

Convocatoria N016

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO DGAD-LEA-N016-2016 PARA LA CONTRATACIÓN DE UN SERVICIO DE ALIMENTOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA REQUERIDO POR LA SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO A TRAVÉS DEL SECRETARIADO EJECUTIVO DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA, PARA EL INSTITUTO ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA DE AGUASCALIENTES.

ÍNDICE

1. Generalidades
 - 1.1) Antecedentes.
 - 1.2) Definición de términos.
 - 1.3) Calendario de eventos.
 - 1.4) Impedimentos para presentar proposiciones.
 - 1.5) Disposición, costo y venta de la convocatoria.
 - 1.6) Lugar donde se llevarán a cabo los actos de la licitación y medios utilizados.
 - 1.7) Personal autorizado por la convocante para coordinar las actividades y actos de la licitación.
 - 1.8) Junta de aclaraciones.
 - 1.9) Acto de presentación y apertura de proposiciones.
 - 1.10) Forma en que se verificará la licitación.
 - 1.11) ¿Cuándo se declarará desierto la licitación?
 - 1.12) Derechos de la convocante.
 - 1.13) Desechamiento.
2. Instrucciones para integrar las proposiciones
 - 2.1) Integración de la proposición.
 - 2.2) Descripción del servicio a adquirir.
 - 2.3) Lugares de entrega y responsables de la recepción.
 - 2.4) Poderes, documentos y requisitos a cubrir.
 - 2.5) Criterios para la evaluación de la oferta técnica.
 - 2.6) Forma de presentar la oferta económica.
 - 2.7) Criterios de adjudicación.
 - 2.8) Emisión del fallo.
 - 2.9) Cancelación del procedimiento.
 - 2.10) Garantía de cumplimiento de contrato y calidad en el servicio.
3. Formalización del Contrato y Condiciones de pago
 - 3.1) Formalización del contrato.
 - 3.2) Condiciones de pago.
 - 3.3) Penas convencionales por atraso en el cumplimiento.
 - 3.4) Rescisión administrativa del contrato.
 - 3.5) Terminación anticipada del contrato.
 - 3.6) Cantidads adicionales y negociaciones.

Información para licitantes que resulten adjudicados
Notas adicionales

4. Formatos para los documentos que deberán presentar los licitantes.

1.1) ANTECEDENTES:

El Titular del Poder Ejecutivo del Estado de Aguascalientes a través de la Oficialía Mayor del Gobierno del Estado, convoca a la Licitación Pública Nacional Número **DGAD-LEA-N016-2016**, para la contratación de un servicio de alimentos para diversos cursos de formación inicial de distintas Instituciones de Seguridad Pública requerido por la Secretaría General de Gobierno a través del Secretariado Ejecutivo del Sistema Estatal de Seguridad Pública, para el Instituto Estatal de Seguridad Pública de Aguascalientes, en ejercicio de las funciones conferidas por el artículo 12 fracción II, y en cumplimiento a lo ordenado por los artículos 49 fracción I y 50, en correlación con el artículo 39 fracción I y segundo párrafo, todos de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Aguascalientes y sus Municipios, se emite la siguiente CONVOCATORIA que contiene

los requisitos, especificaciones y anexos complementarios necesarios, que deberán cumplir todos los interesados en participar en la presente Licitación Pública Nacional, conforme a las especificaciones aquí descritas, todo ello para cumplir con los fines del Fondo de Aportaciones para la Seguridad Pública de los Estados y del Distrito Federal (FASP) ejercicio 2016.

1.2) DEFINICIÓN DE TÉRMINOS:

En estas especificaciones y sus anexos, se entenderá por:

CFDI: Comprobante Fiscal Digital por Internet.

COFEPRIS: Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios.

CONVOCATORIA: La convocatoria de la Licitación Pública Nacional número **DGAD-LEA-N016-2016**, para la contratación de un servicio de alimentos para diversos cursos de formación inicial de distintas Instituciones de Seguridad Pública requerido por la Secretaría General de Gobierno a través del Secretariado Ejecutivo del Sistema Estatal de Seguridad Pública, para el Instituto Estatal de Seguridad Pública de Aguascalientes.

CONTRATO: Instrumento legal que celebrará la Oficialía Mayor del Gobierno del Estado de Aguascalientes como administradora del Contrato, con el proveedor adjudicado en el que constarán los derechos y obligaciones conforme a los cuales se regirán las partes.

CONVOCANTE: Oficialía Mayor del Gobierno del Estado de Aguascalientes.

DGAD: Dirección General de Adquisiciones de la Oficialía Mayor del Gobierno del Estado de Aguascalientes.

DISPOSICIÓN Y VENTA DE LA CONVOCATORIA: Días y horarios en que los interesados en participar podrán realizar el pago de la convocatoria correspondiente.

ENTE REQUIRENTA: Secretariado Ejecutivo del Sistema Estatal de Seguridad Pública del Gobierno del Estado de Aguascalientes.

FECHA DE ENTREGA: El tiempo máximo de la entrega de los servicios requeridos será de conformidad con lo establecido en el apartado 2.3) de la convocatoria.

HOY SE COMPRA: Plataforma electrónica administrada por la Oficialía Mayor del Gobierno del Estado de Aguascalientes, mediante la cual las unidades compradoras publican las convocatorias de las adquisiciones y servicios, para que los interesados en participar puedan obtener la información concerniente al tipo de procedimiento que corresponda:

<http://eservicios.aguascalientes.gob.mx/ofma/hoysecompra/>

IMSS: Instituto Mexicano del Seguro Social.

I.V.A.: Impuesto al Valor Agregado.

IESPA: Instituto Estatal de Seguridad Pública del Estado de Aguascalientes.

ISSEA: Instituto de Servicios de Salud del Estado de Aguascalientes.

LEY: Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Aguascalientes y sus Municipios.

LICITACIÓN: Todo lo relacionado con la Licitación Pública Nacional número **DGAD-LEA-N016-2016**.

LICITANTE: Personas físicas o morales dedicados a la prestación de servicios de alimentación.

OFICIALÍA Y/O OFMA: Oficialía Mayor del Gobierno del Estado de Aguascalientes.

RESPONSABLE DE LA RECEPCIÓN: Persona encargada de la vigilancia, coordinación y verificación para dar cumplimiento a la recepción de los servicios y/o documentación solicitada en esta convocatoria.

RFC.: Registro Federal de Contribuyentes.

SAT.: Servicio de Administración Tributaria.

SEFI: Secretaría de Finanzas del Gobierno del Estado de Aguascalientes (cuyos datos fiscales se indican en el apartado 3.2 de la presente convocatoria).

SEFIRECU: Secretaría de Fiscalización y Rendición de Cuentas del Gobierno del Estado de Aguascalientes.

SERVICIO: Contratación de un servicio de alimentación que consiste en un mínimo de 49,348 consumos y un máximo de 70,498 comprendidos en 25,668 desayunos, 22628 comidas y 22,202 cenas a proporcionar desde la fecha de adjudicación y hasta el mes de octubre de 2016.

SEGOB: Secretaría General de Gobierno del Estado de Aguascalientes.

SESESP: Secretariado Ejecutivo del Sistema Estatal de Seguridad Pública del Gobierno del Estado de Aguascalientes.

LUGAR DE ENTREGA: Sitio en donde será recepcionados los servicios requeridos de conformidad con lo establecido en el apartado 2.3) de la presente convocatoria.

1.3) CALENDARIO DE EVENTOS:

EVENTO	FECHAS	HORA
Disposición de CONVOCATORIA	18, 19 y 20 de julio de 2016	En el domicilio de la convocante: de 09:00 a 14:30 horas (en este caso favor de presentar dispositivo USB, libre de virus para guardar la información concerniente a la convocatoria y anexos en su caso)
Venta de CONVOCATORIA (Se recomienda revisar a detalle el contenido de la convocatoria antes de realizar el pago, ya que el depósito (Pago) no será devuelto en caso de no participar en la presente Licitación o de realizar el pago en fecha posterior a la establecida en este calendario.)	18, 19 y 20 de julio de 2016	A partir de las 09:00 horas y hasta el cierre de la institución en la cual realice el pago.
Fecha límite para recibir las dudas sobre la convocatoria	21 de julio de 2016	Hasta las 15:00 horas
Junta de aclaraciones	22 de julio de 2016	15:30 horas
Fecha y hora límite para la presentación de proposiciones (sobre). (REMITIRSE A LA NOTA DEL PRESENTE PUNTO)	25 de julio de 2016	De 08:00 a 10:00 horas
Apertura de proposiciones	25 de julio de 2016	10:00 horas
Degustación ofrecida por parte de los proveedores	26 de julio de 2016	10:00 horas (Instalaciones del IESPA)
Emisión y notificación del fallo	28 de julio de 2016	15:30 horas
Fecha límite para la firma del CONTRATO por parte del proveedor adjudicado. (*)	10 días naturales posteriores a la notificación del fallo de adjudicación	

(*) Con fundamento en lo dispuesto por el artículo 67 de la **LEY** y como resultado de la adjudicación, la **OFMA** y el **PROVEEDOR** adjudicado deberán suscribir el **CONTRATO** correspondiente, en un término no mayor a diez días naturales contados a partir de la fecha en que le sea notificado el fallo de adjudicación correspondiente.

NOTA IMPORTANTE:

Los sobres que contengan las proposiciones, no serán recibidos por ningún motivo con posterioridad a la hora límite establecida en el Calendario de Eventos.

Las proposiciones deberán presentarse en el horario establecido en el Calendario de Eventos, en el Módulo de Recepción ubicado en la planta baja de las oficinas de la OFMA, ubicada en Avenida de la Convención de 1914 oriente número 104, Colonia del Trabajo en la ciudad de Aguascalientes, Ags., para que se registre la hora de presentación en recepción, debiendo el interesado solicitar que lo anuncien con el personal autorizado indicado en el apartado 1.7) de la convocatoria a fin de que se reciban las proposiciones presentadas en tiempo y forma.

1.4) IMPEDIMENTOS PARA PRESENTAR PROPOSICIONES:

Están impedidos para presentar proposiciones los siguientes:

- Los **PROVEEDORES** que NO realicen el pago de la convocatoria en el tiempo y forma establecidos en el apartado 1.3) de la convocatoria
- Los **PROVEEDORES** que no cuenten con la capacidad para la entrega de los servicios solicitados.
- Los que se encuentren comprendidos en alguno de los supuestos del artículo 71 de la **LEY**.
- El **PROVEEDOR** que no sea de nacionalidad mexicana y dedicado al ramo requerido y que por ende pretenda subcontratar.
- El **PROVEEDOR** que no presente su proposición de manera puntual, en el tiempo requerido en el calendario contenido en el apartado 1.3) de la convocatoria o que se encuentre en algún incumplimiento de **CONTRATO** con cualquier poder del Estado o sus Municipios, de otra Entidad Federativa o sus Municipios o de la Federación.

1.5) DISPOSICIÓN, COSTO Y VENTA DE LA CONVOCATORIA:

La convocatoria estará a disposición de los interesados en la siguiente dirección electrónica:
<http://eservicios.aguascalientes.gob.mx/ofma/hoysecompra/>

El costo de la **CONVOCATORIA** se establece de conformidad con lo señalado en el Título Tercero, Capítulo Sexto, artículo 9, fracción I, de la Ley de Ingresos del Estado de Aguascalientes para el ejercicio fiscal del año 2016, por la cantidad de **\$1,176.00 (MIL CIENTO SETENTA Y SEIS PESOS 00/100, M.N.)**; los **PROVEEDORES** que deseen adquirir la convocatoria de la **LICITACIÓN**, podrán realizar el pago de dos formas:

1. Mediante pago efectuado en las cajas recaudadoras de la **SECRETARÍA DE FINANZAS**, ubicadas en Avenida de la Convención de 1914 oriente número 102, Colonia del Trabajo, C.P. 20180, Aguascalientes, Ags.,
2. O bien, a través de depósito o transferencia bancaria a favor de la **SECRETARÍA DE FINANZAS**, en la siguiente cuenta:

BANCO: BANORTE
CUENTA: 0190956422
CLABE: 072010001909564224

En este caso el PROVEEDOR deberá presentar el comprobante original del depósito o la transferencia bancaria en el domicilio de la SECRETARÍA DE FINANZAS, en el Departamento de Control de Ingresos para que sea validado el mismo y posteriormente deberá pasar a las cajas recaudadoras para que se elabore el recibo oficial correspondiente, siendo la clave recaudadora para este concepto la 4020306020100.

El pago sólo podrá realizarse en los días establecidos en el apartado 1.3) de la convocatoria. En caso de realizar el pago fuera de las fechas establecidas, no se aceptará y no podrá ser devuelto por ser extemporáneo.

REQUERIMIENTOS PARA SOLICITAR ACLARACIONES RESPECTO DE LA CONVOCATORIA

Los LICITANTES que deseen participar por sí o en representación de un tercero en el presente procedimiento, deberán notificar a la CONVOCANTE, entregando por vía electrónica o personalmente la siguiente documentación:

- Recibo de pago de CONVOCATORIA.
- Escrito mediante el cual manifieste su interés en participar en la LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL por sí o en representación de un tercero, indicando los siguientes datos generales del LICITANTE: Denominación o razón social de la persona moral, nombre del representante legal, en su caso, datos generales del interesado (persona autorizada por el representante legal) que participará en el evento, nombre de la persona de contacto, correos electrónicos, teléfonos y domicilio completo, lo anterior conforme al Anexo A de la convocatoria y el artículo 52 de la LEY.

Al LICITANTE que no envíe los documentos antes citados, no le serán contestadas las preguntas en la junta de aclaraciones (en caso de enviar).

1.6) LUGAR DONDE SE LLEVARÁN A CABO LOS ACTOS DE LA LICITACIÓN Y MEDIOS UTILIZADOS:

Los actos de esta LICITACIÓN se llevarán a cabo en la Sala de Juntas de la OFMA, ubicada en Avenida de la Convención de 1914 oriente número 104, 3er. piso, Colonia del Trabajo en la ciudad de Aguascalientes, Ags., iniciándose puntualmente en las fechas y horas señaladas con los licitantes que se encuentre presentes.

De conformidad con el artículo 45 de la Ley, el medio que se utilizará en la Licitación Pública es PRESENCIAL, en el cual los licitantes exclusivamente podrán presentar sus proposiciones en forma documental y por escrito, en sobre cerrado, durante el acto de presentación y apertura de proposiciones.

En este procedimiento de LICITACIÓN, no se aceptará el envío de proposiciones por servicio postal o de mensajería.

PARA LA DEGUSTACIÓN, SEÑALADA EN EL APARTADO 1.3).

La degustación será obligatoria para los LICITANTES que participen dentro del presente procedimiento, y será parte de la evaluación técnica, la cual se llevará a cabo el día 26 de julio del 2016 a las 10:00 hrs., en el comedor del IESPA, cuyas instalaciones están ubicadas en AV DE LOS CONOS 105 FRACC OJOCALIENTE 1 CP 20190, Municipio de Aguascalientes.

Las personas que asistirán a la degustación son los siguientes: Gral. de Div. M.C. Mtro. en Seguridad y Defensa Nacional Roberto Octavio Torres Romero, Director General del IESPA, Lic. Ma. del Carmen Ruiz Dena, Directora Académica, C.P. Sandra Angélica Santarosa Mercado, C.P. Rocío Ramirez Delgado y Comte. Jorge Uriel Duran Gallardo, o en su lugar las personas que designe el IESPA.

El menú que se indica a continuación deberá ser servido en un solo evento, es decir el proveedor deberá considerar servir los tres alimentos desayuno, comida y cena al mismo tiempo en el horario y lugar establecido en el primer párrafo.

DESAYUNO	PORCIÓN	COMIDA	PORCIÓN	CENA	PORCIÓN
RAJAS CON CREMA Y POLLO	1 1/2 TZAS	PESCADO EMPANIZADO	1 PZA DE FILETE MINIMO 250 GR	QUESADILAS DE TORTILLA DE HARINA CON JAMON	3 PZAS
FRIJOLES MACHUCADOS	1 CUCHARON DE 118 ML	ENSALADA DE LECHUGA	1 TZA	ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE	1 TZA
FRUTA DE TEMPORADA	1 PZA MINIMO 100 GR	SOPA DE ARROZ	1 TZA	FRUTA DE MANO DE TEMPORADA	1 PZA MINIMO 100 GR
TORTILLA	7 PZAS	CREMA DE ZANAHORIA	1 TZA	CAFÉ	1 TZA
JUGO DE NARANJA	1 TZA	ENSALADA DE LECHUGA CON BROCOLI	1 TZA	LECHE	1 TZA
CAFÉ	1 TZA	TORTILLA AGUA DE LIMÓN GELATINA DE UVA	5 PZAS 1 TZA 1 TZA		

El no realizar la degustación por parte del Licitante, será motivo de desechamiento de su proposición.

*La degustación ofrecida por parte de los proveedores no tendrá ningún costo para la convocante y/o IESPA.

1.7) PERSONAL AUTORIZADO POR LA CONVOCANTE PARA COORDINAR LAS ACTIVIDADES Y ACTOS DE LA OFICIALÍA MAYOR DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES

LICITACIÓN:

Con fundamento en lo dispuesto por la fracción X del artículo 12 de la **LEY**, el personal autorizado por la convocante para recibir ofertas, garantías, poderes y demás documentación análoga, esto es, las personas encargadas de organizar y coordinar todas las actividades y actos de la **LICITACIÓN PÚBLICA** está integrado por:

- Ma. Antonieta Hernández de Lira.
- Ma. del Carmen Herrera Martínez.
- Agustín De la Torre Moreno.
- Rodrigo Pedroza Sánchez.
- Daniel Franco López.
- María Elena López Magdaleno.
- Norma García Reyes.
- Ma. Trinidad Ruiz Martínez.
- Rocío Vázquez García.
- Claudia Deniss Alba Arreguin.

1.8) JUNTA DE ACLARACIONES:

De conformidad con lo establecido por los artículos 49 fracción II y 50 fracción II, en relación con el art. 52 de la **LEY**, la Junta de Aclaraciones, se llevará a cabo a la hora y fecha establecida en el apartado **1.3)** de la convocatoria, conforme al siguiente orden:

1. Los **LICITANTES** que adquirieron la **CONVOCATORIA** deberán remitir a la **CONVOCANTE**, las **preguntas** que tengan sobre el contenido de ésta o sobre el resumen de la misma, **por escrito, firmadas por el representante legal**, en apego al formato establecido en el **Anexo J.A.** de la presente, esto a más tardar el **día y hora señalados en el apartado 1.3)** de la convocatoria, las cuales podrán presentarse bajo las siguientes opciones:
 - a) Deberá entregar en el domicilio de la convocante: ubicado en la Avenida de la Convención de 1914 oriente no. 104, 3er piso, Col. del Trabajo, Aguascalientes, Ags. C.P. 20180, el documento en original **anexando su respaldo electrónico, en memoria USB o CD, que contenga las preguntas en archivo de Word 2007;**
 - b) Por mensajería con acuse de recibo o correo certificado, respetando lo estipulado en el párrafo anterior, debiendo **anexar el respaldo electrónico, en memoria USB o CD que contenga las preguntas en archivo de Word 2007;**
 - c) Por correo electrónico (digitalizadas), a las siguientes direcciones: **rodrigo.pedroza@aguascalientes.gob.mx, mariae.lopez@aguascalientes.gob.mx, agustin.delatorrem@aguascalientes.gob.mx; y daniel.franco@aguascalientes.gob.mx** debiendo **confirmar la recepción de las mismas** al teléfono (01-449) 910-25-00 extensiones 5198, 5260 y 5373, anexando el respaldo de preguntas en archivo de Word.

IMPORTANTE: LOS LICITANTES QUE DESEEN ENVIAR PREGUNTAS DEBERÁN HABER CUMPLIDO CON LO SOLICITADO EN EL APARTADO 1.5) ÚLTIMO PÁRRAFO DE LA CONVOCATORIA.

Las preguntas deberán ser presentadas debidamente relacionadas con el apartado de la convocatoria que corresponda (ver formato “**ANEXO J.A.**”).

2. En el día y hora señalados para la celebración de la junta de aclaraciones, el personal autorizado por la convocante para coordinar las actividades y actos de la **LICITACIÓN**, asistido por un representante del área técnica o usuaria del servicio, previa entrega del comprobante de envío de preguntas correspondiente, así como de la verificación del pago de la **CONVOCATORIA** y de la presentación del escrito de interés para participar en la **LICITACIÓN** y en presencia de los **LICITANTES** que deseen asistir, leerá en voz alta las preguntas que hayan sido debidamente formuladas, así como las respuestas a éstas.

3. Al concluir la Junta de Aclaraciones, podrá señalarse la fecha y hora para la celebración de ulteriores Juntas, considerando que entre la última de éstas y el acto de presentación y apertura de proposiciones deberá existir un plazo al menos de tres días naturales.
4. Las preguntas que reciba la convocante de cada **LICITANTE** serán contestadas en el acta correspondiente, misma que les será entregada al término de la junta de aclaraciones, en las oficinas de la **DGAD**. El **LICITANTE** que no asista a la junta de aclaraciones, deberá consultar el acta respectiva en el portal de HOY SE COMPRA, en la siguiente liga: <http://eservicios.aguascalientes.gob.mx/ofma/ConvocatoriasAnexos/DEFAULT.aspx>, ya que las modificaciones y acuerdos que se deriven de la referida junta de aclaraciones, serán consideradas como parte integrante de la convocatoria.
5. De conformidad con lo señalado por el artículo 54 de la **LEY**, concluida la junta de aclaraciones; el acto de presentación y apertura de proposiciones se llevará a cabo en el día, lugar y horas previstos en el apartado 1.3) de la **CONVOCATORIA**.

Las modificaciones derivadas de la junta de aclaraciones, serán consideradas como parte integrante de la convocatoria de la LICITACIÓN en términos de lo dispuesto por el artículo 51 tercer párrafo de la LEY.

1.9) ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES:

El **LICITANTE** que haya cubierto el costo de la convocatoria de la licitación no estará obligado a estar presente en el acto de presentación y apertura, pero el sobre cerrado en forma inviolable que contenga su proposición **deberá ser recibido dentro del plazo previsto en el apartado 1.3) de la convocatoria**.

No podrán participar aquellos Licitantes que hubiesen comprado la convocatoria en forma extemporánea.

En cumplimiento a lo ordenado en el artículo 50 fracción VI de la **LEY**, para intervenir en este acto, bastará que el Licitante presente un escrito en el que su firmante manifieste, bajo protesta de decir verdad, que cuenta con facultades suficientes para comprometerse por sí o por su representada, sin que resulte necesario acreditar su personalidad jurídica;

De conformidad con lo señalado por el artículo 54 de la **LEY**, concluida la junta de aclaraciones, el acto de presentación y apertura de proposiciones se llevará a cabo en el día, lugar y horas previstos en el apartado 1.3) de la **CONVOCATORIA**.

1.10) FORMA EN QUE SE VERIFICARÁ LA LICITACIÓN:

Los actos de presentación y apertura de proposiciones, y emisión y notificación del fallo, serán coordinados por el personal designado por la convocante.

La Licitación se desarrollará de acuerdo al siguiente orden:

- a) Con fundamento en el artículo 45 fracción I de la Ley, se recibirán las proposiciones en sobre cerrado rotulado, sellado y firmado por cada **LICITANTE** el cual contendrá su oferta técnica y económica; de acuerdo al apartado 1.3) calendario de eventos y 2.4) documentos de la convocatoria.
- b) Previo al acto de presentación y apertura de proposiciones, la convocante podrá efectuar el registro de participantes. Lo anterior será optativo para los Licitantes, por lo que no se podrá impedir el acceso a quien decida presentar su proposición en la fecha, hora y lugar establecido para la celebración del citado acto.
- c) Una vez recibidas las proposiciones en sobre cerrado, se procederá a su apertura, haciéndose constar la documentación presentada, sin que ello implique la evaluación de su contenido.
- d) De entre los Licitantes que hayan asistido, éstos elegirán a uno, que en forma conjunta con los servidores públicos que la **CONVOCANTE** y la **SEFIRECU** designen, rubricarán la oferta técnica y económica de las proposiciones, las que para estos efectos constarán documentalmente, y

- e) Se levantará acta que servirá de constancia de la celebración del acto de presentación y apertura de las proposiciones, en la que se hará constar el importe de cada una de ellas; se señalará lugar, fecha y hora en que se dará a conocer el fallo de la licitación, fecha que deberá quedar comprendida dentro de los veinte días naturales siguientes a la establecida para este acto y podrá diferirse, siempre que el nuevo plazo fijado no exceda de quince días naturales contados a partir del plazo establecido originalmente.
- f) La convocante para la evaluación de las proposiciones deberá utilizar el criterio de evaluación **Binario**. La **CONVOCANTE** deberá verificar que las proposiciones cumplan con los requisitos solicitados en la convocatoria, y evaluará las dos proposiciones cuyo precio resulte ser más bajo; de no resultar éstas solventes, se evaluarán las que les sigan en precio.
- g) Una vez hecha la evaluación de las proposiciones, el contrato se adjudicará al Licitante cuya oferta resulte solviente porque cumple con los requisitos legales, técnicos y económicos establecidos en la convocatoria y por tanto garantiza el cumplimiento de las obligaciones respectivas y haya obtenido el mejor resultado con base en la evaluación binaria habiendo ofertado el precio más bajo.
- h) La convocante emitirá un fallo, el cual deberá contener lo siguiente:
 - h1) La relación de Licitantes cuyas proposiciones fueron sujetas a evaluación, expresando en caso de desechamiento todas las razones legales, técnicas o económicas que sustentan tal determinación e indicando los puntos de la convocatoria que en cada caso se incumpla;
 - h2) La relación de Licitantes cuyas proposiciones fueron sujetas a evaluación y resultaron solventes, describiendo en lo general dichas proposiciones. Se presumirá la solvencia de dichas proposiciones, cuando no se señale expresamente incumplimiento alguno;
 - h3) Nombre del o los Licitantes a quien se adjudica el contrato, indicando las razones que motivaron la adjudicación, de acuerdo a los criterios previstos en la convocatoria; así como la indicación de la o las partidas, los conceptos y montos asignados a cada Licitante.
 - h4) Nombre, cargo y firma del servidor público que lo emite, señalando sus facultades de acuerdo con los ordenamientos jurídicos aplicables. Indicará también el nombre y cargo de los responsables de la evaluación de las proposiciones.
 - h5) En caso de que se declare desierta la licitación o alguna partida, se señalarán en el fallo las razones que lo motivaron.
 - h6) En el fallo no se deberá incluir información reservada o confidencial, en los términos de las disposiciones aplicables.

1.11) ¿CUÁNDO SE DECLARARÁ DESIERTA LA LICITACIÓN?

Con fundamento en lo previsto por el primer párrafo del artículo 59 de la **LEY**, la **CONVOCANTE** procederá a declarar desierto el procedimiento de licitación, en los supuestos que señala dicho ordenamiento legal, así como en los casos siguientes:

- a) Cuando no se cuente con al menos un **LICITANTE** que hubiera adquirido la convocatoria para la **LICITACIÓN**.
- b) Cuando no se cuente con al menos un **LICITANTE** inscrito para participar.
- c) Por no contar con al menos una proposición que cumpla con los requisitos de la convocatoria.
- d) Cuando la o las proposiciones presentadas excedan el techo presupuestal correspondiente.

De declararse desierta la licitación, si persiste la necesidad de adquirir con el carácter y requisitos solicitados, la convocante **podrá emitir una segunda convocatoria**, o bien optar por el supuesto de excepción previsto en el **artículo 59** en correlación con el **artículo 63 fracción VI** de la **LEY**.

1.12) DERECHOS DE LA CONVOCANTE:

Para los efectos de la presente **LICITACIÓN**, por los derechos de la convocante se entenderán las facultades previstas por el artículo 12 de la **LEY**.

1.13) DESECHAMIENTO:

Con fundamento en los artículos 50 fracción XV y 57 fracción I de la **LEY**, la convocante desechará las proposiciones de los **LICITANTES** que incurran en cualquiera de los supuestos señalados en los siguientes incisos:

- a) Por incumplimiento en alguno de los requisitos solicitados en la convocatoria y sus anexos.
- b) En caso de encontrarse en alguno de los supuestos del artículo 71 de la **LEY**, si no se dedica al ramo requerido y que por ende pretenda sub-contratar.
- c) Por no presentar sus proposiciones en la forma requerida.
- d) Por incurir en falsedad de la información presentada en cualquiera de las proposiciones, ya sea en forma parcial o total.
- e) La comprobación de que algún **LICITANTE** haya acordado con otro u otros elevar los precios del servicio, o cualquier otro acuerdo que tenga como fin obtener una ventaja sobre los demás **LICITANTES**.
- f) Si condiciona su proposición económica.
- g) Por conocimiento de la **CONVOCANTE** o del **ENTE REQUIRENTE**, en cualquier momento antes de la notificación del fallo de adjudicación, del incumplimiento comprobado por causa imputable al **LICITANTE** de cualquier obligación contraída con algún poder del Estado o sus Municipios o de la Federación.
- h) Si la proposición económica contiene tachaduras o enmendaduras.
- i) Por error de cálculo en su propuesta económica (subtotal, total y gran total).
- j) Por no proporcionar el servicio obligatorio de degustación que se solicita con la finalidad de verificar la calidad e higiene en el servicio.

Con fundamento en lo previsto por el artículo 55 párrafo cuarto y quinto de la **LEY**, las condiciones que tengan como propósito facilitar la presentación de las proposiciones y agilizar la conducción de los actos de la licitación, así como cualquier otro requisito cuyo incumplimiento, por sí mismo, o deficiencia en su contenido no afecte la solvencia de las proposiciones, no serán objeto de evaluación y se tendrán por no establecidos. La inobservancia por parte de los Licitantes respecto a dichas condiciones o requisitos no será motivo para desechar sus proposiciones.

Entre los requisitos cuyo incumplimiento no afecta la solvencia de la proposición, se considerarán: proponer un plazo de entrega menor al solicitado, en cuyo caso, de resultar adjudicado y de convenir a la convocante pudiera aceptarse; omitir aspectos que puedan ser cubiertos con información contenida en la propia proposición técnica o económica; no observar los formatos establecidos, si se proporciona de manera clara la información requerida; y no observar requisitos que carezcan de fundamento legal o cualquier otro que no tenga por objeto determinar objetivamente la solvencia de la proposición presentada. En ningún caso la convocante o los Licitantes podrán suplir o corregir las deficiencias de las proposiciones presentadas.

2

INSTRUCCIONES PARA INTEGRAR LAS PROPOSICIONES

2.1) INTEGRACIÓN DE LA PROPOSICIÓN:

Con fundamento en lo previsto por el artículo 45 fracción I y 53 primer párrafo de la **LEY**, la proposición se presentará en un (1) sobre cerrado en forma inviolable, que contendrá la oferta técnica y económica, así mismo se exhibirán junto con la propuesta todos los documentos solicitados en el apartado 2.4) de la presente convocatoria rotulado con los siguientes datos:

1. "Proposición".
2. Licitación Pública Nacional número **DGAD-LEA-N016-2016**, para la contratación de un servicio de alimentos para diversos cursos de formación inicial de distintas Instituciones de Seguridad Pública requerido por la Secretaría General de Gobierno a través del Secretariado Ejecutivo del Sistema Estatal de Seguridad Pública, para el Instituto Estatal de Seguridad Pública de Aguascalientes.
3. Razón o denominación social del Licitante.
4. Domicilio completo, teléfono, fax, código postal, correo electrónico y nombre y rúbrica del representante legal.

2.2) DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO A ADQUIRIR:

El objeto de esta **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL** es la contratación de un servicio de alimentos para diversos cursos de formación inicial de distintas Instituciones de Seguridad Pública requerido por la Secretaría General de Gobierno a través del Secretariado Ejecutivo del Sistema Estatal de Seguridad Pública, para el Instituto Estatal de Seguridad Pública de Aguascalientes, cuya descripción técnica se describe a continuación:

Part.	Cantidad	U/M	Descripción	Inicio del servicio
1	Mínimo 49,348, Máximo 70,498	Servicio	<p>SERVICIO DE ALIMENTOS PARA DIVERSOS CURSOS DE FORMACIÓN INICIAL DE DISTINTAS INSTITUCIONES DE SEGURIDAD PÚBLICA, SUMANDO UN TOTAL DE 70,498 ALIMENTOS.</p> <p>QUE CONSISTE EN UN MÍNIMO DE 49,348 CONSUMOS Y UN MÁXIMO DE 70,498 COMPRENDIDOS EN 25,668 DESAYUNOS, 22,628 COMIDAS Y 22,202 CENAS; A PROPORCIONAR DESDE LA FECHA DE ADJUDICACIÓN Y HASTA AL MES DE OCTUBRE 2016.</p> <p>SE NOTIFICARÁ CON 24 HORAS DE ANTICIPACIÓN LA VARIACIÓN DE LOS ALIMENTOS A OTORGAR EN EL PERÍODO ANTES MENCIONADO.</p> <p>LA INTEGRACIÓN DEL ALIMENTO, VARIARÁ POR DÍA, Y DE MANERA ROTATIVA SE INTEGRARÁ, AL MENOS, DE LA MANERA COMO SE INDICA.</p> <p>MENÚ 1</p> <p>DESAYUNO: HUEVO A LA MEXICANA CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRIJOLES REFritos CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA, JUGO DE NARANJA 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: FLAUTAS DE DESHIEBRADA DE RES 5 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SPAGUETTI VERDE 1 TAZA, AGUA DE MELÓN 1 TAZA, ARROZ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p>CENA: SÁNDWICH DE JAMÓN CON ENSALADA DE VERDURAS 2 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, CAFÉ 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 2</p> <p>DESAYUNO: CHILAQUILES VERDES CON POLLO 1 TAZA, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, BOLILLO 1 PIEZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, JUGO DE TORONJA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: TROCITOS DE BISTEC A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE PAPAYA 1 TAZA, POSTRE CARLOTA 1/2 TAZA.</p> <p>CENA: MOLLETES DE FRIJOLES 2 PIEZAS, PICO DE GALLO 1 TAZA, SALSA 1/2 TAZA, TÉ DE MANZANILLA 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 3</p> <p>DESAYUNO: HUEVO CON SALCHICHA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRIJOLES REFritos 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 7 PIEZAS, AGUA DE GUAYABA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA. COMIDA: ALBONDIGAS 2 PIEZAS, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SOPA DE ARROZ BLANCA 1 TAZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE MANGO 1 TAZA, GELATINA DE FRESA 1 TAZA.</p> <p>CENA: TACOS DE BISTEC 4 PIEZAS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 4</p> <p>DESAYUNO: TORTA DE JAMÓN 1 PIEZA, FRIJOLES REFritos 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, COCTEL DE FRUTAS 1 TAZA, TORTILLA 7 PIEZAS, JUGO DE PIÑA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: MOLE POBLANO CON POLLO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE</p>	Desde la fecha de adjudicación hasta el mes de octubre de 2016

		<p>ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINO 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE ARROZ 1 TAZA, FLAN 1 TAZA.</p> <p>CENA: HAMBURGUESA DE RES 1 PIEZA, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, PAPAS FRITAS 1 TAZA, TÉ DE CANELA 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 5</p> <p>DESAVUNO: RAJAS CON CREMA Y POLLO 1 1/2 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TORTILLA 7 PIEZAS, JUGO DE NARANJA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: PESCADO EMPANIZADO 1 PIEZA DE FILETE DE 120 GRAMOS, SOPA DE ARROZ 1 TAZA, CREMA DE ZANAHORIA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON BRÓCOLI 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE MELÓN 1 TAZA, GELATINA DE UVA 1 TAZA.</p> <p>CENA: QUESADILLAS DE TORTILLA DE HARINA CON JAMÓN 3 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE 1 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 6</p> <p>DESAVUNO: HUEVO EN SALSA ROJA 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TORTILLA 7 PIEZAS, JUGO DE NARANJA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: POLLO CON CREMA Y CHIPOTLE 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON MANGO 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE GUAYABA 1 TAZA, ARROZ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p>CENA: TACOS DORADOS DE PAPA 5 PIEZAS, ENSALADA DE NOPALES CON JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TÉ DE MANZANILLA 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 7</p> <p>DESAVUNO: COSTILLAS DE CERDO CON NOPALES 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: ENSALADA DE ATÚN CON VERDURAS 1 1/2 TAZA, GALLETAS SALADAS 3 PAQUETES DE 12 GRAMOS, TOSTADAS 4 PIEZAS, SOPA DE ARROZ BLANCA 1 TAZA, AGUA DE NARANJA CON ZANAHORIA 1 TAZA, FLAN 1 TAZA.</p> <p>CENA: PAPAS A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SALSA 1/2 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TORTILLA 5 PIEZAS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 8</p> <p>DESAVUNO: HUEVO CON JAMÓN 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 7 PIEZAS, PLÁTANOS CON CREMA 1/2 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: DISCADA DE CARNE DE CERDO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, PAPAS A LA MANTEQUILLA 1 TAZA, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE ESPINACAS CON FRESCAS 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE JAMAICA 1 TAZA, GELATINA DE LIMÓN 1 TAZA.</p> <p>CENA: HOT DOG CON SALCHICHA 2 PIEZAS, PICO DE GALLO 1/2 TAZA, SALSA CÁTSUP 2 SOBRES DE 12 GRAMOS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 9</p> <p>DESAVUNO: CHILAQUILES ROJOS 1 TAZA, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, BOLILLO 1 PIEZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, JUGO DE NARANJA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, CARNE ASADA 120 GRAMOS, TORTILLA 5 PIEZAS, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, AGUA DE PEPINO 1 TAZA, PLÁTANOS CON CREMA 1 TAZA.</p> <p>CENA: SALCHICHAS A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 10</p> <p>DESAVUNO: SÁNDWICH DE JAMÓN 1 PIZZA, PAPAS A LA MEXICANA 1 TAZA, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILLILITROS, TORTILLA 5 PIEZAS, JUGO DE TORONJA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: PESCADO EMPANIZADO 1 PIEZA DE FILETE DE 120 GRAMOS, SOPA DE ARROZ BLANCA 1 TAZA, CREMA DE ZANAHORIA 1 TAZA, ENSALADA DE ZANAHORIA, LECHUGA, PAPA Y CREMA 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE MELÓN 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA.</p> <p>CENA: SOPES DE FRIJOLES 4 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA Y JITOMATE 1 TAZA, SALSA 1/2 TAZA, PAN DULCE 1 PIEZA, TÉ DE LIMÓN 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 11</p> <p>DESAVUNO: HUEVO CON JAMÓN 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE NOPALES 1 TAZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, TORTILLA 7 PIEZAS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: FAJITAS DE POLLO EN SALSA VERDE CON CALABAZAS 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON NARANJA 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE MELÓN 1 TAZA, GELATINA CON CREMA 1 TAZA.</p> <p>CENA: ENSALADA DE CODITO CON VERDURAS Y POLLO 1 1/2 TAZA, TOSTADAS 5 PIEZAS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 12</p> <p>DESAVUNO: CHILAQUILES ROJOS 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE GUAYABA 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: POZOLO ROJO DE CARNE DE CERDO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, ENSALADA DE LECHUGA CON RÁBANOS 1 TAZA, TOSTADAS 7 PIEZAS, AGUA DE PAPAYA 1 TAZA, GELATINA DE FRESCA 1 TAZA.</p> <p>CENA: CEREAL CON LECHE 1 TAZA DE CADA UNO, PLÁTANO 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 13</p> <p>DESAVUNO: HUEVO A LA MEXICANA 1 TAZA, FRIJOLES REFritos 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA, JUGO DE NARANJA 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: ENCHILADAS ROJAS CON POLLO 4 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON APIO 1 TAZA, SOPA DE ARROZ ROJA 1 TAZA, PAPAS A LA MANTEQUILLA 1 TAZA, AGUA DE MANGO 1 TAZA, POSTRE CARLOTA 1 TAZA.</p> <p>CENA: FLAUTAS DE POLLO 5 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TÉ DE MANZANILLA 1 TAZA.</p> <p>MENÚ 14</p>	
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

		<p>DESAVUNO: CHILAQUILES VERDES CON POLLO 1 TAZA, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, BOLILLO 1 PIEZA, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, JUGO DE TORONJA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: CALDO DE CAMARÓN 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ 1 TAZA, ENSALADA DE JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, GALLETAS SALADAS 3 PAQUETES DE 12 GRAMOS, AGUA DE ARROZ 1 TAZA, GELATINA DE LIMÓN 1 TAZA.</p> <p>CENA: ENSALADA DE ESPAGUETI CON ATÚN Y VERDURA 1 1/2 TAZA, GALLETAS SALADAS 2 PAQUETES DE 12 GRAMOS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA.</p> <p>MENU 15</p> <p>DESAVUNO: HUEVO CON SALCHICHA 1 TAZA, FRIJOLES REFritos 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 7 PIEZAS, AGUA DE GUAYABA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: CHULETAS DE BISTEC A LA MEXICANA 120 GRAMOS, SOPA DE ARROZ 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE LECHUGA CON ELOTE 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE LIMÓN 1 TAZA, FLAN 1 TAZA.</p> <p>CENA: ENSALADA DE SPAGUETTI CON ATÚN Y VERDURAS 1 1/2 TAZA, GALLETAS SALADAS 2 PAQUETES DE 12 GRAMOS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA.</p> <p>MENU 16</p> <p>DESAVUNO: TORTA DE JAMÓN 1 PIEZA, FRIJOLES REFritos 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, COCTEL DE FRUTA 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, JUGO DE PIÑA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: MOLE VERDE 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON MANZANA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE GUAYABA 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA.</p> <p>CENA: SÁNDWICH DE JAMÓN CON ENSALADA DE VERDURAS 2 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, LECHE 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>MENU 17</p> <p>DESAVUNO: RAJAS CON CREMA Y POLLO 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TORTILLA 7 PIEZAS, JUGO DE NARANJA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: CARNE DE CERDO EN SALSA PASILLA CON PAPAS 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ BLANCO 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE 1 TAZA, AGUA DE JAMAICA 1 TAZA, GELATINA CON CREMA 1 TAZA.</p> <p>CENA: TACOS DE BISTEC 4 PIEZAS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARON DE 118 MILILITROS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>MENU 18</p> <p>DESAVUNO: HUEVO EN SALSA ROJA 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS ,FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TORTILLA 7 PIEZAS, JUGO DE NARANJA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: HÍGADO A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SOPA DE ARROZ 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINO 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE NARANJA CON ZANAHORIA 1 TAZA, ARROZ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p>CENA: HAMBURGUESA DE RES 1 PIEZA, ENSALADA DE LECHUGA Y CEBOLLA 1 TAZA, PAPAS FRITAS 1 TAZA, TÉ DE MANZANILLA 1 TAZA.</p> <p>MENU 19</p> <p>DESAVUNO: COSTILLAS DE CERDO CON NOPALES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: MEDALLÓN DE POLLO 1 PIEZA DE MÍNIMO 120 GRAMOS, SPAGUETTI ROJO 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE LECHUGA CON BRÓCOLI 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE PEPINO 1 TAZA, PLÁTANOS CON CREMA 1 TAZA.</p> <p>CENA: QUESADILLAS DE TORTILLA DE HARINA CON JAMÓN 3 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE 1 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA, LECHE 1 TAZA.</p> <p>MENU 20</p> <p>DESAVUNO: HUEVO CON JAMÓN 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 7 PIEZAS, PLÁTANOS CON CREMA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: POZOLE VERDE 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJA 1 TAZA, TOSTADAS 7 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON RÁBANOS 1 TAZA, AGUA DE LIMÓN 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA.</p> <p>CENA: TACOS DORADOS DE PAPA 4 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, ENSALADA DE NOPALES CON JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA.</p> <p>MENU 21</p> <p>DESAVUNO: CHILAQUILES ROJOS 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, BOLILLO 1 PIEZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, JUGO DE NARANJA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: BISTEC A LA MEXICANA EN SALSA 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, ENSALADA DE ESPINACAS CON FRESCAS 1 TAZA, SOPA DE ARROZ ROJA 1 TAZA, TORTILLAS 5 PIEZAS, AGUA DE PAPAYA 1 TAZA, POSTRE CARLOTA 1 TAZA.</p> <p>CENA: PAPAS A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SALSA 1/2 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TORTILLAS 5 PIEZAS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>MENU 22</p> <p>DESAVUNO: SÁNDWICH DE JAMÓN 1 PIEZA, PAPAS A LA MEXICANA 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, JUGO DE TORONJA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: ENCHILADAS VERDES DE POLLO 5 PIEZAS, SOPA DE ARROZ ROJA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON ELOTE 1 TAZA, AGUA DE MANGO 1 TAZA, GELATINA DE UVA 1 TAZA.</p> <p>CENA: HOT DOGS CON SALCHICHA 2 PIEZAS, PICO DE GALLO 1/2 TAZA, SALSA CÁTSUP 2 SOBRES DE 12 GRAMOS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TÉ DE LIMÓN 1 TAZA.</p> <p>MENU 23</p> <p>DESAVUNO: HUEVO CON JAMÓN 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, COCTEL DE FRUTA DE TEMPORADA 1 TAZA, TORTILLA 7 PIEZAS, CAFÉ 1 TAZA.</p> <p>COMIDA: FLAUTAS DE DESHIEBRADA DE RES 5 PIEZAS, SOPA DE ARROZ ROJA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SPAGUETTI VERDE 1 TAZA, AGUA DE MELÓN 1 TAZA, ARROZ CON LECHE 1 TAZA.</p>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>CENA: SALCHICHAS A LA MEXICANA 1 1/2 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLAS 7 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, CAFÉ 1 TAZA. MENÚ 24 DESAVUNO: BARBACOA DE RES 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE GUAYABA 1 TAZA. COMIDA: ALBÓNDIGAS EN CALDO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, FRIJOLES CON CHORIZO 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SOPA DE ARROZ BLANCA 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE MANGO 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA. CENA: SOPES DE FRIJOLES 3 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA CON JITOMATE 1 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA, LECHE 1 TAZA. MENÚ 25 DESAVUNO: HUEVO A LA MEXICANA 1 TAZA, FRIJOLES REFritos 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA, JUGO DE NARANJA 1 TAZA. COMIDA: MOLE ROJO CON POLLO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ BLANCA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON RÁBANO 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE ARROZ 1 TAZA, GELATINA DE UVA 1 TAZA. CENA: ENSALADA DE CODITO CON POLLO 1 1/2 TAZA, TOSTADAS 5 PIEZAS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, CAFÉ 1 TAZA. MENÚ 26 DESAVUNO: CHILAQUILES VERDES CON POLLO 1 TAZA, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, BOLILLO 1 PIEZA, FRUTA DE TEMPORADA 1 PIEZA, JUGO DE TORONJA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA. COMIDA: PESCADO EMPANIZADO 1 PIEZA DE FILETE 120 GRAMOS, SOPA DE ARROZ BLANCA 1 TAZA, CREMA DE ZANAHORIA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON MANGO 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE LIMÓN 1 TAZA, PLÁTANOS CON CREMA 1 TAZA. CENA: CEREAL CON LECHE 1 TAZA DE CADA UNO, PLÁTANO 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 5 PIEZAS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA. MENÚ 27 DESAVUNO: HUEVO CON SALCHICHA 1 TAZA, FRIJOLES REFritos 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 7 PIEZAS, AGUA DE GUAYABA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA. COMIDA: POLLO CON CREMA Y CHIPOTLE 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON ELOTE 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE GUAYABA 1 TAZA, GELATINA DE FRESCA 1 TAZA. CENA: FLAUTAS DE POLLO 5 PIEZAS, ENSALADA DE LECHUGA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, PAN DULCE 1 PIEZA, CAFÉ 1 TAZA. MENÚ 28 DESAVUNO: TORTA DE JAMÓN 1 PIEZA, FRIJOLES REFritos 1 CUCHARÓN DE 118 MILLILITROS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, TORTILLA 7 PIEZAS, JUGO DE PIÑA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA. COMIDA: DISCADA DE CARNE DE CERDO 1 CUCHARÓN DE 237 MILILITROS, PAPAS A LA MANTEQUILLA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON ELOTE 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE GUAYABA 1 TAZA, GELATINA DE FRESCA 1 TAZA. CENA: ENSALADA DE ESPAGUETI CON ATÚN Y VERDURA 1 1/2 TAZA, GALLETTAS SALADAS 2 PAQUETES DE 12 GRAMOS, TOSTADAS 3 PIEZAS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA, TÉ DE LIMÓN 1 TAZA. MENÚ 29 DESAVUNO: RAJAS CON CREMA Y POLLO 1 TAZA, FRIJOLES MACHACADOS 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TORTILLA 7 PIEZAS, JUGO DE NARANJA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA. COMIDA: ENSALADA DE ATÚN CON VERDURAS 1 1/2 TAZA, CREMA DE ELOTE 1 TAZA, GALLETTAS SALADAS 3 PAQUETES DE 12 GRAMOS, SOPA DE ARROZ BLANCA 1 TAZA, AGUA DE NARANJA CON ZANAHORIA 1 TAZA, GELATINA DE LIMÓN 1 TAZA. CENA: SÁNDWICH DE JAMÓN CON ENSALADA DE VERDURAS 2 PIEZAS, PAN DULCE 1 PIEZA, LECHE 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA. MENÚ 30 DESAVUNO: HUEVO EN SALSA ROJA 1 TAZA, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TORTILLA 7 PIEZAS, JUGO DE NARANJA 1 TAZA, CAFÉ CON LECHE 1 TAZA. COMIDA: ENSALADA DE REPOLLO CON JITOMATE Y CEBOLLA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, SOPA DE ARROZ ROJO 1 TAZA, CARNE ASADA 120 GRAMOS, TORTILLA 7 PIEZAS, FRIJOLES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, AGUA DE PEPINO 1 TAZA, GELATINA DE PIÑA 1 TAZA. CENA: MOLLETES DE FRIJOLES 2 PIEZAS, PICO DE GALLO 1 TAZA, SALSA 1/2 TAZA, FRUTA DE MANO DE TEMPORADA 1 PIEZA DE MÍNIMO 150 GRAMOS, TÉ DE CANELA 1 TAZA, LECHE 1 TAZA. MENÚ 31 DESAVUNO: COSTILLAS DE CERDO CON NOPALES 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, TORTILLA 7 PIEZAS, COCTEL DE FRUTAS DE TEMPORADA 1 TAZA, CAFÉ 1 TAZA. COMIDA: PESCADO EMPANIZADO 1 PIEZA DE FILETE DE 120 GRAMOS, SOPA DE ARROZ BLANCA 1 TAZA, CREMA DE ZANAHORIA 1 TAZA, ENSALADA DE LECHUGA CON PEPINO 1 TAZA, TORTILLA 5 PIEZAS, AGUA DE LIMÓN 1 TAZA, POSTRE CARLOTA 1 TAZA. CENA: TACOS DE BISTEC 4 PIEZAS, FRIJOLES DE LA OLLA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, ENSALADA DE REPOLLO CON CEBOLLA 1 TAZA, SALSA 1 CUCHARÓN DE 118 MILILITROS, CAFÉ 1 TAZA. EN CASO DE QUE, POR INTOLERANCIA A ALGUNO DE LOS ALIMENTOS FUERA NECESARIO MODIFICAR LA COMPOSICIÓN DE ALGÚN ALIMENTO, DICHA MODIFICACIÓN SE LLEVARÁ A CABO DE COMÚN ACUERDO CON EL PROVEEDOR Y DEBERÁ DEJARSE CONSTANCIA EN ACTA INDICANDO LOS MOTIVOS Y EL CAMBIO, EL CUAL DEBERÁ SER POR UNA CALIDAD, CANTIDAD Y PRECIO SIMILAR AL DE ORIGEN. LOS ALIMENTOS DEBERÁN SER PREPARADOS DEL DÍA Y NO MENORES A LA COMPOSICIÓN Y CANTIDADES SOLICITADAS. EL PROVEEDOR ES RESPONSABLE DE QUE LOS ALIMENTOS SE ENCUENTREN EN BUEN ESTADO Y QUE SEAN PREPARADOS CON LAS MEDIDAS HIGIÉNICAS NECESARIAS. EN CASOS DE EXCEPCIÓN COMO POR EJEMPLO LA DESCOMPOSICIÓN DE ALGÚN ALIMENTO O BIEN FALTANTES DE LOS MISMOS EL PROVEEDOR DEBERÁ REPONER LOS ALIMENTOS FALTANTES EN UN LAPSO DE 15 MINUTOS SIN EXCEPCIÓN.</p>	
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

		<p>EL CORTE DE ALIMENTOS CONSUMIDOS SERÁ DE MANERA QUINCENAL, PARA GENERAR SU PAGO DEBERÁ PRESENTAR EL PROVEEDOR LA FACTURA CORRESPONDIENTE EN UN LAPSO DE 1 A 3 DÍAS POSTERIORES A REALIZAR CADA CORTE.</p> <p>EL PROVEEDOR DEBERÁ ENTREGAR Y SERVIR LOS ALIMENTOS EN LAS INSTALACIONES DEL IESPA EN UTENSILIOS QUE ESTA INSTITUCIÓN TENGA A SU CARGO A BUENA TEMPERATURA Y DE IGUAL PRESENTACIÓN EXCEPTO 11,488 ALIMENTOS QUE SERÁN ENTREGADOS FUERA DE LAS INSTALACIONES DEL IESPA EN UN DOMICILIO DIFERENTE, EN CONTENEDORES PLÁSTICOS DESECHABLES DE MANERA INDIVIDUAL EN IGUALDAD DE CALIDAD Y PRESENTACIÓN; ESTO SE INFORMARÁ CON 24 HORAS DE ANTICIACIÓN.</p> <p>EL PROVEEDOR ENTREGARÁ LOS ALIMENTOS EN LAS INSTALACIONES DEL COMEDOR DEL IESPA, A LA PERSONA QUE EL PROPIO IESPA DESIGNE, EN UN HORARIO PARA SERVIR DE LUNES A SÁBADO A LAS 08:00 HORAS LOS DESAYUNOS, 13:30 HORAS LA COMIDA Y 20:00 HORAS LA CENA, LOS GRUPOS DE GUARDIA DE LOS SABADOS A LAS 13:30 HORAS LA COMIDA Y 20:00 HORAS LA CENA.</p> <p>EL PROVEEDOR DEBERÁ COMPROBAR QUE SE ENCUENTRA AUTORIZADO PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS, MEDIANTE LA PRESENTACIÓN DEL ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA DE LA LICENCIA VIGENTE DEL ISEA.</p> <p>ASÍ MISMO ESCRITO POR EL QUE MANIFIESTE, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE EL PERSONAL QUE LABORA A SU CARGO GOZARÁ DE TODAS LAS PRESTACIONES QUE UNA RELACIÓN LABORAL CONLLEVA Y ESTARÁN DADOS DE ALTA ANTE EL IMSS DURANTE EL TIEMPO DE LA VIGENCIA DE LA PRESTACIÓN DEL MISMO COMPROMETIÉNDOSE A ENTREGAR UNA COPIA DEL ENTERO DE LA LIQUIDACIÓN MENSUAL AL IMSS</p>	
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

La adjudicación será total a un solo proveedor.

CONSIDERACIONES ESPECIALES EN CUANTO A LA LICITACIÓN.

- a) La adjudicación será total a un solo PROVEEDOR, es decir la única partida será adjudicada a un solo proveedor.
- b) La CONVOCANTE procederá a realizar el análisis de las proposiciones recibidas, mediante el criterio de **evaluación binario** en los términos que se indican más adelante.
- c) No se aceptan propuestas conjuntas dado que según se desprende del estudio de mercado realizado para esta licitación, existen proveedores nacionales que pueden proveer por si mismos los servicios materia de la presente licitación.
- d) Se formalizará un **CONTRATO** con el LICITANTE que resulte adjudicado.

CONSIDERACIONES ESPECIALES EN CUANTO A LOS ALIMENTOS.

- a) Se notificará con 24 horas de anticipación la variación de los alimentos a otorgar en el periodo establecido en el cuadro del apartado 2.2).
- b) En caso de que, por intolerancia a alguno de los alimentos fuera necesario modificar la composición de algún alimento, dicha modificación se llevará a cabo de común acuerdo con el proveedor y deberá dejarse constancia en acta indicando los motivos y el cambio, el cual deberá ser por una calidad, cantidad y precio similar al de origen.
- c) Los alimentos deberán ser preparados del día y no menores a la composición y cantidades solicitadas. el proveedor es responsable de que los alimentos se encuentren en buen estado y que sean preparados con las medidas higiénicas necesarias.
- d) En casos de excepción como por ejemplo la descomposición de algún alimento o bien faltantes de los mismos el proveedor deberá reponer los alimentos faltantes en un lapso de 15 minutos sin excepción.
- e) El corte de alimentos consumidos será de manera quincenal, para generar su pago deberá presentar el proveedor la factura correspondiente en un lapso de 1 a 3 días posteriores a realizar cada corte.

2.3) LUGARES DE ENTREGA Y RESPONSABLES DE LA RECEPCIÓN:

- a) El proveedor deberá entregar y servir los alimentos en las instalaciones del IESPA en utensilios que esta institución tenga a su cargo a buena temperatura y de igual presentación, excepto 11,488 alimentos que serán entregados fuera de las instalaciones del IESPA en un domicilio diferente, en contenedores plásticos desechables de manera individual en igualdad de calidad y presentación; esto se informará con 24 horas de anticipación.
- b) El proveedor entregará los alimentos en las instalaciones del comedor del IESPA, a la persona que el propio IESPA designe, en un horario para servir de lunes a sábado a las 08:00 horas los desayunos, 13:30 horas la comida y 20:00 horas la cena, los grupos de guardia de los sábados a las 13:30 horas la comida y 20:00 horas la cena.

Domicilio del IESPA: AV DE LOS CONOS 105 FRACC OJOCALIENTE 1 CP 20190.

Responsable de la Recepción: LIC. MARIA TERESA ISABEL MARTINEZ MERCADO. SECRETARIA EJECUTIVA DEL SISTEMA ESTATAL DE SEGURIDAD PÚBLICA y/o la(s) persona(s) que designe el IESPA en términos del inciso b) y en los horarios antes señalados.

2.4) PODERES, DOCUMENTOS Y REQUISITOS A CUBRIR:

Con fundamento en lo dispuesto por los artículos **50 fracciones III, IV, V, VI, VII, VIII, y IX**, de la **LEY**, todos los documentos generados por el **LICITANTE**, deberán presentarse en idioma español, en papel membretado (que cuente al menos con los siguientes datos: Razón Social, Domicilio, Teléfono y RFC) y firmados autógraфamente por su representante legal, además deberá cumplir con los siguientes requisitos:

OFERTA TÉCNICA Y ECONÓMICA	
	<p>Escrito que contenga su Oferta técnica en original y copia simple, con la descripción pormenorizada de los SERVICIOS, indicando las especificaciones correspondientes; deberá venir firmada por el proveedor o su representante legal en todas sus hojas, sin textos entre líneas, tachaduras o enmendaduras, conforme al punto 2.2), y a la forma establecida en el (Anexo B) de la convocatoria. El Licitante deberá considerar el presentar su proposición en un dispositivo USB o CD en archivos editables dentro del mismo sobre, mismo que se devolverá 15 días posteriores a la emisión y notificación de fallo, en caso de no recoger dichos dispositivos, la convocante no se hará responsable de su entrega.</p> <p>Ver formato de referencia. Por lo que deberá presentar los referidos anexos.</p> <p>1. Escrito que contenga su Oferta económica en original y copia simple conforme al (anexo K), deberá presentarse en idioma español y en papel membretado (que cuente al menos con los siguientes datos: Razón Social, Nombre comercial en su caso, domicilio, teléfono y RFC), firmada autógraфamente por el representante legal o por el licitante en caso de ser persona física. sin tachaduras o enmendaduras, conforme al apartado 2.6). El Licitante deberá considerar el presentar su proposición en un dispositivo USB o CD en archivos editables dentro del mismo sobre, mismo que se devolverá 15 días posteriores a la emisión y notificación de fallo, en caso de no recoger dichos dispositivos, la convocante no se hará responsable de su entrega.</p> <p>Ver formatos de referencia. Por lo que deberá presentar los referidos anexos.</p>
DOCUMENTOS ADMINISTRATIVOS:	
2. Original y copia del recibo y/o ficha de depósito comprobatorio del pago de la convocatoria correspondiente a esta licitación. Si realizó su pago mediante depósito o transferencia bancaria, deberá anexar original y copia del mismo para cotejo. Si realizó su pago mediante depósito o transferencia bancaria y trámitó su recibo oficial ante la SECRETARÍA DE FINANZAS , deberá anexar copia de la transferencia bancaria así como el original y copia del recibo oficial para su cotejo.	
3. Carta compromiso de acuerdo al (Anexo C) de la convocatoria. (llenar y presentar). Ver formato de referencia.	

4.	Carta compromiso de acuerdo al (<i>Anexo C1</i>) de la convocatoria. (I llenar y presentar). <i>Ver formato de referencia.</i>
5.	<ul style="list-style-type: none"> • Escrito de acreditación del participante en original conforme a lo establecido en el (<i>Anexo D</i>) de la convocatoria. • Escritura constitutiva <u>en original o copia certificada y copia simple para cotejo</u> si no existen reformas o última modificación a dicha acta constitutiva, <u>en original o copia certificada y copia simple para su cotejo</u> si hubo reformas, debidamente inscritas en el Registro Público de Comercio. • Poder General para actos de administración o especial para participaren procedimientos de Licitación, vigente y en <u>original o copia certificada y copia simple para su cotejo</u>. <p>Así mismo deberá proporcionar una dirección de correo electrónico (en caso de contar con él). Tratándose de persona física, <u>original o copia certificada de su aviso de inscripción ante el Registro Federal de Contribuyentes (Cédula de Identificación Fiscal) y copia simple para su cotejo.</u></p>
6.	En caso de que el representante legal de la empresa no asista a los eventos de este procedimiento, podrá facultar a una persona para que participe y lo represente en los eventos de esta licitación, esto mediante una carta poder simple. (<i>Anexo E</i>) <i>Ver formato de referencia.</i>
7.	<p>Identificación oficial con fotografía vigente del representante legal en original y copia simple, o copia certificada y copia simple, incluirlas dentro del sobre de su proposición, (se aceptan credencial de elector, pasaporte y cédula profesional), o bien el día y hora correspondiente al acto de presentación y apertura de proposiciones, el representante legal deberá exhibir ante el personal autorizado por la convocante, el original y copia simple para su cotejo de dicha identificación.</p> <p>En caso de aplicar, Identificación oficial con fotografía vigente en original o copia certificada, tanto de la persona facultada en la carta poder como del representante legal, incluirlas dentro del sobre de su proposición, o bien el día y hora correspondiente al acto de presentación y apertura de proposiciones, deberá exhibir ante el personal autorizado por la convocante, el original y copia simple para su cotejo de ambas identificaciones.</p>
8.	<p>Deberá presentar relación que contenga un mínimo de (TRES) de sus principales clientes a los que haya realizado servicios similares durante el último año contado a partir de la entrega de su proposición hacia atrás, deberá contener nombres, razones sociales, teléfonos de los mismos, volúmenes de ventas, tiempos de entrega y documentación comprobatoria consistente en una impresión de CFDI por cliente. Cabe mencionar que cada uno de dichos documentos deberán ser de clientes con distinto R.F.C. (<i>Anexo F</i>).</p> <p>Así mismo las copias de dichos documentos a los que hace referencia el párrafo anterior deberán reunir los requisitos fiscales establecidos por la autoridad correspondiente. <i>Ver formato de referencia.</i></p>
9.	<p>Escrito mediante el cual manifieste estar al corriente en el cumplimiento de sus Obligaciones Fiscales de conformidad con el <i>Anexo G</i> de la convocatoria. (I llenar y presentar formato). <i>Ver formato de referencia.</i></p> <p>Así mismo el licitante adjudicado deberá solicitar opinión por Internet en la página del SAT en la opción “Mi portal”, para lo cual tendrá que contar con clave CIEC. Igualmente es responsabilidad del contribuyente solicitante de la opinión, verificar mediante consulta en la página de Internet del SAT, en la opción “Mi portal”, la respuesta o la solicitud de información adicional que requiera la autoridad, a partir de la fecha sugerida que se informa en el acuse de recibo de la solicitud. Dicha opinión del S.A.T. deberá ser entregada al Lic. Carlos Alberto Venegas Escobar (área de contratos) dentro del plazo de 5 días naturales posteriores a la notificación del fallo de adjudicación.</p>
10.	El licitante deberá presentar en original y copia simple para cotejo del Aviso de Funcionamiento expedido por la COFEPRIS recibido por el ISSEA .
11.	Presentar la autorización de pago vía electrónica, conforme a lo señalado en el (<i>Anexo H</i>) de la convocatoria (I llenar y presentar

	<p>formato). Mismo que servirá para el caso de que resulte adjudicado en este procedimiento. Ver formato de referencia.</p>
12.	<p>Escrito mediante el cual presente una Declaración de integridad, en la que manifieste bajo protesta de decir verdad, que por sí mismos o a través de interpósita persona, se abstendrán de adoptar conductas, para que los servidores públicos de Gobierno del Estado de Aguascalientes, induzcan o alteren las evaluaciones de las proposiciones, el resultado del procedimiento, u otros aspectos que otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes. De conformidad con el (Anexo I) de la convocatoria (llenar y presentar formato)</p>
13.	<p>Escrito bajo protesta de decir verdad en el cual el licitante, manifiesta que se encuentra al corriente en el pago de cuotas patronales ante el IMSS y a su vez que se compromete en caso de resultar adjudicado a presentar en original el documento expedido por el Instituto Mexicano del Seguro Social denominado OPINIÓN DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES EN MATERIA DE SEGURIDAD SOCIAL, de acuerdo al (Anexo J).</p> <p>Los licitantes para obtener la opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social, deberán realizar el siguiente procedimiento:</p> <ol style="list-style-type: none">I. Ingresarán en la página de internet del Instituto (www.imss.gob.mx), en el apartado “Patrones o empresas”, después en “Escritorio virtual”, donde se registrarán con su firma electrónica (FIEL) y contraseña, y deberán aceptar los términos y condiciones para el uso de los medios electrónicos. En el supuesto de tener un representante legal, éste ingresará con su FIEL.II. Posteriormente elegirá la sección “Datos Fiscales” y en el apartado “Acciones”, la opción “Opinión de cumplimiento”. Tratándose de representantes legales, previamente, en el apartado “Empresas Representadas” deberá seleccionar la persona representada de la cual requiere la opinión de cumplimiento.III. Despues de elegir la opción “Opinión de cumplimiento”, el particular podrá imprimir el documento que contiene la opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social.

Las siguientes notas son de importancia, por lo que deberán ser consideradas por los LICITANTES participantes:

NOTA 1

LAS COPIAS FOTOSTÁTICAS SOLICITADAS DENTRO DE LA PRESENTE CONVOCATORIA Y LAS CUALES SERÁN EXHIBIDAS EN EL PROCESO OBJETO DE LA PRESENTE LICITACIÓN, DEBERÁN SER LEGIBLES, YA QUE EN CASO CONTRARIO LA CONVOCANTE TENDRÁ QUE RETENER EL DOCUMENTO ORIGINAL, MISMO QUE SE DEVOLVERÁ EL DÍA DE LA EMISIÓN Y NOTIFICACIÓN DE FALLO.

NOTA 2:

TODOS LOS DOCUMENTOS GENERADOS POR EL LICITANTE PARA CUMPLIR ESTE APARTADO 2.4), DEBERÁN PRESENTARSE EN PAPEL MEMBRETAZO DE LA EMPRESA EN ORIGINAL, ANOTANDO TODOS LOS DATOS REFERENTES A LA LICITACIÓN PÚBLICA, INDICANDO EL NÚMERO DE REQUISITO QUE SE CUMPLE, DEBIDAMENTE FIRMADOS POR SU REPRESENTANTE LEGAL EN TODAS SUS HOJAS Y EN IDIOMA ESPAÑOL.

INFORMACIÓN SOBRE DATOS DE CONFIDENCIALIDAD

La Oficialía, utiliza los datos e información solicitada en este apartado para uso interno, a efecto de evaluar la información proporcionada, su experiencia, así como su existencia legal y personalidad jurídica, por lo tanto los datos proporcionados son tratados bajo la más estricta confidencialidad y no se les da un tratamiento distinto que no resulte compatible o análogo a los fines establecidos para esta licitación, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 3 fracción IX, 4 fracción III, 19 fracción II y 22 de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Estado de Aguascalientes.

2.5) CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LA OFERTA TÉCNICA:

- a) Presentación y cumplimiento de todos los requisitos establecidos en la **CONVOCATORIA** así como en sus anexos, cumplir con las características y especificaciones requeridas para el SERVICIO.
- b) Experiencia en el ramo.
- c) Referencias comerciales.
- d) Comprobación de la información proporcionada.
- e) Satisfacción de los requerimientos técnicos en cuanto a calidad, oportunidad y servicio.
- f) Se efectuará una revisión documental por parte de la Oficialía Mayor, para verificar que cada uno de los licitantes cumpla con la capacidad legal, administrativa, técnica y financiera para contraer los compromisos derivados de esta LICITACIÓN y que garantice satisfactoriamente el cumplimiento de las obligaciones respectivas, para lo cual también se podrá realizar una visita física a sus instalaciones.
- g) Haber proporcionado la degustación, la cual se establece como obligatoria.

2.6) FORMA DE PRESENTAR LA OFERTA ECONÓMICA:

Además de lo solicitado en el apartado 2.4) de la presente convocatoria, la oferta económica deberá presentarse en idioma español y en papel membretado (que cuente al menos con los siguientes datos: Razón Social, Nombre comercial en su caso, domicilio, teléfono y RFC) **en original y copia simple**, firmada autógrafamente por el representante legal. El licitante deberá considerar presentar la propuesta económica en un dispositivo **USB o CD** en archivos editables, a efecto de agilizar la conducción del evento, además de lo siguiente:

LA FALTA DE CUALQUIERA DE ESTOS ANEXOS, SERÁ MOTIVO DE LA DESCALIFICACIÓN DE SU PROPUESTA EN LA PARTIDA RESPECTIVA.

CONSIDERACIONES:

- Las cotizaciones que se presenten con **tachaduras, enmendaduras o textos entre líneas**, serán descalificadas
- Al llenar los formatos con la información requerida, no alterar la descripción de los servicios.
- La **OFMA** no aceptará cargos adicionales que no estén señalados en su propuesta económica.
- La cotización deberá incluir una descripción completa de la partida a cotizar, requeridas por la Oficialía Mayor.

PATENTES, MARCAS Y DERECHOS DE AUTOR

El licitante al que se le adjudique el contrato, asumirá la responsabilidad total que resulte en el caso de que la prestación de los servicios infrinja patentes, marcas o derechos de autor.

2.7) CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN:

La partida será adjudicada total a un solo proveedor.

Una vez hecha la evaluación de las ofertas, sin perjuicio de los criterios previstos por la **LEY**, se adjudicará el contrato correspondiente al licitante cuya proposición resulte solvente por reunir conforme a los criterios establecidos en la presente convocatoria, las condiciones legales, técnicas y económicas requeridas por la **OFMA** así como las establecidas en forma expresa en los apartados 2.2) y 2.4) y **Anexos** de la convocatoria.

De conformidad con el artículo 55 segundo párrafo de la LEY, se utilizará el criterio de evaluación Binario, es decir al Proveedor que presente la propuesta económica más baja, tomando en cuenta la evaluación de la CONVOCANTE a los aspectos técnicos, capacidad de entrega, los aspectos financieros y las condiciones de calidad, precio y oportunidad ofrecidas por cada LICITANTE.

En la presente CONTRATACIÓN se preferirá como Proveedores, en igualdad de condiciones, a aquéllos que tengan su domicilio fiscal en Aguascalientes.

En la presente licitación se otorgará un porcentaje diferencial de precio de un cinco por ciento en favor de los proveedores a que se refiere el párrafo anterior que hayan sido evaluados positivamente en su oferta técnica.

De subsistir el empate entre las personas domiciliadas en el Estado de Aguascalientes, la adjudicación se efectuará a favor del Licitante que resulte ganador del sorteo que se realice para el efecto. Será convocado al sorteo un representante de la SEFIRECU.

2.8) EMISIÓN DEL FALLO:

En cumplimiento a lo ordenado por el **artículo 57** de la **LEY**, la convocante emitirá un fallo, en el que asentará lo siguiente:

- I. La relación de Licitantes cuyas proposiciones fueron sujetas a evaluación, expresando en caso de desechamiento todas las razones legales, técnicas o económicas que sustentan tal determinación e indicando los puntos de la convocatoria que en cada caso se incumpla;
- II. La relación de Licitantes cuyas proposiciones fueron sujetas a evaluación y resultaron solventes, describiendo en lo general dichas proposiciones. Se presumirá la solvencia de dichas proposiciones, cuando no se señale expresamente incumplimiento alguno;
- III. Nombre del Licitante a quien se adjudica el contrato, indicando las razones que motivaron la adjudicación, de acuerdo a los criterios previstos en la convocatoria;
- IV. Nombre, cargo y firma del servidor público que lo emite, señalando sus facultades de acuerdo con los ordenamientos jurídicos aplicables. Indicará también el nombre y cargo de los responsables de la evaluación de las proposiciones.

El contrato se adjudicará al Licitante cuya oferta resulte solvente porque cumple con los requisitos legales, técnicos y económicos establecidos en la convocatoria y por tanto garantiza el cumplimiento de las obligaciones respectivas y su proposición haya obtenido el **mejor resultado con base en la evaluación binaria habiendo ofertado el precio más bajo.**

Con la notificación del fallo por el que se adjudica el contrato, las obligaciones derivadas de éste serán exigibles, sin perjuicio de la obligación de las partes de firmarlo en el plazo y términos señalados en la **LEY**.

Contra el fallo no procederá recurso alguno; sin embargo procederá la inconformidad en términos del artículo 93 de la **LEY**.

La fecha del acto de emisión y notificación de fallo se especifica en la convocatoria en su calendario contenido en el apartado 1.3).

2.9) CANCELACIÓN DEL PROCEDIMIENTO:

De conformidad con lo dispuesto por el artículo 59 segundo párrafo de la **LEY**, la convocante podrá cancelar una licitación, partidas o conceptos incluidos en éstas, cuando se presente caso fortuito, fuerza mayor; existan circunstancias justificadas que extingan la necesidad para adquirir los servicios, arrendamientos o servicios, o que de continuarse con el procedimiento se pudiera ocasionar un daño o perjuicio a la propia convocante. La determinación de dar por cancelada la licitación, partidas o conceptos, deberá precisar el acontecimiento que motiva la decisión, la cual se hará del conocimiento de los Licitantes, y no será procedente contra ella recurso alguno, sin embargo podrán interponer la inconformidad en términos del artículo 93 de la **LEY**.

OFICIALÍA MAYOR DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES

2.10) GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO Y CALIDAD EN EL SERVICIO:

De acuerdo a lo establecido en el artículo 69 de la **LEY**, quienes participen en una Licitación Pública deberán constituir a favor de la **SECRETARÍA DE FINANZAS DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES**, las siguientes garantías.

- 1) Garantía de cumplimiento de **CONTRATO** equivalente al 10% (DIEZ POR CIENTO) del valor de la adjudicación, mediante fianza otorgada a favor de la **SECRETARÍA DE FINANZAS**, por Institución de Fianzas autorizada, debiendo precisar el número de Licitación, cantidad y el tipo de servicio a garantizar, o una garantía idónea (siempre que sea de las contempladas en el artículo 63 del Código Fiscal del Estado de Aguascalientes) para garantizar el cumplimiento del contrato y que debe exhibir a favor de la Secretaría de Finanzas, esta garantía será constituida únicamente por el **PROVEEDOR** adjudicado, en un plazo máximo de diez días naturales a partir de la fecha en que el Proveedor firme el contrato respectivo. Lo anterior con fundamento en lo previsto por el artículo 69 fracción II y párrafo tercero de la **LEY**. (**Anexo L**)

Dicho medio de garantía tendrá vigencia hasta el total cumplimiento de las obligaciones que se consignan en el contrato y se hará efectiva cuando el licitante o proveedor no preste los servicios contratados al amparo de la presente licitación y con calidad a entera satisfacción del Ente Requirente, en el plazo estipulado así como por no cumplir con cualquier obligación a su cargo consignada en el contrato correspondiente.

Esta garantía estará vigente durante la substanciación de los recursos legales o juicios que se interpongan hasta que se pronuncie resolución definitiva, de forma tal que su vigencia no podrá acotarse en razón del plazo de ejecución del **CONTRATO** principal o fuente de las obligaciones, o cualquier otra circunstancia. Asimismo permanecerá en vigor aún en los casos en que la OFMA a través del Director Administrativo del **ENTE REQUIRENTE** otorgue prórrogas o esperas al **PROVEEDOR** o fiado para el cumplimiento de sus obligaciones.

- 2) **GARANTÍA DE CALIDAD DEL SERVICIO** El Proveedor se obliga a garantizar la calidad de los servicios contratados durante el plazo o periodo mencionado en cada de las partidas que se especifican en el apartado 2.2) de esta convocatoria, y hasta su total prestación, a entera satisfacción de los promotores señalados como responsables de la recepción.

Asimismo el licitante se obliga a responder por los defectos, mala higiene, mal manejo de alimentos, irregularidades o mala calidad de los servicios, así como de cualquier responsabilidad en que hubiese incurrido en los términos señalados en esta convocatoria.

Los alimentos deberán ser preparados del día y no menores a la composición y cantidades solicitadas. el proveedor es responsable de que los alimentos se encuentren en buen estado y que sean preparados con la medidas higiénicas necesarias.

En casos de excepción como por ejemplo la descomposición de algún alimento o bien faltantes de los mismos el proveedor deberá reponer los alimentos faltantes en un lapso de 15 minutos sin excepción, sin cargo adicional para la convocante y el ente requirente.

Lo anterior de conformidad con lo establecido en el artículo 69 fracción III de la **LEY**.

3

FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO Y CONDICIONES DE PAGO

3.1) FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO:

Con fundamento en lo dispuesto por el artículo 67 de la **LEY** y como resultado de la adjudicación, la **OFMA** y el **PROVEEDOR** adjudicado deberán suscribir el **CONTRATO** correspondiente, en un término no mayor a diez días naturales contados a partir de la fecha en que se le notifique el fallo de adjudicación correspondiente.

A efecto de formalizar el **CONTRATO**, este deberá ser suscrito por el **PROVEEDOR** adjudicado o por su representante legal debidamente facultado para tal efecto.

Con la simple aceptación del pedido por parte del **PROVEEDOR** adjudicado, se considerará que el **CONTRATO** está perfeccionado, aún y cuando no esté suscrito el mismo.

Cuando los Proveedores injustificadamente y por causas imputables a los mismos, no formalicen contratos o pedidos, serán sancionados por la **SEFIRECU** con multa equivalente a la cantidad de diez hasta cuarenta y cinco veces el valor mensual de la Unidad de Medida y Actualización, en la fecha de la infracción; en cuyo caso la **OFMA** podrá en concordancia con lo señalado en el artículo 67 segundo párrafo de la **LEY**, sin necesidad de un nuevo procedimiento, adjudicar el contrato al participante que haya obtenido el segundo lugar, siempre que la diferencia en precio con respecto a la proposición inicialmente adjudicada no sea superior a un margen del diez por ciento, y así sucesivamente en caso de que este último no acepte la adjudicación

3.2) CONDICIONES DE PAGO:

La CONVOCANTE no otorgará anticipos.

Precio fijo durante la vigencia del **CONTRATO**.

El corte de alimentos consumidos será de manera quincenal, para generar su pago deberá presentar el proveedor la factura correspondiente en un lapso de 1 a 3 días posteriores a realizar cada corte.

Los pagos se realizarán en Moneda Nacional, dentro de los 20 días naturales posteriores a la presentación de impresiones de **CFDI**.

Las impresiones de los **CFDI** deberán presentarse en las oficinas del ente requirente y deberán contener los requisitos fiscales (R.F.C, Régimen fiscal, folio etc.) de conformidad con lo establecido en el artículo 29-A del Código Fiscal de la Federación, con los siguientes datos fiscales:

Secretaría de Finanzas

Av. de la Convención de 1914 Ote. Número 102

Col. del Trabajo, C.P. 20180

R.F.C.: SFI-011030-DU4.

La documentación requerida para el pago deberá presentarse en original, así como original y copia del pedido (por ambos lados). De igual forma las impresiones de los **CFDI** y los pedidos deberán presentarse sellados y firmados de recibido a entera satisfacción por el ENTE REQUIRENTE.

En caso de que las impresiones de los **CFDI** entregadas por el **PROVEEDOR** para su pago, presenten errores o deficiencias, el **ENTE REQUIRENTE** dentro de los 3 (tres) días hábiles siguientes al de su recepción, indicará por escrito al **PROVEEDOR** las deficiencias que deberá corregir. El período que transcurre a partir de la entrega del citado escrito y hasta que el **PROVEEDOR** presenta la corrección no se computará para efectos del pago.

El pago del servicio quedará condicionado proporcionalmente, al pago que el **PROVEEDOR** deba efectuar por concepto de penas convencionales en el entendido que en el supuesto de que sea rescindido el **CONTRATO**, no procederá el cobro de dichas penalizaciones.

3.3) PENAS CONVENCIONALES POR ATRASO EN EL CUMPLIMIENTO:

En caso de atraso en el cumplimiento por parte del **PROVEEDOR** adjudicado y por causa imputable a él, será sancionado con una pena de 2 (dos) al millar por cada día de atraso en la PRESTACIÓN del SERVICIO, así como las penalizaciones adicionales establecidas en cada uno de los anexos 1, 2, 3, 4 y 5 correspondientes a cada una de las partidas, de acuerdo a la fecha de entrega establecida en el pedido y/o **CONTRATO** de adjudicación respectivo con fundamento en el artículo 74 de la **LEY**.

Los derechos y obligaciones que se deriven de los contratos no podrán ser transferidos por el Proveedor en favor de cualquier otra persona, con excepción de los derechos de cobro, en cuyo caso se deberá contar con el consentimiento de la **OFMA**, según lo dispone el último párrafo del artículo 67 de la **LEY**.

3.4) RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO:

La **OFMA** podrá rescindir administrativamente el **CONTRATO** en caso de incumplimiento de las obligaciones a cargo del **PROVEEDOR**, siguiendo el procedimiento previsto por el artículo 76 de la **LEY**, sin que se requiera declaración judicial para tal efecto.

3.5) TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO:

Se podrá dar por terminado anticipadamente el contrato, cuando concurran causas que afecten el interés general, o bien, cuando por causas justificadas se extinga la necesidad del servicio originalmente contratados, y se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se ocasionaría algún daño o perjuicio al Gobierno del Estado, de conformidad con lo dispuesto por el artículo 77 de la **LEY**.

3.6) CANTIDADES ADICIONALES Y NEGOCIACIONES:

La **OFMA** podrá acordar el incremento en la cantidad del servicio solicitados, de conformidad con lo establecido en el artículo 73 de la **LEY**, en cuyo caso el proveedor adjudicado aceptará seguir prestando el SERVICIO requerido hasta en un cincuenta por ciento adicional al originalmente pactado en cantidad de meses, comprometiéndose a respetar las mismas condiciones y precio del servicio ofertado originalmente.

La convocante se abstendrá de hacer modificaciones no contempladas en la convocatoria y que se refieran a precios, anticipos, pagos progresivos, especificaciones en contravención a lo establecido por el artículo 73 último párrafo de la **LEY** y, en general, cualquier cambio que implique otorgar condiciones más ventajosas a un **PROVEEDOR** comparadas con las establecidas originalmente en esta **CONVOCATORIA**.

INFORMACIÓN PARA LICITANTES QUE RESULTEN ADJUDICADOS

Para los licitantes que resulten adjudicados en la presente licitación y que no se encuentren dados de alta o refrendados en el Padrón Único de Proveedores de la Administración Pública Estatal, deberán realizar a la brevedad el trámite de registro o refrendo, ya que de lo contrario no podrá emitirse el pedido de compra correspondiente.

En la dirección electrónica que se establece a continuación encontrará los formatos para poder iniciar su trámite de registro en el referido padrón:

http://eservicios.aguascalientes.gob.mx/segi/servicios/Hoy_se_Compra/View/Principal/frm_Principal.aspx

SE SUGIERE EN CASO DE NO ENCONTRARSE REFRENDOADO O REGISTRADO EN EL PADRÓN ÚNICO DE PROVEEDORES, REALICE SU TRÁMITE AL MOMENTO DE QUE DECIDA PARTICIPAR EN LA PRESENTE LICITACIÓN.

El **PROVEEDOR** Adjudicado deberá gestionar la entrega y trámite de la documentación que se enlista a continuación con el Jefe del Departamento de Gestión Documental e Información Estadística de la DGAD, tel.: 910-2500 Ext. 5185.

- Entregar Opinión del SAT
- Entregar Opinión IMSS
- Firma de contrato
- Recibir contrato
- Recibir el Pedido de Compra

NOTAS ADICIONALES:

La **OFMA** no será responsable por los gastos, fallas o cualquier omisión en que incurra el **LICITANTE** como consecuencia del trabajo desarrollado en la preparación de la proposición derivada de la presentación de la misma o por no realizar el trámite de actualización o registro en el Padrón Único de Proveedores de la Administración Pública Estatal, requisito indispensable para la formalización de pedido y **CONTRATO** respectivos.

En términos de lo dispuesto por el artículo 92 de la **LEY**, las personas podrán denunciar por escrito ante la **SEFIRECU**, con domicilio en **Av. José María Chávez 123 C.C. Plaza Patria Planta Alta local 40 Zona Centro** los actos que contravengan las disposiciones de la **LEY**.

4

FORMATOS PARA LOS DOCUMENTOS QUE DEBERÁN PRESENTAR LOS LICITANTES

FORMATO PARA PRESENTACIÓN DE PREGUNTAS

ANEXO	DOCUMENTO	¿DEBERÁ PRESENTAR EL LICITANTE PARTICIPANTE?
A	Escrito de interés en participar en esta licitación	Sí
J. A.	Formato para presentación de preguntas sobre la convocatoria de esta licitación	A decisión del licitante

FORMATOS PARA PROPOSICIÓN TÉCNICA Y ECONÓMICA

ANEXO	DOCUMENTO	¿DEBERÁ PRESENTAR EL LICITANTE PARTICIPANTE?
B	Oferta Técnica.	Sí
C	Carta compromiso.	Sí
C1	Carta compromiso.	Sí
D	Acreditación del participante.	Sí
E	Carta poder simple.	(Solo en caso de aplicar)
F	Relación de clientes principales y copia de CFDI.	Sí
G	Escríte cumplimiento de Obligaciones fiscales.	Sí
H	Autorización pago vía electrónica.	Sí
I	Documento de Integridad.	Sí
J	Carta compromiso de presentar Opinión de cumplimiento del IMSS.	Sí
K	Oferta Económica.	Sí

PARA LICITANTES QUE RESULTEN ADJUDICADOS:

ANEXO	DOCUMENTO	¿DEBERÁ PRESENTAR EL LICITANTE ADJUDICADO?
G	Opinión SAT de conformidad con lo establecido en el Anexo G apartado "nota" de esta convocatoria.	Sí
J	Opinión de cumplimiento del IMSS.	Sí
L	Garantía de cumplimiento de contrato y calidad en el servicio.	Sí

Para los licitantes que resulten adjudicados en la presente licitación y que no se encuentren dados de alta o refrendados en el Padrón Único de Proveedores de la Administración Pública Estatal, deberán realizar a la brevedad el trámite de registro o refrendo, ya que de lo contrario no podrá emitirse el pedido de compra correspondiente.

http://eservicios.aguascalientes.gob.mx/segi/servicios/Hoy_se_Compra/View/Compras/Requisitospadron.asp

En la dirección electrónica mencionada con anterioridad encontrará los formatos para poder iniciar su trámite de registro en el referido padrón.

ANEXO A
APARTADO 1.5) (APARTADO “IMPORTANTE”) y 1.8) DE ESTA CONVOCATORIA

Fecha (*indicar por el licitante*)
Licitación Pública Nacional número DGAD-LEA-N016-2016

ESCRITO DE INTERÉS EN PARTICIPAR EN ESTA LICITACIÓN

**OFICIALÍA MAYOR DEL GOBIERNO DEL
ESTADO DE AGUASCALIENTES
P R E S E N T E.**

Por medio del presente manifiesto mi interés en participar en la Licitación Pública Nacional número **DGAD-LEA-N016** para la contratación de un servicio de alimentos para diversos cursos de formación inicial de distintas Instituciones de Seguridad Pública requerido por la Secretaría General de Gobierno a través del Secretariado Ejecutivo del Sistema Estatal de Seguridad Pública, para el Instituto Estatal de Seguridad Pública de Aguascalientes.

Indicar datos generales por parte del licitante (____ nombre de la empresa, R.F.C., domicilio fiscal completo, teléfonos, correo electrónico, nombre completo del representante legal).

Así mismo manifiesto mi domicilio local en el cual podré oír y recibir notificaciones derivadas del presente procedimiento licitatorio: (domicilio completo _____).

Protesto lo necesario
a la fecha de su presentación

Firma

Nombre (*indicar nombre completo del representante legal “no abreviar nombre”*)
Representante Legal de la empresa (*indicar nombre completo de la empresa*)

OFICIALÍA MAYOR DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES

**ANEXO J.A.
APARTADO 1.8) DE ESTA CONVOCATORIA**

Fecha (*indicar por el licitante _____*)
Licitación Pública Nacional número DGAD-LEA-N016-2016

PREGUNTAS

**OFICIALÍA MAYOR DEL GOBIERNO
DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES.
P R E S E N T E.**

En referencia a la convocatoria de la Licitación Pública Nacional número: **DGAD-LEA-N016-2016** para la contratación de un servicio de alimentos para diversos cursos de formación inicial de distintas Instituciones de Seguridad Pública requerido por la Secretaría General de Gobierno a través del Secretariado Ejecutivo del Sistema Estatal de Seguridad Pública, para el Instituto Estatal de Seguridad Pública de Aguascalientes, solicito de la manera más atenta las respuestas de las siguientes preguntas:

Consecutivo (lo asigna la convocante)	Número de pregunta	Punto, numeral, apartado, anexo de la Convocatoria	Texto de la pregunta
	1.-	“Ejemplo” 2.4)	“Ejemplo”¿ “”
RESPUESTA			
	2.-		

NOTAS:

1.- La columna de consecutivo solo será llenado por la convocante, es decir el LICITANTE deberá llenar las columnas de: número de pregunta, punto, numeral, apartado, anexo y el texto de la pregunta.

2.- La tabla se realizó en Word por lo que de acuerdo al número de preguntas que realice el LICITANTE podrá agregar el número de filas necesarias. Para tal efecto se incluye dentro la plataforma de “HOY SE COMPRA” a los formatos mencionados para su fácil llenado.

Protesto lo necesario
a la fecha de su presentación

Firma

Nombre (*indicar nombre completo del representante legal “no abreviar nombre”*)
Representante Legal de la empresa (*indicar nombre completo de la empresa*)

ANEXO B
NUMERAL 1 DEL APARTADO 2.4) DE ESTA CONVOCATORIA

Fecha (*indicar por el licitante _____*)
Licitación Pública Nacional Número DGAD-LEA-N016-2016

OFERTA TÉCNICA

<i>Part.</i>	<i>Cantidad</i>	<i>U/M</i>	<i>Descripción</i>	<i>Inicio del servicio</i>
1		<i>servicios</i>	<i>Describir detalladamente la oferta de su servicio.</i>	

FAVOR DE RESPETAR EL FORMATO ESTABLECIDO.

Firma

Nombre (indicar nombre completo del representante legal “no abreviar nombre”)
Representante Legal de la empresa (indicar nombre completo de la empresa)

ANEXO C
NUMERAL 3 DEL APARTADO 2.4) DE ESTA CONVOCATORIA

Fecha (indicar por el licitante _____)
Licitación Pública Nacional número DGAD-LEA-N016-2016

CARTA COMPROMISO

**OFICIALÍA MAYOR DEL GOBIERNO
DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES.
P R E S E N T E.**

El que suscribe manifiesto bajo protesta de decir verdad que:

1. **Declaro bajo protesta de decir verdad** que todos los datos aquí proporcionados son verdaderos, en caso contrario estaría violando los artículos, 165 del Código Penal para el Estado de Aguascalientes por lo cual sería acreedor a las penas establecidas en la Legislación citada.
2. Hemos leído, revisado, analizado y aceptamos el contenido de la convocatoria y sus anexos, de la presente Licitación, así como de las especificaciones, cantidades y características de los servicios requeridos, estando de acuerdo en cada uno de sus numerales.
3. Mi representada acepta prestar los **SERVICIOS**, objeto de la presente Licitación de acuerdo con las especificaciones y condiciones establecidas dentro de la convocatoria en el punto 2.2) y 2.3) así como en la junta de aclaraciones del presente procedimiento, obligándome a mantener los precios fijos hasta la prestación definitiva de los **SERVICIOS**, en el entendido que los mismos se realizarán dentro de los domicilios establecidos en el punto 2.3) de la convocatoria del presente procedimiento.
4. Me comprometo a garantizar la calidad del servicio y atención a los clientes afectos al **SERVICIO** requerido, por el **período mínimo indicado en el punto 2.2) y 2.10) para la partida requerida**, todo esto contará a partir de la recepción a entera satisfacción por el **ENTE REQUIRENTE**.
5. Manifiesto que no me encuentro en alguno de los supuestos del artículo 71 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Aguascalientes y sus Municipios.
6. Que mi representada acepta que personal del **ENTE REQUIRENTE** realice visita física a las Instalaciones de mi empresa o establecimiento, así mismo manifiesto que los gastos que se originen con motivo de esta, serán pagados por mi representada, previa comprobación que de los mismos se hagan, deberé cubrir el transporte (si la distancia es superior a 500 Km. del domicilio de la convocante, proporcionaré los gastos para traslado en avión), alimentación y en su caso hospedaje.
7. En caso de que, por intolerancia a alguno de los alimentos fuera necesario modificar la composición de algún alimento, me comprometo a que dicha modificación se llevará a cabo de común acuerdo con el personal del IESPA y deberá dejarse constancia en acta indicando los motivos y el cambio, el cual deberá ser por una calidad, cantidad y precio similar al de origen.
8. Los alimentos deberán ser preparados del día y no menores a la composición y cantidades solicitadas y seré responsable de que los alimentos se encuentren en buen estado y que sean preparados con las medidas higiénicas necesarias.
9. En casos de excepción como por ejemplo la descomposición de algún alimento o bien faltantes de los mismos me comprometo a reponer los alimentos faltantes en un lapso de 15 minutos sin excepción.

OFICIALÍA MAYOR DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES

10. Manifiesto que en caso de resultar adjudicada mi empresa es la única responsable de las prestaciones que obliga la **Ley Federal del Trabajo** con el personal que realice los trabajos y/o servicios para la entrega e instalaciones de los **SERVICIOS** objeto de la presente licitación, sin cargo adicional para la **OFMA**. **Así como dar cumplimiento a mis obligaciones en materia de seguridad social para con mis trabajadores.**
11. La empresa que represento cumple cabalmente con las obligaciones en materia de trabajo infantil acatando las prohibiciones que en materia de contratación de menores establece la Ley Federal del Trabajo, así como las exigencias previstas por dicho ordenamiento para la protección del trabajo de adolescentes permitido y en su caso las prohibiciones correspondientes en términos de los artículos 175 y 176 del mismo ordenamiento.
12. Que mi representada está catalogada como (Micro, Pequeña o Mediana Empresa) la categoría en que esté incluida su empresa es de acuerdo a la tabla siguiente, según sea el caso:

Estratificación				
Tamaño	Sector	Rango de número de trabajadores	Rango de monto de ventas anuales (mdp)	Tope máximo combinado*
Micro	Todas	Hasta 10	Hasta \$4	4.6
Pequeña	Comercio	Desde 11 hasta 30	Desde \$4.01 hasta \$100	93
	Industria y Servicios	Desde 11 hasta 50	Desde \$4.01 hasta \$100	95
Mediana	Comercio	Desde 31 hasta 100	Desde \$100.01 hasta \$250	235
	Servicios	Desde 51 hasta 100		
	Industria	Desde 51 hasta 250	Desde \$100.01 hasta \$250	250

*Tope Máximo Combinado = (Trabajadores) X 10% + (Ventas Anuales) X 90%.

Protesto lo necesario
a la fecha de su presentación

Firma

Nombre (indicar nombre completo del representante legal “no abreviar nombre”)
Representante Legal de la empresa (indicar nombre completo de la empresa)

ANEXO C1
NUMERAL 4 DEL APARTADO 2.4) DE ESTA CONVOCATORIA

Fecha (*indicar por el licitante*)
Licitación Pública Nacional número DGAD-LEA-N016-2016

**OFICIALÍA MAYOR DEL GOBIERNO
DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES
P R E S E N T E.**

DECLARO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE MÍ REPRESENTADA ACEPTE CUMPLIR CON LO QUE A CONTINUACIÓN SE SEÑALA:

Se constituye por su carácter de patrón, siendo responsable único de las relaciones entre éste y las personas que destine a la prestación de los servicios contratados mediante este instrumento legal, así como de las dificultades o conflictos que pudieran surgir entre éste y dichas personas o de éstas últimas entre sí.

Será responsable de los accidentes que se originen con motivo de la prestación del servicio y responderá asimismo de todos los daños y perjuicios que se llegaren a ocasionar a “La OFMA” o a terceros con motivo o como consecuencia de dicha prestación, si el accidente es imputable a la persona que destine mi representada para la prestación del servicio contratado.

En mi carácter de patrón para con los trabajadores, me encargaré de delimitar legalmente, que en ningún caso se tome a “La OFMA” como patrón directo o sustituto, obligándome a que si por alguna razón se llegare a dar el caso de fincársele alguna responsabilidad a “La OFMA” por ese concepto, le será reembolsado a “La OFMA” cualquier gasto en que por tal motivo incurriera ésta.

Se obliga a que el personal que destine para la prestación del servicio goce al menos de las prestaciones mínimas que se establecen en la Ley Federal del Trabajo y en otras disposiciones de carácter laboral, y en particular a que el mismo esté debidamente dado de alta ante el Instituto Mexicano del Seguro Social durante todo el tiempo en que se presten los servicios contratados, así como a cumplir con la obligación de pagar y enterar las cuotas obrero-patronales, para lo cual se compromete a entregar dentro de los 10 días hábiles siguientes a la firma del presente a “El ENTE REQUIRENTE”, una copia del entero de la liquidación mensual al Instituto Mexicano del Seguro Social, acorde con el listado del personal que haya destinado en el mes de que se trate a la prestación del servicio, siendo un requisito indispensable para que se pueda proceder al pago de la copia de CFDI respectiva que esté incluido en la liquidación de pago de las cuotas obrero patronales que correspondan, así como la opinión de cumplimiento ante el IMSS, para el caso de resultar adjudicado.

Protesto lo necesario
a la fecha de su presentación

Firma

Nombre (indicar nombre completo del representante legal “no abreviar nombre”)
Representante Legal de la empresa (indicar nombre completo de la empresa)

ANEXO D
NUMERAL 5 DEL APARTADO 2.4) DE ESTA CONVOCATORIA

Fecha (*indicar por el licitante*) _____
Licitación Pública Nacional número DGAD-LEA-N016-2016

**OFICIALÍA MAYOR DEL GOBIERNO
DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES
P R E S E N T E.**

(Nombre del representante legal) manifiesto bajo protesta de decir verdad, que los datos aquí asentados son ciertos y han sido debidamente verificados, que cuento con facultades suficientes para suscribir la proposición en el presente procedimiento, a nombre y representación (nombre de la persona física y/o moral).

Registro Federal de Contribuyentes:		
Domicilio calle y número:		
Colonia:	Delegación o Municipio:	
Código Postal:	Entidad Federativa:	
Teléfono:	Fax:	Correo electrónico:
Datos de Inscripción en Registro Público de Comercio:		
No. de la Escritura Pública en el que consta su Acta Constitutiva: Fecha:		
Nombre, Número y Lugar del Notario Público ante el cual se le dio Fe de la misma:		
Relación de socios en Actas:		
Apellido Paterno:	Apellido Materno:	Nombre:
Descripción del Objeto Social:		
Reformas al Acta Constitutiva:		
Nombre del Apoderado o Representante:		
Datos del Documento mediante el cual acredita su personalidad y facultades:		
Escritura Pública Número:	Fecha:	Datos de Inscripción en Registro Público de Comercio:

Protesto lo necesario
a la fecha de su presentación

Firma

*Nombre (indicar nombre completo del representante legal “no abreviar nombre”)
Representante Legal de la empresa (indicar nombre completo de la empresa)*

ANEXO E
NUMERAL 6 DEL APARTADO 2.4) DE ESTA CONVOCATORIA

Fecha (indicar por el licitante _____)
Licitación Pública Nacional número DGAD-LEA-N016-2016

CARTA PODER SIMPLE

Yo, C. _____ representante legal de la empresa _____, otorgo facultades al C. _____ para que firme las actas derivadas de los actos de Presentación y Apertura de Proposiciones; así como la de Emisión y Notificación de Fallo de Adjudicación, con facultades amplias para firmar a mi nombre en la Licitación Pública Nacional No. **DGAD-LEA-N016-2016**, para la contratación de un servicio de alimentos para diversos cursos de formación inicial de distintas Instituciones de Seguridad Pública requerido por la Secretaría General de Gobierno a través del Secretariado Ejecutivo del Sistema Estatal de Seguridad Pública, para el Instituto Estatal de Seguridad Pública de Aguascalientes).

OTORGA	RECIBE
NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL	NOMBRE Y FIRMA DEL FACULTADO

TESTIGOS

NOMBRE Y FIRMA	NOMBRE Y FIRMA

ANEXO F
NUMERAL 8 DEL APARTADO 2.4) DE ESTA CONVOCATORIA

Fecha (*indicar por el licitante _____*)
Licitación Pública Nacional número DGAD-LEA-N016-2016

**OFICIALÍA MAYOR DEL GOBIERNO
DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES.
P R E S E N T E.**

Por medio del presente menciono tres de los principales clientes, a los que he realizado **SERVICIOS** similares a los solicitados en la presente licitación, en el último año:

RELACIÓN DE TRES CLIENTES

Nombre (contacto)	Razón Social	Teléfono	Volumen de venta (\$)	Tiempo de Entrega o duración del contrato

*Anexar copia de CFDI de cada cliente relacionado con una antigüedad máxima de un año.

*Cada una de las copias de CFDI deberán ser de distinto RFC (Registro Federal de Contribuyentes).

Firma

*Nombre (indicar nombre completo del representante legal “no abreviar nombre”)
Representante Legal de la empresa (indicar nombre completo de la empresa)*

ANEXO G
NUMERAL 9 DEL APARTADO 2.4) DE ESTA CONVOCATORIA

Fecha (*indicar por el licitante*)
Licitación Pública Nacional número DGAD-LEA-N016-2016

OBLIGACIONES FISCALES

Manifestación de Cumplimiento de las Obligaciones Fiscales de conformidad a la regla 2.1.31 y 2.1.39 de la resolución Miscelánea Fiscal para 2016, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de diciembre de 2015.

Nombre y Dirección de la Dependencia que efectúa el procedimiento: Oficialía Mayor del Gobierno del Estado de Aguascalientes, Avenida de la Convención de 1914 Oriente número 104, 4º piso, Colonia del Trabajo, C.P. 20180, Aguascalientes, Aguascalientes.

Razón social, RFC, _____ Llenar por el licitante _____

Monto Total del Contrato: _____ No llenar

Señalar si el contrato se trata de adquisición de bienes, arrendamientos, prestación de servicios u obra pública: Llenar por el licitante _____

Número de Licitación: _____ Llenar por el licitante _____

Manifestación bajo protesta de decir verdad lo siguiente:

1. Mi representada ha cumplido con las obligaciones fiscales en materia de inscripción al R.F.C., a que se refieren el C.F.F. y su Reglamento y que la clave en el R.F.C. está activa.

2. Mi representada se encuentra al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales respecto de la presentación de las declaraciones anuales del I.S.R. e I.E.T.U. correspondientes a los cuatro últimos ejercicios.

Así mismo se encuentra al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales en el ejercicio en el que solicita la opinión y en los cuatro últimos ejercicios anteriores a éste, respecto de la presentación de pagos provisionales del I.S.R., I.E.T.U. (Se mantienen los derechos y obligaciones generados durante su vigencia) y retenciones del I.S.R. por salarios, así como de los pagos definitivos del I.V.A. y del I.E.P.S.; incluyendo las declaraciones informativas que se refieren las reglas 5.2.2., 5.2.13., 5.2.15., 5.2.17., 5.2.18., 5.2.19., 5.2.20., 5.2.21., 5.2.24., 5.2.26., y los artículos 31-A y 32-D del C.F.F.

3. No tiene créditos fiscales firmes determinados por impuestos federales, distintos a I.S.A.N. e I.S.T.U.V., entendiéndose por impuestos federales, el I.S.R., I.V.A., I.E.T.U., Impuesto al Activo, I.D.E. (Se mantienen los derechos y obligaciones generados durante su vigencia), I.E.P.S., impuestos generales de importación y de exportación y sus accesorios; así como créditos fiscales firmes, relacionados con la obligación de pago de las contribuciones, y de presentación de declaraciones, solicitudes, avisos, informaciones o expedición de constancias y comprobantes fiscales.

4. En caso de tener autorización para pagar a plazos o hubieran interpuesto algún medio de defensa contra créditos fiscales a cargo de mi representada, los mismos se encuentren garantizados conforme al artículo 141 del C.F.F., con excepción de lo dispuesto por la regla 2.14.5.

5. En caso de contar con autorización para el pago a plazo, mi representada no ha incurrido en las causales de revocación a que hace referencia el artículo 66-A, fracción IV del C.F.F.

En caso de contar con créditos fiscales firmes:

Manifiesto bajo protesta de decir verdad que me encuentro al corriente en el cumplimiento de mis obligaciones fiscales, ya que a la fecha presente me ubico en alguno de los siguientes supuestos:

NO.	SUPUESTO	SEÑALAR CON UNA X
1.	Cuento con autorización para pagar a plazos y no me ha sido revocada.	
2.	No ha vencido el plazo para pagar a que se refiere el artículo 65 del CFF.	
3.	He interpuesto medio de defensa en contra del crédito fiscal determinado y se encuentre debidamente garantizado el interés fiscal de conformidad con las disposiciones fiscales.	

Firma

Nombre (*indicar nombre completo del representante legal "no abreviar nombre"*)

OFICIALÍA MAYOR DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES

Representante Legal de la empresa (indicar nombre completo de la empresa)

PARA LICITANTES QUE RESULTARON ADJUDICADOS:

Los contribuyentes que requieran obtener la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales, deberán realizar el siguiente procedimiento:

- I. Ingresarán a la página de Internet del SAT, en el apartado "Trámites y Servicios" en la opción "Opinión del Cumplimiento", con su Contraseña.
- II. Una vez elegida la opción del cumplimiento de obligaciones fiscales, el contribuyente podrá imprimir el acuse de respuesta.
- III. Dicha opinión también podrá solicitarse a través del número telefónico de INFOSAT, o bien por correo electrónico a la dirección opinioncumplimiento@sat.gob.mx la cual será generada por el SAT y se enviará dentro de las siguientes 24 horas al correo electrónico que el contribuyente proporcionó al citado órgano descentrado para efectos de la FIEL.
- IV. Asimismo, podrá consultarse por un tercero que el propio contribuyente haya autorizado, para lo cual desde la aplicación de Mi Portal, podrá autorizar al tercero para que este último utilizando su FIEL, consulte la opinión del cumplimiento del contribuyente quien lo autorizó.

Cuando la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales arroje inconsistencias relacionadas con la clave del RFC o presentación de declaraciones con las que el contribuyente no esté de acuerdo, deberá ingresar un caso de aclaración a través de su portal y una vez que tenga la respuesta de que ha quedado solventada la aclaración, deberá generar nuevamente la opinión sobre el cumplimiento de obligaciones fiscales.

Cuando la citada opinión arroje inconsistencias relacionadas con créditos fiscales o al otorgamiento de garantía con las que el contribuyente no esté de acuerdo, deberá ingresar la aclaración a través de su portal; la ALSC que le corresponda, resolverá en un plazo máximo de 3 días y emitirá la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales y la enviará al portal del contribuyente.

La opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales a que hace referencia el primer párrafo de la presente regla que se emita en sentido positivo, tendrá una vigencia de 30 días naturales a partir de la fecha de emisión.

Asimismo, dicha opinión se emite considerando la situación del contribuyente en los sistemas electrónicos institucionales del SAT, por lo que no constituye resolución en sentido favorable al contribuyente sobre el cálculo y montos de créditos o impuestos declarados o pagados.

NOTA: Esta opinión aplica únicamente para el o los proveedores adjudicados y deberá ser entregada a la firma del contrato.

ANEXO H
NUMERAL 11 DEL APARTADO 2.4) DE ESTA CONVOCATORIA

Fecha (indicar por el licitante _____)
Licitación Pública Nacional número DGAD-LEA-N016-2016

**OFICIALÍA MAYOR DEL GOBIERNO
DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES
P R E S E N T E.**

AUTORIZACIÓN DE PAGO

La Secretaría de Finanzas, con la finalidad de proporcionarle mayor comodidad y rapidez al recibir sus pagos; Le invita al programa de Pagos Vía Electrónica, por medio del cual, proporcionándonos la institución Bancaria de su elección y el número de cuenta correspondiente, usted recibirá en tiempo y forma el pago por los bienes y/o servicios adquiridos.

Actualmente este servicio se proporciona en las siguientes instituciones Banamex, Bancomer, Banorte y HSBC.

Manifiesto mi conformidad en que los pagos a mi favor sean realizados en:

Datos del Beneficiario

Nombre _____ Institución
Bancaria: _____

R.F.C. _____

Domicilio
Fiscal: _____ Plaza y
Sucursal: _____

Teléfono y fax : _____

E-Mail: _____ Número
De Cuenta: _____

CLABE: _____

Firma de Autorización:

Representante Legal

ANEXO I
NUMERAL 12 DEL APARTADO 2.4) DE ESTA CONVOCATORIA

Fecha (*indicar por el licitante*)
Licitación Pública Nacional número DGAD-LEA-N016-2016

DOCUMENTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD DE INTEGRIDAD POR PARTE DEL LICITANTE

Compromisos con la transparencia.- Para el fortalecimiento de la transparencia en el proceso de CONTRATACIÓN referente a:

Para la contratación de un servicio de alimentos para diversos cursos de formación inicial de distintas Instituciones de Seguridad Pública requerido por la Secretaría General de Gobierno a través del Secretariado Ejecutivo del Sistema Estatal de Seguridad Pública, para el Instituto Estatal de Seguridad Pública de Aguascalientes

Consideraciones

1. El Gobierno del Estado de Aguascalientes se ha comprometido a impulsar acciones para que su actuación obedezca a una estrategia de ética y transparencia.
2. Que es de su interés contar con el apoyo, participación, vigilancia y compromiso de todos los integrantes de la sociedad.
3. Que la falta de transparencia es una situación que daña a todos y se puede constituir en fuente de conductas irregulares.
4. Es objeto de este instrumento es fomentar la transparencia en el procedimiento de CONTRATACIÓN y mantener el compromiso del licitante en no tratar en influir en el proceso de CONTRATACIÓN mediante conductas irregulares.
5. Este compromiso representa una responsabilidad moral, la cual se deriva de la buena voluntad del licitante.

Dentro de este marco el licitante asume el siguiente:

Compromiso

1. El que suscribe por sí o por interpósito persona manifiesto bajo protesta de decir verdad que me abstendré de adoptar conductas para que los servidores públicos de la OFMA, induzcan o alteren las evaluaciones de las proposiciones, el resultado del procedimiento de CONTRATACIÓN y cualquier otro aspecto que les otorguen condiciones más ventajosas, con relación con los demás participantes y evitar arreglos compensatorios o contribuciones destinadas a influenciar o asegurar la CONTRATACIÓN para sí o para terceros.

Firma

Nombre (*indicar nombre completo del representante legal “no abreviar nombre”*)
Representante Legal de la empresa (*indicar nombre completo de la empresa*)

ANEXO J
NUMERAL 13 DEL APARTADO 2.4) DE ESTA CONVOCATORIA

Fecha (*indicar por el licitante*)
Licitación Pública Nacional número DGAD-LEA-N016-2016

**OFICIALÍA MAYOR DEL GOBIERNO
DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES
P R E S E N T E.**

El que suscribe bajo protesta de decir verdad, manifiesto que me encuentro al corriente con mis pagos de cuotas obrero-patronales, y en caso de resultar adjudicado, me comprometo a entregar a la **OFMA** el documento que avale lo anterior, expedido por el Instituto Mexicano del Seguro Social denominado ***Opinión de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales en Materia de Seguridad Social, con opinión positiva***, con una vigencia no mayor a 30 días naturales contados a partir de la emisión del fallo de la presente licitación, mismo que deberá ser entregado al Jefe del Departamento de Proyectos y Desarrollo de Proveedores, al momento de la firma del contrato. El procedimiento para solicitarla es el siguiente:

- I. Ingresarán en la página de internet del Instituto (www.imss.gob.mx), en el apartado “Patrones o empresas”, después en “Escritorio virtual”, donde se registrarán con su firma electrónica (FIEL) y contraseña, y deberán aceptar los términos y condiciones para el uso de los medios electrónicos. En el supuesto de tener un representante legal, éste ingresará con su FIEL.
- II. Posteriormente elegirá la sección “Datos Fiscales” y en el apartado “Acciones”, la opción “Opinión de cumplimiento”. Tratándose de representantes legales, previamente, en el apartado “Empresas Representadas” deberá seleccionar la persona representada de la cual requiere la opinión de cumplimiento.
- III. Después de elegir la opción “Opinión de cumplimiento”, el particular podrá imprimir el documento que contiene la opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social.

Lo anterior de conformidad a lo dispuesto en las Reglas para la obtención de la Opinión de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales en Materia de Seguridad Social publicadas en el Diario Oficial de la Federación el 27 de Febrero del 2015.

Firma

Nombre (indicar nombre del representante legal)
Representante Legal de la empresa (indicar nombre de la empresa)

ANEXO K
NUMERAL 1 DEL APARTADO 2.4) DE ESTA CONVOCATORIA

Fecha (*indicar por el licitante _____*)
Licitación Pública Nacional número DGAD-LEA-N016-2016

OFERTA ECONÓMICA

PART.	CANT.	U/M	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO		PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL	I.V.A.	TOTAL
1.-								
					GRAN TOTAL:	\$	\$	\$

(IMPORTE DEL GRAN TOTAL EN LETRA)

NOTA:

1. Indicar la descripción del servicio, precio unitario, subtotal, I.V.A., total, gran total y el importe con letra.
2. Los Montos deberán ser en Moneda Nacional.
3. **FAVOR DE RESPETAR EL FORMATO ESTABLECIDO.**

Condiciones de pago:	
Tiempo de entrega:	
Lugar de entrega:	
Vigencia de la propuesta:	

Firma

Nombre (*indicar nombre completo del representante legal*)
Representante Legal de la empresa (*indicar nombre completo de la empresa*)

ANEXO L

PUNTO 2.10) NUMERAL 1 DE ESTA CONVOCATORIA FORMATO DE FIANZA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO Y CALIDAD

Fecha (indicar por el licitante _____)
Licitación Pública Nacional número DGAD-LEA-N016-2016

(____ nombre de la compañía afianzadora ____) en ejercicio de la autorización que le otorgo el Gobierno Federal, por conducto de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público en los términos de los artículos 41 y 42 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, se constituye fiadora hasta por la cantidad de \$ _____ (_____ pesos 00/100 M.N.) ante la Secretaría de Finanzas, para garantizar por (NOMBRE DE LA EMPRESA ADJUDICADA), el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones a su cargo derivadas del contrato número _____, que celebro con la Oficialía Mayor del Gobierno del Estado de Aguascalientes, con fecha ____ de ____ del 2016, relativo a: suministro de (DESCRIPCIÓN BREVE DEL SERVICIO Y/O SERVICIOS ADJUDICADOS), con todas las características descritas en la cláusula segunda del contrato mencionado, con importe total de \$ _____ (_____ pesos 00/100 M.N.) ENTE REQUIRENTE: _____ del Estado de Aguascalientes, localidad: _____.

La presente fianza se expide de conformidad con lo dispuesto por la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Aguascalientes y sus Municipios, para responder del cumplimiento del contrato mencionado en el párrafo anterior, así como la buena calidad en los alimentos, además del buen funcionamiento del servicio **Y/O SERVICIOS** mencionados. La compañía afianzadora expresamente declara: A) que la fianza se otorga atendiendo a todas las estipulaciones contenidas en el contrato. B) que en el caso de que se prorrogue el plazo establecido para la entrega del servicio que se garantizan con la fianza o exista espera, su vigencia quedara automáticamente prorrogada en concordancia con dicha prorroga o espera, C) la fianza garantiza la ejecución total de la entrega del servicio **Y/O BIENES** materia del contrato. D) la vigencia de esta fianza será de un año y por el término de treinta días posteriores a dicho plazo, destinado exclusivamente para que dentro de ese lapso se presente cualquier eventual reclamación a cargo de nuestro fiado y en caso de no haber inconformidad por parte de la Secretaría de Finanzas, afianzadora _____, S.A. de C.V., procederá a su cancelación al término de dicho periodo. E) La Institución afianzadora se somete expresamente al procedimiento de trámite de las reclamaciones de pago que deriven de las disposiciones contenidas en los artículos 174, 175, 279, 280, 281, 282 Y 283 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas. F) no se considera novación la celebración de un convenio de terminación anticipada o rescisión del contrato. Las partes se someten expresamente a las disposiciones contenidas en la Ley Federal de Instituciones de Seguros y de Fianzas en vigor. (Fin de texto)