitarias, llaves de estufones, cerraduras, reparación de mobiliario o equipo que estén a su resguardo.

El proveedor estará obligado a dar mantenimiento preventivo en equipo e instalaciones como: estufones, planchas, hornos, marmitas, hornos, cámara de refrigeración, refrigeradores, despachadores de agua, mesas de trabajo, mesas y sillas del salón para el servicio (sustitución de regatones, tornillos, etc.), y mantenimiento de tuberías en general, fumigación y desazolve.

Todos los costos o gastos que se lleguen a generar por estos conceptos correrán por cuenta y costo del proveedor.

Fumigación y control de fauna nociva.

Programa de fumigación y control de fauna nociva.

El proveedor deberá entregar como parte de su propuesta técnica un programa preventivo de fumigación y control de fauna nociva, practicándose mensualmente durante la vigencia del contrato, en los dos comedores.

Dicho calendario deberá estar programado de mutuo acuerdo con el plantel educativo, determinado el día que considere necesario realizar los procedimientos de fumigación, así como la rotación de los productos químicos a utilizar.

De manera mensual y dentro de los 3 (tres) días posteriores al procedimiento de fumigación, el proveedor deberá entregar al plantel, el reporte o comprobante emitido por el técnico especializado de la empresa responsable, debidamente requisitado y firmado, conteniendo como mínimo lo siguiente:

Técnica de aplicación.
Producto utilizado.
Dosis.
Hallazgos encontrados.

Otras características a considerar por el proveedor.

Elaboración de alimentos en los comedores de la Escuela Nacional para Ciegos "Lic. Ignacio Trigueros" y el Instituto Nacional para la Rehabilitación de Niños Ciegos y Débiles Visuales.

- Será responsabilidad de la empresa que resulte ganadora proporcionar un servicio de óptima calidad, para lo cual deberá de tomar las medidas establecidas para la preparación de alimentos pertinentes en cuanto a higiene y sanidad.
- La alimentación deberá estar garantizado por el proveedor en cuanto a calidad, infraestructura, capacidad técnica y de operación, así mismo contra defectos y vicios ocultos durante la vigencia del contrato.





En la elaboración de alimentos y atención a comensales el proveedor deberá cumplir con los siguientes requerimientos:

- 1.- Contar con los alimentos suficientes, preparados y calientes treinta minutos antes de que inicie el horario destinado para el consumo de los alimentos; así como, tener opciones alimenticias para los alumnos que tengan alergias a algunos alimentos; se deberá contar con un montaje adecuado a la población escolar, asimismo el proveedor deberá suministrar e instalar en las mesas servilletas de papel, saleros (conforme a la normatividad vigente), salseras, jarras con el agua de frutas, vasos para agua y azucareras; el montaje deberá estar preparado 15 minutos antes de los horarios estipulados en el punto dos "HORARIOS PARA LOS SERVICIOS" del presente documento.
- 2.- Se deberán mantener los alimentos calientes durante todo el tiempo que dure el servicio. Asimismo, se deberá mantener un estricto seguimiento a la limpieza de las mesas que se desocupan por los comensales y en el retiro del descamoche de las vajillas desocupadas por los mismos, inmediatamente deberán volver a montar las mesas de acuerdo al párrafo anterior para recibir a los siguientes comensales.
- 3.- El proveedor deberá contar y suministrar los utensilios necesarios para el consumo de los alimentos para cada alumno (vajillas, vasos, cubiertos, etc.), utensilios para la preparación (licuadora, charolas, cacerolas, abrelatas, etc.), equipos necesarios para el almacenaje, conservación de los alimentos (congeladores, refrigeradores, etc), básculas para el pesaje de la preparación de los alimentos y el suministro de gas que deberá incluir tanque estacionario. Todo lo anterior tendrá que ser retirado por el mismo al concluir su contrato.
- 4.- Por lo que se refiere a las vajillas y cubiertos sucios, éstos deberán pasar inmediatamente al área de lavado a fin de que puedan ser reutilizados para los siguientes servicios dentro del mismo horario. Se desinfectarán los cubiertos diariamente, embolsándose por juegos.
- 5.- Las carnes rojas o blancas que se destinan para la elaboración de los menús deberán ser adquiridas un día antes de su preparación, con respecto a las carnes rojas, el proveedor deberá presentar copia simple del certificado T.I.F. de procedencia de dichos alimentos y en caso de ser adjudicado deberá presentarlo con cada entrega o prestación del servicio.
- 6.- Los alimentos, agua de frutas y postres preparados o empaquetados; así como, el aceite que no sean consumidos el día que se sirvan en el comedor, no podrán ser reciclados o reutilizados debiendo ser desechados, lo anterior será verificado diariamente por el supervisor de la prestación del servicio.
- 7.- En los refrigeradores los alimentos se deberán cubrir con tapaderas transparentes y/o plástico adherente con fecha de entrega o preparación, para evitar que la vista ignore alimentos dañados que puedan contaminar a otros.
- 8.- El cumplimiento de la prestación del servicio será reportado al término de cada jornada por el proveedor a través del Administrador de cada escuela.





9.- Será obligación del proveedor mantener a diario durante el tiempo que dure la prestación del servicio, una perfecta limpieza de las instalaciones, equipos, enseres y utensilios para la elaboración de los alimentos. Todo el material requerido para la limpieza diaria, el lavado de vajillas, cubiertos y utensilios de cocina será por cuenta del proveedor.

10.- El proveedor realizará una limpieza profunda quincenalmente a las instalaciones de los comedores y a las cocinas; el material necesario para llevar a cabo la prestación del servicio es por cuenta del proveedor, asimismo deberá efectuar una fumigación de carácter mensual intercalándose con la programada con la AEFCM.

11.- El retiro de los desperdicios que se generen por la elaboración de los alimentos se hará diariamente al terminar la jornada de trabajo por cuenta del proveedor, utilizando bolsas de plástico negras debidamente cerradas y separando la basura orgánica de la inorgánica. La falta del material necesario será sancionada por pena por atraso.

12.- Los trabajadores deberán presentarse aseados a trabajar, lavarse las manos y desinfectarlas antes de iniciar el trabajo, después de cada ausencia del mismo y en cualquier momento cuando las manos puedan estar sucias o contaminadas, o cuando exista el riesgo de contaminación en las diversas operaciones del proceso de elaboración.

13.- El proveedor se deberá comprometer a mantener las vajillas, cubiertos, utensilios, equipos, muebles, enseres e instalaciones en perfecto estado, en caso de que por el uso normal y/o negligencia en manejo de los bienes descritos resulten dañados, el proveedor se compromete a reponerlos en un plazo máximo de 30 días naturales.

14.- Todos los comestibles deberán ser de primera calidad y marca reconocida, de acuerdo a la relación anexa, así como los productos que no aparezcan en dicha relación deberán de ser de las mismas características de la calidad requerida, soportándolo mediante carta bajo protesta de decir verdad.

15.- El proveedor deberá asignar a una persona para que les dé acceso a las áreas del comedor los días de fumigación; por motivos de seguridad no surtirán víveres ese día, y se obligarán a dejar las instalaciones preparadas para realizar la fumigación.

16.- El proveedor garantizará por escrito mediante carta bajo protesta de decir verdad, que los procesos de producción y de la prestación del servicio, reunirán los requisitos de sanidad e higiene indispensables para el consumo humano, que cumple con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 la cual establece las prácticas de higiene para la fabricación y servicio de alimentos, bebidas y suplementos alimenticios.

17.- El personal deberá usar:

Chef: Gorro de chef, filipina, pantalón blanco, zapatos blancos, sin bigote y sin barba.





Personal de cocina: Sin maquillaje, sin anillos, uñas cortas y sin pintar, pantalón y camisa limpia en color blanco, zapato cerrado blanco, sin bigotes ni barba, usar red, cofia, cubre boca y guantes.
Personal que atiende la barra: Redes, cofia, cubre bocas, guantes.

18.- Los materiales que utilizan los comensales deberán encontrarse en excelentes condiciones de uso, cuidando entre otros aspectos, que no estén rotos o despostillados, que estén limpios, secos y sin mal olor.

19.- Las inasistencias, serán cubiertas con personal capacitado para desempeñar la función del personal que cubre, es decir, si es Chef el que falte tendrán que cubrirlo con un Chef.

20.- El proveedor deberá presentar a los servicios educativos que atiende, los menús semanales propuestos y con posibilidad de modificación para su aprobación en la elaboración de los alimentos, así como los propuestos para los alumnos que tengan alergias o alguna enfermedad crónica como diabetes o cardiovasculares.

21.- El proveedor deberá guardar diariamente, por 24 horas, una muestra testigo, para verificar situaciones de salud que pudieran presentarse. La muestra será de cada alimento preparado que se sirve y se congelará para dicho fin, debiendo identificar la muestra con la fecha correspondiente.

22.- El proveedor deberá contar con un stock adecuado de víveres y otros insumos manteniéndolo oportunamente completo. Invariablemente deberá contar con recurso monetario interno para realizar compra de alimentos e insumos de emergencia.

23.- El proveedor presentará un programa de capacitación de personal, que cumpla con las disposiciones a este respecto y que están señaladas en el artículo 153 de la Ley Federal del Trabajo.

24.- El proveedor deberá contar con el personal debidamente capacitado profesional y técnicamente, con experiencia mínima de tres años en su ambiente de trabajo. Soportándolo mediante carta Bajo protesta de decir verdad.

En caso de reposición de los bienes el proveedor se obliga a reponerlos en un tiempo no mayor a 24 (veinticuatro) horas posteriores a su conocimiento.

APLICACIÓN DE PENAS CONVENCIONALES Y DEDUCTIVAS

PENAS CONVENCIONALES

La convocante aplicará penas convencionales por cada día natural de atraso en el cumplimiento de la entrega de los bienes o restablecimiento en la continuidad de los mismos por causas imputables al proveedor adjudicado por el equivalente al 0.5% (cero punto cinco por ciento) del valor total de los bienes no entregados o restablecimiento de los mismos, sin incluir el IVA, hasta agotar el importe de la garantía de cumplimiento, en cuyo caso la convocante deberá de iniciar





el procedimiento de rescisión administrativa en los términos que prevé la Ley. Esto aplica para las partidas 1, 2, 3, 4 Y 5.

La aplicación de las penas convencionales será de acuerdo con los Artículos 53 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 95 y 96 del Reglamento y no podrá exceder del monto de la garantía de cumplimiento establecida en el Contrato.

Para todas las partidas, el pago de penas convencionales deberá ser cubierto dentro de los 5 (cinco) días hábiles posteriores a aquél en que se le haya requerido; El PROVEEDOR realizará en su caso, el pago por concepto de penas convencionales con el formato e5cinco.

DEDUCCIONES

La convocante aplicará deducciones al pago de bienes o servicios con motivo del incumplimiento deficiente de las especificaciones solicitadas por las Unidades Administrativas en que pudiera incurrir el proveedor adjudicado, respecto a las partidas o conceptos que integran el contrato, tales como: productos en mal estado o en estado de descomposición, caducados, marcas de calidad inferior a las solicitadas y cualquier otra de naturaleza análoga.

La aplicación de las deductivas será de acuerdo con el Artículo 53 Bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público. Estableciéndose una deductiva de \$1,000 por cada entrega deficiente (APLICA PARA LAS PARTIDAS 1, 2, 3 y 4).

La aplicación de penas convencionales y deductivas se podrá realizar de manera conjunta y no podrá exceder el límite de la garantía establecida en el contrato. Las Unidades Administrativas serán las responsables del cálculo y aplicación de estas.

GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:

Con fundamento en el artículo 48 fracción II y último párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y numeral 85 y 121 de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios de la Secretaría de Educación Pública (POBALINES), el PROVEEDOR deberá presentar la garantía de cumplimiento del contrato por el equivalente al 10% (diez por ciento) del monto total máximo del contrato abierto sin incluir el IVA. Según se establece en el numeral 121 de las POBALINES, dicha fianza (divisible) se entregará a más tardar dentro de los 10 (diez) días naturales siguientes a la firma del contrato, misma que deberá estar vigente hasta la total aceptación de los servicios o la entrega de los bienes por parte del Administrador del Contrato. El PROVEEDOR podrá otorgar las garantías en alguna de las formas siguientes:

Fianza otorgada por institución autorizada;

CONTROL

Las Unidades Requirentes emitirán un reporte mensual vía correo electrónico a la Dirección de Recursos Materiales y Servicios, de las compras realizadas concepto del presente Anexo Técnico,





durante la vigencia del contrato, indicando: Nombre del Proveedor, partida correspondiente a la compra, número de folio fiscal, importe de la compra.

FORMA DE PAGO

Con fundamento en los artículos 51 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y los artículos 89 y 90 de su Reglamento, la AEFCM realizará los pagos dentro de los 20 (veinte) días naturales contados a partir de la entrega de las facturas respectivas en la Coordinación Administrativa de la Unidad Requirente y una vez que estas sean remitidas a la Coordinación Sectorial de Administración y Finanzas de la Autoridad Educativa Federal en la Ciudad de México, sita en Paseo de la Reforma No. 122, Col. Juárez, Delegación Cuauhtémoc, Ciudad de México, C.P. 06600.

Los pagos serán cubiertos mediante depósitos que deberán ser transferidos a la cuenta del proveedor respectivo, la cual deberá estar registrada en el Sistema Integral de Administración Financiera Federal (SIAFF).

Dichos pagos serán cubiertos por la AEFCM, siempre y cuando las facturas no presenten errores en los datos y requisitos fiscales correspondientes, en el supuesto de presentarse, éstas se devolverán para su corrección y reingreso a efectos de pago en términos de lo establecido en el artículo 90 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

Las facturas por concepto de pago podrán ser procesadas a partir de que el proveedor entregue a las Áreas Requirentes los bienes y servicios descritos en el presente anexo técnico, y a entera satisfacción.

ADMINISTRACIÓN, VIGILANCIA Y SUPERVISIÓN DEL CONTRATO

En términos de lo dispuesto por el artículo 84, penúltimo párrafo del reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento y Servicios del Sector Público, el servidor público encargado de administrar y verificar el cumplimiento del instrumento jurídico de contratación respectivo será cada Director de área, designado por el Director General del área requirente.

La supervisión y vigilancia, estará a cargo en todo momento de los servidores públicos que se encuentren desempeñando el cargo de Coordinador Administrativo u homólogo de cada Unidad Administrativa, el cual será el responsable de la verificación y validación de la recepción de los bienes así como de la aplicación de deducciones o penas convencionales.





ANEXO "CATALOGO DE BIENES REQUERIDOS43
PARTIDA 1: CARNE EN GENERAL Y EMBUTIDOS, HUEVO Y DERIVADO LÁCTEOS

No.	Descripción	Unidad de Medida
1	BISTECK DE CERDO (PIERNA)	KILO
2	BISTECK DE RES (BOLA)	KILO
3	BISTECK ENCHILADO DE CERDO	KILO
4	CABEZA DE CERDO EN MITAD	KILO
5	CAÑA DE LOMO EN TROZO	KILO
6	CARNE A LA TAMPIQUEÑA	KILO
7	CHAMBARETE SIN HUESO	KILO
8	CHICHARRÓN DELGADO	KILO
9	CHORIZO	KILO
10	CHULETA AHUMADA	KILO
11	CHULETA DE CERDO	KILO
12	COSTILLA DE CERDO 180 GRS	KILO
13	COSTILLA DE RES	KILO
14	CUETE MECHADO	KILO
15	FALDA DE RES P/DESHEBRAR	KILO
16	FILETE DE CAZON	KILO
17	FILETE DE PESCADO BLANCO DEL NILO SIN ESPINA	KILO
18	HIGADO DE POLLO	KILO
19	JAMÓN DE PAVO REBANADO	KILO
20	LOMO DE CERDO	KILO
21	LONGANIZA	KILO
22	MACISA DE RES EN TROZO	KILO
23	MACIZA DE CERDO EN TROZO	KILO
24	MILANESA DE RES	KILO
25	MOLIDA DE CERDO (PULPA LIMPIA)	KILO
26	MOLIDA DE RES (PULPA LIMPIA)	KILO
27	MORTADELA REBANADA	KILO
28	MUSLO DE POLLO 120 A 150 GR	KILO
29	PECHUGA DE POLLO APLANADA S/HUESO	KILO
30	PECHUGA DE POLLO ENTERA	KILO
31	PECHUGA DE POLLO MOLIDA SIN PIEL	KILO





32	PIERNA DE POLLO	KILO
33	PULPA DE CERDO (ESPALDILLA)	KILO
34	PULPA DE RES EN CUBOS	KILO
35	PULPA DE TERNERA EN TROZO	KILO
36	RETAZO DE POLLO	KILO
37	RETAZO DE RES C/HUESO	KILO
38	SALCHICHA DE PAVO	KILO
39	TOCINO REBANADO	KILO
40	CREMA DE 1º CALIDAD DEBIDAMENTE EMPACADA 900 ML	BOTE
41	CREMA DE 1º CALIDAD DEBIDAMENTE EMPACADA, REDUCIDA EN GRASA 900 ML	BOTE
42	QUESO CREMA DE PRIMERA CALIDAD DEBIDAMENTE EMPACADO	KILO
43	CREMA BATIDA	KILO
44	MANTEQUILLA DE 1 KILO CON SAL	KILO
45	MANTEQUILLA 90 GR MARCA GLORIA	PIEZA
46	MARGARINA	KILO
47	PRODUCTO LACTEO FERMENTADO CON LACTOBASILOS, EN ENVASE DE PLÁSTICO DE 80 ML, REDUCIDO EN AZUCAR	PIEZA
48	QUESO PANELA REBANADO	KILO
49	QUESO AMARILLO DE 1º CALIDAD	KILO
50	QUESO CANASTA PRESENTACIÓN DE 1 KG	KILO
51	QUESO CHIHUAHUA DE 1 KG	KILO
52	QUESO COTIJA	KILO
53	QUESO COTTAGE DE 1º CALIDAD DEBIDAMENTE EMPACADO ENVASE DE 960 GRs.	ENVASE
54	QUESO MANCHEGO DE 1 KG	KILO
55	QUESO MANCHEGO 700 GR CAPERUCITA	PIEZA
56	QUESO OAXACA DE 1 KG	KILO
57	QUESO PANELA	KILO
58	QUESO PANELA DE PRIMERA CALIDAD DEBIDAMENTE EMPACADO	KILO
59	QUESO PANELA 400 GR CAPERUCITA	PIEZA





60	QUESO PARMESANO DE 1° CALIDAD	KILO
61	YOGURT CREMOSO C/FRUTA DE 145 GRS.	PIEZA
62	YOGURTH SABORES	KILO
63	YOGURT BEBIBLE DIFERENTES SABORES	LITRO
64	YOGURT CREMOSO NATURAL DE 1 KG DANONE	PIEZA
65	HUEVO	KILO

PARTIDA 2: FRUTAS Y VERDURAS

No.	Descripción	Unidad de Medida
1	ACELGA	KILO
2	AGUACATE HASS	KILO
3	AJO BLANCO	KILO
4	APIO	KILO
5	BERENJENA	KILO
6	BETABEL	KILO
7	BRÓCOLI	KILO
8	CACAHUATES CON CASCARA	KILO
9	CACAHUATES SIN CASCARA	KILO
10	CALABACITA	KILO
11	CALABAZA ITALIANA	KILO
12	CAÑA	KILO
13	CEBOLLA BLANCA	KILO
14	CHAYOTE	KILO
15	CHÍCHARO EN VAINA	KILO
16	CHICHARO LIMPIO	KILO
17	CHILACAYOTE	KILO
18	CHILE CUARESMEÑO	KILO
19	CHILE MANZANO	KILO
20	CHILE POBLANO	KILO
21	CHILE VERDE SERRANO	KILO
22	CILANTRO	KILO
23	CIRUELA PASA	KILO
24	COL BLANCA	KILO





25	COLACIÓN	KILO
26	COLIFLOR	KILO
27	DURAZNO MELOCOTÓN	KILO
28	EJOTE	KILO
29	ELOTE ENTERO	KILO
30	EPAZOTE	KILO
31	ESPINACA	KILO
32	FLOR DE CALABAZA	KILO
33	GUAYABA	KILO
34	HIERBABUENA	KILO
35	HIERBAS DE OLORES 100 GRS.	KILO
36	HOJAS DE AGUACATE	KILO
37	HONGOS (CHAMPIÑONES)	KILO
38	JICAMA	KILO
39	JICAMA PIÑATERA	KILO
40	JITOMATE GUAJE	KILO
41	JITOMATE SALADET	KILO
42	LECHUGA OREJONA	KILO
43	LECHUGA ROMANA	KILO
44	LIMA	KILO
45	LIMÓN	KILO
46	MANDARINA	KILO
47	MANGO MANILA	KILO
48	MANGO PARAISO	KILO
49	MANZANA GALA	KILO
50	MANZANA GOLDEN	KILO
51	MANZANA STARKING	KILO
52	MELÓN	KILO
53	NARANJA	KILO
54	NARANJA PIÑATERA	KILO
55	NOPALES	KILO
56	NUEZ EN MITADES SIN CASCARA	KILO
57	PAPA BLANCA	KILO
58	PAPAYA MARADOL	KILO
59	PEPINO	KILO





60	PERA MANTEQUILLA	KILO
61	PEREJIL	KILO
62	PIMIENTO MORRÓN AMARILLO	KILO
63	PIMIENTO MORRÓN ROJO	KILO
64	PIMIENTO MORRÓN VERDE	KILO
65	PIÑA	KILO
66	PLATANO DOMINICO	KILO
67	PLÁTANO MACHO	KILO
68	PLÁTANO TABASCO, PUNTAS VERDES	KILO
69	PORO	KILO
70	QUELITES	KILO
71	RABANO LARGO	KILO
72	ROMERITOS	KILO
73	SANDIA	KILO
74	TÉ DE HIERBABUENA	KILO
75	TÉ DE LIMÓN	KILO
76	TÉ DE MANZANILLA	KILO
77	TÉ DE NARANJO	KILO
78	TEJOCOTE	KILO
79	TOMATE VERDE	KILO
80	UVA SIN SEMILLA VERDE	KILO
81	VERDOLAGA	KILO
82	ZANAHORIA	KILO

PARTIDA 3: ABARROTES

No.	Descripción	Unidad de Medida
1	ACEITE DE OLIVA	LITRO
2	ACEITE DE MAÍZ	LITRO
3	ACEITUNA	KILO
4	ACHIOTE	KILO
5	AJO EN POLVO 175 GR	PIEZA
6	AJONJOLÍ	KILO
7	ALEGRÍAS DE 20 GRS.	PIEZA
8	ALMENDRAS FRESCAS Y LIMPIAS	KILO





9	ALUBIA LIMPIA EMPACADA Y SELLADA	KILO
10	ALUBIAS	KILO
11	ARROZ TIPO SINALOA O SUPREMO	KILO
12	ATE DE FRUTAS DE 700 GRS.	LATA
13	ATÚN DE 140 GRS EN AGUA	LATA
14	ATÚN DE 140 GRS EN ACEITE	LATA
15	AVENA 400 GRS	CAJA
16	AZÚCAR MORENA SACO DE 50 KG.	SACO
17	AZÚCAR MORENA	KILO
18	BICARBONATO	KILO
19	BOING SABORES 250 ML	PIEZA
20	CAFÉ MOLIDO	KILO
21	CAFÉ SOLUBLE DE 180 GRS DESCAFEINADO	FRASCO
22	CAFÉ SOLUBLE DE 200 GRS. CAJA CON 12 FRASCOS	CAJA
23	CAFÉ SOLUBLE DE 225 GRS	FRASCO
24	CAJETA DE 660 GRS	FRASCO
25	CAMARÓN SECO MEDIANO	KILO
26	CANELA EN POLVO FRASCO DE 63 GRS	FRASCO
27	CANELA EN RAJA	KILO
28	CEREAL DE ARROZ DE 300 GRS	SOBRE
29	CEREAL DE AVENA 300 GR	SOBRE
30	CEREZA EN ALMIBAR	KILO
31	CHAMPIÑÓN REBANADO DE 380 GR	PIEZA
32	CHAMPIÑÓN REBANADO DE 800 GRS	LATA
33	CHICHARO LATAS DE 430 GRS.	LATA
34	CHILE ANCHO FRESCO Y LIMPIO	KILO
35	CHILE CASCABEL	KILO
36	CHILE DE ÁRBOL SECO	KILO
37	CHILE EN PIPIAN	KILO
38	CHILE EN RAJAS DE 2.800 KG	LATA
39	CHILE GUAJILLO FRESCO Y LIMPIO	KILO
40	CHILE MORA GRANDE	KILO
41	CHILE MULATO FRESCO Y LIMPIO	KILO
42	CHILE PASILLA FRESCO Y LIMPIO	KILO
43	CHIPOTLE 380 GR	LATA





44	CHIPOTLE EN LATA DE 2.800 GRS	LATA
45	CHIPOTLE SECO	KILO
46	CHOCOLATE TIPO TIN-LARIN C/25 PZAS.	CAJA
47	CHOCOLATE EN POLVO 400 GRS	LATA
48	CHOCOLATE EN TABLILLA DE 540 GRS	PAQTE
49	CLAVO MOLIDO DE 75 GRS	FRASCO
50	COCADA SUAVE de 50 grs.	PIEZA
51	CODITO BOLSA DE 200 GRS	BOLSA
52	COMINO MOLIDO DE 55 GRS	FRASCO
53	CONSOMÉ DE POLLO DE 1 KILO	FCO.
54	CREMA DE CHAMPIÑONES DE 430 GRS	LATA
55	CREMA DE ELOTE DE 430 GRS	LATA
56	CREMA DE ESPÁRRAGOS DE 430 GRS	LATA
57	CREMA DE FLOR DE CALABAZA DE 420 GRS	LATA
58	DULCE DE TAMARINDO DE 22 A 25 GRS.	PIEZA
59	DURAZNO EN MITADES DE 820 GRS	LATA
60	ELOTE DE 430 GRS	LATA
61	ENSALADA DE VERDURAS MIXTAS DE 430 GRS	LATA
62	ESPAGUETI 200 GRS	BOLSA
63	FIDEO BOLSA DE 200 GRS	BOLSA
64	FLAN ART 125 GRS	PIEZA
65	FRÍJOL BAYO EMP. BOLSA DE 1 KILO	KILO
66	FRÍJOL NEGRO EMP. BOLSA DE 1 KILO	KILO
67	GALLETA EMPERADOR DE 486 GRS	CAJA
68	GALLETA SURTIDA DE 516 GRS	CAJA
69	GALLETAS MARIAS PRESENTACIÓN DE 1 KG	CAJA
70	GALLETAS P/SOPA CAJA C/10 BOLSAS DE 135 GRS.	CAJA
71	GALLETAS SALADAS 540 GRS	CAJA
72	GALLETA CRAKETS ROLLO DE 95 GR	PEZA
73	GARBANZO EMPACADO DE 1 KILO	KILO
74	GARBANZO EN LATA DE 540 GRS	LATA
75	GELATINA ART DE 125 GRS.	PIEZA
76	GELATINA DE AGUA VARIOS SABORES	KG
77	GRANOLA A GRANEL	KILO
78	GUAYABA EN ALMÍBAR DE 820 GRS	LATA





79	HABAS SECAS S/CÁSCARA BOLSA DE 1 KILO	KILO
80	HARINA DE TRIGO	KILO
81	HARINA PARA HOT CAKES	KILO
82	HOJUELAS DE MAÍZ AZUCARADAS DE 490 GRS	PAQUETE
83	HOJUELAS DE MAÍZ DE 560 GRS	PAQUETE
84	JAMAICA EN FLOR FRESCA Y LIMPIA	KILO
85	JARABE DE SABORES PARA AGUA DE 1 LITRO	FRASCO
86	JUGO DE MANZANA JUMEX	LITO
87	LASAÑA EN PRESENTACIÓN DE 500 GR	
88	LECHE CONDENSADA LATA DE 397 GRS.	LATA
89	LECHE EVAPORADA DE 410 ML	LATA
90	LENTEJA LIMPIA EMP. Y SELLADA	KILO
91	MACARRÓN DE 200 GRS	BOLSA
92	MAICENA NATURAL DE 750 GRS	CAJA
93	MAÍZ PRECOCIDO 1 KG	KILO
94	MALVAVISCO DE 400 GRS	PAQTE
95	MANGO EN ALMÍBAR DE 800 GRS	LATA
96	MAYONESA DE 725 GRS	FCO.
97	MEDIA CREMA DE 225 ML	LATA
98	MERMELADA DE FRESA 540 GR	FRASCO
99	MEMELADA DIF. SABORES 540 GR	FRASCO
100	MIEL DE ABEJA DE 500 GRS	FRASCO
101	MIEL MAPLE 500 ML	FRASCO
102	MOLE POBLANO DE 250 GRS	FRASCO
103	MOLE ROJO Y VERDE EN PASTA	KILO
104	PALETA PAYASO	PIEZA
105	PALILLOS C/250 PIEZAS	CAJA
106	PAN MOLIDO 210 GR	BOLSA
107	PAPEL ALUMINIO DE 24 MTS	ROLLO
108	PASAS DE 500 GRS LIMPIA Y FRESCA	PAQTE
109	PASTA DE TORNILLO DE 200 GRS	BOLSA
110	PASTA PARA SOPA CORBATA	KILO
111	PASTELITO TIPO GANSITO.	PIEZA
112	PEPITA VERDE MOLIDA	KILO
113	PILONCILLO	KILO





114	PIMIENTA BLANCA MOLIDA	KILO
115	PIMIENTA BLANCA MOLIDA DE 77 GRS	FRASCO
116	PIMIENTA GORDA MOLIDA DE 58 GRS	FRASCO
117	PIMIENTA NEGRA MOLIDA 64 GR	FCO.
118	PIÑA EN ALMÍBAR DE 800 GRS	LATA
119	PIPIAN FRASCO DE 250 GRS	FCO.
120	POLVO DE FRESA DE 400 GRS	LATA
121	PURE DE TOMATE 950 GR	FCO.
122	PURÉ DE TOMATE DE 2.950 KG	LATA
123	SAL DE AJO 125 GR	FCO.
124	SAL DE COCINA	KILO
125	SAL DE MESA	KILO
126	SALSA CATSUP 900 GRS	FCO.
127	SALSA VALENTINA DE 1 LITRO	LITRO
128	SERVILLETAS DE 500	PAQUETE
129	SOPA DE MACARRON BOLSA 200 GR	BOLSA
130	SOPA DE PASTA MENUDA DE 200 GRS	BOLSA
131	SOYA TEXTURIZADA	KILO
132	TALLARÍN 200 GRS	PAQTE
133	TAMARINDO FRESCO Y LIMPIO	KILO
134	TAPIOCA	KILO
135	TE DE DIFERENTES SABORES CAJA DE 106 SOBRES	CAJA
136	TE DE HIERBABUENA C/100 SOBRES	CAJA
137	TE DE LIMÓN C/100 SOBRES	CAJA
138	TE DE MANZANILLA C/100 SOBRES	CAJA
139	TOSTADAS C/20 PZS. PLANAS	PAQTE
140	VAINILLA 500 ML	FCO.
141	VINAGRE BLANCO DE 750 ML	FCO.
142	VINAGRE DE MANZANA 750 ML	FCO.

PARTIDA 4: PAN Y TORTILLA

No.	Descripción	Unidad de Medida
1	BOLILLO DE 70 GRS.	PIEZA
2	BOLILLO DE CENTENO DE 40 GRS.	PIEZA
3	BIZCOCHO SURTIDO DE 50 A 60 GRS	PIEZA





4	BISQUET DE 50 A 60 GRS.	PIEZA
5	BOLLO DE 60 GR	PIEZA
6	CUERNITOS 50 A 60 GRS	PIEZA
7	HOJALDRA DE 50 A 60 GRS.	PIEZA
8	TORTILLAS DE HARINA BOLSA CON 10 PIEZAS	PAQUETE
9	TORTILLAS DE MAÍZ	KILO
10	TOSTADA PAQUETE CON 25 PIEZAS	PAQUETE
11	PAN DE CAJA C/25	PAQUETE
12	PAN INTEGRAL GRANDE	PAQUETE
13	BIMBOLLO C/8 PZAS.	PAQUETE
14	PASTEL DE TRES LECHE CON FRUTAS ALMIBAR	KILO
15	PASTEL DE TRES LECHE MOSAICO RELLENO DE NUEZ	KILO
16	PASTEL DE TRES LECHE, PAN DE VAINILLA, RELLENO DE DURAZNO	KILO
17	PAN DE MUERTO 70 GRS.	PIEZA
18	ROSCA DE REYES (KILO)	KILO
19	TOTOPOS PARA CHILAQUILES	KILO
20	MEDIAS NOCHES PAQUETE CON 8 PIEZAS	PAQUETE

NOTA: Las cantidades de raciones señaladas en los rubros de desayuno, comida, cena, son estimadas, las cuales podrán ser compensadas entre ellas y entre los dos servicios, así también podrán incrementarse hasta un 10 % de las raciones, de acuerdo al consumo real de por el área requirente de manera mensual y/o global, de tal forma que no se exceda el presupuesto asignado, por la unidad administrativa.

LA ENTREGA DE LOS BIENES REQUERIDOS SE LLEVARÁN A CABO EN LOS LUGARES SIGUIENTES:

CENTRO DE DESARROLLO INFORMÁTICO ARTURO ROSENBLUETH

NOMBRE	CALLE	COLONIA	DELEGACIÓN:	TELÉFONO
"CDIAR"	AV. INSTITUTO POLITECNICO NACIOAL NO: 03600	SAN PEDRO ZACATENCO	GUSTAVAO A. MADERO	3601 8400 EXT. 17106





COORDINACIÓN SECTORIAL DE EDUCACIÓN INICIAL-PREESCOLAR
DOMICILIOS DE CENDI

CENDI	NOMBRE	CALLE	COLONIA	DELEGACIÓN:	TELÉFONO
CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL NO 1	"ROSAURA ZAPATA"	PUEBLA NO. 66	COL. ROMA	CUAUHTÉMOC	5525 3556
CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL NO 2	"SIXTA CHÁVEZ RAMÍREZ"	ESCUELA S/N	EJIDOS DE HUIPULCO	TLALPAN	5603 3035
CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL NO 3	"ESTEFANIA CASTAÑEDA"	AV. 1º DE MAYO NO. 83	SAN PEDRO DE LOS PINOS	BENITO JUÁREZ	5277 2078
CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL NO 4	"GABRIELA MISTRAL"	ALLENDE NORTE NO. 224	CLAVERÍA	AZCAPOTZALCO	5396 6072
CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL NO 5	"ESTELA GALLARDO BALDERRABANO"	SATURNO NO. 74	NUEVA INDUSTRIAL VALLEJO	GUSTAVO A. MADERO	5752 4185
CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL NO 6	"GENOVEVA CORTES"	ALMANDINA NO 30	ESTRELLA	GUSTAVO A. MADERO	5537 1977
CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL NO 7	"AGUSTINA RAMÍREZ RODRÍGUEZ"	MANUEL GONZÁLEZ NO. 86	NONOALCO TLATELOLCO	CUAUHTÉMOC	5583 8043
CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL NO 8	"LUIS G. URBINA"	RETORNO 801 NO. 18 MZ.. 8	CENTINELA	COYOACAN	5689 2212
CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL NO 9	"PROFESOR RICARDO GARCÍA ZAMUDIO"	ANAXAGORA S NO. 223	NARVARTE	BENITO JUÁREZ	5639 9701
CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL NO 10	"ERNEST NEUMAN"	AV. 3 NO. 293	EDUCACION	COYOACAN	5544 6767





CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL NO 11	"HELEN KELLER"	ALTAMIRA NO. 827	MIRAVALLE	BENITO JUAREZ	5532 1002
CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL NO 12	"JESÚS REYES HEROLES"	CALLE 505 Y 507	SN. JUAN DE ARAGÓN	GUSTAVO A. MADERO	5551 9902
CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL NO 13	"RABINDRAN ATH TAGORE"	MORENA NO. 215	DEL VALLE	BENITO JUÁREZ	5687 1472
CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL NO 14	"GIBRAN JALIL GIBRAN"	JOSEFA ORTIZ DE DOMÍNGUEZ S/N	BARRIO LA GUADALUPIT A	XOCHIMILCO	5676 5570
CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL NO 15	"CAROLINA AGAZZI"	ROSAS MORENO NO.25	SANTA BÁRBARA	AZCAPOTZALCO	5382 7222
CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL NO 16	"JEAN PIAGET"	SARATOGA NO. 910	PORTALES	BENITO JUÁREZ	5605 0823
CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL NO 18	"MARGARITA MAZA DE JUÁREZ"	PASEO DE LA REFORMA Y CAMPO MARTE	POLANCO CHAPULTEPE C	MIGUEL HIDALGO	5280 8771 EXT. 430
CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL NO 19	"ANA SULLIVAN MACY"	FERROCARRIL HIDALGO NO. 1119	CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA	GUSTAVO A. MADERO	5753 3966
CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL NO 21	"HANS CHRISTIAN ANDERSEN"	JESÚS CARRANZA NO. 85	MORELOS	CUAUHTÉMOC	5526 6567
CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL NO 22	"ANTÓN MAKARENKO"	AZAFRÁN NO. 152	GRANJAS MÉXICO	IZTACALCO	5657 2985
CENTRO DE DESARROLLO	"VANGUARDIA	CALZ. MÉXICO – TACUBA	UN HOGAR PARA NOSOTROS	MIGUEL HIDALGO	5535 7642





INFANTIL NO 23	REVOLUCIONARIA"				
CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL NO 24	"CARMEN SERDÁN"	AÑIL S/N	GRANJAS MÉXICO	IZTACALCO	5650 2648
CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL NO 25	"JOSÉ VASCONCELOS"	CENTENARIO NO. 347	BARRIO NEXTONGO	AZCAPOTZALCO	5561 8046
CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL NO 26	"ENRIQUE PESTALOZZI"	ALFONSO DEL TORO 1714	ESCUADRÓN 201	IZTAPALAPA	55824677
CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL NO 27	"GABINO BARREDA"	LEONARDO DA VINCI NO. 170	MIXCOAC	BENITO JUÁREZ	5598 8143
CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL NO 28	"BERTHA VON GLUMER"	AV. LIGA IMAN S/N ESQUINA INSURGENTES SUR Y PERIFERICO	INSURGENTES CUICUILCO	COYOACAN	5606 6847
CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL NO 29	"JUSTO SIERRA"	AV. DEL PARQUE S/N	AVANTE	COYOACAN	5684 4663
CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL NO 30	"OVIDIO DECROLY"	NARANJO NO. 10	SANTA MARÍA LA RIBERA	CUAUHTÉMOC	5591 1561
CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL NO 31	"JUANA DE ASBAJE"	CARRETERA AL AJUSCO NO. 24	HÉROES DE PADIERNA	TLALPAN	5630 9732
CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL NO 32	"CITLALPILY OCAN"	MAIZ S/N ESQ. REDENCIÓN	JARDINES DEL SUR	XOCHIMILCO	5641 4694
CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL NO 40	"INDIRA GANDHI"	PARAISO S/N	VALLE DE LUCES 3ª SECCIÓN	IZTAPALAPA	5695 2219





COORDINACIÓN SECTORIAL DE EDUCACIÓN PRIMARIA
DOMICILIOS DE LAS ESCUELAS DE PARTICIPACIÓN SOCIAL E INTERNADOS

PLANTEL	DOMICILIO	DELEGACIÓN	TELÉFONO
ESCUELA DE PARTICIPACIÓN SOCIAL N° 1	DR. JIMÉNEZ N° 75, COL. DOCTORES, C.P. 06720	CUAUHTÉMOC	5588-1407
ESCUELA DE PARTICIPACIÓN SOCIAL N° 2	CALLE ECONOMÍA N° 8, COL. FEDERAL C.P. 15700	VENUSTIANO CARRANZA	5762-2633
ESCUELA DE PARTICIPACIÓN SOCIAL N° 3	AV. DEL RECREO S/N, MZNA. 9 LOTE 1, COL. JUVENTINO ROSAS C.P. 08700	IZTACALCO	5657-6928
ESCUELA DE PARTICIPACIÓN SOCIAL N° 4	PLOMO N° 100, COL. VALLE GÓMEZ C.P. 15210	VENUSTIANO CARRANZA	5517-2693
ESCUELA DE PARTICIPACIÓN SOCIAL N° 5	AV. SAN FERNANDO N° 12, COL. TLALPAN CENTRO C.P. 14000	TLALPAN	5573-2576
ESCUELA DE PARTICIPACIÓN SOCIAL N° 6	JOSÉ ANTONIO TORRES N° 745, COL. ASTURIAS C.P. 06850	CUAUHTÉMOC	5740-5192
ESCUELA DE PARTICIPACIÓN SOCIAL N° 7	SANTA CRUZ CACALCO N° 9, COL. MÉXICO NUEVO C.P. 11260	MIGUEL HIDALGO	5527-6483
INTERNADO N° 1	ADOLFO PRIETO N° 1128, COL. DEL VALLE, C.P. 03100	BENITO JUÁREZ	5559-3186
INTERNADO N° 2	CALZADA AZCAPOTZALCO LA VILLA N° 269, COL. SANTA CATARINA, C.P. 02250	AZCAPOTZALCO	53832790
INTERNADO N° 17	AV. CIRCUNVALACIÓN N° 87, COL. MORELOS C.P. 15270	VENUSTIANO CARRANZA	5789-5352

DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS EDUCATIVOS DE IZTAPALAPA
DOMICILIO DEL PLANTEL

NOMBRE	CALLE	COLONIA	DELEGACIÓN	TELÉFONO
INTERNADO NO: 28 "GENERAL"	EJE 6, ESQUINA CALLE	COL. BARRIO SAN IGNACIO	IZTAPALAPA	5685 0930





LAZARO CARDENAS	PACHICALCO S/N, C.P. 09000.			
--------------------	--------------------------------	--	--	--

DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN ESPECIAL

NOMBRE	CALLE	COLONIA	DELEGACIÓN
ESCUELA NACIONAL PARA CIEGOS "LIC. IGNACIO TRIGUEROS"	MIXCALCO No. 6 C.P. 06020	CENTRO	CUAUHTÉMOC
INSTITUTO NACIONAL PARA LA REHABILITACIÓN DE NIÑOS CIEGOS Y DÉBILES VISUALES	VIENA NO. 121 C.P. 04100	DEL CARMEN	COYOACÁN

Ciudad de México a 20 de enero de 2020

EMILIA FALFÁN REYES
DIRECTORA DE RECURSOS MATERIALES
Y SERVICIOS

